



HAL
open science

Histoires des noms des plantes : le Jardin médicinal d'Antoine Mizauld

Audrey Dominguez

► **To cite this version:**

Audrey Dominguez. Histoires des noms des plantes : le Jardin médicinal d'Antoine Mizauld. Littératures. Université Grenoble Alpes [2020-..], 2020. Français. NNT : 2020GRALL006 . tel-02928999

HAL Id: tel-02928999

<https://theses.hal.science/tel-02928999>

Submitted on 3 Sep 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

THÈSE

Pour obtenir le grade de

DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ GRENOBLE ALPES

Spécialité : Lettres et arts spécialité recherches sur l'imaginaire

Arrêté ministériel : 25 mai 2016

Présentée par

Audrey DOMINGUEZ

Thèse dirigée par **Fleur VIGNERON**, Université Grenoble Alpes

préparée au sein du **Laboratoire UMR 5316 Litt&Arts (Arts & Pratiques du Texte, de l'Image, de l'Ecran & de la Scène)** dans l'**École Doctorale Langues, Littératures et Sciences Humaines**

Histoires des noms des plantes : le Jardin médicinal d'Antoine Mizauld

Stories of Plant Names : the Jardin médicinal by Antoine Mizauld

Thèse soutenue publiquement le **18 juin 2020**,
devant le jury composé de :

Madame Fleur VIGNERON

MCF, Université Grenoble Alpes, Directrice de thèse

Monsieur Jean-Jacques WUNENBURGER

Professeur Emérite, Université Lyon 3, Rapportrice

Madame Violaine GIACOMOTTO-CHARRA

Professeur des Universités, Université Bordeaux , Rapportrice

Madame Joëlle DUCOS

Professeur des Universités, Université Sorbonne Paris, Présidente

Monsieur Gilles POLIZZI

Professeur des Universités, Université de Haute Alsace, Examinatrice



Préambule

Vous lisez des analyses composées lors de mon doctorat en littérature et langue françaises dans le cadre d'une Convention Industrielle de Formation par la Recherche (CIFRE). Ma thèse est un projet fondé sur une collaboration entre le centre de recherche Imaginaire et Socio-Anthropologie (I.S.A.) du laboratoire Litt&Arts, UMR CNRS 5316, de l'Université Grenoble-Alpes et l'Entreprise Herboristerie Au Temps des fées, à Grenoble. Elle est la prolongation et l'approfondissement de deux stages avec l'Entreprise Herboristerie Au Temps des fées, durant lesquels j'avais effectué de brèves recherches sur les représentations des plantes, notamment dans le but de composer des calendriers thématiques et de rassembler des histoires et des recettes sur les plantes médicinales.

Pendant les trois années stipulées par la CIFRE, j'ai accompagné l'Entreprise Herboristerie Au Temps des fées dans la création d'infusions de sa marque *Comme des tisanes*. J'ai participé au développement de supports textuels et visuels destinés à la communication qui valorisent l'image de la marque en apportant des références scientifiques à sa prospection.

Selon les modalités en vigueur, j'ai aussi accompli plus de 120 heures de formation. Cela comprend ma participation aux activités des doctorants de mon laboratoire et des doctorants médiévistes de l'Université Grenoble Alpes¹. J'ai également assisté à la majorité des séminaires de mon centre de recherche. La formation au label Recherche Entreprise et Innovation m'a permis de mettre en lumière l'importance des sciences humaines et sociales au cœur de l'entreprise. Je suis intervenue pour une conférence à Paris, qui donnera lieu à un article pour une revue universitaire de doctorants. Avec Stéphane Rossi, gérant de l'Entreprise Herboristerie au Temps des Fées et docteur en pharmacie, j'ai co-écrit un focus pour un catalogue de musée². J'ai présenté une conférence grand public favorisant l'implication de l'université dans le réseau culturel de l'agglomération grenobloise. J'ai animé une rencontre créative proposant une méthode ludique et innovante dans la recherche en littératures.

Pendant ces trois années, j'ai évidemment réalisé des recherches sur les noms et les histoires des plantes médicinales en français. J'ai recherché, trié, assemblé, transcrit, édité, analysé, critiqué, éclairé, quand cela était possible, questionné et rédigé le présent travail. Malgré cette période de travaux plutôt réduite pour une thèse en littérature, j'espère, « selon ma petite portée », comme dirait Antoine Mizauld, présenter des réflexions nouvelles et pertinentes qui éveilleront en vous autant de joie et d'étonnement que cette aventure universitaire et entrepreneuriale m'a procuré.

¹<https://maigre.hypotheses.org/>

²ROSSI (Stéphane), DOMINGUEZ (Audrey), « Le feu Saint-Antoine et la pharmacopée antonine au seuil de l'imaginaire », *Vous avez dit mandragore ? Une médecine médiévale*. Rennes, Éditions Ouest-France, 2018, p. 76-79.

Remerciements

Tout d'abord, je tiens à remercier les structures qui ont permis l'éclosion de cette thèse. Merci à l'ANRT, l'école doctorale LLSH de l'Université Grenoble-Alpes, Litt&Arts, ISA et l'Entreprise Herboristerie au Temps des fées. Merci à Fleur Vigneron et Stéphane Rossi pour leur accompagnement bienveillant, leurs relectures, leurs enseignements et leur confiance.

Merci au comité de suivi de thèse, Isabelle Krzywkowski, Estelle Doudet et Patrick Pajon, pour leur disponibilité, leur écoute et leurs idées inspirantes.

Merci au jury pour le temps accordé à la lecture de ces travaux et à la composition de commentaires qui éclaireront un peu mieux mes propos.

Un grand merci aux personnes qui m'ont apporté leur aide et leur soutien tant intellectuel que moral. Plutôt que de dresser une liste de noms, je préfère exprimer toute ma gratitude de vive voix, dès que l'occasion se présentera, autour d'une infusion ou d'un autre breuvage.

Introduction générale

Faut-il encore parler de définition et de dénomination des plantes médicinales ? Les livres à destination du grand public sur les vertus des plantes abondent de nos jours. Ces ouvrages intègrent souvent des anecdotes historiques ou apportent des précisions sur le nom, comme *Les plantes et leurs noms* de François Couplan³. N'a-t-on pas déjà tout dit - et tout entendu ! - sur les plantes médicinales ? Peut-on encore élaborer de nouveaux discours scientifiques à ce sujet déjà abordé par de multiples prismes disciplinaires ?

Les artistes, les philosophes, les anthropologues et mêmes les politiciens se sont intéressés et s'intéressent toujours aux rôles de la nature dans la formation de l'identité individuelle ainsi que dans la structuration d'une société. Les gastronomes perfectionnent l'harmonie des saveurs des mets avec des plantes aromatiques, des fruits ou des légumes issus du jardin. Certains aliments, comme le panais, deviennent à nouveau à la mode pour leurs saveurs et pour leur évocation d'une cuisine ancienne et des traditions que l'on croyait oubliées. Les pharmaciens et les biochimistes étudient les vertus des plantes, ou plus généralement des éléments extraits de la nature, pour synthétiser les molécules les plus efficaces, afin de soigner et guérir des maux du quotidien ou des épidémies mortelles. En Occident, ces enjeux sont moindres. Cependant, les plantes constituent toujours un centre d'intérêt, pour leurs saveurs, leurs vertus potentielles, mais aussi pour leurs valeurs esthétiques et symboliques. Elles ornent les balcons et les jardins. Éléments de décoration intérieure, elles témoignent d'un foyer sain et soigné. Elles évoquent aussi un mode de vie équilibré et une qualité de vie assurée par l'harmonie entre l'homme et la nature. Les plantes sont clairement une métonymie de la nature : elles sont un élément qui renvoie au tout qu'elles composent en partie. On recherche aussi la nature et les plantes dans des loisirs ou des pratiques sportives comme la randonnée, l'accrobranche ou encore l'escalade. Elles sont alors associées à l'entretien et au bien-être physique.

On trouve des plantes pour manger, des plantes pour se soigner, des plantes pour embellir un lieu ou une personne, des plantes pour se sentir bien, des plantes pour proposer tout un mode de vie. Les plantes sont partout et impliquent donc de nombreux sens et de nombreux usages. Pour mieux comprendre cela, commençons par étudier le nom *plante*.

Nous synthétisons ici la définition du *Trésor de la langue française (TLF)*⁴. *Plante* est un nom féminin dont le premier sens est attesté en 1273 pour désigner une « plantation ou vigne récemment plantée ». Nous remarquons que l'accent est mis sur son intégration dans les activités agricoles jouant

³COUPLAN (François), *Les Plantes et leurs noms. Histoires Insolites.*, Paris, Editions Quae, 2012, 225 p.

⁴« Plante² », *Trésor de la Langue Française Informatisé (TLFi)*, Nancy, CNRS, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2, accessible en ligne : < <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?12;s=2807581620;r=1;nat=;sol=1;> >.

alors un rôle clé dans le processus de définition. Le *TLF* explique que le nom vient du latin classique « *planta*, -ae, déverbal de *plantare* (*planter*) [qui] ne désignait qu'une bouture à planter, puis un jeune plant, à côté de *herba* qui ne recouvrait que partiellement la notion actuelle de plante, puisqu'il excluait les végétaux désignés par *arbor* "arbre" »⁵. Cette précision nous éclaire sur les enjeux d'observation pour établir une définition et marque encore l'importance de la culture des plantes. Elle nous permet de souligner les réflexions sur la dénomination et la classification : le terme *plante* est plus générique et plus englobant que d'autres noms puisqu'il intègre les espèces végétales ligneuses et non-ligneuses. Le *Dictionnaire du moyen français* cite *Le Livre de politiques d'Aristote* de Nicole Oresme, datant de la fin du XIV^e siècle pour *plante* : « plantes, ce est assavoir, herbes et arbres, sunt ordenes de nature pour la grace et pour la vie des bestes et dez hommes quant il sunt en parfait eage »⁶. On voit donc que les plantes s'inscrivent dans un ordre de la nature. Ce sens perdure encore au XVI^e siècle et de nos jours.

En 1685, *plante* peut désigner une personne. On parle de *belle plante* que le *TLF* définit comme une « Personne présentant une apparence de santé, et [en particulier, de manière familière], belle fille, belle femme », rappelant la *jeune plante* médiévale pour désigner un ou une adolescente au meilleur de son âge, et de sa santé⁷. Nous remarquons alors que la plante est associée à la santé et possède des connotations plutôt positives, souvent relatives à la beauté ou à la bonne santé. Cependant, cette expression présente souvent des connotations péjoratives et évoquent un manque de caractère ou d'esprit. L'emploi du champ lexical de la plante peut qualifier l'état de santé ou la condition physique d'un individu. Par exemple, « Ça pousse vite » sert souvent à désigner un enfant qui grandit vite. Grâce à l'étude sémantique, nous constatons alors l'importance de la plante sur la santé d'une personne et sur les représentations de la santé et des usages médicaux. Cela nous induit à penser qu'il existe un lien intime entre l'homme et la plante, que ce soit dans l'histoire des pratiques ou celles des symboles. Ce postulat nous paraît d'autant plus valable grâce à une autre occurrence de noms composés faisant une analogie, soit une correspondance ou un rapport de ressemblance⁸, entre la condition de la plante et la condition de l'homme. En effet, une *plante de serre* qualifierait une « Personne délicate entourée de soins attentifs et soustraite aux influences extérieures ». En outre, nous supposons que ces compléments de noms induiraient l'identification de traits ou de critères fondamentaux pour définir ou nommer une plante dans une culture et une langue spécifique.

⁵Idem.

⁶« Plante », *Dictionnaire du Moyen Français* (DMF), ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/plante2> >.

⁷« Plante », *Dictionnaire du Moyen Français* (DMF), ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/plante2> >.

⁸Nous précisons les définitions de termes simples pour des spécialistes en lettres, afin que tous nos lecteurs ne disposant pas forcément de connaissances dans ce domaine, comme nos collaborateurs lors de la CIFRE, ne soient pas lésés.

De plus, le *TLF* indique une liste d'activités humaines avec les plantes ou des états propres à la plante : « *Arracher; arroser; couper; cueillir; déraciner; repiquer; tailler une plante; mettre en caisse, en terre, en pot une plante; plante qui sort de terre, qui croît, grandit, lève, pousse, vient bien; plante qui se fane, dépérit, sèche; plante qui végète* ». Les locutions mettent l'accent sur la culture de la plante et sa relation au temps, à un rythme naturel que l'homme peut observer.

Le *TLF* présente aussi un nom composé avec *plante* : *jardin des plantes*. Le jardin constituerait un lieu primordial pour cultiver des plantes et profiter de leurs bienfaits. Il implique encore l'activité humaine, puisque le jardin est considéré comme un lieu clos avec une nature entretenue par l'homme.

Ce dictionnaire met aussi l'accent sur la botanique et l'agriculture en spécifiant que le terme *plante* est parfois accompagné de compléments pour indiquer « une particularité qui permet de classer la plante dans une catégorie déterminée ». Ces compléments s'appliquent plus généralement aux noms des plantes et sont des marqueurs de traits archétypiques. Ils révéleraient le « milieu dans lequel vit la plante ou dont elle est issue » comme la rose de Damas. Il peut être question d'un « mode de culture, de développement, de vie de la plante », comme l'iris des marais, se développant mieux au bord de l'eau. Il peut s'agir encore de l'« aspect », telle que la menthe crépue, nommée ainsi suivant la texture de ses feuilles. Un autre critère est « l'utilisation de la plante par l'homme ou l'animal », telle que l'herbe à chat. Enfin, la spécificité d'une plante peut se faire par rapport « aux effets produits par la plante sur l'organisme humain » comme le cynorrhodon aussi nommé *gratte-cul*. Cette dernière spécificité serait relative aux plantes médicinales aussi mentionnées, et parfois nommées *simples*. Bénéfiques ou toxiques, les plantes médicinales laissent rarement ceux qui les consomment indifférents.

Le *TLF* ajoute d'autres compléments spécifiques aux activités économiques possibles avec la plante comme la *plante industrielle* relatif à tout type d'industrie, la *plante textile* pour la fabrique de tissus et la *plante tinctoriale* pour la fabrique de colorants. Nous lisons également les termes de *plantes ornementales*, et plus précisément les *plantes d'intérieur*, aussi nommées *plantes vertes* ou *plantes d'appartement*. Élément extrait de la nature, la plante devient un objet culturel intégrant la langue mais aussi l'histoire de l'agriculture, l'histoire économique et plus généralement l'histoire des sciences – notamment celles de la botanique et de la médecine.

Nous nous intéressons particulièrement aux plantes médicinales via le prisme de l'imaginaire des noms dans la langue française. Nous évaluons alors comment la façon de définir une plante et de la nommer influence nos représentations et nos pratiques. Nous mettons l'accent sur les significations, les symboles et les histoires mythiques. Il faut comprendre alors *histoire* dans les sens de « discipline faisant le rapport des événements réels du passé », de « conte ou récit plus ou moins divertissant » et de « mythe essentiel à la création de l'identité d'un individu et l'édification d'une société ». Associer une plante à un mythe favoriserait le développement de son imaginaire. En d'autres termes, nous

supposons que si une plante médicinale est connue, ce serait par ses qualités sensorielles, ses vertus médicinales supposées, mais surtout grâce aux mythes que l'on aimerait transmettre. L'imaginaire d'une plante médicinale se développerait grâce aux histoires à raconter. L'imaginaire d'une plante médicinale s'étiolerait quand il n'y aurait rien à raconter.

Nous nous appuyons notamment sur les travaux de Mircea Eliade⁹ et sur les ouvrages des théoriciens de l'imaginaire tels que Gaston Bachelard¹⁰ et Claude-Gilbert Dubois¹¹. Leurs méthodes pluridisciplinaires permettront de valoriser les multiples disciplines impliquées dans nos travaux, comme la littérature, la botanique, l'histoire ou encore la mythanalyse. Ces apports théoriques contribuent à mieux saisir les images prégnantes dans nos discours et nos symboles modernes. Cela éclaire directement nos travaux de recherches sur les enseignements et les pratiques de la médecine végétale actuelle et offre des pistes méthodologiques pour mieux interpréter des textes et des symboles plus anciens. Nous pouvons alors dresser une continuité de certaines traditions, commenter les oublis, les pertitions et les modifications des usages des plantes médicinales.

Nous entendons par *imaginaire* l'« étude des structures de l'image ». Les images sont décrites par le philosophe et théoricien de l'imaginaire, Jean-Jacques Wunenbuger, de la façon suivante :

Les images forment en effet, des ensembles vivants qui se structurent, se transforment, interagissent, et par là sont à même de solliciter notre attention, d'aiguillonner nos affects, d'infléchir notre pensée.¹²

Ces éléments de réflexion permettent de poser un nouveau regard sur les usages médicaux des plantes, notamment sur la reconnaissance de traits définitoires ou de symboles. Pour définir le *symbole*, nous employons les principes de Claude-Gilbert Dubois à propos de l'imaginaire symbolique :

L'imaginaire symbolique est le mode de signification constitué en langage, non point à partir de signes linguistiques, mais d'images signifiantes : c'est le fonctionnement individuel et collectif des images organisées en systèmes signifiants.¹³

Nous nous attardons particulièrement sur l'aiguillage des affects et l'inflexion des pensées dans la communication relative aux plantes médicinales grâce à l'imaginaire pour renforcer la publicité des produits et élargir les zones de commercialisation, aussi appelé *chalandise*. En effet, les théories et les méthodes d'analyses des sciences de l'imaginaire dans une entreprise se sont révélées efficaces selon Pierre Musso dont les travaux mettent en avant les usages de l'imaginaire au cœur d'entreprises innovantes¹⁴. Alain Joannès explique aussi que les théories de l'imaginaire de la

⁹ELIADE (Mircea), *Aspects du mythe*, Paris, Gallimard, 1963, 249 p..

¹⁰BACHELARD (Gaston), *L'Eau et les rêves. Essai sur l'imaginaire de la matière*, Paris, Librairie José Corti, 1980, 265 p..

¹¹DUBOIS (Claude-Gilbert), *L'Imaginaire de la Renaissance*, nouvelle édition augmentée, Paris Eurédit, 2012, 281 p..

¹²WUNENBURGER (Jean-Jacques), *La Vie des images*, nouvelle édition augmentée, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 2002, p.7.

¹³DUBOIS (Claude-Gilbert), *L'Imaginaire de la Renaissance*, nouvelle édition augmentée, Paris Eurédit, 2012, p. 18.

¹⁴MUSSO (Pierre), PONTTHOU (Laurent), SUEILLET (Eric), *Fabriquer le futur 2. L'Imaginaire au service de l'innovation*, Village Mondial, Paris, 2007, 307 p..

mythologie, surtout d'après Gaston Bachelard, Gilbert Durand et Roland Barthes, ont été utilisées dans le cadre de communication d'entreprise¹⁵. Il s'agit alors de stimuler les sens, de susciter des émotions spécifiques aux produits et aux valeurs de l'entreprise, en adaptant un discours renouvelant de manière plus ou moins évidente l'imaginaire collectif. De plus, les réflexions sur l'affect sont intéressantes à concevoir via l'analyse littéraire, comme Yves Citton le stipule : « La littérature se spécifie aussi, parmi les autres formes d'art, en ce qu'elle est la mieux placée pour *traiter* (au double sens de *process* et de *manage*) *l'économie des affects* »¹⁶. Comprendre et créer grâce aux recherches en littérature constituent alors des activités intellectuelles, morales, sociales et innovantes pour cerner les croyances, les pratiques et les organisations culturelles. Yves Citton explique :

Les études littéraires produisent le type d'esprit le mieux adapté aux conditions de production de richesses propres à l'âge du capitalisme cognitif, en donnant aux sujets individuels l'occasion de développer une cartographie cognitive qui les aide à se connecter et à se positionner au sein de structures sociales de plus en plus complexes.¹⁷

Avec cette approche littéraire, nous étudions les images des plantes médicinales comme des systèmes interconnectés formant des réseaux variés selon l'activation de traits essentiels que nous nommons parfois des *traits archétypiques* selon le vocabulaire durandien¹⁸. Ces traits archétypiques peuvent être définis par des critères sensoriels, des effets, des usages ou encore des discours mythiques. Par exemple, nous pouvons remarquer que la chicorée et le tournesol sont tous deux associés au mouvement du soleil qui est pris en considération lors de l'organisation des activités des hommes. Le mouvement du soleil devient un trait archétypique potentiellement fondamental dans la définition de la plante médicinale. Ces analyses dépassent les critères botaniques pour approfondir l'imaginaire des plantes et signalent alors d'autres événements déterminant de l'histoire culturelle du végétal et de l'évolution sémantique et mythologique du phytonyme, c'est-à-dire le nom de plante. À cet égard, nous signalons l'excellente thèse en linguistique de Céline Signorini développant les particularités régionales des noms des plantes dans l'arc alpin¹⁹. Cette thèse remarque que certains traits saillants servent à nommer la plante dans une région.

Nos travaux s'inscrivent cependant dans une approche plus générale de la langue française et de l'imaginaire des plantes médicinales. Ils impliquent aussi des réflexions fondées sur le contexte historique et culturel dont les enjeux sont souvent peu interprétés, en partie dans les thèses des pharmaciens²⁰, car leur formation ne prend pas pleinement en compte l'histoire des textes et des

¹⁵JOANNES (Alain), *Communiquer par l'image. Valoriser sa communication par la dimension visuelle*, Paris, DUNOD, 2008, p. 41-44.

¹⁶CITTON (Yves), *Lire, interpréter, actualiser*, Préface de François Cusset, Paris, Éditions Amsterdam, 2007, p. 149.

¹⁷*Ibid.*, p. 237.

¹⁸DURAND (Gilbert), *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire : introduction à l'archétypologie générale*, Paris, Dunod, 1992, XXIII-536 p..

¹⁹SIGNORINI (Céline), *La motivation sémantique dans la création lexicale : les phytonymes de l'arc alpin*, thèse de doctorat nouveau régime, sous la direction de Michel Contini, Grenoble, 2005, 3 vol., 1013 p..

²⁰JORITE (Sophia), *La Phytothérapie, une discipline entre passé et futur : de l'herboristerie aux pharmacies dédiées*

mentalités. D'ailleurs, comme les thèses en pharmacie se mêlent généralement peu de la littérature et de la culture, nous ne nous permettons pas d'assurer les effets médicinaux des plantes. Cela requiert une expertise dont nous n'avons ni les moyens, ni les compétences. Nous nous intéressons seulement aux vertus imaginées ancrées plus ou moins consciemment dans notre langue et dans notre histoire culturelle. Par notre méthode, nous nous démarquons aussi des travaux déjà effectués par les sociologues et les anthropologues, tels que les thèses de Raphaële Garreta²¹ et Ida Bost²², qui ne travaillent pas précisément sur les textes et la langue française dans son développement historique. Sur cette question des usages traditionnels des plantes médicinales, l'apport d'une formation en littérature et en imaginaire est donc nouveau et majeur. Cela aiderait à mieux comprendre les créations artistiques, les compositions médicinales et les messages mercantiles dans le marché du bien-être actuellement en plein essor porté par les tendances allant vers la naturalité²³.

