



127a

nom vernaculaire	français	Houblon
	créole	Oublou
	anglais	Hop
	espagnol	Lúpulo
	allemand	Hopfen

Son nom scientifique est « *Humulus lupulus* » de la famille des < Cannabinacées > ou < Cannabacées > (tout comme le chanvre). < *Humulus* > serait un diminutif de « *humus* » (sol, en latin : *produit de la décomposition partielle des matières animales et végétales, l'humus est d'une grande richesse*).

Le nom latin du houblon ferait alors référence au fait qu'il aime les sols riches et humides.

On ne sait pas au juste à quoi réfère < *lupulus* > : les Romains, croyant que le houblon suçait la sève des arbres sur lesquels il grimpait, l'appelèrent < *lupulus* > (petit loup), ou est-ce au fait que la plante a servi à soigner les ulcères cutanés, lesquels ulcères portaient, dès le 10ème siècle, le nom latin de lupus?

« Houblon » pourrait venir du néerlandais < hoppe > (duquel dérive le terme anglais hop) ou du francique < hummol > (*langue originelle des Francs*).

Le houblon est également appelé : vigne du Nord, couleuvrée septentrionale, salsepareille indigène.



utilisations voir page 2/2

origine	Europe
habitat	<p>La plante est spontanée dans tous les lieux humides. Le houblon est cultivé dans 14 états membres de l'Union Européenne et principalement en Allemagne (environ 18.000 hectares, soit 60% de la superficie communautaire et un tiers de la superficie mondiale). La superficie cultivée en houblon dans Union Européenne s'élève à 30.000 ha, soit 60% de la superficie mondiale. Les principaux pays producteurs étant l'Allemagne, la République Tchèque, la Pologne, le Royaume-Uni, la Slovénie et la France.</p> <p>Au niveau mondial, l'Allemagne est le premier pays producteur, suivie des Etats-Unis. La production mondiale s'est élevée à 92.000 tonnes en 2007. La Communauté Européenne constitue une plaque tournante du marché mondial du houblon. Les exportations communautaires prennent en majorité la forme de poudres ou de pellets de houblon (houblon réduit en poudre puis compressé sous forme de granulés). L'acheteur principal est la Russie, suivie par les Etats-Unis et le Japon. Les importations de cônes ont diminué considérablement depuis plus que 10 ans, au profit des importations d'extraits de houblon, dont le principal fournisseur est les Etats-Unis.</p>
type	<p>Le houblon est une plante à souche vivace qui émet à chaque printemps des tiges volubiles à section quadrangulaire qui poussent en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, longues de 2 à 5 mètres, voire plus (jusqu'à plus de 10 m). Ces tiges volubiles (= s'enroulant sur son support) sont très rêches. Les feuilles du houblon, très découpées, sont également rugueuses et d'un beau vert. .</p>



127b

nom vernaculaire	français	Houblon
	créole	Oublon
	anglais	Hop
	espagnol	Lúpulo
	allemand	Hopfen



fleur

Le houblon est une plante dioïque (*plante qui produit sur des pieds différents des fleurs mâles et des fleurs femelles*) :

- Les plants femelles produisent des chatons qui, à floraison, deviennent des cônes verdâtres, ovoïdes couverts d'une résine odorante et pulvérulente, la lupuline.

Ces cônes (ou inflorescences femelles) sont utilisés dans la préparation de la bière pour la saveur amère très spéciale qu'ils apportent.

Les cônes de houblon sont récoltés juste avant qu'ils soient ouverts, ils sont séchés et partent ensuite à la brasserie.

- Les plants mâles, eux, portent des fleurs en grappes.

fruit

Les fruits, contenant des graines, sont des akènes globuleux et gris.

utilisations

Les inflorescences femelles (les cônes) sont utilisées pour aromatiser la bière depuis le 12^{ème} siècle : Hildegarde de Bingen (1099-1179, abbesse, médecin et naturaliste allemande) découvrit les vertus aseptisantes et conservatrices du houblon (ainsi que son amertume). Le houblon permet aussi à la bière de se conserver mieux et plus longtemps : c'est un conservateur naturel car il contient des acides « isohumulone » et « lupulone » qui stabilisent la bière et lui procurent en plus son amertume, ainsi que des huiles essentielles qui enrichissent ses arômes.

Auparavant, un mélange d'herbes et d'épices était utilisé pour fabriquer ce que l'on appelait alors la « cervoise ».

En 1489, la cervoise devient « bière » dans un édit du roi Charles VIII à l'occasion d'un nouvel impôt.

La bière est une boisson alcoolisée obtenue par fermentation, fabriquée à partir d'eau, de malt (*céréale germée, très généralement de l'orge, parfois du froment ou du seigle*) et, depuis le Moyen-Âge, de houblon.

La bière entre dans la composition de nombreuses recettes de cuisine à la bière (soupe à la bière, carbonade flamande...).

Elle est aussi utilisée pour le lavage ou l'affinage de certains fromages (*exemple : le Cochon 'nez : fromage à pâte molle et croûte lavée affiné à la bière < Cochonne > de Pipaix en Belgique*).

Le houblon a aussi servi à fabriquer du levain pour le pain, le fameux < sourdough > (littéralement « pâte aigre ») que prospecteurs, trappeurs d'Alaska et du nord-ouest canadien emportaient précieusement avec eux dans leurs lointaines expéditions.

Le terme < sourdough > en est venu à désigner les chercheurs d'or eux-mêmes. Ceux-ci rendus pragmatiques par la force des choses, mettaient la pâte à pain à lever dans une « batée », récipient qui servait normalement à laver les sables aurifères pour en extraire de l'or, puis la cuisaient en enfouissant la batée dans des braises.

Aujourd'hui, ce terme désigne le pain au levain sur le continent nord américain.

En Europe et en Asie, les jeunes pousses de houblon se mangent depuis l'Antiquité, parfois crues, mais généralement cuites à la façon des asperges. Dans les pays tropicaux, on utilise parfois, en place du houblon, les fruits de « *Dodoaea viscosa* » pour fabriquer et aromatiser la bière.