

Le conte du houblon sauvage.

En cette fin du XVIII^e siècle dans le namurois, et plus particulièrement en ce qui nous occupe dans la vallée de Frizet, la bière de Namur, aussi appelée « Vî Keute » - dont les brassins, dans la rue des Brasseurs, étaient légions – se savoure uniquement le dimanche à l’auberge de Ronchenne et dans le cabaret de la veuve Dumont.

Le pichet de vin de région devenait rare ; en effet avec la sécularisation des biens du clergé après 1795, les derniers vignobles appartenant à l’évêché ou aux curés furent vendus au plus offrant. A cette époque, faire venir du vin de France devenait plus envisageable grâce à cette nouvelle méthode de mise en bouteille du nectar, mais bien plus onéreux. Les gens buvaient donc quotidiennement de la vinasse, résidus aqueux rougeâtres provenant de productions hasardeuses ou de fonds de barrique.

Aussi, notre bon abbé Rase, à l’entente des plaintes d’aigreurs d’estomac d’un bon nombre de bonshommes du patelin, en avait déduit que la « vinasse du pauvre » devait en être la cause. C’était aussi l’avis du docteur Lebon de Vedrin et celui, selon les « Écrits & Mémoires », du Lieutenant Général médecin personnel de feu le Roi Louis XVI, dont le curé dévorait les ouvrages.

L’Abbé, rendu simple citoyen du département « Sambre & Meuse » par la révolution française, n’avait plus l’opportunité dominicale, en chaire de vérité, de pouvoir enjoindre ces pères de famille de ne pas abuser de ce verjus coupable de gastropathies.

Il eut cependant une idée fort intéressante à plus d’un titre : planter du houblon sur ses terres personnelles afin, dit-il à qui voulait l’entendre, de fournir plante et matière aux brasseurs namurois et apprendre un nouveau métier ; ce qui plût à l’autorité qui ne savait plus que faire des curés, mis à part les guillotiner. De même, il demanda au censier voisin de cultiver quelques arpents, sur le plateau de Berlacomine, d’orge blond et grenu. Le fermier, au vu du prix proposé au quintal de grain, s’empressât de semer cette céréale.

Il sollicita l’autorisation d’utiliser le four banal durant trois jours afin de « malter » l’orge, et, une nuit, avec l’aide de quelques habitants du hameau, brassa une bière qu’il fit fermenter. On sut plus tard que deux moines « Norbertins » de Floreffe émigrant vers l’Allemagne en 1794 étaient passés par Frizet et avaient logé au presbytère une semaine durant attendant un moyen de locomotion. Martin-Joseph Rase avait certainement posé beaucoup de questions à ces cénobites sur la fabrication de leur breuvage, car la bière qu’il distribua aux gens du village fit l’unanimité. Une ordonnance de 1495 prescrivait de mettre du houblon « *dans les bonnes et loyales servoises et bières* », car le houblon empêche la bière de s’aigrir et augmente sa force ; ce qui devait être exact, car le nombre de naissances accrût considérablement l’année suivante dans le hameau.

Aujourd’hui, le promeneur peut voir, en septembre, quelques fleurs de houblon sauvage sur un plan accroché à un acacia au niveau du passage du Frizet sous le RAVeL... Un souvenir de l’Abbé Rase, qui en 49 ans de prêtrise, et lors d’obsèques, a dû en bénir des bières...