En effet, la nature et la médecine par les plantes, ou *phytothérapie*, que nous qualifions aujourd'hui de médecine complémentaire ou alternative, suscitent un intérêt grandissant au cœur de la société occidentale contemporaine, produisant ainsi un grand nombre de discours sur les plantes médicinales. Cet engouement permet le développement d'une industrie du bien-être grâce à des produits de santé présentés comme issus de la nature ou ayant été peu transformés. Cela est très bien expliqué par Jean-Michel Augereau qui souligne l'impact de ce marché sur l'environnement :

Le marché mondial des plantes médicinales est en expansion et les enjeux économiques sont importants : plus de 60 milliards de dollars en 2003. La mondialisation aidant, l'engouement pour des pratiques exotiques jugées moins dangereuses que nos médicaments modernes génère des comportements et des attentes du public parfois contradictoires avec le retour à plus de naturel ; en raison de demandes de plus en plus importantes, certaines espèces végétales sont en voie de disparition.²⁴

Ce nouveau marché manifeste la volonté de l'homme moderne de penser autrement son rapport avec la nature. Si nous suivons cette tendance, cela implique de se soigner autrement et de créer d'autres produits intégrant un peu plus d'éléments qui évoquent la nature dans nos pratiques culturelles. Cette citation indique aussi que les entreprises aux valeurs liées à la nature n'ont pas toujours un effet positif sur elle et entraînent de nouvelles formes de surexploitation.

Jean-Jacques Wunenbuger décrit cette nouvelle manière de penser l'homme et le monde :

au naturel, Pharmaceutical sciences, 2015 < dumas-01188820 >.

²¹GARRETA (Raphaële), *Des simples à l'essentiel : de l'herboristerie à l'aromathérapie, pratiques et représentations des plantes médicinales*, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, coll. « Les Anthropologiques », 2006, 368 p. < <http://www.theses.fr/2004EHES0206> >.

²²BOST (Ida), *Herbaria. Ethnologie des herboristes en France, de l'instauration du certificat en 1803 à aujourd'hui*, sous la direction de. Laëtitia Atlani-Duault, (en cours de publication selon le site suivant : < <http://www.theses.fr/s25249> >.

²³ZANNETI (Sarah), « L'exploitation de la notion de naturalité chez les marques agroalimentaires [Tribune] », *LSA Commerce et consommation*, article mis en ligne le 22 novembre 2016 et consulté le 5 juillet 2019 : < <https://www.lsa-conso.fr/l-exploitation-de-la-notion-de-naturalite-chez-les-marques-agroalimentaires-tribune,249627> >

²⁴AUGEREAU (Jean-Michel), « Les Plantes médicinales », *AUX ORIGINES DES PLANTES. DES PLANTES ET DES HOMMES*, sous la direction de Francis Hallé et Pierre Lieutaghi, Fayard, 2008, t.II, p.199.

On cède à une moralisation et à une mythification de la nature qui, en général, ne va pas sans une narration religieuse qui vise à justifier la sacralité ou la sainteté de la nature. On sort ainsi de l'observation et de la rationalité expérimentales, pour s'engager dans une philosophie de la nature, voire une religion de la nature.²⁵

Cela est manifeste dans les comportements individuels. De plus en plus de personnes s'intéressent à l'origine des produits qu'ils consomment et de leurs effets sur la planète et la nature²⁶. De nombreuses entreprises ont décidé d'investir dans cette nouvelle philosophie naturelle et dans le commerce des plantes aux vertus thérapeutiques, ou que l'on peut du moins rapprocher d'un environnement naturel bénéfique. Nous pensons tout particulièrement au développement de produits alimentaires avec le label Ecocert assurant une production issue de l'agriculture biologique. En 2017, le marché bio français aurait atteint un chiffre d'affaire de plus de 8 milliards d'euros²⁷. Le marché du bio, comprenant les plantes médicinales bio, intègre nos assiettes, mais aussi nos tasses. Cela est très bien expliquée par Jacqueline Vons, professeure en littérature antique étudiant les mythes médicaux :

Aujourd'hui, par le biais de la phytothérapie, les tisanes retrouvent un regain de faveur, les principes actifs des plantes sont analysés sur le plan scientifique, leur prescription souvent justifiée et valorisée par un retour aux « médicaments naturels » opposés aux « médicaments chimiques » dans l'esprit du public. Si la profession d'herboriste tend à disparaître de nos villes, elle acquiert de nouvelles marques de faveur dans le monde scientifique : elle constitue une spécialisation au cours des études de pharmacie, elle jouit des recherches de laboratoires, elle fait l'objet de congrès et de colloques.²⁸

L'infusion de plantes se généralise, se popularise : elle intègre les pratiques alimentaires quotidiennes pour la santé, mais aussi pour un moment de bien-être et de plaisir. La plante médicinale fait du bien et elle permettrait aussi de se sentir bien que ce soit par l'expérience sensorielle comme l'intégration d'une pratique ou d'un mode de vie normé et privilégié.

Ce marché de l'infusion tend aussi vers une démarche idéalement plus éco-responsable dans laquelle l'homme produit et consomme en fonction de ce que procure la nature. Soulignons qu'une des grandes entreprises de thé tels que *Kusmi Tea* déploient une gamme, *Lov organic*, dans de nouveaux packagings avec des matériaux recyclables²⁹. *Pagès* serait de plus en plus prospère dans le domaine de l'infusion bio³⁰. Nous pouvons aussi noter le développement de marque d'infusions s'inscrivant dans les mêmes démarches de naturalité et de bien-être comme le *Jardin bio* créé en 1995³¹ ou encore le *Chic des plantes*³² lancé en octobre 2015, proposant des recettes d'infusions et

²⁵WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, Paris, Les Belles Lettres, 2008, p.139 (deuxième tirage revu et corrigé).

²⁶ZANNETI (Sarah), *ibid.*

²⁷Chiffre extrait du site officiel de l'Agence bio, consulté le 23 avril 2019 : < <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/> >.

²⁸VONS (Jacqueline), *Mythologie et médecine*, Paris, Ellipses, 2000, p. 122.

²⁹Cela est remarquable sur leur site consulté le 23 avril 2019 : < <https://www.lov-organic.com/time-to-move.html> >

³⁰« Le thé gagne en modernité », *LSA Commerce et consommation*, article mis en ligne le 3 février 2016 et consulté pour la dernière fois le 23 avril 2019 : < <https://www.lsa-conso.fr/le-the-gagne-en-modernite,230712> >.

³¹Site commercial accessible à cette adresse consultée le 23 avril 2019 : < <http://www.jardinbio.fr/fr/actu/infusions/> >.

³²Site commercial accessible à cette adresse consultée le 23 avril 2019 : < <https://www.chicdesplantes.fr/> >.

de bouillons à base de plantes médicinales bio. Certains producteurs se lancent eux-mêmes dans la création d'infusions comme l'*Amante verte* en 2012. *Happy plantes* créé en 2016 fait appel à des cueilleurs locaux pour ses infusions médicinales. *Les tisanes Le Dauphin* valorisent ses infusions de plantes médicinales bio produites dans la Drôme provençale³³.

Nous signalons également une intégration des plantes médicinales dans les cosmétiques³⁴ ainsi que les produits ménagers avec des recettes à réaliser soi-même³⁵. Il s'agit alors de recettes anciennes, parfois qualifiées de recettes de grand-mère impliquant une validation scientifique liée à la recherche des effets des plantes ou plus généralement des éléments ou des pratiques associés à la nature s'éloignant des produits de synthèse. Ce nouveau marché ciblerait les personnes remettant en question le système de production et de consommation. Il investit souvent une population souhaitant un mode de vie alternatif et vise généralement les femmes actives et les ménagères, entre 25 et 45 ans. Ce marché s'inscrit aussi dans les tendances anglo-saxonnes des diètes *healthy*, bonnes pour la santé, grâce à des aliments et des boissons bio, ou *clean*, générant des habitudes forçant et amplifiant certains modes de consommation plus traditionnels. La naturalité comme valeur d'une marque constituerait alors un argument paradoxal pouvant valoriser un mode de vie alternatif ou renforcer les discours d'entreprises peu éco-responsables qui profitent déplorablement de ce mouvement de pensée en les appliquant dans des procédés marketing nommés *greenwashing*, ou *écoblanchiment*.

Comme le signale Jean-Jacques Wunenburger, le mouvement écologique, qui est autant économique que philosophique, implique des formes de narration. Par formes de narration, nous pensons à des créations littéraires comme des romans, de la poésie ou encore des témoignages historiques nourrissant notre mythologie contemporaine. Nous pensons aussi aux documentaires proposant une histoire informée, voire engagée. La publicité à travers des affiches ou des vidéos construisent également des histoires autour d'un produit ou d'un service. Les discours des entreprises, que ce soit en BtoB ou en BtoC³⁶, illustrent l'image de la marque et racontent un ensemble de valeurs qui s'ancre dans les imaginaires individuels et collectifs. Il peut s'agir de media traditionnels comme une affiche ou un message oral (radio, télévision), comme de discours faisant appel à des media numériques. Les histoires se construisent sur un site internet ainsi que sur les réseaux sociaux. Les entreprises, comme les particuliers, ont alors plus ou moins de visibilité et d'influence. Il s'agit de

³³ Sites commerciaux respectivement consultés le 23 avril 2019 :

< <https://amanteverte.fr/fr/> >.

< <https://happy-plantes.com/> >.

< <https://tisane-ledauphin.fr/> >.

³⁴ *Couleur Caramel*, *Weleda* ou en encore *Florame*, pour ne citer que les marques les plus connues.

³⁵ Nous pouvons par exemple retrouver des recettes ménagères à faire soi-même chez *Aroma-zone*.

³⁶ *Business to Business* (BtoB) renvoie aux relations commerciales entre une entreprise et sa clientèle professionnelle ; on parle aussi de marketing interentreprise. *Business to Consumer* (BtoC) renvoie aux relations commerciales directes entre une entreprise et ses consommateurs ; on parle aussi d'entreprise aux particuliers.

créer une image virtuelle de la marque industrielle ou personnelle, aussi nommée *personal branding*³⁷, en parlant de bien-être ou en présentant des situations qui évoquent le bien-être et l'harmonie avec la nature. Ces histoires de soi correspondent alors à des mythes contemporains, parfois inspirés de mythes plus anciens sur lesquels nous aurons l'occasion de revenir.

Nous remarquons que les stratégies marketing des marques empreintes de naturalité se fondent sur des mythes abordant la création du monde durant laquelle la nature présente des biens souvent limités mais utiles, comme les plantes médicinales. Les produits naturels assurent l'amélioration du niveau de vie de ces consommateurs pour leur survie physiologique, mais aussi sociale, en fournissant ainsi une forme de bien-être physique et mentale à intégrer dans des pratiques culturellement acceptables ou valorisées. Connaître les plantes médicinales participe de la formation de l'identité de l'individu comme de la définition du monde qu'il habite. De plus, en apportant de nouvelles histoires et de nouveaux mythes, ces stratégies marketing participent elles-mêmes à l'élaboration de l'imaginaire des plantes médicinales en constante évolution.

En outre, l'imaginaire des plantes invite à questionner les enjeux sociétaux relatifs aux pratiques médicales et aux traitements de l'individu pour l'entretien de sa santé. Il interroge les manières de produire des analyses scientifiques et des discours des médecines, traditionnelles, complémentaires ou alternatives, oscillant entre conseils primordiaux pour guérir, innovations scientifiques et publicité mercantile vendant l'idéal d'une vie saine. Cet idéal s'articule souvent autour d'une narration établie grâce à des connaissances en rhétorique littéraire, approfondissant la notion de *storytelling* souvent employée en marketing et plutôt en relation avec le capitalisme cognitif en usant de mythes. Cela est signalé par le mythologue Georges Lewi, cité par Christophe Salmon dans *Storytelling. La machine à fabriquer des histoires et à formater des esprits* : « Les consommateurs d'aujourd'hui ont autant besoin de croire en leurs marques comme les Grecs en leurs mythes »³⁸. Ces discours impliquent alors un savoir-faire pour raconter, ainsi qu'une maîtrise du langage, du style et des histoires mythiques et fondatrices de notre culture. En d'autres termes, connaître l'imaginaire des plantes médicinales, c'est aussi connaître les façons possibles de communiquer, d'informer, de créer et de faire acheter des produits ou des services impliquant des plantes médicinales.

Ayant un fort succès mercantile, les plantes médicinales et la médecine par les plantes sont souvent sujettes à des suspicions ou des critiques plus ou moins fondées sur des *a priori* s'appuyant sur la dichotomie opposant fréquemment les arguments scientifiques aux histoires mythiques considérées comme mensongères. Cela a notamment été commenté par Jean-Jacques Wunenburger :

La médecine, en tant qu'art de remédier aux maux du corps et de l'âme, est-elle donc

³⁷LACOSTE LAREYMONDIE (Guillaume), *Guide de l'e-réputation : personal branding, visibilité sur Internet, réputation numérique, gestion des réseaux sociaux*, Paris, Eyrolles, 2018, 155 p.

³⁸SALMON (Christian), *Storytelling. La machine à fabriquer des histoires et à formater des esprits*, Paris, La Découverte, 2009, p. 41.

vraiment exposée, condamnée à se confronter sans cesse à un dilemme, à un choix entre rationalité et imaginaire, entre science et magie, entre modernité et tradition ?³⁹

Le discours séduisant du pouvoir presque magique des plantes est parfois associé à des illusions ou à des discours de charlatans n'ayant qu'un air de scientificité, bien que les effets des plantes aient été étudiés par la pharmacie. Citons, pour exemple de validation scientifique des propriétés des plantes, les thèses en pharmacie de Julia Bussone intitulée *Utilisation de la menthe à l'officine*⁴⁰ et de Angèle Foine, *Les Zingiberaceae en phytothérapie : l'exemple du gingembre*⁴¹, ou encore la thèse de Cybèle Kirassian sur les vertus anti-inflammatoires du cassis et de la reine des prés en médecine vétérinaire⁴².

Le but de notre thèse est de répondre à certaines de ces questions et d'en poser d'autres en analysant la structure imaginante d'un nom et d'un discours essentiellement narratif, informatif ou argumentatif présentant des plantes médicinales. Pour cela, nous effectuons une recherche de documents anciens sur l'usage des plantes et la confection de recettes végétales oubliées. Nous travaillons donc avec des ouvrages de première main : nous explorons des textes sources. Notre thèse est destinée à une analyse méthodique relevant du champ disciplinaire des lettres capables de dégager la valeur esthétique et culturelle des discours, des mots et de ce qu'ils représentent. Nous nous attachons à des ouvrages majoritairement français de littérature médicale, agricole et botanique. Ces ouvrages sont souvent destinés à des spécialistes dans leur domaine et parfois relèvent de la médiation scientifique proposée à un public plus large non spécialisé. Certaines de nos références sont propres à la définition courante de la littérature, comme œuvre écrite, souvent de fiction, rédigée avec une certaine élégance poétique pour un public majoritairement lettré, mais pas forcément informé des usages et des vertus des plantes. Nous remarquons cependant que certains ouvrages de médecine ne manquent pas d'éloquence et de références mythiques et littéraires. Une de nos approches consiste ainsi à interroger la place de la littérature et l'usage éloquent de la langue française dans les discours sur les plantes médicinales et dans le cadre de messages créés pour des stratégies commerciales s'appuyant sur des arguments de santé et de bien-être.

Les discours sur les plantes médicinales sont souvent des textes informatifs et explicatifs donnant des informations sur les plantes et les manières de les utiliser. Il peut aussi s'agir de textes narratifs et argumentatifs éclairant sur les raisons d'employer les plantes médicinales ainsi que des témoignages mettant en scène des manières de les intégrer dans des histoires individuelles et

³⁹ WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, Paris, Les Belles Lettres, 2008, p. 15, (deuxième tirage revu et corrigé).

⁴⁰ BUSSONE (Julia), *Utilisation de la menthe à l'officine*, sous la direction de Sok-Siya Bun, Aix-Marseille Université, 2013, 124 p..

⁴¹ FOINE (Angèle), *Les Zingiberaceae en phytothérapie : l'exemple du gingembre*, sous la direction de Thierry Hennebelle, Lille, Université du droit et de la santé, 2017, 185 p..

⁴² KIRASSIAN (Cybèle), *Le cassis et la reine des prés : deux plantes aux propriétés anti-inflammatoires*, sous la direction de Jean-Jacques Thiébault, Université Claude Bernard, Lyon, 2015, 170 p..

collectives. Ils offrent alors une richesse d'expression qui favorise le développement de l'imaginaire. Cette profusion expressive et informative est manifeste dans le livre médical du XVI^e siècle selon l'introduction des *Formes du savoir médical à la Renaissance* :

Le livre de médecine constitue en effet, dans cette période, un univers caractérisé par une forte identité ; il est particulièrement bien inscrit dans le paysage du livre scientifique. Il est en même temps très varié, qu'il s'agisse de la diversité des branches disciplinaires (qui s'enrichissent, avec le développement des ouvrages d'anatomie et le recours croissant à l'illustration), du type de savoir divulgué, des usages auxquels sont destinés ces différents livres, du lectorat visé, de la langue d'expression ou des stratégies rhétoriques et stylistiques mises en œuvre. [...] La médecine, en effet, donne naissance à des aspects théoriques comme pratiques, rationnels comme, parfois, irrationnels, et se développe dans des contextes sociaux, politiques et économiques variés, qui la conditionnent. Le livre médical, ainsi, peut être également étudié à partir de son horizon d'attente et de sa réception, c'est-à-dire du public auquel ce savoir et ces livres étaient destinés – livres qui peuvent être utilisés pour construire la relation avec d'autres médecins, pour établir une réputation, nourrir des polémiques, défendre une certaine conception de la médecine, diffuser la connaissance et les savoirs nouveaux, mais aussi pour s'attirer la bonne grâce des grands, pour donner des conseils en matière d'hygiène et de diététique, ou, dans un tout autre registre, pour satisfaire au plaisir de l'érudit et de l'amateur de curiosités.⁴³

Ces réflexions nous invitent à examiner les livres médicaux de la Renaissance, dont certains ouvrages traitent abondamment des plantes médicinales, comme des sources essentielles dans nos recherches. Du point de vue de l'usage des plantes, le XVI^e siècle se situe dans une continuité par rapport à l'époque médiévale, très évocatrice actuellement. Ces périodes anciennes proposent des réflexions essentielles sur la médecine des plantes et l'observation de la nature, comme l'explique bien l'historien Gabriel André Pérouse :

D'une certaine manière, la médecine de la fin du Moyen-Âge, médecine « holistique », est plus ambitieuse que la nôtre, dans sa volonté d'expliquer (sinon de guérir) ces dérèglements des humeurs naturelles en quoi consistent finalement les maladies : l'équilibre de l'être entier est en cause dans chaque pathologie. Tout cela étant, le docteur en médecine est un savant, que les esprits actifs ne se lassent pas d'interroger sur les secrets de la Nature, mus par la curiosité « encyclopédique » du temps, mais aussi par celle des conséquences philosophiques (voire théologique) que peut engendrer la connaissance de cette nature.⁴⁴

Les textes médiévaux offrent une riche source d'informations concernant l'imaginaire des plantes, des savoirs d'apothicaire et des croyances médicales. De nos jours, la médecine végétale est parfois définie comme des remèdes de bonnes femmes datant du Moyen Âge ou d'une période ancienne avec des savoirs médicaux peu développés et tournés vers des pratiques holistiques frôlant le miracle ou la magie. C'est aussi durant le Moyen Âge que la plupart des noms des plantes que nous connaissons actuellement apparaissent en français. Nous interrogeons alors cette période ainsi que les dates et les événements qui modèleraient une structuration de l'imaginaire des plantes médicinales. Nous pensons au XVI^e siècle intéressé par les plantes et les ouvrages sur les activités rustiques, ou encore aux ouvrages antiques de Théophraste, souvent nommé le *père de la botanique*. Il est aussi

⁴³FORMES DU SAVOIR MÉDICAL À LA RENAISSANCE, sous la direction de Violaine Giacomotto-Charra et Jacqueline Vons, Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2017, p. 9-10.

⁴⁴PEROUSE (Gabriel André), « Docteurs » et « Médecins ». Situation de la médecine au XVI^e siècle », *Médecine et médecins au XVI^e siècle*, Actes du IX^e Colloque du Puy-en-Velay, études réunies et présentées par Marie Viallon-Schoneveld, publications de l'Université de Saint-Etienne, 2002, p. 11-12.

possible de s'interroger sur le XIX^e siècle qui connaît un fort développement de la chimie qui implique la création de nouveaux de remèdes et d'autres usages des plantes. Nous supposons que cette période fascinante marque un changement dans l'imaginaire de la chimie du végétal, qui s'écarte de notre sujet de recherche et qui constituerait un sujet d'étude à part entière pour une autre thèse. Nous raisonnons donc peu sur les ouvrages de cette période traitant des plantes médicinales. Nous nous concentrons plutôt sur la période longue de l'Antiquité jusqu'au XVIII^e siècle.

Dès lors, nous entamons notre première partie de notre thèse avec une édition de texte du *Jardin Médicinal* d'Antoine Mizauld, médecin et astrologue très représentatif du XVI^e siècle, comme l'historien Jean Dupèbe le souligne dans sa thèse⁴⁵. *Le Jardin médicinal* est édité en latin puis, en français en 1578⁴⁶. Nous avons sélectionné cet auteur et cet ouvrage, car ils correspondent à un période charnière de l'histoire des plantes médicinales, des sciences et de la communication. En effet, cette période est marquée par les débats entre plusieurs sortes de médecine intensifiés par la grande diffusion de ces discours grâce à l'imprimerie, jouant un rôle essentiel dans la transmission des savoirs⁴⁷. Il est question de renaissance médicale entre les années 1530-1550, puis 1570-1580⁴⁸. Le texte d'Antoine Mizauld paru en latin en 1564 serait issu de cette première renaissance et la traduction française marquerait la seconde. En plus de l'intérêt grandissant pour la classification et la maîtrise du végétal, la notion de *bien-être* se développe en 1555⁴⁹, suivant les réflexions aristotéliennes transmises par Nicole Oresme dans les années 1370⁵⁰. *Bien-être* signifie une « sensation agréable procurée par la satisfaction des besoins du corps et ceux de l'esprit », qui n'est pas sans nous rappeler la définition de la santé de l'Organisation Mondiale de la Santé, comme « un état de complet bien-être physique, mental et social, et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité »⁵¹. Considérer cette dernière notion dès ses premiers usages en français nous invite à

⁴⁵ DUPEBE (Jean), *Astrologie, religion et médecine à Paris, Antoine Mizauld (1512-1578)*, thèse pour de doctorat d'état, sous la direction de Monsieur le Professeur Jean Céard, Université de Paris X-Nanterre, 1999, 6 vol.

⁴⁶ MIZAUD (Antoine), *Le Jardin médicinal enrichi de plusieurs et divers remèdes et secrets*. Composé par Anthoine Mizald, de Molusson en Bourbonnois, Docteur en medecine. Mis nouvellement en François, Genève, Jean Lertout, 1578, accessible en ligne :
< <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?cote=41573x02&do=chapitre> >.

⁴⁷ NICOU (Marylin), « Conclusion », *Formes du savoir médical à la Renaissance, op. cit.*, 2017, p. 260.

⁴⁸ *HISTOIRE DES TRADUCTIONS EN LANGUE FRANCAISE, XV^e ET XVI^e SIÈCLES*, sous la direction de Véronique Duché, Éditions Verdier, 2015, p.756.

⁴⁹ « Bien-être », *TLF*, Atilf – CNRS et Université de Lorraine, en ligne :
< <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=835649025;> >.

⁵⁰ « Bien-estre », *Dictionnaire du Moyen Français* (DMF), ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] :
< http://atilf.atilf.fr/scripts/dmfAAA.exe?IDF=dmfXfXrmXbbad;ISIS=isis_dmf2015.txt;MENU=menu_dmf;OUVRIR_MENU=1;ONGLET=dmf2015;OO1=2;OO2=1;OO3=1;s=s0b4f22ac;LANGUE=FR;FERMER;AFFICHAGE=2;MENU=menu_dmf;;XMODE=STELLA;FERMER;XXX=4;;> >

⁵¹ « Constitution », composée par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), New York, établie le 22 juillet 1946 et en vigueur depuis le 7 avril 1948, accessible en ligne :
< <https://www.who.int/fr/about/who-we-are/constitution> >.

réfléchir sur notre notion contemporaine du bien-être et à établir des comparaisons entre les arguments favorisant la santé par les plantes au XVI^e siècle et les arguments prônant l'usage de la médecine végétale de nos jours. En effet, le sens premier du *bien-être* n'est pas éloigné des considérations modernes du bien-être présentées par Jean-Jacques Wunenburger :

Le paradigme médical fournit ainsi les éléments d'une réflexion primordiale sur les conduites éducatives et éthiques, sur la part de contrainte et de liberté, sur l'autonomie ou la tutelle de la conscience en tant qu'elle vise un bien, un bien-être et un bien faire, bref un bien vivre.⁵²

De plus, le *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld inclut souvent des mythes, des histoires et des anecdotes : leur analyse littéraire apporterait des éclaircissements sur la pertinence de l'œuvre pour comprendre les enjeux de la médecine des plantes au XVI^e siècle. Nous espérons alors pouvoir participer à la recherche sur l'histoire de la littérature médicale. En cela, nous citons les travaux inspirants de l'historienne Marilyn Nicoud, spécialisée dans l'histoire de la médecine et des régimes de santé médiévaux⁵³ ou encore les travaux de l'historienne Brigitte Rossignol sur la médecine lyonnaise du XVI^e siècle⁵⁴. Nous renvoyons également aux actes de colloques *Médecine et médecins au XVI^e siècle*⁵⁵ et à l'ouvrage *Formes du savoir médical à la Renaissance*⁵⁶ très pertinent pour comprendre les discours médicaux du XVI^e siècle. En outre, nous supposons que cette édition en français implique une plus large diffusion. Ce texte n'est pas seulement réservé aux médecins spécialistes. L'imaginaire qui s'y trouve va donc être véhiculé plus largement. Témoin de l'histoire de la médecine végétale, il contribue, dans son humble mesure, au développement de l'imaginaire des plantes médicinales dans l'histoire culturelle française moderne.

Cette édition est accompagnée d'un glossaire spécifique des noms des plantes et d'un glossaire ordonné suivant les disciplines et les thématiques saillantes. Ce dernier glossaire se termine sur un index qui répertorie les termes par ordre alphabétique pour une consultation plus simple et plus rapide. Cette organisation met en lumière les termes dont les définitions peuvent poser problème pour la compréhension du texte et introduisent parfois un nouvel éclairage sur les utilisations du mot au cours du XVI^e siècle. Ce glossaire oriente également les analyses sur l'imaginaire des plantes médicinales dont le développement nécessite parfois l'usage de technolécies, soit une langue avec un vocabulaire propre à des techniques ou des disciplines scientifiques spécifiques.

⁵²WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, Paris, Les Belles Lettres, 2008, p.230-231 (deuxième tirage revu et corrigé).

⁵³NICOUD (Marilyn), *Les régimes de santé au Moyen Âge : Naissance et diffusion d'une écriture médicale en Italie et en France (XIII^e- XV^e siècle)*. Rome, Publications de l'École française de Rome, 2007 (généré le 13 février 2019). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/efr/1448>>.

⁵⁴ROSSIGNOL (Brigitte), *Médecine et médicaments au XVI^e siècle à Lyon*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1990, 163 p..

⁵⁵MÉDECINE ET MÉDECINS AU XVI^e SIÈCLE, Actes du IX^e Colloque du Puy-en-Velay, études réunies et présentées par Marie Viallon-Schoneveld, publications de l'Université de Saint-Etienne, 2002, 213 p..

⁵⁶FORMES DU SAVOIR MÉDICAL À LA RENAISSANCE, sous la direction de Violaine Giacomotto-Charra et Jacqueline Vons, Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2017, 306 p..

Nous consacrons la seconde partie de notre thèse au commentaire analytique du texte d'Antoine Mizauld en mettant l'accent sur la posture de l'auteur, comme médecin savant et figure d'autorité transmettant des connaissances de plus grandes figures et son expertise unique sur les secrets de la nature. Nous étudions aussi le développement des images des plantes usant de traits archétypiques mentionnés plus haut dans la définition de *plante*, en concentrant notre attention sur le nom français, porteur de sens et de symboles. Nous organisons d'ailleurs ces traits archétypiques en plusieurs sous-parties à comprendre comme des catégories visant à préciser les traits archétypiques. Nous abordons la façon dont l'image peut devenir un archétype suivant les critères et les histoires qui la définissent. Nous analysons d'ailleurs les histoires et les mythes fondateurs de certaines croyances relatives aux plantes médicinales grâce à une analyse littéraire et propre à l'imaginaire.

Cela nous conduit à la dernière partie de nos recherches dans laquelle nous exposons l'imaginaire de sept plantes médicinales encore employées dans la pharmacopée moderne. Nous constituons une étude étymologique organisée de façon à mettre en lumière des critères archétypiques que nous avons relevés dans les parties précédentes. Cela permettra de vérifier l'efficacité de notre méthode et de notre classification, ainsi que de justifier que le discours d'Antoine Mizauld s'ancre bien dans l'histoire des images des plantes médicinales et n'est pas une sorte de témoin obscur ne renvoyant qu'à un imaginaire restreint et trop lacunaire. L'objectif de cette troisième partie analysant le nom d'une sélection de plantes médicinales est de montrer comment leurs images peuvent se développer, ou non, dans la culture française en étudiant leurs noms, leurs dérivés, les expressions dans lesquelles elles sont intégrées et les histoires mythiques qui l'évoquent ou encore, qui expliquent certains de ses traits archétypiques. Nous puisons des exemples dans les dictionnaires, dans la littérature française à visée plutôt esthétique, mais aussi la littérature médicale et agronomique. Nous cherchons aussi comment des entreprises modernes emploient ses images et ses traits archétypiques pour valoriser l'image de leur marque et de leurs produits, comme Antoine Mizauld désire assurer son statut de médecin savant et vendre ses ouvrages.

Enfin, nous proposons en conclusion une méthode innovante à partir de nos recherches pour offrir un protocole d'analyse et de création pour les entreprises usant des plantes médicinales. Notre réflexion s'adresse également aux consommateurs, afin de développer un esprit critique sur ce qui peut être créé, ce qu'on cherche à faire croire et à faire vendre. Nous espérons alors offrir de nouvelles perspectives, voire une nouvelle direction sur les sens du bien-être et de l'écologie du bien-être.

PREMIÈRE PARTIE : Édition du *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld accompagnée de glossaires

Introduction à l'édition du *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld

Pour commencer nos réflexions sur les noms des plantes médicinales, nous avons choisi d'éditer et d'analyser *Le Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld, imprimé par l'imprimeur libraire Jean Lertout en 1578, numérisé par la BIU santé, cote 41573⁵⁷. Ce texte n'a jamais bénéficié d'une édition critique moderne.

Nous restituons la préface présentant les intentions de l'auteur qui ont motivé la composition du *Jardin médicinal*. Cette préface est suivie d'un sommaire qui indique tous les chapitres des plantes. Ils traitent des plantes médicinales qui peuvent pousser dans un jardin en France. Le *Jardin médicinal* s'achève par un court épilogue. Il s'étend de la page 1 à la page 349.

Le reste de l'ouvrage, que nous n'éditions pas, s'étend de la page 350 à 472. Il propose une *Methode artificielle pour avoir des fruits es jardins*, composée de conseils agricoles jusqu'à la page 405. Puis, il inclut jusqu'à la page 462 les *Artifices beaux & plaisans pour faire des vins composez*, recueil de recettes de vins médicinaux offrant moins de pistes sur la formation des noms et des images des plantes médicinales. Le livre se termine par une table alphabétique des plantes et des arbres abordés dans le *Jardin médicinal* et d'une table sur les éléments principaux enseignés dans l'ouvrage.

Son auteur est un fameux médecin parisien originaire de Montluçon qui compose des ouvrages en latin dont certains sont traduits en français. Antoine Mizauld s'intéresse d'abord à l'astronomie, comme l'indique Jean Dupèbe⁵⁸, puis étudie les plantes à cultiver et à utiliser pour se soigner ou préserver la santé. Le *Jardin médicinal* témoigne de la nécessité et de la volonté de diffuser des informations médicales qui permettent d'améliorer la condition de vie d'un plus grand nombre d'individus. Cela concerne notamment des personnes moins aisées qui n'ont pas forcément les moyens d'investir dans l'hygiène, les remèdes d'apothicaires et l'auscultation d'un

⁵⁷MIZAUD (Antoine). *Le Jardin medicinal enrichi de plusieurs et divers remedes et secrets*. Compose par Anthoine Mizald, de Molusson en Bourbonnois, Docteur en medecine. Mis nouvellement en François, [Genève], Jean Lertout, 1578, accessible en ligne :
< <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?cote=41573x02&do=chapitre> >

⁵⁸DUPEBE (Jean), *Astrologie, religion et médecine à Paris, Antoine Mizauld (1512-1578)*, thèse pour de doctorat d'état, sous la direction de Monsieur le Professeur Jean Céard, Université de Paris X-Nanterre, 1999, 4 vol..

médecin. Ce livre valorisant les secrets de la nature présente les vertus des plantes et des recettes avec des ingrédients souvent cultivés dans les jardins, ou du moins, qui sont faciles à trouver et sont généralement peu onéreux.

Le catalogue en ligne de la bibliothèque de Genève spécifie que la traduction en français du *Jardin Médicinal* serait d'André Caille⁵⁹, un traducteur de livre médical contemporain d'Antoine Mizauld. Pierre Jacquet affirme qu'André Caille était un botaniste faisant partie du Collège des médecins de Lyon et un ami de Jacques Daléchamp. Il traduisit la *Pharmacopée* de Jacques Dubois ainsi que le *Jardinage* d'Antoine Mizauld⁶⁰.

Grâce à l'*Universal Short Title Catalogue*⁶¹, nous remarquons que le *Jardin médicinal* fait partie d'une grande production d'ouvrages d'Antoine Mizauld relative à la culture des plantes et à leurs vertus médicinales. Voici une liste non exhaustive présentant la plupart de ses ouvrages traitant des plantes et quelques endroits où il est possible de les consulter :

- En 1560 :
 - *De hortensium arborum insitione opusculum studio et diligentia concinnatum. Dendranatome*, Paris, apud Frédéric Morel. Exemplaires notamment disponibles à Grenoble, Paris, Londres, Milan, Rome et aux États-Unis.⁶²
 - *Secretorum agri enchiridion primum, hortorum curam, auxilia, secreta et medica praesidia inventu prompta ac paratu facilia, libris tribus pulcherrimis complectens*, Paris, apud Frédéric Morel. Exemplaires notamment disponibles à Paris, à Toronto, à Milan, Oxford et en Allemagne.⁶³

⁵⁹Référence sur ce lien :

< http://www.ville-ge.ch/musinfo/bd/bge/gln/notice/details.php?ref=L211c2luZm8vYmQvYmdlL2dsbi9ub3RpY2Uvc2ltcGxILnBocA==&p=2&tbl=gln_edit&no=2685 >.

⁶⁰JACQUET (Pierre), « Les botanistes lyonnais du XVI^e siècle », *Bulletin mensuel de la Société linnéenne de Lyon*, 65^e année, supplément au n°5, mai 1996, p. 27.

⁶¹Catalogue accessible en ligne :

< https://ustc.ac.uk/index.php/search/cicero?tm_fulltext=&tm_field_allauthr=antoine+mizauld&tm_translator=&tm_editor=&ts_field_short_title=&tm_field_imprint=&tm_field_place=&sm_field_year=&f_sm_field_year=&t_sm_field_year=&sm_field_country=&sm_field_lang=&sm_field_format=&sm_field_digital=&sm_field_class=&tm_field_cit_name=&tm_field_cit_no=&order=year_asc&sm_field_ty=true&start=0 >

⁶²Cet ouvrage est aussi accessible en ligne aux adresses suivantes :

< <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=ucm.5323776834> >
< <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10207283.html> >.

⁶³Cet ouvrage est aussi accessible en ligne aux adresses suivantes :

< <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=ucm.5323776763;view=1up;seq=2> >
< <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10207282.html> >.

- En 1562 :
 - *Singuliers secrets et secours contre la peste*, Lyon, Benoît Rigaud. Exemplaires disponibles à Lyon et à Paris.
 - *Singuliers secrets et secours contre la peste*, Paris, Mathurin Breville. Exemplaires disponibles à Grenoble, à Paris, à Londres et à Stockholm.
Réédité en 1581 à Lyon par Jean Pillehotte. Exemplaires aujourd'hui conservés à Paris et Aix en Provence.
En 1628, nous notons l'édition de *Remedes certains et bien epprouvez contre la peste* à Lyon par Nicolas Jullieron⁶⁴. Nous supposons qu'il s'agit d'une réédition des *Singuliers secrets et secours contre la peste*, mais cela serait à vérifier.
- En 1564 :
 - *Nova et mira artificia comparandorum fructuum, olerum, radicum, uvarum, et aliorum hortensium, quae corpus blande et absque noxa purgent. Methodus perpulchra componendorum vinorum, quae diversis morbis clementer succurrant*, Paris, apud Frédéric Morel. Exemplaires disponibles à Londres, Paris et Salisbury.⁶⁵
Réédité en 1565. Exemplaires notamment disponibles à Paris⁶⁶, Oxford, Krakov, en Italie et aux États-Unis.
- En 1565 :
 - *Auxiliaris hortus, extemporanea morborum remedia ex singulorum viridariis facile comparanda paucis proponens*, Paris, apud Frédéric Morel. Exemplaire disponible au Mans.
 - *Alexikepus, seu Auxiliaris hortus extemporanea morborum remedia ex singulorum viridariis facile comparanda paucis proponens*, Paris, apud Frédéric Morel. Exemplaires notamment disponibles à Paris, à Londres, Dublin, Oxford, aux universités de Yale et Harvard.⁶⁷
Réédité par le même imprimeur-libraire en 1574. Exemplaires notamment

⁶⁴Cet ouvrage est aussi accessible en ligne :

< <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?do=livre&cote=72202x05> >.

⁶⁵Cet ouvrage est aussi accessible en ligne :

< <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10207281.html> >.

⁶⁶Il est aussi accessible sur le site de Gallica :

< <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5823542g> >.

⁶⁷Cet ouvrage est aussi accessible en ligne :

< <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10207280.html> >.

disponibles à Chicago, Londres, Paris et Saint-Pétersbourg.

Réédité par le même imprimeur-libraire en 1575. Exemplaires notamment disponibles à Paris, à Rome, à New-York et à Madrid.

La version accessible en ligne⁶⁸ nous permet de comprendre que *Le Jardin médicinal* a été traduit à partir d'une des versions de cette œuvre.

Réédité à Cologne par Johann III Gymnich en 1576. Exemplaires notamment disponibles à Bologne, Halle, Rome, Madrid, Oxford, Paris et Toulouse⁶⁹.

- En 1572 :

- *Memorabilium, sive arcanorum omnis generis, per aphorismos digestorum, centuriae IX. Et, democritus abderita, de rebus naturalibus et mysticis. Cum synesii, et pelagii commentariis. Interprete de Graeca lingua, dominico pizimentiono vibonensi, italo. Praefatio in omnes hosce libros. De rebus naturalibus et mysticis*, Köln, apud Johann Birckmann. Exemplaires notamment disponibles à Paris, à Bologne, à Saint-Pétersbourg, à Rome et Chicago.

Réédité par le même imprimeur-libraire en 1573. Exemplaires conservés en Allemagne, en Italie, au Royaume-Uni et en Espagne.

Réédité par le même imprimeur-libraire en 1574. Exemplaires notamment disponibles à Besançon, Cambridge, Saint-Pétersbourg, Rome, Paris, Oxford et Francfort.⁷⁰

Les *Memorabilium* sont aussi connus sous le titre *Centuriae IX* et sont réédités en 1589 à Frankfurt am Main par Johann Wechel. Exemplaires disponibles en Allemagne et à Saint-Pétersbourg.

Autre édition complétée en 1599 à Frankfurt am Main par Johannes Saur aus Wetter. Exemplaires disponibles à Nancy, à Oxford, à Moscou et en Allemagne.

- *Opusculum de sena, planta inter omnes, quotquot sunt, hominibus beneficentissima et saluberrima*. Paris, apud Frédéric Morel. Exemplaires notamment disponibles à Paris, à Milan, Palerme, Rome, Sienne, Saint-

⁶⁸Cet ouvrage est accessible en ligne sur le site de la BIU santé :

< http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?p=1&cote=pharma_res012068x05&do=page >.

⁶⁹Cet ouvrage est accessible en ligne :

< <http://daten.digital-sammlungen.de/~db/0003/bsb00034119/images/> >.

< <https://reader.digital-sammlungen.de/resolve/display/bsb10186577.html> >.

⁷⁰Cet ouvrage est aussi accessible en ligne :

< <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=ucm.5309454720> >.

< <https://reader.digital-sammlungen.de/resolve/display/bsb10186563.html> >.

Pétersbourg ou encore Bruxelles ⁷¹.

Réédité par le même imprimeur-libraire en 1573. Exemplaire disponible à Barcelone.

Réédité par le même imprimeur-libraire en 1574. Exemplaires notamment disponibles à Paris, Londres, Saint-Pétersbourg, Madrid, Parme et Toronto.⁷²

- En 1573 :
 - *Epistola, de morborum praesagiis, et eorumdem extemporaneis remediis. Consilium ad regem Aragonum, de salubri hortensium usu*, Paris, apud Frédéric Morel. Exemplaires notamment disponibles à Paris, Krakov (République Tchèque), Glasgow (Écosse), København (Danemark) et Madrid⁷³.
- En 1574 :
 - *Medicus hortus, et hortense pauperum pharmacopolium, probatorum remediorum locuples*, Paris, apud Frédéric Morel. Exemplaires disponibles à Padova en Italie.
 - *Hortorum secreta, cultus, et auxilia, amoenae voluptatis, et inenarrabilis utilitatis abunde plena: rerumque variarum accessione nunc primum aucta et illustrata*, Paris, apud Frédéric Morel. Exemplaires notamment disponibles à Paris, Londres, Saint-Pétersbourg, New-York et Torino.⁷⁴

Réédité par le même imprimeur-libraire en 1575. Exemplaires notamment disponibles à Paris, Londres, Madrid, Rome, Den Haag au Pays-Bas et Saint-Pétersbourg.⁷⁵
- En 1575 :
 - *Artztgarten, Von Kräutern, so in den Gärten gemeinlich wachsen*, Basel, Peter Perna. Exemplaires notamment disponibles à Londres, Budapest et Berlin.⁷⁶.

⁷¹Cet ouvrage est aussi accessible en ligne :

< <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10186676.html> >.

⁷²Cet ouvrage est aussi accessible en ligne :

< <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10192690.html> >.

< http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?cote=pharma_res012068x02&p=1&do=page >.

⁷³Cet ouvrage est aussi accessible en ligne :

< https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10170066_00003.html >.

⁷⁴Cet ouvrage est aussi accessible en ligne :

< <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10187739.html> >.

⁷⁵Cet ouvrage est accessible en ligne :

< <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10187740.html> >.

⁷⁶Cet ouvrage est accessible en ligne à l'adresse suivante :

< <https://books.google.fr/books?id=cHdVAAAACAAJ&pg=PT16&lpg=PT16&dq=Egesianactis&source=bl&ots=Bb38ZrLGfw&sig=ACfU3U3qVf78gMkgvkNqPAIVYD->

Réédité par le même imprimeur-libraire en 1577. Exemplaires notamment disponibles en Allemagne, en Hongrie, au Royaume-Uni et aux États-Unis⁷⁷. Nous supposons qu'il s'agit d'une traduction de *l'Alexikepus*, car nous remarquons des termes similaires. Cependant, nos compétences en allemand ne nous permettent pas de confirmer cette hypothèse.

- *Artificiosa methodus comparandorum hortensium fructuum, olerum, radicum, uvarum, vinorum, carniū & jusculorum quæ corpus clementer purgent, & variis morbis, absque ulla noxa & nausea, blande succurrant*, Paris, ex officina Frédéric Morel. Exemplaires notamment disponibles à Paris, Londres, Madrid, Gent en Belgique, Rome, Kraskov⁷⁸.

Réédité à Cologne, par Johann III Gymnich en 1576. Exemplaires notamment disponibles à Bologne, Rome, Oxford, Paris et Toulouse⁷⁹.

Réédité à Cologne, par Johann III Gymnich en 1577. Exemplaires notamment disponibles à Bologne, Halle, Toronto, Moscou, Madrid, Oxford, Paris et Toulouse⁸⁰.

- *Methodus comparandorum hostensium fructurum*, Paris, Frédéric Morel. Exemplaires disponibles à Londres et à Paris.
- En 1576 :
 - *Historia hortensium quatuor opusculis methodicis contexta, quorum primum, hortorum curam, ornatum et secreta quamplurima ostendit. Secundum, insitionum artes proponit. Tertium, auxiliares et medicas hortensium utilitates percurrit. Quartum, jucunda et benefica medicandorum hortensium olerum, radicum et*

iKgVczQ&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwj4hZa0zJDhAhVJ5uAKHbbhAtEQ6AEwAnoECAMQAQ#v=onepage&q=Egesianactis&f=false >.

⁷⁷Cet ouvrage est aussi accessible en ligne :

< <http://daten.digitale-sammlungen.de/0003/bsb00034503/images/> >.

⁷⁸Cet ouvrage est accessible en ligne sur les sites suivants :

< http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?cote=pharma_res012068x04&do=pdf >

< <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10186574.html> >.

⁷⁹Cet ouvrage est accessible en ligne sur les sites suivants :

< <https://books.google.fr/books?id=Cz9IAAAAcAAJ&pg=PA165&lpg=PA165&dq=Egesianactis&source=bl&ots=jltBoDIUHD&sig=ACfU3U3OpgLTKKjlegmDd68iSxIYX5zd7w&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwj4hZa0zJDhAhVJ5uAKHbbhAtEQ6AEwAXoECAIQAQ#v=onepage&q=Egesianactis&f=false> >.

< <http://daten.digitale-sammlungen.de/0003/bsb00034025/images/index.html?id=00034025&groesser=&fip=yztsxdsydeayawxsfsdrqrsqrssdas&no=3&seite=5> >.

⁸⁰Cet ouvrage est accessible en ligne :

< <http://daten.digitale-sammlungen.de/0003/bsb00034120/images/> >.

< <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb11010881.html> >.

carnium artificia explicat, Köln, apud Johann III Gymnich. Exemplaires notamment disponibles à Bologne, Halle, Milan, Moscou, Madrid, Oxford, Paris et Toulouse⁸¹.

Réédité par le même imprimeur-libraire en 1577. Exemplaires notamment disponibles à Bologne, Halle, Toronto, Madrid, Oxford, Paris et Saint-Pétersbourg⁸².

- En 1578 :

Cette année marque aussi le décès d'Antoine Mizauld.

- *Le Jardin medicinal enrichi de plusieurs et divers remedes et secrets. Compose par Anthoine Mizald, de Molusson en Bourbonnois, Docteur en medecine. Mis nouvellement en François*, [Genève], Jean Lertout à l'imprimerie Jérémie des Planches. Exemplaires notamment disponibles à Paris, à Londres et à Bethesda⁸³.

Incipit : « J'ay souvent admiré le souci & diligence de nos ancestres en ce qu'ils ont basti & dressé un magasin, duquel on peut tirer beaucoup de secours & aides pour l'entretenement de la vie humaine & pour remedier aux maladies ».

Colophon : « De l'imprimerie Jeremie des Planches. 1578. »

Format in-octavo, neuf centimètres de large.

La page de présentation contient la marque d'imprimeur de Jean Lertout, que l'on retrouve aussi sur son édition du *Jardinage*. Il s'agit d'un soleil ailé entouré de l'inscription « *Omnibus sed paucis luceo* », que nous traduisons par « J'éclaire tout le monde mais surtout les pauvres ».

- *Le Jardin medicinal*, Genève, Jean Durand à l'imprimerie Jérémie des Planches. Exemplaires notamment disponibles à Édimbourg, Genève, Paris, Londres et l'université de Harvard.
- *Le Jardin medicinal*, Lyon, Antoine Gryphius. Exemplaires disponibles à Halle et à Boston. Il serait aussi produit par l'imprimerie Jérémie des planches, située à Genève, selon la bibliothèque de Genève⁸⁴.

⁸¹Cet ouvrage est accessible en ligne :

< <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10187738.html> >.

⁸²Cet ouvrage est accessible en ligne sur les sites suivants :

< <http://daten.digitale-sammlungen.de/0003/bsb00034118/images/> >.

< <https://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10310161.html> >.

⁸³Cet ouvrage est aussi disponible en ligne :

< <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?cote=41573x02&do=chapitre> >.

⁸⁴Référence sur ce lien :

< <http://www.ville->

Ces trois dernières éditions paraissent à la même imprimerie à la même date. En consultant les éditions de Durand et de Lertout, nous notons que la traduction est la même sans majeure différence de mise en page. Nous supposons que l'édition d'Antoine Gryphius présente les mêmes caractéristiques, même si nous n'avons pas pu la consulter.

Le Jardin médicinal est réédité en 1619 à Ville Franche pour M. Nicod et pour J. Arnaud. Ce dernier a d'ailleurs demandé une compilation d'ouvrage comme l'indique le titre *Épitomé de la Maison rustique, comprenant le jardin médicinal et jardinage, d'Antoine Mizauld*⁸⁵.

Le Jardin médicinal se trouve aussi inclus dans un ouvrage composé en 1607 intitulé *la Maison champêtre*⁸⁶.

- *Le Jardinage*, Genève, Jean Durand. Exemplaires disponibles à Édimbourg, Genève, Paris et l'université de Harvard.
- *Le Jardinage*, Lyon, Antoine Gryphius. On trouve deux exemplaires à Lyon.
- *Le Jardinage*, Genève, Jean Lertout. Exemplaires notamment disponibles à Paris et à Bethesda aux États-Unis. Dans l'épître de cet ouvrage, le traducteur explique qu'il traduit sans l'accord de l'auteur, mais qu'il serait prêt à modifier sa traduction dans une seconde édition avec les remarques qu'on lui transmettrait. Nous ne savons pas si Antoine Mizauld a donné son accord pour la traduction du *Jardin médicinal*.
- *La manière de cultiver et entretenir les jardins avec leurs remèdes secrets*, Jean Lertout. Exemplaire disponible à Nantes.

Pour notre édition critique en français, nous avons essayé, avec plus ou moins de succès,

ge.ch/musinfo/bd/bge/gln/notice/details.php?ref=L211c2luZm8vYmQvYmdlL2dsbi9ub3RpY2Uvc2ltcGxILnBocA==&p=2&tbl=gln_edit&no=6696 >.

⁸⁵MIZAUD (Antoine), *Épitomé de la maison rustique : comprenant Le jardin medecinal, et jardinage*, A Villefranche, pour J. Arnaud, 1619.

Cet ouvrage est accessible en ligne sur google livre :

< https://books.google.fr/books?id=At9QAQAAIAAJ&pg=RA1-PA23&lpg=RA1-PA23&dq=Paxamus+Grec&source=bl&ots=YNNITernSx&sig=ACfU3U1LmcE7MZc3kSXwKeCZZNTmazQxiA&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwijt_W79v7gAhUu2eAKHZ_xBOQQ6AEwAXoEACAcQAQ#v=onepage&q=Paxamus%20Grec&f=false >.

⁸⁶VINET (Elie), *La Maison champêtre avec le jardin médicinal*, Paris, chez Robert Foüet, 1607.

Cet ouvrage est accessible en ligne sur google livre :

< https://books.google.fr/books?id=aR4OAAAAQAAJ&pg=PA574&lpg=PA574&dq=Oxilapathum,+%26+au+Lappathum&source=bl&ots=P6mGKpcAcf&sig=ACfU3U2PRYf4jMM8aK4QeQA_HvOfG5UgaQ&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwjs_cr1gPXgAhVIAWMBHa6pB0cQ6AEwAHoECAIQAQ#v=onepage&q=Oxilapathum%2C%20%26%20au%20Lappathum&f=false >.

de rester au plus près du texte de l'édition de Genève de Jean Lertout de 1578. Nous indiquons les pages originelles de l'édition de Jean Lertout de 1578, numérisée par la BIU santé. Nous corrigeons la numérotation parfois erronée de certaines pages de l'édition. Pour suivre nos travaux avec la numérisation, il suffit de compter une page en plus de notre pagination, ce qui correspond à la page de présentation ajoutée à la numérisation.

Nous laissons une marge pour intégrer les manchettes. En effet, elles marquent certains passages jugés importants du texte ou apportent des éléments de définition sur le vocabulaire utilisé. Ces mises en lumière permettent de suivre des pistes primordiales sur l'imaginaire des plantes médicinales.

Nous effectuons des retours à la ligne et nous mettons des alinéas, afin de mettre en évidence les différents moments des chapitres, toujours dans le but de rendre la lecture plus claire.

Nous laissons le plus souvent les esperluettes, qui sont aussi reproduites dans les éditions suivantes. Elles sont encore employées de nos jours et ne gêneront pas le lecteur.

Nous éditons de manière moderne la majorité des majuscules en les mettant en début de paragraphe et en début de phrase. Les débuts de chapitre commencent alors par une seule majuscule. Cependant, nous rappelons ici que chaque chapitre commence par une lettrine et que son premier terme peut être en majuscule dans l'édition originale. Le premier paragraphe de la préface, le premier paragraphe du premier sillon et chaque premier paragraphe de premier carreau présentent des lettrines ornées dans l'édition que nous utilisons. En outre, nous gardons les majuscules pour les noms communs, selon la pratique de l'édition originale, qui met ainsi l'accent sur les noms des plantes et quelques autres termes, comme les désignations de métier.

Les nombres sont reproduits comme ils sont présentés dans le document. Il en est de même pour les unités de mesure.

Nous conservons les graphies autant que faire se peut. Il est donc possible de trouver des graphies variées d'un même terme, comme les formes *és* et *es*, signifiant toutes les deux « dans les, aux » et la conjonction de coordination *ou* sous les graphies *ou* et *où*. Nous conservons aussi les graphies agglutinées de *asavoir*, *ascavoir* et *asçavoir*. Les cédilles, n'étant pas encore systématiques au XVI^e siècle, sont reproduites comme le document les présente.

Cependant, la préposition *apres* devient *après*, et les noms *acces* et *succes* deviennent *accès* et *succès*, suivant les normes d'édition de l'école des Chartes⁸⁷. De même, *aupres* devient

⁸⁷ *CONSEILS POUR L'ÉDITION DES TEXTES MÉDIÉVAUX*, publ. par l'Ecole nationale des chartes, groupe de recherches "La civilisation de l'écrit au moyen âge", Paris, Comité des travaux historiques et scientifiques : Ecole nationale des chartes, 2002, vol. 1, 122 p.

auprès, et *asses assés*. La graphie *Diocles* devient *Dioclès*. Nous conservons les accents aigus toniques sur les participes passés singuliers masculins. Nous évitons d'ajouter d'autres accents pour respecter la graphie transmise au XVI^e siècle.

Les trémas sont aussi reproduits comme le document les présente, à l'exception du verbe *ouïr*, imprimé *ouir*, auquel nous ajoutons des trémas. Certaines graphies avec des trémas ne sont plus courantes dans les usages modernes, mais cela n'empêche pas la compréhension des termes pour notre lecteur moderne, initié ou non.

Nous conservons les traits d'union précisés dans l'édition originale et n'en ajoutons pas d'autres, suivant ainsi les fluctuations du texte. Tous ces choix d'édition pourront permettre à ceux qui le souhaiteraient d'étudier l'usage des signes diacritiques.

Nous modernisons la ponctuation initiale quand cela est nécessaire, afin de clarifier la lecture pour le lecteur moderne. Nous remplaçons parfois certains points par des points d'interrogation quand le texte présente une question souvent identifiable par l'inversion des positions du sujet et du verbe. Nous insérons des points d'exclamation lorsque le ton du discours invite à le faire. Nous pensons tout particulièrement aux invectives et aux remarques indignées de la préface. Nous n'ajoutons pas de guillemets, ni de deux points, pour signaler les discours directs ou les citations, qui sont souvent indiqués par des caractères italiques. Bien que cela ne participe pas vraiment à la clarification d'un texte pour une édition moderne, cela permet de conserver la polyphonie parfois ambiguë du discours d'Antoine Mizauld, que nous commenterons plus en détails dans la seconde partie.

Nous ajoutons des apostrophes quand elles sont nécessaires et retirons celles qui ne font pas de sens.

Nous ajoutons aussi des espaces quand il s'agit d'agglutinations inhabituelles dues aux coquilles de l'imprimeur ou au format de la page, faisant moins de dix centimètres de large. Cela étant posé, lorsqu'il s'agit de variantes graphiques, nous suivons les fluctuations du texte. Ainsi, est-il possible de lire *surtout* et *sur tout*.

Nous laissons les italiques indiqués dans l'édition de 1578 pour que le lecteur voie les italiques de l'édition originale, qui ont des fonctions différentes de nos italiques modernes. Les italiques servent notamment à mettre en avant les vers et les textes en manchette. Cela nous invite donc à réfléchir aux choix typographiques dans les ouvrages scientifiques ou non, composés au XVI^e siècle comme de nos jours. Ces réflexions sur les italiques nous renvoient aussi à nos façons d'indiquer l'importance d'une information et de produire un parcours de lecture. Nous n'ajoutons pas d'italiques aux titres, les majuscules suffisant à renseigner la particularité des termes. Nous ne mettons pas les noms en latin en italiques. Si André Caille, le

traducteur supposé, ne les a pas traduits, nous pouvons émettre l'hypothèse que ces noms étaient suffisamment connus pour être compris par le lectorat français visé ou que le terme latin est expliqué par une définition en français dans le corps du texte ou dans une manchette. Cette hypothèse est à notre sens convaincante, puisque nous lisons dans le texte que le nom *palma christi* pour le ricin serait connu par « le commun peuple François » (p. 249). De plus, l'inclusion de langues multiples dans le discours français marque les influences culturelles dans l'élaboration de la médecine végétale. Les langues considérées comme plus étrangères que le latin et le français sont parfois mises en italiques tel que le grec « *Selinon* » (p. 54). Cela étant dit, cette norme n'est pas encore systématique : nous suivons alors la fluctuation de cette mise en page dans l'édition.

Nous relevons régulièrement des répétitions de termes entiers ou tronqués en bas de page qui aidaient l'imprimeur et le relieur à se repérer pour l'impression de l'édition comme elles pouvaient aider le lecteur à se repérer. Nous simplifions alors ces mots ou syllabes et évitons les coupures telles que « in-[p.6]-tention ». Le terme tronqué est inséré en entier après le numéro de page, et devient, par exemple, « [p. 6] intention ». Quand une page se termine par un point, nous notons la page suivante après la phrase, revenons à la ligne et marquons un alinéa si nécessaire. Ces dérogations légères aux normes académiques ont toujours pour but de rendre la lecture plus agréable pour le lecteur moderne.

Nous corrigeons ce qui nous semble être des coquilles de la part de l'imprimeur ainsi que des graphies non répertoriées par les dictionnaires et qu'on peut considérer comme fautives. Nous supprimons les termes qui se répètent et ajoutons parfois des termes que nous supposons manquants entre crochets.

Nous remplaçons les lettres *i* en *j*, les *u* en *v*, quand elles sont utilisées comme consonnes. Par exemple, *tousiours* devient *tousjours* et *lieure* devient *lievre*. Nous développons les abréviations : *Pōpee le grās* (p. 11) est bien *Pompee le grans*. Nous résolvons les abréviations impliquant l'ajout d'un *m* ou d'un *n* tel que *come* que nous réécrivons *comme* ou *serpes* que nous écrivons *serpens*. Nous écrivons *PI*⁹ *plus*. Nous développons les noms propres comme *Marcus Cato* pour *M. Cato*, *Quintus Serenus* pour *Q. Serenus* et *Divus Auguste* pour *D. Auguste*, car Suétone nomme Auguste *Divus Augustus* dans la *Vie des douze Césars*⁸⁸.

Cette édition est suivie de deux glossaires. Le premier glossaire développe spécifiquement les noms des plantes médicinales mentionnés dans le *Jardin médicinal*. Il s'attache aux sens des noms et à leurs usages au XVI^e siècle et de nos jours. Le second glossaire

⁸⁸SUÉTONE, *Vies*, trad. et préf. Guillaume Flamerie de Lachapelle, Paris, Les Belles Lettres, 2016, p. 111.

traite plus succinctement de termes liés plus ou moins directement à l'imaginaire des plantes médicinales. Il s'organise par disciplines ou grandes thématiques. Ce glossaire a aussi pour but d'éclairer la lecture du *Jardin médicinal* dont certains termes ne sont pas toujours évidents ou ont des sens différents de ceux que nous connaissons de nos jours. On trouve enfin un index alphabétique qui renvoie directement aux catégories disciplinaires dans lesquelles les termes sont classés.

Édition de la première partie du *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld

Préface

[p. 2] *Le Jardin medicinal enrichi de plusieurs & divers remedes & secrets.*

Composé par Anthoine Mizald⁸⁹, de Molusson⁹⁰ en Bourbonnois, Docteur en medecine.

Mis nouvellement en François.

Par Jean Lertout

M.D.LXXVIII.

[p. 3] ANTOINE MIZALD
SUR SON JARDIN MEDICINAL.

PREFACE

J'ay souvent admiré le souci & diligence de nos ancestres en ce qu'ils ont basti & dressé un magasin, duquel on peut tirer beaucoup de secours & aides pour l'entretienement de la vie humaine & pour remedier aux maladies ; lequel les anciens l'ont appelé *Alexichepos*⁹¹ & nous l'appelons ouvrier pour aider & jardin salulaire, car ils n'ont usé de l'armonie du luth ou de la lire, comme on recite qu'anciennement ont fait Orphee & Amphion, mais par un laborieux & assiduel travail, & de corps & d'esprit, & par diligence d'estude, ils ont comme contraint les forests esloignees, les montaignes difficiles & les lieux inaccessibles, d'habiter & se renger dans les villes & maisons champestres, ce qu'ils ont principalement executé, lors qu'ils ont trouvé le moyen d'appriivoiser & rendre domestiques les plantes & arbres, qui auparavant estoyent sauvages,

⁸⁹Autre graphie d'Antoine Mizauld.

⁹⁰Aujourd'hui plus connu sous la graphie *Montluçon*.

⁹¹Nous comprenons « pour remedier aux maladies : lequel les anciens ont appelé *Alexichepos* ».

& ont tiré profit des plantes, qui auparavant ne faisoient qu'empescher & nuire, c'est à dire ils ont conduit & attiré les [p. 4] plantes des bois & montaignes qui ne servoyent là que pour retraite & nourriture aux bestes sauvages & aux oyseaux pour y nicher. Ils les ont, di-je, seu approprier à l'usage & nourriture des hommes, & peu à peu les ont attirez comme si s'eussent esté chartiers envoyez du ciel és jardins des villes & villages, pres leurs maisons & habitations, afin qu'il ne les falut pas aller chercher si loin, tellement que par leur diligence & adresse à les cultiver, ils les ont rendues familiares à jeunes & à vieux.

O que nous pouvons dire les hommes trois & quatre fois heureux de ce que ceux qui ne cedoyent rien en force à Hercules, ni en sapience à Nestor, n'ont rien laissé qu'ils n'ayent esprouvé & experimenté, & si n'ont rien caché de ce qui leur a semblé pouvoir profiter à la posterité. Et voila d'ou est sorti le profit inestimable des jardins, & mille commoditez, mille secours qu'on en tire, soit qu'on considere la nourriture qu'on en prend, ou les remedes, de sorte que jusques aujourd'huy, nous avons receu comme de pere à fils, & d'aage en aage, & poursuyvra ce bien à ceux qui viendront après nous, par une singuliere faveur de Dieu, sinon que la nonchailance & bestise des hommes les en rende indignes.

*Chacun se doit
estudier à faire la
posterité
participante de ses
labeurs.*

Faudra il donc que nous ensevelissions de si grandes richesses & un si grand bien qui nous a esté laissé par un si bon nombre de si grands [p. 5] & excellens personnages qu'ils avoyent acquis par un si grand labeur & que nous possedons comme par hoirie legitime & qui nous apporte un heur nonpareil, asavoir de jouir de tant de remedes que nous pouvons tirer des jardins ? Et qui plus est, permettrons nous que nostre posterité soit privee & defraudee des biens que nous ne pouvons pas nous vanter avoir acquis, mais qui ont esté acquis par d'autres, qui les ont laissez par droit de substitution à ceux qui viendront après nous ? Nous pouvons donc dire à bon droit que ceux là sont envieus & marris du bien public & seroyent contens que les inventions de nos devanciers fussent ensevelies, qui, sans se soucier de ceux qui viendront après eux, ne semblent estre nez⁹² que pour eux mesmes, ni estre sages que pour eux mesmes & qui

⁹²Corr. *nais*. Nous reproduisons la graphie de la terminaison du participe passé masculin pluriel *ez* que l'on trouve dans le reste du texte. Nous corrigeons toutes les occurrences *nais* dans le texte ainsi.

passent leur vie, comme la limace dans sa coquille.

À la vérité, c'est mal reconnoître ceux par le moyen desquels ils jouissent d'une si grande lumière tirée du milieu des brouillats, & qui des aspres montaignes, haliers & bois toffus, voire des ordures de la terre, ont bien scieu tirer les pierres précieuses & l'or, voire sans que cela nous couste rien, mais ce n'a pas été sans hahaner & suer, & sans qu'ils ayent trainé bien souvent parmi la poudre, & si ne peut on pas dire qu'ils ayent eu autre desir, autre esperance, ni autre [p. 6] intention, sinon de faire leurs successeurs participans de si grands biens & que leurs successeurs eussent le mesme souci.

Parquoy afin que la posterité ne me puisse mettre au nombre de ces mal'heureux qui sont entachez du vice d'ingratitude, vice vraiment odieux à Dieu & aux hommes, toute ma vie, je me suis esvertué que mes études, quoy qu'ils soyent petis et de peu d'estime, pour le moins ce qui peut estre de scavoir & grace en moy, soient⁹³ rapporté à l'usage & profit public, & que s'il y a quelque chose de bien en moy, que j'aye reçu de la largesse de Dieu, de ceux qui m'ont précédé & de ceux qui ont mieux étudié que moy, soit rapporté au commun profit. C'est donc à cela que je me suis addonné toute ma vie & m'y addonne encores de franche volonté & courage, délibéré de poursuyvre le reste de mes jours, s'il plaist à Dieu m'en faire la grace, quoy que ce soit avec perte de mes biens & au prejudice de ma santé, laquelle me fait journellement de grands empeschemens.

Voici donc ce Jardin Medicinal que, pour le present, je presente & mets en avant afin que chacun en puisse tirer profit. Je ne doute pas qu'il ne se trouve des hommes qui le regarderont de mauvais œil & qui le liront encore plus à contre cœur & qui, se despitans, gronderont entre leurs dens, disans, voy de quoi s'est advisé ce [p. 7] personnage, de vouloir restaurer & remettre en usage les remedes prins és jardins, desquels, par tant de centaines d'annees, on n'avoit tenu conte & que les bestes & les hommes fouloyent aux pieds mesmement en ce temps auquel on n'a pas, faute d'autres remedes ? N'est ce pas, diront ils, se mocquer & perdre son temps ? Je n'ignore pas que ce ne soit une chose dangereuse de mettre en avant quelque chose de nouveau ou renouveler

⁹³Corr. *soit rapporté*. (C'est nous qui corrigeons, supposant que le sujet du verbe est « mes études »).

*C'est une oeuvre
bonne & sainte que
de aider aux
pauvres.*

quelque chose desja envieillie, & que ce n'est pas sans difficulté, principalement en ce temps auquel on ne s'estudie qu'au gain. Si suis je pourtant resolu d'essayer, car quel dommage pourra porter l'essay, puis qu'un tel profit en sortira que de secourir & aider à la vie d'un si grand nombre de pauvres gens & du populaire, soit qu'ils desirent de chasser les maladies qui les poursuyvent ou se preserver d'y tomber ? Car telles gens n'ont pas moyen d'appeler les medecins à cause de leur pauvreté, & encores moins, ils ont moyen de prendre chez les Apotichaires, qui ne flairent que le gain, les drogues qui leur sont necessaires. Il m'a donc semblé que je ferois chose utile & profitable si, pour gratifier aux pauvres & au populaire, je monstrois qu'ils pourront trouver en leurs jardins assez de secours & remedes pour se survenir en leurs maladies & pour s'aider à vivre.

Davantage [p. 8] je veux faire cognoistre à chacun que plusieurs medicamens, qui estoyent hors d'usage, sont comme renouvellez, & que plusieurs desquels on se sert à present ne seront plus en usage, selon que la coustume & la raison le commanderont, car c'est à eux de bailler la reigle de mediciner. Au reste ce mien labour ne sera point trouvé nouveau par ceux qui auront leu, ou pour le moins entendu que Pythagoras premierement & Democrite en ont escrit des volumes tous entiers, & que Democrite, ayant esté enseigné touchant ceste matiere par les Ægyptiens, en a fait part à Hipocrates qui estoit son grand ami & de mesme temps. Mais, afin que ces petits commencemens prinsent accroissement, Herodote, Strabo, Plutarque & autres disent qu'anciennement on reputoit à grand forfait de passer auprès des malades (lesquels on avoit de coustume de mettre en lieu public à la façon des Ægyptiens) sans enseigner au malade avec quelles herbes & remedes il avoit luy mesme ou quelcun autre esté gueri de semblable maladie. Davantage Pausanias recite qu'en la ville d'Epidaurus, y avoit un petit boschage dédié à Æsculapius, successeur d'Apollo quant a la medecine, dans lequel y avoit un temple rond enrichi de marbre blanc & soustenu de plusieurs colonnes ausquelles on trouvoit par escrit les noms de ceux, tant hommes que [p. 9] femmes, qui avoyent esté gueris par Æsculapius, & les noms des maladies desquelles ils avoyent esté affligez, par quels signes on les avoit recogneues et remarquees, & par quels remedes & herbes & avec quelle methode ils avoient

esté gueris, & dit-on que ce temple ayant esté consumé par feu, Hipocrates redigea ceste methode en Aphorismes, sentences & en art, & deslors on edifia entre plusieurs nations des temples à Æsculapius parmi les bois & sur les chemins & hors des villes, ce que, à la vérité, ne signifioit autre chose, sinon que les plus anciens⁹⁴ & premiers remedes des maladies ne se trouvoient pas dans les villes & boutiques, mais aux champs parmi les bois, ou on venoit demander aide & secours à ce divin guerisseur des maladies, & qui garentissoit les hommes de mort, & là, on monstroit fidellement aux malades qui y alloient ou à ceux qui venoyent en leur nom, comme il se failloit gouverner & ce qu'il falloir faire. Certainement, dit Pline, les bois & forests & les lieux les plus hideux & rudes ne sont point desnuez de medecines, tant nature, mere de toutes choses, a esté soigneuse de ne destituer jamais l'homme de remedes ; lesquels remedes, comme nous avons ja dit ci devant, les anciens chercheurs des secrets de nature ont avec grand soin & [p. 10] diligence tiré des bois, ou il semble que nature ait montré sa face hideuse pour les nourrir dans leurs jardins, tant des villes que des villages, & n'y ont espargné ni leur peine, ni le soin de les bien cultiver, Dieu tresbon les poussant en cela.

Qui est celuy qui pourra nier que les Romains n'ayent demeuré six cens ans, ou plus, sans aucuns medecins ni apotichaires ? Et combien y a-il eu de gens depuis le commencement du monde qui ont longuement vescu & en bonne santé sans medecins ni apotichaires ? Certes, le nombre en est infini, non pas toutesfois qu'ils ayent esté sans medecine, mais comme elle estoit simple & aisee, aussi estoit-elle facile à inventer & preparer, pource qu'elle estoit nourrie en nos jardins & comme en nostre maison & pays. Qui est celuy qui ne sache bien que Marcus Cato, ce personnage tant renommé pour avoir triomphé, avoir esté Censeur & pour estre un personnage fort excellent aux lettres, a usé des herbes que luy mesme avoit plantees en son jardin, & principalement il s'est servi des Chous du jardin, & par ce moyen, luy, son fils, sa femme, ses serviteurs & familiers ont vescu long aage en bonne⁹⁵ santé ? Qui est-ce qui n'a leu Antonius Castor (auquel Pline confesse devoir tout ce qu'il a de la cognoissance des herbes, ou peu s'en faut, comme estant le plus exquis en ceste

⁹⁴Corr. *auciens*. (C'est nous qui corrigeons).

⁹⁵Corr. *bonné*. (C'est nous qui corrigeons).

faculté) avoir planté & nourri [p. 11] plusieurs herbes en son jardin, par l'aide desquels il parvint jusques à cent ans, ou plus, sans que sa santé fust en rien interessee, voire sans que sa memoire ni ses forces fussent en rien afoiblies. Sabinus Tiro ne composa-il pas un livre des remedes des Jardins, lequel il dedia a son Mecœnas pour la conservation de sa santé ? Valgius Romain & Pompeius Lenæus, afranchi de Pompee le grans, ne luy firent-ils pas present d'un livre contenant la medecine des herbes, lequel ils avoient prins en la librairie de Mithridates après qu'il fut vaincu par Pompee ?

D'ou est procedé que la Medecine, qui anciennement avoit pre de remedes, est après creue en telle diversité.

Si ces exemples ne te contentent & que tu en vueilles avoir de plus anciens, il ne faut sinon lire ce que Marc Varron recite de Nestor, homme fort sage & eloquent, lequel estoit vivant du temps de la guerre de Troye, trois cens ans, ou plus, devant la construction de Rome, environ le temps du regne de David, qui avoit un jardin medecinal, lequel ils descrivit fort elegamment envers. Il apert donc que la medecine, qui prenoit ses remedes és jardins, est fort ancienne. Vray est, comme tesmoigne Seneca, qu'au commencement, on n'avoit pas cognoissance de beaucoup d'herbes, mais depuis qu'on a tant desguisé les viandes & qu'il y a eu tant de sortes & diversites de mets, on a aussi veu tant de maladies si diverses & incertaines qu'on peut dire que ce sont⁹⁶ esté [p. 12] autant de punitions & justes vengeancees de la superfluité & exces, ausquelles n'estoyent point sujets ceux qui n'avoient point lasché la bride à leurs appetis, qui se savoient commander, qui aprestoient eux-mesmes leurs viandes & vivoient simplement & sobrement. Mais depuis qu'on a commencé à user des viandes, non pas pour oster la faim, ains pour reveiller l'appetit, & pour ce faire, on a inventé mille sortes de sauces. La vie des hommes a esté beaucoup plus miserable, leur santé moins ferme & leur face plus transie, que elle n'estoit pas du temps de la sobrieté. Et encores, ne peut-on attendre sinon que le mal empire & que nos successeurs soyent encores plus miserables que nous, si on ne trouve moyen de brider ces gourmans & devorateurs, ausquels la terre ni la mer ne suffiroient pas ? Quiconque considerera la multitude des cuisiniers & la diversité de leurs sauces ne s'esmerueillera point du grand nombre & de la diversité des maladies par laquelle tant de medecins & apoticairees avec leurs

⁹⁶Corr. *cont.* (C'est nous qui corrigeons).

familles sont nourris grassement. Mais je m'esgare par trop de mon propos.

Or, pour y retourner, je di que les anciens Romains ont eu en grande estime & reputation la medicine, laquelle prenoit ses remedes és jardins. Mesmes elle a esté receuë entr'eux, par l'espace de six cens ans ou plus, avec grand recueil, comme avons [p. 13] desja dit ci devant, & Marcus Cato l'a diligemment pratiquee jusqu'a l'octante cinquiesme an de son aage afin que nul ne pense qu'il ait eu faute de temps pour en pouvoir faire l'experience. Finalement, les richesses venans à croistre avec l'Empire & domination, & la licence estant entree, tant de la dissolution és viandes que la paillardise, la simplicité de ceste medicine fut chassée au loin & fut bannie de la compagnie des hommes, & dès lors, on fit venir, & par mer & par terre, force mediciens d'Asie, de Grece, d'Egypte, de Sicile, d'Arabie, de Marceille & autres nations estrangeres, sans s'arrester au dire de Marc Caton, que long temps auparavant il avoit predict à son fils, & voicy ses paroles : Tien ceci comme une prophetie. Lors que ceste gent (parlant des Grecs), o Marc mon fils, envoyera par deçà ses mediciens, elle corrompra toutes choses, car ils ont deliberé & juré entr'eux de faire mourir par la medicine tous les Barbares (car c'estoit ainsi que les Grecs appelloyent toutes les autres nations, sinon la leur). Mais, disoit-il, on les payera en ce faisant afin qu'ils gastent tout plus gayement. Et, de fait, cela advint à la grande ruine de plusieurs, car, d'autant qu'on s'estoit persuadé que ces gens avoyent la vie & la mort en leur puissance, estans entrez à Rome, ils y eurent fort grande autorité, laquelle ils exerçoient severement.

Et de là, Pline [p. 14] priet matiere & occasion d'escrire que la medicine est un art, lequel commande aux Empereurs & Roys & tue les hommes sans crainte de punition. Nous voyons, dit-il, les anciens conseillers estans malades, lesquels, aux plus grands froidures de l'hiver, on faisoit descendre dans des eaux & lacs jusques à estre roides & transis, & estoit-on venu jusques à une telle bestise (comme nous voions encores aujourd'huy) que si quelcun portoit seulement le nom, ou la robbe, ou estoit seulement en opinion d'estre medecin, on ne faisoit point de difficulté de se fier en luy, encores qu'il n'y ait point de mensonge plus à craindre que cestuy-la. Et pourtant ceux-ci, pour acquerir bruict & renommee, aportans quelque chose de nouveau, comme cela advient souvent en la medicine, commencerent à condamner & rejeter publiquement

les remedes & medecines que on prenoit aux jardins, s'en mocquer à gorge ouverte & afin d'en abolir entierement la memoire, ils dresserent des magasins & boutiques de drogues, desquelles ils tiroient un merueilleux profit, & là, comme dit Pline, on promettoit à chascun la vie, moyenant argent, par le moyen de certaines drogues estrangeres, & desquelles on n'avoit jamais ouïparler, ausquelles ils donnoient des noms magnifiques, & le nombre de telles gens est tellement acreu & sont si bien enracinez que [p. 15] on peut bien dire : ou est le village qui n'en soit rempli ?

Vous verriez là une grande quantité de boites argentees, de coffrets peinturez magnifiquement, de pots fort beaux, mais bien souvent la pluspart ne vid jamais le soleil & ne fut jamais ouvert, ou bien peu souvent. Je ne parle point de indicibles artifices, mixtions & compositions, lesquelles ne sont sorties d'ailleurs que de l'industrie & adresse des hommes, comme tesmoigne Pline. Les Cerots, Emplastres, Coliris & Antidotes, dit-il, ne sont pas ouvrages de ce divin & grand ouvrier, asavoir nature, mais ce sont inventions de dame Avarice, forgees es boutiques, car les ouvrages de nature sont simples, accomplis & parfaits. Ceux-là sont bien mal advisez, qui ne tenans conte des biens que nature leur offre liberalement & sans qu'il leur couste rien, sans grand artifice ni despense, sans fard, labeur, ni grand aprest, qui sont accomplis & doux, aiment mieux recourir à des remedes estranges, qu'il faut aller querir bien loin, douteux, mal-plaisans, qui font soulever le cœur, incogneus, & bien souvent suspects & nuisibles, pour lesquels avoir, il faut bien souvent hazarder & mettre en danger la vie & les biens.

*En diligence & soin, l'apotichaire ores,
Vers les Indoïs s'en va, Grecs, Babilon & Mores.*

Or, pour scavoir combien ceux-la font [p. 16] follement, il ne sera pas mauvais d'entendre ce que Pline en dit. Quant à nous, dit-il, nous n'avons point touché aux medecines qu'on apporte des Indes, d'Arabie ou des autres nations estrangeres, car il ne me semble point que ces choses apportees de si loin soient propres pour nous servir de remede, car elles ne sont pas produites pour nous, non pas ni pour ceux la ou elles viennent, autrement ils ne les vendroyent pas. Voila quel est le tesmoignage que ce grand personnage a rendu, desja de long temps, touchant les remedes estrangers, lesquels sont en telle estime

aujourd'huy entre plusieurs, & les prise on tant qu'on estime la vie estre mal assuree & la santé peu ferme, sinon qu'on soit souvent trompé par tels medicamens estrangers, & apportez de loin, & bien souvent brouillez & sophistiguez, achetez neantmoins bien cherement.

O quelle folie & vanité voit on en toutes choses ! S'il est seulement question de la guerison d'une petite playe, ou d'une bien legiere maladie, faudra aller querir les remedes en la mer rouge ou és Isles nouvellement decouvertes, au lieu qu'on pourroit bien trouver les remedes vrais & non suspects (comme tesmoigne le mesme Pline) és herbes que les plus pauvres mangent journellement ou qu'ils foulent aux pieds en leur jardin ou en leur champ ! Si donc ces choses sont vrayes, comme à la [p. 17] verité elles sont, n'est ce pas une grande folie, ou plustost rage, d'aller chercher bien loin ce qu'on foule journellement aux pieds & vouloir avoir à grans frais & avec grand danger ce qui est bien souvent sophistiqué & est plustost poison que remede ? Il est donc beaucoup meilleur (comme Dioclès Caristius, medecin en estime & en aage après Hipocrates, & tant recommandé par Galien, escrit au roy Antigonus) d'user des remedes, esquels on ne se peut aiseement tromper, auquel rang nous pouvons mettre, comme il dit, la Reparee cuitte en Eaumiel, la Malve, la Parelle, la Mercuriale & toutes choses confites au miel, car toutes ces choses laschent le ventre & evacuent les excremens.

*Arcades estoient
certains peuples de
Crete qui est
maintenant appelee
Candie.*

Les Arcades, comme dit Pline, n'usent point de medicamens, mais pour toute medicine, ils boyvent du laict au printemps, pource que lors les herbes sont plenes de suc, tellement que le laict est rendu comme medicinal. Ils ne boyvent pas aussi que du laict de vache, pource que les vaches mangent presques de toutes sortes d'herbes de façon que lors leur laict porte medicine, & de la, je croy qu'est venu l'usage que plusieurs nations ont de garder du beurre de May pour s'en servir à divers usages, & non pas sans quelque raison.

Di moy, je te prie, n'est ce pas un grand aveuglissement d'approuver tellement les choses estrangeres & incertaines que [p. 18] cependant on rejette les certaines & esprouvees ? N'est ce pas une folie de laquelle il faut avoir plustost compassion, que non pas de s'en rire, quand les hommes ne veulent pas savoir ni entendre ce qui leur est profitable pour leur santé, mais aiment mieux marcher des pieds d'autruy, veoir par les yeux d'autruy, ouyr des oreilles

d'autrui & recevoir par les mains d'autrui, tellement qu'ils dependent entierement du jugement d'autrui & se gouvernent selon qu'il plaist aux autres leur ordonner, comme s'ils ne pouvoient vivre qu'à l'aide, au plaisir & appetit des autres ? Qu'est ce vivre ou mourir miserablement si cela ne l'est ? Faudra-il qu'on ne face point d'estat des aides & remedes pour vivre & pour nous secourir en nos maladies que nous pouvons recouvrer en nos maisons & dans nos jardins, comme si nature les avoit faits seulement pour farcir le ventre, & pour repaistre les yeux par leur beauté, & le sentiment par leur odeur ou pour nourrir la vermine, les chenilles, limaces & araignees, comme si Dieu, qui est tout bon & auteur de toutes ces choses, maistre & superintendant de nature, laquelle Hipocrates appelle tousjours tres juste, n'avoit eu plustost esgard au profit & necessité des hommes ? Quel conseil, je vous prie, & quelle sagesse est cela de tormenter les malades par medicamens si souvent [p. 19] reitez, si mal plaisans à la veüe, au goust, à l'odeur, voire mesme à l'ouye, & si facheux que de les ouÿr nommer seulement, ils font souslever le cœur, au lieu qu'avec une simple herbe prinse au jardin, on le pourroit delivrer sans facherie, seurement & promptement ? N'est ce pas une vraye brutalité, ou plustost stupidité, de recevoir & approuver tellement les choses douteuses & suspectes qu'on en mesprise les remedes certains qu'on peut recouvrer sans peine, promptement & en tout temps en sa maison ?

Nous remedions donc aux maladies, au rapport & sous la foy d'autrui, & les drogues estrangeres sont en bruit par l'autorité de je ne scay qui, & puis, est-il question d'un remede, il faudra faire un meslinge & un brouillis de plusieurs simples, qu'un asne embasté pourroit à grand peine porter, & faire un amas de plusieurs ingrediens, comme on parle, plustost par ostentation & pour piper les hommes que pour besoin qu'il en soit, comme si la vertu & faculté des choses entassees en monceaux, escrites le plus souvent à l'adventure par ces ostentateurs plustost que docteurs, dependoit de leur jugement & volonté, comme font les points de la Geomantie, car, comme dit Plin, de mesler la vertu & faculté des choses par scrupules, ce n'est pas une adresse des hommes, mais plustost une impudence. Que dirons [p. 20] nous de ce que Hipocrates mesme escrit en une certaine espitre adressee à Cratevas herboriste & qui luy fournissoit de drogues, assavoir que la conjecture & issue estoit incertaine,

*Geomantie est une
sorte de divination
qui se fait par
certains poins qui se
font à l'aventure &
desquels les*

*Geomantiens tirent
après telle
consequence qu'ils
veulent.* mesme à ceux qui procedoyent bien prudemment és purgations ? N'est-ce pas à dire que il n'y a⁹⁷ aucun medicament laxatif qui ne nuise à la vertu & à la substance de quelque partie de nostre corps ? Et pourtant, il me semble qu'Avicena a fort bien dit que boire les medicines, encores qu'elles ne soyent point veneneuses, si sont elles tousjours ennuyeuses & fascheuses à nature. Auquel s'accorde Platon, quand il escrit ainsi. Je ne conseilleray jamais à un homme sage & bien advisé de prendre ces purgations que les medecins ont accoustumé de faire boire, composees de medicamens laxatis, & sur tout quand ils sont violens, car il n'est pas bon d'irriter legierement les maladies par medicamens, sinon qu'elles soyent fort dangereuses.

Or, je scay bien, amy lecteur, qu'entendant tous ces discours, tu demanderas : que faut il donc que je face, puisque l'usage & l'issue des medicamens sont tant incertains ? Comment pourvoyray je à ma santé seurement ? Use en cela de la coustume louable & salutaire des anciens, choisi en ton jardin ou en ton champ des remedes qui te soyent familiers & cogneus, qui soyent nez & nourris chez toy, desquels tes ancestres ont usé, qui sont approuvez par ceux de ton pays, creus [p. 21] en mesme climat, mesme aër, & mesme contree que toy & ayans mesme naturel, desquels tu pourras estre pourveu⁹⁸ & fourni toutes les fois que tu en auras affaire, tous frais & en leur vigueur, sans qu'il te faille troter bien loin, ni languir en les attendant.

Le medecin est trompeur, dit Arnaud de villeneuve, ou ignorant, qui pouvant secourir au patient par remedes communs & usitez, cherche ceux qui sont malaisez à recouvrer & inusitez. Il dit davantage que le sage & bon medecin tasche de guerir les maladies plustost par viandes ayans quelque vertu medicinale que par pures medicines. Or, les viandes medicinales sont celles qui croissent en nos jardins. Tu te peux donc à bon droit mocquer de ces grands vanteurs des remedes barbares & estrangers, & mespriser ces grands arangueurs des louanges des drogues estrangeres, & ces grands avaleurs de medicines qui n'estiment rien sinon ce qui est venu des Indes, d'Italie ou d'Espagne, d'Aphrique, voire qui ne soit apporté des Antipodes. Mais voulez vous entendre ce qu'André Mathiol, diligent & fidele interprete de Dioscoride, dit de ses

⁹⁷Corr. à. (C'est nous qui corrigeons).

⁹⁸Corr. *prouveu*. (C'est nous qui corrigeons).

drogues barbares ? Il se faut bien prendre garde, dit-il, qu'aujourd'huy on trouvera à grand peine de ces drogues qu'on apporte de pays estrange, qui ne soyent brouillees & sophistiquées, principalement de celles qu'on apporte d'Alexandrie, & [p. 22] de Syrie, car d'autant qu'elles passent par les mains des Mores, des Turcs & des Juifs, qui ne se delectent à autre chose qu'à nous tromper - nous, di-je, qui sommes Chrestiens. Ils estiment faire grand service à Dieu s'ils nous peuvent abuser & tromper en quelque chose. Il ne faut donc faire que se rire de ceux qui exaltent jusques au ciel & louent excessivement les drogues estrangeres, tant simples que composees, avec leurs noms barbares & incogneus, lesquelles ont bien souvent plus de besoin d'estre purgees elles mesmes, que non pas de vertu pour purger & modifier les corps.

Certainement si nos predecesseurs eussent prudemment, & en bonne conscience, soustenu & empesché que les drogues nouvellement trouvees & apportees d'un nouveau monde n'eussent point eu d'entree, mais qu'on se fusse tenu à celles qu'on avoit de long temps experimentees & qui se trouvoient és jardins & comme logees en nos maisons, nous en sentirions un fruit & profit qui ne seroit pas petit ou suspect. Que chacun donc apprenne à preferer les biens de son pays & les remedes accoutumez, prins & tirez de ses jardins, qui ne sont point envieillis, pourris, arides, mangez des souris, araignes, vermisseeux, tignes, cloportes, mouches, & qui ne sont point ni chansys, ni moisis, & qui n'ont point combatu cinq ou six annees [p. 23] contre telle vermine, sans estre remuez, comme il advient bien souvent és boutiques des Apotichaires, aux estrangers & autres semblables, qui de vieillesse, & pour avoir esté trop gardez, n'ont plus de suc, sont ridez, flestris, & sans substance & vertu, & qu'on s'efforce de remettre sus ceste ancienne medicine qui prenoit ses remedes és jardins, en la composition desquels il ne falloit pas beaucoup employer de temps, & qui estoient recens & sans tromperie. Qu'on s'employe à la desgager, à la rappeler de son bannissement & que on luy tende la main pour la relever & redresser afin qu'elle reprenne son ancienne possession. Qu'on incite aussi tous les amis, parens, aliez & voisins de faire le semblable, & qu'on s'y employe à bon escient, estans asseurez que le dire de Quintilien est veritable, assavoir que nous usons plus seurement des choses acoustumees & que l'usage des choses

nouvelles n'est pas sans danger. Fayt on conte que ces remedes la⁹⁹ sont les meilleurs, qui sont les plus cogneus & experimentez par plus de gens, comme sont les remedes des jardins qui ne serviront pas moins d'aliment & de medicament aujourd'huy qu'ils faisoient au temps passé, car, comme dit ce Poëte qui a escrit des herbes, le jardin suppeditoit aux anciens & de quoy se nourrir & de quoy se mediciner. Quand je conseille d'user des [p. 24] remedes prins és jardins, ce n'est pas à dire que je sois d'avis de rejeter les medicamens apportez de pays estrange, prouveu¹⁰⁰ qu'ils soyent bien cogneuz, bien choisis & experimentez de longue main, ou qu'on mesprise entierement les Apoticaies & leurs inventions & artifices comme du tout inutiles, car, au contraire, nous les approvons & les louons grandement, pourveu qu'elles soyent maniees & conduites par gens savans, experimentez, fidelles & de bon coeur, qui soyent fournis de bonnes matieres, & bien façonnez aux deux parties de la Pharmacie, & sur tout que ce soyent gens charitables & esloignez de toute avarice. Dieu, par sa bonté, vueille qu'ainsi soit, car, c'est luy qui est vrayement l'Æsculape celeste sans lequel les medicines sont autant de venins & duquel on peut bien dire à meilleures enseignes, ce qu'Ovide dit d'Apollo.

Autheur je suis de l'art de medicine

Sur la vertu des plantes je domine.

Et à cela s'accorde le dire de Jesus Syrach, homme fort sage entre les Hebreux & doué de l'esprit de Dieu. La medicine (dit-il) est du Souverain car le Seigneur a produit les medicines de la terre, ce que Moÿse¹⁰¹ Hebreu, le plus ancien de tous les escrivans, au moins de ceux desquels nous avons les escrits, avoit laissé¹⁰² par escrit long temps auparavant, [p. 25] disant : le Dieu souverain a créé les herbes & plantes de la terre afin que la posterité d'Adam eut dequoy se soulager en ceste vie terrestre & dequoy se garentir des maladies, auquel souscrit Theodoret Evesque en ses questions qu'il a faites sur la Genese, là ou il dit : le Seigneur prevoyant que les hommes seroyent sujets à tomber en maladies (asçavoir à cause du peché contre lequel la sentence estoit

⁹⁹A lire : ces remèdes-là.

¹⁰⁰Nous laissons la graphie originale que nous connaissons mieux aujourd'hui sous la forme *pourvu*.

¹⁰¹Nous laissons la graphie originale que nous connaissons mieux aujourd'hui sous la forme *Moïse*.

¹⁰²Corr. *laisse*. (C'est nous qui corrigeons).

prononcee), il commanda à la terre de produire les herbes, lesquelles serviroient non seulement pour manger & pour nourriture, mais aussi pour remedier & subvenir aux maladies. Mais il nous faut laisser traiter ces matieres Theologales aux Theologiens & mettre fin desormais à ceste preface afin que chacun se mesle de son estat.

Nous avons bien voulu, avant toutes choses, donner ces petis advertissemens. Il est maintenant temps de discourir des aides & remedes qu'on peut tirer de ce Jardin medicinal, mais avant qu'en venir là, je veux descrire l'ordre auquel nous l'avons departi, comme en ses sillons & quarreaux, par lesquels on pourra plus aisement cognoitre & retenir ce qui est y traité & avec quel ordre le tout a esté discouru.

Sommaire

[p. 26] *Ce livre qui est nommé le jardin medicinal est departi en huit sillons & chasque sillon est departi en quarreaux à la maniere suivante.*

Le premier sillon traicte de quelques herbes potagieres & est divisé en dix quarreaux. 30.¹⁰³

- 1 La Laictue.
- 2 Le Chou.
- 3 Le Persil.
- 4 Le Pourpier.
- 5 La Bette ou Reparee.
- 6 La Blette ou Saune.
- 7 L'Ozeille.
- 8 Les Espinars.
- 9 La Borrache.
- 10 Les Asperges.

Le second sillon contient quelques racines bonnes à manger & est departi en quatre quarreaux. 76.

- 1 Le Pourreau.
- 2 L'Oignon.
- 3 L'Ail.
- 4 Le Reffort.

Le troisieme sillon traite de quelques herbes odoriferantes & est divisé en onze quarreaux. 109.

- 1 La Sauge.
- 2 L'Hysope.

¹⁰³ Les numéros de page du début de chaque sillon ont été ajoutés à la main.

- 3 La Sarriette ou Savoree.
- 4 La Marjolaine.
- 5 Le Fenail.
- 6 La Mente.
- [p. 27] 7 Le Thym.
- 8 Le Basilic.
- 9 L'Orvalle.
- 10 Le Rosmarin.
- 11 La Lavande.

Le quatriesme sillon contient quelques fruicts des herbes & arbrisseaux,
divisé en six quarreaux. 142.

- 1 La Courge.
- 2 Le Cocombre.
- 3 Le Poupon & Melon.
- 4 L'Artichaud.
- 5 Les Fraises & Framboises.
- 6 Les Groiselles.

Le cinquiesme sillon traite de quelques fleurs tant odorantes que sans
odeur & est departi en neuf quarreaux. 160.

- 1 La Rose.
- 2 Le Lis.
- 3 Les Violiers.
- 4 La Violette de Mars.
- 5 L'Oillet.
- 6 Les Pensees & Pasquettes.
- 7 Le Glay ou Glayeul.
- 8 Le Passevelours.
- 9 La Soulcie.

Le sixiesme sillon décrit quelques herbes qui ne sont point bonnes à manger, divisé en onze quareaux.

- 1 Le Fort ou Aluine. 192.
- 2 L'Auronne.
- 3 La Rue.
- 4 L'Ortie.
- [p. 28] 5 Le Plantain. 222
- 6 L'Armoise & la Tanee. 227
- 7 L'Esclaire.
- 8 La Mercuriale ou Vignoble.
- 9 La Parietaire.
- 10 La Malve.
- 11 L'Espurge ou Catapuce.

Le septiesme sillon contient les arbres fructiers, divisez en treize quareaux. 250.

- 1 Le Pomier & son fruit.
- 2 Le Poirier.
- 3 Le Coignier.
- 4 Le Prunier.
- 5 Le Cerisier.
- 6 Le Meurier.
- 7 Le Peschier.
- 8 Le Neflier & Sorbier.
- 9 Le Citronnier.
- 10 L'orangier & Limonier.
- 11 Le Grenadier.
- 12 Le Figuier.
- 13 L'Olivier.

Le huitiesme sillon contient quelques arbres portans nois & Bayes,
divisé en huit quarreaux. 303

- 1 Le Noyer.
- 2 L'Amandrier.
- 3 Le Pin.
- 4 Le Noisillier ou Avellanier.
- 5 Le Chastaignier.
- 6 Le Laurier & ses Bayes.
- 7 Le Genevre.
- 8 Le Sureau & l'Yeble.

En somme, il y a des herbes & arbrisseaux cinquante six.
Et d'arbres avec leurs fruicts vingt quatre.

Premier sillon

[p. 29] LE JARDIN MEDICINAL D'ANTHOINE
MIZALD DE MOLYSSON.

Je suis délibéré que la Laictuë face l'entree & le commencement de nostre œuvre, non pas que je vueille inferer de là que elle merite le premier rang entre toutes les herbes des Jardins, car je contredirois à ce que Marcus Cato & Pline en ont escrit, lesquels adjugent le premier lieu au Chou, comme nous monsturons en son lieu. Mais, d'autant que je suis assuré que la Laictuë est une herbe fort salutaire & de bonne nourriture entre toutes les herbes des jardins, qui a donné occasion à Avicena de la nommer herbe benite, à cause dequoy elle a esté tellement estimee des Anciens, & ont esté si soigneux de la cultiver qu'une famille notable de Rome, asçavoir la Valerienne, n'a pas desdaigné d'en prendre le surnon de Lactucini, comme recite Pline au chapitre cinquiesme du dixneufiesme livre.

C'est par le moyen d'icelle que Divus Cesar Octavian Auguste fut gueri d'une longue & dangereuse maladie par le conseil d'Anthoine Musa, medicin fort excellent, en recompense dequoy [p. 30] il luy fit dresser une statue pres de celle d'Æsculapius à ses despens. Mais, sans s'arrester plus longuement aux louanges de la Laictuë, il nous faut, selon nostre petitesse, descrire ses vertus medicinales & commencer à despartir notre Jardin en quarreaux.

Le premier sillon du Jardin Medicinal contient quelques herbes potagieres,
divisé en dix quarreaux.

De la Laictuë des jardins & de ses remedes.

Quarreau I.

Par le mot d'herbes potagieres, que les Latins appellent Olera, nous entendons non pas seulement les plantes & herbes des jardins qu'on met és bouillons & potages pour leur donner goust, mais aussi celles qui, pour estre

aisees à aprester, servent de viande journellement aux pauvres, soit en salade ou autrement. Et c'est ainsi qu'Horace en a usé escrivant à Sæva, comme s'ensuit.

*Si les Rois prenoyent plaisir d'user d'herbes potageres,
Aristipus n'en voudroit user du tout point, ou gueres.*

Mais, [p. 31] c'est affaire¹⁰⁴ aux Gramairiens de s'amuser à ces choses, mais nous comme medecins, nous arresterons à descrire les remedes qu'on peut tirer de la Laictuë. Laquelle a esté en telle estime entre les anciens Romains, comme savent bien ceux qui sont versez aux histoires, & mesmement après que par le moyen d'icelle Divus Auguste eut recouvré sa santé, qu'ils trouverent le moyen de la pouvoir garder en hyver, asavoir dans l'Oximel. La Laictuë donc est une plante fort salutaire, comme tesmoigne Columelle en ses vers, laquelle il magnifie si fort à cause de la guerison d'Auguste, & voicy ses vers, comme je les ay tourne.

*Sus vienne avant la Laictuë savoureuse
Pour soulager l'ennuy de maladie facheuse.*

Le suc de la Laictuë appliqué sur le front de celuy qui a la fièvre le provoque à dormir, comme dit Florentinus, fidele interprete Grec des matieres qui concernent l'Agriculture & la medecine, lequel enseigne aussi que si quelqu'un mangeoit de la Laictuë à jeun, il ne s'enyvreroit point. D'avantage, sa semence broyee & beuë arreste la perte de la semence genitale, & pourtant elle seroit fort utile à ceux qui sont souvent tormentez de songes & imaginations veneriennes, comme le tesmoigne ce distique commun, si je l'ay bien tourné.

[p. 32] *La semence de Laictuë humee avecques du vin
Oste les songes de Venus & flux de ventre malin.*

Lequel Distique nous attribuons à Macer, poëte & medecin expert, que plusieurs pensent avoir esté de mesme temps qu'Ovide & avoir vescu sous Divus Auguste, & prennent leur conjecture de ces deux vers d'Ovide, mais mal à propos, ce me semble.

Sæpe suas volucres legit mihi grandior ævo,

¹⁰⁴ Corr. à faire. (C'est nous qui corrigeons).

Quæque nocet serpens, quæ juvat herba, Macer.

Mais, sans m'arrester à ces choses, je reviens à traicter de la Laictuë, laquelle, comme dit le mesme Florentinus, mise sous les draps du lict, sans que le malade en sache rien, elle le fait dormir, principalement si elle a esté arrachee racine & tout avec la main gauche avant que le Soleil fut levé. Elle faict aussi dormir, comme dict le mesme autheur, si on en met cinq fueilles, ou troys, ou une, dessous le chevet, sans le seu du malade, mais il faut observer que les fueilles qui auront esté cuillies au bas de la tige soyent tournees vers les pieds & celles qui auront esté prises au plus haut de la plante soyent tournees vers la teste. Pareillement les Grecs qui ont traicté de l'agriculture ont donné cest¹⁰⁵ advertissement à ceux qui desirent d'avoir lignee de fuir sur tout le trop grand [p. 33] & continuel usage des Laictuës, car non seulement (comme ils escrivent) elle diminue la faculté d'engendrer (à cause dequoy les Pythagoriciens luy ont donné un non qui signifie chastree) mais aussi elle fait que les enfans qu'on a après ne sont pas de bon sens, mais sont lourds & stupides d'esprit, & degenerent beaucoup de la subtilité de leurs peres & meres.

Jusques ici j'ay proposé ce que les Grecs ont jugé de la Laictuë. Il me faut maintenant monstrier ce qu'on en ont dict nos medecins. Ils tiennent aussi que la Laictuë provoque à dormir, qu'elle engendre un sang qui n'est pas trop mauvais. Aussi n'est-il pas parfaict en tout & par tout, si est-il pourtant beaucoup meilleur que celui des autres herbes potagieres, ce que Eobanus Hesus, poëte fort ellegant, a gentiment exprimé en son livre qu'il a faict de la conservation de la santé, & voici ses paroles, si j'ay bien tourné.

*La Laictuë des Jardins la beauté & l'ornement,
Estant froide & humide engendre doux repos,
Surpassant tout herbage en grand nourrissement,
Elle produit aussi un sang vif & dispos.*

Voila pourquoy Galien, à mon advis, dit que entre toutes les herbes qu'on mange, la Laictuë est de meilleur suc & de meilleur nourriture, si elle est mangée par un homme bien temperé. Que si elle se rencontre en un stomach chaud, elle y sert grandement, mais si [p. 34] on en use trop souvent, elle nuit

¹⁰⁵ Corr. *c'est*. (C'est nous qui corrigeons).

fort à la veuë & esblouit les yeux, comme nous dirons ci après. Je di davantage qu'elle est fort nuisible à ceux qui respirent avec difficulté, à ceux qui crachent le sang & à ceux qui abondent en phlegme. Et qui plus est, en manger trop souvent, soit qu'elles soyent cuites ou cruës, n'est pas moins nuisible que la Cigue. Et pourtant nous en usons en Esté plustost pour medicament que pour aliment, ascavoir pour rafreschir & humecter, car elle est froide & humide. A cause dequoy on pourroit demander, & à bon droit, comme il se peut faire qu'elle engendre de bon & pur sang au corps humain, à quoy je respons que c'est à cause de sa substance fort familiere à la nostre, car elle a un suc laicteux & doux. Davantage, estant moderément cuitte, elle se convertit aisément & promptement en sang, à cause dequoy elle fait venir abondance de laict. Elle est semblablement utile à ceux qui sont detenus de ce mal soudain & dangereux qu'on appelle entre les Grecs Cholere, qui procede d'une grande abondance d'humeurs bilieux avec un vomissement qui ne se peut arrester. Dequoy nous avons pour tesmoin un fort ancien poëte medicin, asavoir Quintus Serenus, en ce sens.

Celuy qui de Colere tormenté se verra

Un grand soulagement & aide il recevra

[p. 35] *S'il prend la Laictuë cuitte ou le Chou bien trempé.*

On attribue aussi ceste faculté à la Laictuë de lacher le ventre, à cause qu'estant froide & humide, elle tempere la trop grande chaleur du foye, laquelle chaleur, attirant soudainement & fort la viande & breuvage, est cause bien souvent qu'on n'a pas le ventre à commandement. Or, que la Laictuë aye ceste vertu de lascher le ventre, nous en avons un bon tesmoin que nous pouvons produire, asçavoir Martial, qui en escrit en ceste sorte,

On t'attribue le loz, o Laictuë, d'estre utile

A bien lascher le ventre & de le rendre habile.

Et ailleurs :

Phebe, tu as la face d'un qui est dur de ventre :

Use donc de viande, ou Laictuë, ou Malve entre.

On tient aussi qu'elle obscurcit la veuë, comme nous avons nagueres dict, & qu'elle est dommageable aux yeux & les esblouit, ce que on tient advenir à cause qu'elle engrossit les esprits servans à la veuë, d'autant aussi

*Galien usoit de la
Laictue & pourquoi
et comment.*

qu'elle trouble l'humeur cristalin, qui est le mirouër & principal instrument de la veuë, au lieu qu'il doit tousjours estre cler & net, & outre cela, elle offence par sa froideur les esprits animaux, sinon qu'on [a] corrigé sa froidure meslant d'autres herbes chaudes par-mi, ou quelques choses aromatiques, ou beuvant de quelque puissant vin, après avoir mangé [p. 36] la Laictuë, car, comme dit Hypocrates, le froid est du tout ennemi du cerveau, de l'espine, des nerfs, des os & des dents, pource tient-on que la Laictuë est stupefactive, comme nous avons desja remarqué ci-devant, & Galien l'a experimenté, comme tu entendras. Plusieurs (dit-il) usent de la Laictuë avant qu'elle soit montee en tige, la faisant un peu bouillir en eau, ce que j'ay fait seulement depuis que les dents m'ont commencé à faire mal, car quelqu'un de mes compaignons, sachant que dès ma jeunesse, j'estois accoustumé à en manger, mais qu'à present, elle me nuisoit grandement, me conseilla de la faire cuire. Lors donc que j'estois en ma jeunesse & que j'avois l'estomach bien souvent tormenté d'abondance de cholere, je mangeois la Laictuë toute cruë afin de le rafraichir. Mais, quand mon aage a commencé à deschoir, le mesme herbage m'a esté un bon remede contre les veilles & l'impuissance de dormir, car lors je me provoquois tout expres à dormir, au contraire de ce que je faisois en ma jeunesse, pource que cela me estoit facheux de ne pouvoir dormir, ce que m'estoit en partie advenu, pource qu'en ma jeunesse je m'estois accoustumé à veiller de mon propre gré afin de vaquer à l'estude, en partie aussi pource que les gens vieux sont ordinairement subjects à ce mal de ne [p. 37] pouvoir dormir. Et pourtant la Laictuë au soupper m'estoit un remede souverain pour me faire reposer, ou bien je la prenois lors que je me voulois aller dormir, mais avant que la manger, je la faisois cuire. Voila ce qu'en dit Galien, le recit duquel j'ay voulu ici inserer, pource qu'il est plaisant & bien propre à la matiere que je traicte. Au reste, les anciens n'avoient pas accoustumé de servir la Laictuë à l'entree de table comme nous, mais à la fin comme Martial l'a testifié clairement par ces deux vers, si j'ay bien tourné.

Pourquoy anciennement la Laictuë estoit donnee

A la fin du repas, maintenant à l'entree.

Mais, pour te faire cognoistre que ceci ne se est point fait sans bonne cause & raison, il te faut entendre que la Laictuë, estant de nature froide &

humide, si on la mange à la fin du repas & après toutes les autres viandes, elle incite beaucoup plus à dormir, & si reprime & rabat les fumees & vapeurs du vin montans au cerveau, parquoy elle empesche l'yvrognerie en humectant le cerveau. Mais, les medecins de notre siecle ont jugé qu'il estoit plus profitable de la manger à l'entree de table & devant toutes autres viandes, apprestee avec huylle, vin-aigre & sel, afin de temperer & resjouir aucunement l'estomach par trop chaud, & en rabatant la trop grande chaleur, ouvrir l'appetit, & avec cela¹⁰⁶, elle modere aucunement le [p. 38] sang bouillant & la trop grande chaleur du foye & du cœur. Et pourtant, ce n'est pas de merveilles si elle garde de s'enyvrer, pour le moins elle y resiste fort, & si elle guerit, par sa froideur naturelle, ceste pesanteur de teste que les Grecs appellent d'un mot bien propre *Carivaria*, à cause qu'elle reprime & dissout les vapeurs qui s'eslevent quand on a trop beu, ce que Quintus Serenus, poëte & medecin excellent, n'a pas oublié parlant de la curation de l'yvrognerie en ces termes, si j'ay rencontré.

Plusieurs tiennent qu'à ceci la Laictuë est convenable.

Le remede est bien aisé & si n'est moins profitable.

Je croy bien aussi que c'est de là que Rufus Ephesien, medecin, a prins le nom de *Acraipaly* qu'il luy attribue, pource qu'elle empesche l'yvrognerie & chasse tout mal de teste procedant de trop boire. Bien est-il vray qu'il en faut user avec jugement & discretion, car, comme nous avons dit ci devant, elle esteint les amoureuses chaleurs, parquoy ceux qui sont liez par mariage n'en doivent user que bien peu souvent, sinon qu'ils corrigent sa trop grande froidure par quelques autres herbes chaudes, comme sont la Roquette, le Cresson de jardin, la Mente, la Marjolaine & semblables, ou qu'ils boivent après de quelque vin puissant. Mais ceux qui voué¹⁰⁷ chasteté, comme sont Prestres, Moines, Nonnains & [p. 39] autre, telle vermine qui est enserree dans les cloistres, il est bon qu'ils mangent la Laictuë sans y mesler rien de chaud afin que cela leur serve pour mieux garder leur chasteté & leur oste l'envie de se froter, amortissant aucunement le feu de convoitise. Il est donc bien necessaire d'avoir esgard & considerer la temperature des personnes quand il est question d'user de la Laictuë, en laquelle Callimachus, parlant par alegorie & similitude,

¹⁰⁶Corr. *celà*. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁰⁷Corr. *vouë*. (C'est nous qui corrigeons).

dit que Venus avoit caché son amoureux Adonis, voulant par là enseigner, comme l'interprète Athenæus, que ceux-là ne sont pas propres au jeu d'amour qui usent souvent de Laictuës. Que les femmes donc se gardent d'en aprester gueres souvent à leurs maris.

Je ne veux point cacher un secret qui est connu par peu de gens & que j'ay souvent experimenté heureusement contre les blanches fleurs des femmes. Il est composé de creisme¹⁰⁸ tiree de la semence de Laictuë, laquelle on fait premierement tremper en eau, dans laquelle on ait amorti un quarreau d'acier, y adjoustant de la poudre d'ivoire bien deliee. Je veux bien aussi qu'on sache que la semence de Laictuë pilee & broyee dans du bouillon & beuë fait dormir ceux qui ne peuvent reposer, & ses fueilles cuittes en eau de la decoction d'Orge augmentent merueilleusement le laict, si on en boit & puis qu'on frotte tout doucement les [p. 40] mammelles avec la main. Je di davantage que si la teste est par trop eschauffee pour avoir esté trop longuement au soleil, mesme qu'elle face mal, il sera bon de mesler le suc de Laictuë avec du vin-aigre, & l'en bassiner, comme Galien nous en a adverti. Mesme contre les brusleures, il faut prendre les fueilles & les bien piler, puis les apliquer sur la partie malade, mais il les faudra changer souvent sans attendre qu'elles soyent eschauffees & seichees. C'est assez parlé des remedes qu'on peut tirer de la Laictuë.

Je veux encor ajouter seulement ce mot que la Laictuë mangee ou appliquee adoucit & appaise l'ardeur & trop vehemente chaleur des parties internes & externes, ce que cognoissant bien ce grand personnage Antoine Musa, medicin d'Auguste, ayant tenté tous autres remedes, & ne sachant plus que faire pour le guerir d'une distillation qu'il avoit, causee par le vice du foye, & de laquelle il estoit grandement tormenté, il fut en fin contraint de changer de methode pour sa guerison & recourut à la Laictuë, comme nous avons ci devant touché, par le moyen de laquelle Auguste recouvra sa premiere santé, d'ou il vint que la Laictuë fut depuis fort estimee.

¹⁰⁸Corr. *creime*. (C'est nous qui corrigeons).

*Le Chou fort loué &
estimé par les
anciens.*

Je n'ignore pas que ce bon personnage, & qui n'a son pareil en l'agriculture, asçavoir Marcus Cato, homme renommé & remarqué pour avoir triomphé, avoir esté Censeur & bien versé aux letres, a preferé le Chou à toutes les autres herbes qu'on mange. Je sçay bien aussi que Pline l'a¹⁰⁹ mis au premier degré de toutes les herbes des jardins & que Pythagoras a celebré ses louanges sur tous autres. Chrisippus, medicin, en a faict aussi un volume à part, divisé par toutes les parties du corps humain. Mesme Cato a fort exalté ses vertus & les remedes qu'on en peut recevoir & les a tellement faictes cognoistre au peuple Romain qu'ils ont¹¹⁰ long temps esté sans autres medicines ni autres medecins. Toutesfois, je n'ay peu estre esmeu pour toutes ces choses, encores qu'elles soyent bien considerables, à mettre en ce jardin medicinal le Chou devant la Laictuë, pour les raisons que j'ay ci devant deduites. On scait bien que le Chou, à cause de la grosseur de sa tige & de ses fueilles branchuës, a prins le nom de Chou, duquel nous avons maintenant a discourir & traiter dequoy il sert en medicine.

Et pourtant nous commencerons à ce que les Anciens en ont escrit & que Marcus Cato en a experimenté. Traictant doncques de ceux qui urinent avec difficulté & goutte¹¹¹ [p. 42] à goutte, voici ce qu'il en dit. Prenez le Chou & le jettez en eau bouillante, & le faites un peu cuire, tellement qu'il soit à demi cuit seulement, puis ostez une partie de l'eau, & y adjoustez de l'huyle, du sel & un peu de Cumin, & les faites encores un peu bouillir, & humez ce bouillon froid & mangez le Chou, & reiterer cela tous les matins. Le mesme autheur usoit du Chou, qui a les branches menues & les fueilles deliees, qu'on appelle Crambe, contre toutes tumeurs & contre toutes ulceres, encores qu'elles fussent envieillies, le pilant & appliquant dessus, & se servoit du mesme remede pour nettoyer les chancrez & les guerir, ce que ne se peut faire par autre medicament, comme luy mesme escrit. Bien est vray qu'avant que l'appliquer, il le faisoit

¹⁰⁹Corr. *la*. (C'est nous qui corrigeons).

¹¹⁰Corr. *ons*. (C'est nous qui corrigeons).

¹¹¹Corr. *gout-*. (C'est nous qui corrigeons).

laver en grande quantité d'eau chaude ou en vin tiede, comme dit¹¹² Macer, & après l'ayant pilé, l'apliquoit deux fois le jour. Il usoit du mesme remede contre les deslouëures & meurtrisseures, & contre les ulceres & chancres des mammelles. Si d'avanture l'ulcere ne pouvoit souffrir l'acrimonie, il y mesloit de la farine d'Orge & puis l'apliquoit. Il testifie aussi qu'il n'y a remede qui plus adoucisse la goutte & douleur des jointures que le Chou tout cru, si on le hache menu avec de la Rue & du Coriandre, puis que on le mange, ou bien qu'on y mette un bien [p. 43] peu de sel & de farine d'Orge & qu'on l'applique bien à propos, ce que le Poëte qui a traité des herbes, parlant de la medicine des Chous exercee par Marcus Cato, a compris en quelques vers, desquels voici la substance, si je n'ay failli à tourner.

*Si tu mesles tresbien de l'Orge la farine
Avec Rue, Chou, Coriandre & un bien peu de sel,
Faisant un cataplasme, tu auras medicine
Fort propre à appaiser ce grand douleur cruel
De la goutte & podagre qui les jointures mine.*

Si tu entens dur des oreilles, dit le mesme Caton, broye le Chou avec du vin & en tire le jus, puis le fais un peu tiedir, & le mets goutte à goutte dans tes oreilles & soudain tu recouvreras l'ouye. S'il y a abondance d'humeur melancholique, si la Rate est enflée, si le cœur te deult, si le foye, les poulmons, les flancs ou quelque autre partie interieure te fait douleur, tu en seras gueri par le moyen du Chou. Si quelcun desire d'en sçavoir d'avantage, qu'il lise le livre qu'il a luy mesme composé de la chose rustique, & là, il trouvera dequoy se contenter. Mais, dira quelcun, ces vertus ne se peuvent approprier à nostre Chou de jardin, de l'usage & vertu duquel nos medecins sont en doute & ne savent qu'en dire. Quant à la cause, tu la pourras apprendre ailleurs.

Ces choses estans ainsi pesees, je vien à produire ce que les Agriculteurs en [p. 44] ont escrit. Ils disent donc que la decoction du Chou faite en vin doux & beuë provoque les mois aux femmes, semblablement que son jus meslé avec miel pur est un souverain remede pour les yeux, si on l'applique sur le coin d'iceux. Que si quelcun avoit mangé des Champignons ou Poutirons

¹¹²Corr. *lit.* (C'est nous qui corrigeons).

veneneux, il sera grandement soulagé s'il boit du jus de Chou. Ils disent aussi que le Chou apporte grande nourriture au corps humain, tellement qu'on tient qu'un enfant nourri de Chous deviendra beaucoup plustost grand. Le jus de Chou beu avec vin blanc par l'espace de quarante jours guerit les Rateleux & ceux qui ont la jaunisse, comme a laissé par escrit Paxamus Grec en ses Paradoxes rustiques, dans lesquelles il n'a pas aussi oublié de dire que le Chou meslé avec Alum rond, destrempé en vinaigre, nettoye de la lepre & mal saint Main. Estant cuit & mangé, il aide à la voix & aux maladies de la canne du poulmon. Et de là vient que ceux qui desirent d'avoir bonne voix en usent volontiers. Les feuilles ou la semence de Chous meslees¹¹³ avec Benjoin & vinaigre, & appliquees¹¹⁴, guerissent entierement la morsure du chien enragé ou autre. Si l'Uvule, ou Luette, est prolongee par quelque distillation survenue, tellement que elle pende sur le gosier, il faut appliquer du jus de Chou tout cru sur le sommet de la [p. 45] teste, & elle se retirera & retournera en son lieu naturel, ce qui doit estre attribué à un secret de nature. Voila ce qu'en disent ceux qui ont escrit de l'agriculture entre les grecs.

Quant aux medecins, ils afferment tous d'un commun accord que le Chou trop souvent mangé engendre grande quantité d'humeur melancholique, que sa substance est aussi dommageable à l'orifice de l'estomach & si obscurcit (comme nous dirons tantost) la veuë, & pourtant il est bon de s'en abstenir, sinon que par faute d'autres meilleurs herbages, on soit contraint d'en manger. Le suc de Chou tout cru humé avec vin sert de remede contre la morsure des viperes, & enduit avec farine de Fœnugrec, c'est un souverain remede contre la goutte des pieds & autres maladies des jointures. Il est aussi profitable aux ulceres vieux & sales, mis sans estre meslé, & si on le tire par le nez, il purge le cerveau, & appliqué avec farine d'yvroye sur les parties naturelles des femmes, il provoque les mois. Les feuilles enduites toutes seules, ou pillees avec griotte seiche & appliquees, sont fort profitables aux inflammations & tumeurs, & avec sel, elles rompent les charbons & arrestent la cheute de poil. Les mesmes feuilles cruës avec vin-aigre sont utiles aux Rateleux, & cuittes & jointes avec miel, sont fort excellentes contre les ulceres corrosifs & les

¹¹³Corr. *melez*. (C'est nous qui corrigeons).

¹¹⁴Corr. *appliquez*. (C'est nous qui corrigeons).

gangrenes. [p. 46] Les tiges verdes, ensemble les racines bruslees & incorporees avec vieil oingt, adoucissent la douleur de costé envieillie, ce que le Poëte qui a escrit des herbes n'a pas oublié ni obmis, disant.

*Si voulez appaiser mal de cost¹¹⁵ & sciatique,
Meslez avec vieil oinct, cendres de Chou bruslé.
De peu d'estime elle est, mais bonne la pratique.*

Qui voudra desseicher le ventre par trop humide, lors que le Chou aura un peu bouilli, il faut oster la premiere eau, & y en verser de l'autre toute chaude, & la faire encore rebouillir jusques à ce qu'il soit mol & assez cuit, ce qu'il ne faut pas faire quand on veut lascher le ventre, & de là est venu le vers de Salernitanus.

Ius caulis soluit, cuius substantia stringit.

C'est à dire :

Le bouillon du Chou relasche, mais la substance restraint.

Toutes ces choses, & davantage, sont comprises un peu plus proprement en quelques vers d'Eobanus Hesus, desquels voici le sens, si je n'ay failli a tourner.

*Le Chou cuit par deux fois arreste bien le ventre
Mais cuit legerement le lasche doucement,
Vray est que pour ce faire l'huyle d'Olive y entre
Le laict & la semence accroist aucunement.*

[p. 47] Je n'ay pas voulu laisser ici à dire que toute sorte de Chou, comme j'ay desja dit, est fort nuisible à la veuë, ce que doit estre principalement remarqué par ceux qui sont addonnez à l'estude. Il est de peu de nourriture & engendre des songes fascheux & terribles, à cause des humeurs melancholiques qu'il engendre, comme nous en avons donné advertissement ci devant. Au reste, il n'est pas à mespriser de sçavoir qu'anciennement en Athenes, on apprestoit aux accouchees des Chous au repas, lesquels on leur pendoit au col pour preservatif, comme recite Atheneus. Il est aussi recité par Suidas que les anciens servoyent des Chous en leurs banquets, mais estans recuits, tellement qu'ils faisoient soulever le cœur, & de là est venu le proverbe entre les Grecs.

¹¹⁵« Cost' & » signifierait « costé & ». Le traducteur aurait adopté cette graphie pour former un alexandrin.

Le Chou reiteré, c'est la mort. Le Chou a une vertu singuliere contre l'yvrognerie, de laquelle il preserve & empesche, prins non seulement devant le repas, mais aussi après. Mesme, il chasse & dissout toute maladie & pesanteur qui procede de trop boire, & pour la preuve de ceci, nous produirons deux tesmoins entre les autres. Premièrement, Marcus Cato, homme, comme dit Pline, excellent sur tous autres en l'usage de toutes choses. Si tu veux, dit-il, boire d'autant & souper jusques à regorger, mange avant que entrer à table tout ton saoul [p. 48] de Chous tout crus trempez en vinaigre, & quand tu auras soupé, manges en encore cinq feuilles, & tu te trouveras comme si tu n'avois mangé ni beu, & si pourras boire jusque à crever, si tu veux. Le second tesmoin que nous voulons produire est Claude Galien, lequel a escrit que les feuilles de Chou trempees en eau chaude & appliquees autour de la teste resistant naturellement à l'yvrognerie, ce que procede d'une contrarieté naturelle qui est entre ceste herbe & le vin, comme dit Agrius, duquel Marc Varron fait mention, à cause dequoy, il me semble qu'Atheneus n'a pas escrit legerement que les vignes ou on seme des Chous ne rapportent pas si grande abondance de vin, tant il y a de la contrarieté entre le Chou & la vigne & le vin.

Theophraste aussi a remarqué que le sep de vigne encore vif se retire de l'odeur du Chou, & Pline, que le vin se gaste dans le tonneau par la seule odeur & goust du Chou, mais y faisant tremper des feuilles de Reparee, il retourne en son premier naturel. Ceste raison induisoit Androcides, qui estoit homme illustre, comme recite le mesme Pline, à affirmer que le Chou avoit une grande vertu contre l'yvrognerie, comme nous avons dit ci devant. De là aussi venoit que anciennement les Ægyptiens qui aimoyent fort le vin, comme recite Suidas & Atheneus, [p. 49] avant que manger autre chose, mangeoyent en leurs repas des Chous cuits, & en leurs banquets & festins, le premier mets estoit de Chous, afin d'empescher que le vin ne leur nuisit & se préserver des inconveniens qui viennent de l'yvrognerie. Or, plusieurs estiment que cela doit estre entendu du Chou le plus rouge. Ceste façon de faire des Ægyptiens est aujourd'huy suyvie de toutes les nations, mais principalement des Alemans & Flamans, car à l'entree de tous leurs repas, ils servent de Chous & bien souvent en mettent aussi à la fin pour se garder d'estre surprins du vin, duquel ils ne sont jamais las de boire & ont le gosier tousjours prest à avaler. Ce sont nations

qui portent patiemment la peine & le travail, mais ils ne peuvent endurer la soif. Et a ce propos, nous avons quelque fois passé le temps avec un mien ami Alemand, homme docte & bien versé, nommé Gervais Mastalerus, qui estoit de Brisgovv, avec lequel je me suis quelque fois joué en ces vers.

Les Alemans sont duits à porter les travaux

Impatiens à porter de la soif les assauts.

Ce qui reste est bien digne d'estre attentivement remarqué. La Cendre des tiges de Chou, & leur decoction, nettoye la teste des furfures, si on s'en lave. Et si on se bassine les tetins avec bouillon de Chous tiede, cela [p. 50] fait venir le laict. Pareillement, les cendres meslees avec blanc d'œuf¹¹⁶ servent de remede aux bruslures, & l'eau qui sort de la tige du Chou, lors qu'on la brusle, guerit le feu volage qui n'est pas encore envieilli, aussi bien que l'escorce de la racine de Parelle machée & appliquée sur le mal. Je di encores que le Chou pilé avec Griotte seiche bien deliée, puis incorporé avec eau rose & appliqué sur les yeux guerit les fluxions chaudes qui descendent sur iceux. Et si tu fais cuire les fueilles de Chou, puis les ayant pilees, tu les mesles avec lie de vinaigre & deux jaunes d'oeuf tous crus avec un peu d'huyle rosat, meslant le tout bien ensemble, & le faisant un peu tiedir & puis tu l'appliques sur le lieu qui est affligé de goutte, tu trouveras que c'est un remede singulier pour appaiser la douleur, mais il le faudra changer souvent. Le mesme Chou tout seul, ou bien meslé avec graisse, est tenu pour un remede bien propre aux inflammations endurcies & aux Heresipeles. La maniere de l'appliquer est de oindre les parties malades avec huyle rosat, & puis appliquer la composition susdite sur la partie & la lier avec bendes.

Je ne pense avoir rien oublié au recit des remedes qu'on peut tirer du Chou, hors mis un grand miracle, & qui n'est point vulgaire, auquel nature se monstre admirable, lequel aussi je ne veux pas taire, [p. 51] asçavoir que ceste herbe que nous avons dit estre ennemie de la vigne, estant plantee vis à vis du Ciclamen ou Pain porcin, & de l'Origan, elle seiche entierement, tant grande est la contrariété & haine secrette qui est entre ces plantes & le Chou, non moindre que celle qui est entre le Chou & la vigne & le vin, & au contraire. Il

¹¹⁶Corr. œufs. (C'est nous qui corrigeons).

ne se faut donc pas estonner si quand le Chou cuit & boullit, & on jette seulement quelques gouttes de quelque vin fort & puissant dans le pot, le Chou ne cuira plus, mais ayant perdu toute sa force, il changera de couleur & se corrompra, comme a bien remarqué Paxamus, un d'entre les Grecs qui a traité de l'agriculture. Par tous ces discours, on peut aisément recueillir que ceux qui ont envie de faire Caroux & avoir le renom & la victoire de bien boire doyvent manger, à l'entree de leur repas, des Chous tout crus afin de se garder d'enyvrer, comme nous avons ja dit ci devant, ce que Guillaume Gratarolus, medecin fort renommé, dit en son livre de la conservation de la santé avoir esté expérimenté en sa presence par un personnage docte & qui faisoit profession de Philosophie, car ce personnage¹¹⁷ estant assis à table, beut Sorbonifiquement sans jamais refuser pas un de ceux qui le convioyent à boire, seulement pour avoir mangé une petite fueille de Chou rouge toute crue, [p. 52] devant qu'entrer à table. Ce sera assez parlé du Chou. J'adjousteray seulement que s'il est planté en lieu sec & aride, il est fort terrestre & astringent, mais s'il est creu en lieu chaud & humide, il sera de nature toute contraire. Davantage, le Reffort, qui est aussi nommé des Grecs *Crambi*, a les mesmes facultez que le Chou pour empescher l'yvrogerie, comme il sera dit en son lieu.

*De l'Ache des jardins, autrement appelé Persil & des remedes qu'on¹¹⁸ en
peut tirer.*

Quarreau III.

L'Ache qu'on cultive és jardins est appelé [par] les grecs *Selinon* (comme qui diroit lunatique, à cause de ceste hideuse maladie d'Epilepsie qu'il irrite & provoque, comme il sera tantost dit). Vulgairement, on l'appele Persil, les facultez & remedes duquel nous voulons maintenant traiter. Florentinus en ses Georgiques grecques, afin que je commence par là, enseigne que l'Ache appliqué avec pain en forme de cataplasme sert de remede au feu saint Antoine, & que sa decoction chasse la gravelle, come fait aussi sa fomentation. Davantage qu'il est profitable à ceux qui urinent avec difficulté & aux maladies

¹¹⁷Corr. *personuage*. (C'est nous qui corrigeons).

¹¹⁸Corr. *no*. (C'est nous qui corrigeons).

des reins, tant sa fueille que sa racine, ce que je trouve avoir esté remarqué par ce Poëte qui a escrit des herbes, quand il traite de l'Ache en ces termes.

[p. 53] *L'Ache crue mangée provoqu*¹¹⁹ *à uriner*

Encor plus sa racine prinse en decoction,

Beaucoup plus sa semence formee en potion.

Le mesme Florentinus adjouste que si on bassine les lieux meurtris avec la decoction de la semence de Persil, ils retournent en leur naturelle couleur, & que si on pille ses fueilles & les applique sur les mammelles endurcies, cela les amollira. Pline escrit que la semence appliquee avec blanc d'œuf, ou bouillie en eau & beuë, est un souverain remede pour les reins, & broyee en eau froide, est profitable contre les ulceres de la bouche, & avec vin vieil, elle romp la pierre en la vessie. La racine a mesme faculté. On baille la mesme semence avec du vin blanc à ceux qui ont la jaunisse & aux femmes qui ont leurs mois retenus. Quant aux racines qu'on met au potage ou qu'on mange avec huyle & vinaigre en façon de salade, il sera bon d'en user plustost en hyver, ou au commencement du printemps, ou sur la fin de l'Autonne, que non pas en Esté, & ce à l'entree du repas, soit du disner ou du souper, d'autant qu'elles conduisent les matieres du haut en bas, & leur servent comme de guide, provoquant l'urine.

Mais, je ne veux pas oublier en ce lieu que l'Ache de jardin ne sert pas seulement aux reins, mais aussi à la douleur de la colique & autres maladies procedantes de ventositez encloses & qui ne peuvent avoir issue. [p. 54] Outre ce, le suc d'Ache beu avec miel chasse par vomissement le sang figé en l'estomach. Sa semence cuite en vinaigre & eau fait uriner ceux qui ne pouvoyent uriner, & la plante broyee & mise dans la matrice tire l'enfant dehors & l'arriere-fais aussi. Que si la femme boit son jus, il luy purgera la matrice de toutes superfluitez. Dioscoride ne specifie pas particulierement à quelle sorte de maladie l'Ache sert, mais dit seulement en general qu'il est utile à toutes inflations, disant simplement l'Ache dissout toutes inflations. Toutesfois, il atribue au Persil grande vertu contre les maladies du boyau Colon, comme nous avons ja dit, pareillement contre les maladies de l'estomach, & voici ces

*L'Ache survient aux
inflations & à la
colique.*

¹¹⁹Nous conservons « provoqu' » pour ne pas fausser l'alexandrin.

propres paroles. Le Persil, dit-il, sert de remede contre les inflations & douleurs de l'estomach & du Colon, avec lequel s'accorde Galien, adjoustant qu'il est fort plaisant à la bouche. Pline dit que tout cru, il rend l'eau beaucoup plus plaisante à boire. Et Florentinus Grec dit que si on le mange, il fait que les fluxions qui tombent ordinairement sur les playes abondent beaucoup davantage. Son jus incorporé avec miette de pain blanc corrige, voire oste du tout, les enfleures des yeux & des mammelles, ce que ce poëte herboriste n'a pas oublié, parlant derechef de l'Ache en ces sens.

*Si dans le suc de l'Ache on met mie de pain blanc,
[p. 55] Et en forme d'emplastre, on le met sur les yeux,
On tient que cela¹²⁰ appaise la grand tumeur d'iceux,
Comme aussi des mammelles enflees.*

*Pourquoy l'Ache
estoit anciennement
defendue en viandes.*

J'avois presque oublié de dire que Crisippus medicin & Dionisius disent qu'ils ne sont d'avis qu'on use ni de l'un ni de l'autre Ache, entendans le masle & la femelle, encores que du temps de Pline, comme aussi aujourd'huy, on ne voit gueres bouillon ni potage qu'il n'y en ait pour leur donner goust & saveur, qui est la cause pourquoy Theophraste l'a nommé herbe domestique. La raison que ceux là alleguoyent estoit que l'Ache estoit dedié aux banquets des funerailles & mortuaires, & pourtant qu'il estoit malencontreux & portoit malheur, ou bien comme escrit Plutarque, pource que on faisoit¹²¹ des festons & coronnes d'Ache autour des sepulchres, & de là estoit venu le proverbe commun, il a besoin d'Ache, quand on vouloit dire, il n'y a plus d'esperance de santé. Aucuns toutesfois estiment que le dire de Crysippus & Dionisius doit estre entendu de l'Ache des maretts, pource que il irrite beaucoup plus fort les accès du haut mal que l'autre. Mais, ceci ne convient aucunement aux vertus de nostre Ache. On tient qu'en la tige de l'Ache femelle s'engendre des petits vers, desquels, si quelcun mange, soit homme ou femme, il deviendra sterile. On dit aussi qu'une femme estant [p. 56] acouchee, celuy qui la tettera après qu'elle aura mangé de l'Ache, il deviendra epileptique. Toutesfois, ils tiennent que le masle est moins nuisible que la femelle, comme escrit Pline, induit par l'advis & tesmoignage des Anciens. Tellement que je ne suis pas esbahi si nos

¹²⁰Corr. *celà*. (C'est nous qui corrigeons).

¹²¹Corr. *fassoit*. (C'est nous qui corrigeons).

medicins, suyvant le conseil d'Avicena, defendent l'Ache à ceux qui sont sujets au haut mal affermans qu'il fait venir les accès & les rend plus forts, qui est aussi la cause pourquoy les Grecs defendoyent aux nourrices, aux femmes enceintes & à celles qui estoyent nouvellement acouchees de manger point d'Ache en leurs viandes. Bien est vray qu'on peut encores alleguer une autre raison : c'est qu'il arreste les mois des femmes, & empesche l'abondance du laict & incite au jeu d'amour ceux qui en mangent. Mais il ne faut pas mettre en oubli que Celsus met l'Ache entre les choses qui reserrent & refroidissent, de sorte qu'estant oint avec huyle aux grandes ardeurs de la fievre, plusieurs ont experimenté avec heureux succès leur avoir donné un grand alegement. Ce qui a esté confirmé par Quintus Serenus, comme il l'a laissé par escrit.

*Si par grandes chaleurs ton corps est affligé,
Mesle le jus de l'Ache avec huyle d'Olive,
Puis en frotte tes membres, & seras soulagé.*

Je laisseray a parler des autres vertus & facultez de l'Ache, sinon que les poissons malades [p. 57] en leurs estangs & viviers sont grandement resjouys par luy. Pareillement qu'il n'y a rien qui face meilleure haleine & le souffle plus doux que fait l'Ache maché tout frais & verd, ce que sçavent fort bien les femmes à louage, lesquelles portent ordinairement de l'Ache & le machent, afin de couvrir la puanteur de laquelle elles sont pleines & rendre leur souffle plus souëf.

*Trois choses notables
de l'ache.*

J'estoys prest à mettre fin à ceste histoire des remedes qu'on peut tirer de l'Ache lors que troys choses notables me sont venues en memoire & bien à propos. La premiere est qu'il se faut bien garder de macher de l'Ache là ou on craint la piqueure des scorpions, comme a remarqué Alubater escrivant a Almansor roy des Sarrasins. La seconde est que les cuisiniers ostent ordinairement le vin-aigre de leurs sausses par le moyen de l'Ache mis en sachel, & les taverniers la mauvaise odeur de leurs vins, comme l'affirme Pline. La troiesme est que le Petroselinum, l'Hipposelinum, l'Eleoselinum, l'Oreoselinum, & l'Ache rustique sont plantes si approchantes de naturel & si semblables en leurs facultez que les herboristes attribuent bien souvent à l'une le nom de l'autre. Quant à l'Hipposelinum, j'ay quelque fois estimé (afin que je die cela en passant) que Gaza avoit fort bien rencontré l'interpretant Equapium,

c'est à dire, Ache de [p. 58] cheval, non pas à cause de sa grandeur, comme aucuns estiment, mais pource que c'est une viande fort bonne & plaisante aux chevaux lassez & recreus, ce qu'estant fort bien cogneu par ce troys-fois grand personnage Homere. Il escrit qu'Achiles donna pour pasture aux chevaux des ambassadeurs d'Ulices & de Phœnix, qui estoient lassez, de l'Ache des marez, qu'on appelle Eleoselinum, & aucun Paludapium. Dequoy Plutarque en ses Banquets, rendant raison, dit que les chevaux qui cessent du travail accoustumé sont subjects à avoir mal aux pieds, à quoy l'Ache est un remede souverain. Et en ce lieu, Plutarque ne met aucune difference entre l'Apium Eleoselinum & Hipposelinum à cause de la grande affinité & convenance de leurs facultez & remedes. C'est donc assez parlé de l'Ache des jardins & du Persil, lequel nous avons confondu avec l'Ache commun, pour la ressemblance des remedes, sans qu'on nous puisse imputer cela à grande faute.

Du Pourpier & de ses remedes.

Quarreau IIII.

Le Pourpier ou Pourcelaine, ou Pourchaille, est une herbe entre celles de jardin, laquelle on met es potages en son temps & fait souvent l'entree du repas & à riches & à [p. 59] povres, accoustree avec sel, huyle & vinaigre. Elle est de nature froide & humide. Aussi est elle propre à corriger aucunement les fluxions bilieuses & fort chaudes, & si aide grandement à ceux qui sont tormentez de fievre ardente, ce que n'a pas esté caché au poëte hesboriste, qui en escrit comme s'ensuit.

*Par sa froideur humide, elle aide grandement
 Aux fievres Causoniques, l'appliquant seulement
 Sur l'estomach, le mesme suc¹²² accomplira
 Estant beu, ou bien l'herbe quand on la maschera.*

*Causoniques. C'est à
 dire ardantes.*

Elle guerit les dens agacees pour avoir mangé quelque chose aigre, austere ou froide, si seulement on la mache. Elle est aussi propre contre les Heresipeles & feu saint Anthoine, & rabat les assauts de Venus & ses songes.

¹²²Corr. *le mesme le suc.* (C'est nous qui corrigeons).

Elle appaise les douleurs de teste procedantes de la chaleur du Soleil si on la mesle avec huyle rosat. C'est aussi un souverain remede aux playes qui sont dangereuses de tomber en gangrene & mortification, si on l'applique dessus avec Griotte. Davantage, elle sert de remede aux enfans desquels le nombril pend, si on l'applique, & r'afermit les dens qui branslent, si seulement on la masche, & si appaise les ulceres de la bouche & palais & de la racine de la langue & les tumeurs des gencives par le moyen de son suc. Chasse les vers ronds qui s'engendrent dans le ventre, soit qu'on prenne de sa decoction ou de son eau [p. 60] distilee, & beuë avec vin, elle arreste les dissenteries, d'ou vient que le mesme Poëte en parle en ceste sorte, comme je l'ay traduit.

Maschee ou beuë elle peut empescher

Le flux de sang, & le ventre arrester.

Leontinus Grec, qui est un de ceux qui ont escrit de l'agriculture, a laissé par escrit que une fueille de Pourpier mise sous la langue de ceux qui sont alterez leur appaise la soif & leur oste l'appetit de boire, & que si on s'en frotte par plusieurs jours les verruës, elles se perdront, ce que Pline n'a pas aussi oublié, adjoustant davantage que son suc incorporé avec miel ou avec terre Cimolienne guerit les inflammations des mammelles & de la pogadre. Ceux qui ont l'estomach froid doivent corriger la trop grande froidure du Pourpier avec Menthe, Fenoi ou quelque autre herbe semblable qui soit chaude. Mais j'avois presque oublié¹²³, tant je suis oublieux, de dire que le Pourpier a une vertu admirable d'adoucir les grandes chaleurs des fievres, si estant broyee avec farine d'Orge, on l'applique sur les flancs & sur la region du foye. Davantage, trempee dans du miel, machee & retenue quelque temps en la bouche¹²⁴, sert grandement aux petites inflammations & ulceres de la bouche. Pareillement, sa racine seiche, puis pillée avec miel & reduite en forme d'onguent aide grandement [p. 61] aux crevasses des levres & des autres parties, & n'aide pas moins aux douleurs des playes, si on l'applique avec huyle & Griotte. Que si on la fait un peu cuire, elle est de grande vertu contre les hemorrhagies & flux de sang. Nous adjoüsterons pour le dernier que les Anciens ont cogneu par experience que le suc du Pourpier arreste merueilleusement le crachement de

¹²³Corr. *oublie*. (C'est nous qui corrigeons).

¹²⁴Corr. *la-bouche*. (C'est nous qui corrigeons).

sang, voire mesme l'herbe prinse en quelque sorte qu'on voudra. Que si on la mange avec vinaigre, elle profitera grandement aux ardeurs de l'estomach.

De la Bette, Poree ou Reparee, & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau. V.

Claude Galien tient que ceste herbe a une certaine faculté nitreuse, par la vertu de laquelle elle mondifie & nettoye les ordures, mais ceste faculté est plus apparente en la Poree blanche, tellement qu'elle irrite le ventre, & si mort & pique l'estomach, qui a un sentiment fort exacte, & si offence aucunement le foye. Ces deux dernieres facultez sont proprement exprimees par Eobanus Hesus en ces deux petis vers, comme je les ay tourneez.

La Bette crue nuit, mais cuitte elle profite.

Mangee trop souvent, le foye & ventre irrite.

Diphilus, medicin qui a traicté de [p. 62] l'agriculture, enseigne que la Poree blanche lasche le¹²⁵ ventre & la rouge provoque l'urine. Aucuns blasment la noire pource, disent-ils, que elle engendre un sang melancholique. Son jus tiré par le nez purge le cerveau. Distilé dans les oreilles, appaise la douleur d'icelles. Si on s'en frotte, appaise la douleur des dens. Si on se frotte la teste avec le suc de Poree, on sera garenti de la Rasche ou Tigne, & si on tire par le nez le suc de sa racine, on appaisera la douleur des dents. Si quelqu'un a les mules aux talons, & il les bassine avec decoction de Poree, il sera grandement soulagé, & si on faict cuire les fueilles, ce sera un fort bon remede pour les brusleures. Je di davantage que le frequent usage de la Poree aide grandement à ceux qui voyent mieux de nuict que de jour, que les Grecs appellent *Nictalopes*. Et si on fait injection de la decoction de Poree & de Blette en la matrice, ce sera pour corriger les vices qui y sont. On fait bien¹²⁶ aussi cuire la Poree rouge avec des lentilles pour restraintre le ventre trop lasche, au lieu que la blanche, comme nous avons dit, lasche le ventre, laquelle, estant cuitte & prinse avec des Auls crus, chasse la vermine du ventre. Et si est beaucoup plus propre aux obstructions du foye, que non pas la Malve, mesmement si on la

¹²⁵Corr. *lasche-le*. (C'est nous qui corrigeons).

¹²⁶Le *e* de *bie* est à l'envers dans l'édition originale. (C'est nous qui corrigeons).

mange avec Moustarde ou vin-aigre. Estant aussi mangée, elle sert merveilleusement aux Rateleux, de [p. 63] sorte qu'estant ainsi accoustree, on la pourroit bien plustost appeller medicament, que non pas aliment. Menander, qui est un medicin & Agriculteur d'entre les Grecs, dit que la racine de Poree rostie esteint la mauvaise senteur des Auls, si on la mange après. Celle qui a les racines rouges, ou rougeastres, comme elle est de plus grand nourriture, aussi engendre-elle un sang plus grossier que non pas les feuilles, & si ont cela d'avantage¹²⁷ qu'elles engendrent aisement des ventositez, encores qu'au reste elles passent legerement¹²⁸ par le ventre. Vray est que cest herbage, comme aussi tous autres, est de peu de nourriture, que si on en mange en quantité, comme nous avons ja dit ci devant, il fasche & offense l'estomach. Il a neantmoins ceste utilité, qu'estant cuit en eau-miel, il purge & nettoye les excremens du ventre, comme l'a escrit Dioclès Carystius, homme par le tesmoignage de Pline, second à Hipocrates & en aage & en renom, en une epistre excellente qu'il escrivit à Antigonus, du presage des maladies, des signes d'icelles & de la curation par remedes prins es jardins, laquelle epistre nous avons depuis n'agueres mis en lumiere pour le profit public avec un petit traité du Sené, qui est une plante fort profitable & de laquelle on peut recevoir beaucoup de benefices.

Au reste, je ne veux pas oublier que (comme nous avons ja dit ci [p. 64] devant) le vin qui perd sa saveur par le moien du Chou la recouvre si on faict tremper seulement quelques feuilles de Poree dans le tonneau. Si tu veux avoir bientost du vinaigre, il ne faut sinon piller la racine de Bette, puis la jeter dans du vin, & troys heures après, tu auras du vinaigre. Que si tu le veux faire retourner en son premier estat, il ne faut qu'y jeter une racine de Chou. Mais nous devons avoir reservé ces choses au traicté que nous avons fait des secrets & remedes pour les vins, duquel nous ne ferons jamais participans les taverniers, que premierement ils n'ayent desisté de brouiller leurs vins & les mesler au grand prejudice & dommage de plusieurs.

¹²⁷Corr. *davantage*. (C'est nous qui corrigeons).

¹²⁸Corr. *legeremët*. (C'est nous qui corrigeons).

De la Blette ou Saune, & de ses remedes.

Quarreau VI.

On tient la Saune pour un herbage inutile à l'estomach & qui renverse tellement le ventre qu'aucuns en prennent ceste maladie qu'on appelle Cholere, & flux de ventre, vomissemens, avec grands tormens de boyaux, à cause qu'elle esmeut l'humeur bilieux, ce que se doit entendre quand on en mange trop grande quantité & trop souvent. Et de la est venu que Pline la nomme herbage fade, sans goust & sans acrimonie aucune, & le poëte Hesus, herbage sans vertu & qui ne sert à rien qu'à lacher le ventre, & [p. 65] voicy ses vers selon que je les ay traduits.

*Sans saveur ni vertu est la viande ou Saune entre
Ayant ce seul usage de bien lascher le ventre.*

De cest¹²⁹ herbage qui est ainsi sans vertu ni saveur, les Latins ont prins la denomination des hommes sans goust, qu'ils appellent Blitei. Bien est vray que les Anciens Grecs ont aussi appelé *Blitous* ceux que les Latins nomment *Stolidi*, *Fatui* & *Blitei*. De là est aussi prins le mot commun & vulgaire qu'on appelle *Blitres* ou *Belistres* ceux qui ne valent rien & qui ne ont point d'esprit ni de goust. C'estoit aussi l'injure que les maris disoyent à leurs femmes, comme le recite Menander. Aucuns tiennent que la Saune beuë avec vin est utile contre les scorpions, & enduite, elle est utile aux clous qui viennent és pieds. Semblablement, elle profite à la rate & à la douleur d'icelle, meslee avec huyle. Hippocrates, selon que le recite Pline, tient que par le moyen de ceste herbe mangée, on peut arrester les mois des femmes. Mais il se faut bien prendre garde que les Anciens ont confondu le *Blitum*, qui est nostre Blette ou Saune, avec *Beta* qui est nostre Poree ou Reparee, d'ou est venu que Martial a appelé la Bette ou Poree fade & sans saveur, & voicy ses vers.

[p. 66] *O que le cuisinier souvent & vin & poivre
Demandera afin qu'au desjunir¹³⁰ du febvre
La Blette fade ait goust [...]*

¹²⁹Corr. *c'est*. (C'est nous qui corrigeons).

¹³⁰Il s'agit d'une forme moins connue de *déjeuner*, bien admise par le DMF.

Bien qu'à la verité elle aye un goust nitreux, & non pas fade & sans goût, comme la Saune, à cause dequoy son jus tiré par le nez fait sortir la morve & phlegme, principalement la Reparee blanche. Je laissois un remede, ou deux, qu'on peut prendre de la Saune. Le premier est que l'eau de sa decoction, & principalement de la rouge, racines & tout, remede aucunement aux furfures & peaux mortes qui tombent de la teste. L'autre est que ses fueilles cuittes sous la cendre, ou bouillies en eau, servent de remede contre les brusleures. Souvenez-vous bien qu'il y a moins de goust aux Saunes qu'aux Bettes, & si est plus fade & humide. Aussi engendrent-elles la cholere, comme font aussi les Courges & Poupons, car ne pouvans pas esveiller la faculté expultrice, & sejournant longuement, ils corrompent la viande, & de là procedent les vomissemens & les agitations & troubles du ventre, avec force ventositez, comme a doctement remarqué Pierre Pena¹³¹.

De l'Ozeille ou Saliette, & de ses remedes.

Quarreau VII.

Ceste herbe a prins le nom d'Oxalis entre les Latins à cause de son suc aigre, d'ou est aussi venu que plusieurs la nomment [p. 67] Aceteuse & le vulgaire François la nomme Ozeille. Il s'en trouve de deux sortes : l'une grande, l'autre petite. On se sert de toutes les deux pour mettre és potages & pour donner goust aux salades. Mesme on en fait de la sauce verte, pour y tremper la chair, qui est de fort bon goust & resveille merveilleusement l'appetit, & ne se fait gueres festin qu'il n'en y ait. J'ay experimenté cecy de l'Ozeille, qu'il n'y a chair si dure, ni si seiche, qu'elle n'atendrisse & rende propre à manger, si on les faict cuire ensemble, & l'ayant un peu faicte tremper, on la faict bouillir, car elle est de nature humide, par le moyen de laquelle elle amollit les choses dures. Mais, d'autant que ceste faculté est beaucoup plus forte & plus vigoreuse en l'Oxilapathum & au Lappathum que en l'Ozeille, je suis beaucoup mieux venu à bout de mon intention, asçavoir d'atendrir la chair, par le moyen d'iceux, que par l'Ozeille des jardins, laquelle se recouvre aisément & sans grande peine, &

¹³¹Corr. *Sena*. (C'est nous qui corrigeons).

s'en sert-on ordinairement pour reveiller l'appetit perdu ou pour adoucir l'ardeur de l'estomach ou du foye, si besoin faict, ce que le poëte herboriste n'a pas ignoré ni teu, escrivant de l'Ozeille en ce sens.

*Plusieurs à la prime vere en mangent non pas petit,
Sachans par experience qu'il resveille l'appetit.*

[p. 68] La semence des deux Ozeilles broyee en eau ou vin & beuë sert grandement aux disenteries, coliques, soulevemens de cœur & appetis de vomir. Les racines cuites en vinaigre, ou crues & enduites, guerissent la gratelle & le mal saint Main, mais il faut premierement avoir frotté le lieu avec vinaigre & nitre au Soleil. Aucuns se servent de toute la plante comme aussi du Sempervivum minus contre les Heresipeles & dartres ou feus volages, mesmes aux enfleurs des yeux, appliquee en forme de cataplasme. Pareillement contre les gouttes chaudes des pieds, incorporee avec Griotte & contre les douleurs de teste envieillies, enduite avec huyle rosat. Appliquee sur la matrice, elle arreste les purgations ou fleurs blanches des femmes, comme dit Dioscoride, mais non pas les purgations ordinaires qui viennent tous les mois, comme estime le poëte herboriste, en ces vers.

*Prinse avec vin ou maschee souvent,
Tout flux de ventre arreste incontinent.*

La decoction de ses racines appaise la demangeison, si on s'en lave ou frotte le corps dans les estuves. Elle appaise aussi la douleur des dens avec vin. Aucuns, pour amolir les escrouëllles, conseillent de porter de ces racines pendues au col, lesquelles, aussi estans beuës avec vin, remedient à la jaunisse. Toutesfois, l'Oxilapathum, ou Parelle, est plus efficace [p. 69] en toutes ses operations que n'est pas l'Ozeille. Apulee faisoit une composition pour le Bubon ou tumeur qui vient en l'Eine, en ceste sorte. Il prenoit de l'Ozeille & la piloït sans point de sel, puis y adjoustoit de vieil Oinct, au double de l'herbe, & les ayans bien pestrïs ensemble, en faisoit un petit gasteau, lequel il envelopoit dans une fueille de Chou, & le mettoit sous la cendre chaude, & puis le mettoit tout chaudement sur le Bubon, & le benoit & le couvroit avec un linge. Cuite en vin brusc & rude, & beuë, elle corrige le degoustement & appetit desordonné des femmes enceintes, ce que faict aussi la decoction de Citron. Je ne veux pas laisser passer que je ne die que la racine d'Ozeille cuïtte, ou seulement

trempee¹³² en eau, faict que l'eau a une couleur fort approchante d'un vin cleret, qui est une bonne tromperie pour les malades febricitans. Ses feuilles enveloppees dans du papier, & un peu eschauffees sous les cendres chaudes, puis meslees avec un peu de miel rosat, sont propres à faire suppurer tout sorte de tumeurs.

J'ay cogneu un certain personnage qui n'appliquoit autre remede pour la guarison des dissenteries des petits enfans, sinon cestui-cy. Il faisoit tremper l'Ozeille en fort vinaigre, puis il trempoit des estoupes dans le mesme vinaigre, & les faisoit un peu cuire sous la cendre, & pressoit les estoupes pour en [p. 70] faire sortir le jus, lequel il faisoit boire tout chaud. J'avois presque oublié de dire que l'Ozeille est d'une vertu admirable contre la contagion de la peste, si, l'ayant faite tremper en vin-aigre, on en prend de matin, ce qui a esté experimenté avec heureux succès, comme nous l'avons clairement montré en nostre traicté de la Peste. Il ne sera toutesfois hors de propos ni sans profit de produire ce que Antoine Gainier medicin¹³³ de Pavie en a escrit, traitant de la Peste. L'Ozeille, dit-il, a une vertu admirable contre la Peste, comme je l'ay aprins de quelque personnage digne de foy, lequel estant en un lieu là ou la Peste estoit bien forte, ne changea jamais de lieu, estant secouru par le moyen de ceste herbe, de laquelle il faisoit prendre tous les jours, devant disner & devant soupper, à chacun de ses domestiques, un morceau, & si on n'en pouvoit recouvrer de la fresche, il en avoit faict seicher, & mis en poudre, de laquelle il leur faisoit boire avec vin blanc. Il usoit aussi par fois des pilules de Rufin contre la Peste, & advint par ce moyen que pas un de ses domestiques ne fut surprins de la Peste. Le mesme Gainier dit davantage que l'Ozeille mangée non seulement guerit la piqueure du Scorpion, mais si on en a mangé avant qu'estre piqué, il ne permettra que le venin face aucun dommage au corps, ce qu'Avicena [p. 71] avoit desja remarqué & laissé par escrit avant que luy. Je diray pour la fin que nos femmelletes ont acoustumé de mettre de l'Ozeille sur le poignet de ceux qui sont tormentez de la fievre, qui ne se faict pas sans profit.

¹³² Corr. *trempeé*. (C'est nous qui corrigeons).

¹³³ Corr. *medlcin*. (C'est nous qui corrigeons).

Des Espinars & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau VIII.

C'est merveilles que les Espinars ayent esté incogneus aux Anciens, veu qu'on en void les tables des riches & des pauvres en estre couvertes quand ce vient en Caresme, desquels aussi ils farcissent leur ventre. Les Espinars laschent le ventre, humectent le corps & si engendrent force ventositez, sinon qu'on en oste l'humidité superflue ou qu'on la corrige avec quelque chose chaude. Au reste, pource qu'en apprestant ces herbages, plusieurs y commettent de bien lourdes fautes. Ce ne sera pas peut estre mal-faict si j'en fay icy un sommaire recit. Il faut premierement oster tous les petis filets qui sont en la racine, puis les faire cuire sans eau, car ils jettent assez d'humidité d'eux mesmes, en les faisant cuire, sans qu'il soit besoin d'y en mettre d'autre. Que si tu les fay cuire autrement, tu osteras leur suc naturel & gasteras tout. Après qu'ils ont bouilli, il faut jetter là le suc, & les bien hacher avec un couteau de boys, ou [p. 72] autrement, & les tourner souvent. Cela faict, il les faut prendre entre les mains & les serrer bien fort pour en faire sortir toute l'humidité, puis les fricasser dans la poille avec bon huyle ou avec beurre frais, y adjoustant un peu de Verjus & un bien peu de poivre pilé, afin qu'ils ayent meilleur goust & que l'humidité venteuse en soit ostee. Mais je ne suis pas icy pour traicter de la cuisine, mais seulement de la medicine, parquoy je me veux arrester à traicter ce qu'appartient aux medecins & laisser aux cuisiniers leur cuisine.

De la Bourrache & de ses remedes.

Quarreau IX.

La Borrache, que plusieurs tiennent pour la vraye Buglose, est un herbage les fueilles duquel on met souvent es potages, pource qu'il est sain & y donne fort bon goust. Mesmes plusieurs usent en hyver de sa racine, au lieu de la fueille, lors qu'ils n'en peuvent pas recouvrer. Sa fleur est fort plaisante en Esté pour les salades. Ceste herbe a une singuliere vertu de resjouir à cause de sa bonne senteur, car elle sent naïfvement le Poupon, & comme dit Galien, elle recree l'esprit, si on la met tremper dans le vin. D'ou est venu que les Grecs

luy ont donné un nom qui signifie resjouissante¹³⁴ ou recreative, & un autre qui signifie [p. 73] chassant tristesse, à quoy a fait allusion le vers, duquel on use communément.

Dicit Borrigo, gaudia semper ago.

La Borrache se vante, d'estre tousjours resjouyssante.

Aucuns disent que ceste plante est utile contre les frisons des fievres, & que la racine qui aura jetté trois tiges, pilee avec la semence, & cuitte dans du vin, est profitable contre la fièvre tierce, & celle qui en aura jetté quatre profitera contre la fièvre quarte, ce qui est confirmé par Dioscoride. D'autres attestent qu'elle est fort utile contre les absces. Galien escrit qu'elle profite grandement à ceux qui sont tourmentez de la toux, à cause de l'aspreté du gosier, si on la fait cuire en vin-miel. Pline adjouste que si quelcun prend la Borrache lors qu'elle commence à flestrir & qu'il oste la mouëlle de la tige, puis qu'il l'envelope de sept feuilles avant que l'accès le prenne, il sera entierement gueri de la fièvre. Le poëte herboriste, suyvant le dire des Arabes, rend à la Borrache le tesmoignage qui s'ensuit.

Si par adustion la colere est bruslee,

La Borrache la purge prinse avecques du vin.

Si par humeurs malins, la poitrine est pressee

Son suc prins en eau tiede est un secours divin.

Il adjouste davantage, asçavoir qu'elle est fort utile aux afflictions du cœur & à ceux [p. 74] qui sont tourmentez de la sciatique, & qui plus est, si on la fait souvent tremper dans le vin qu'on boit, elle rend la memoire ferme & vive. Je ne me taisera point de ce que j'ay entendu avoir esté experimenté. Si une femme après estre accouchee ne peut bien vuider, qu'on luy face boire du suc de Borrache, de Porreaux & de Persil, avec du vin & huyle d'Amandres douces, & on verra merveilles. Si outre cela tu luy fais un parfum avec de corne & d'ongles de chievre, tu esbranleras grandement la matrice pour chasser & jetter hors toutes les superfluitez qui resteront après l'enfantement.

¹³⁴ Corr. *resjouy,sante*. (C'est nous qui corrigeons).

Des Asperges & de leurs remedes.

Quarreau X.

Je veux bien advertir le lecteur que les Grecs appellent communément & d'un mot general Asperges tous les bourgeons jeunes & tendres, tant des herbes que des arbrisseaux. Mais ici, nous ne parlons que de ceux qu'on plante & nourrit és jardins, ausquels on a donné specialement le nom d'Asperges. On tient que c'est une viande fort plaisante à l'estomach, que si on y adjouste un peu de Cumin ou d'Anis, il dissipera les ventositez contenues au ventre & au boyau Colon, provoquera l'urine & chassera la gravelle. Aucuns baillent à boire la racine avec vin [p. 75] doux contre les douleurs de l'Amaris, & tiennent que si quelcun s'estoit oint avec huyle, dans lequel on eut pilé des Asperges, il ne pourroit après estre picqué des mouches à miel. Pline a escrit que les Asperges sont fort profitables aux douleurs de la poitrine & de l'espine, qu'ils rendent hardi au jeu d'amour & laschent doucement le ventre, mais il les faut prendre avant toute autre viande. Ceux là donc faillent bien lourdement, qui les servent tout à la fin du repas. Dioscoride dit que soit qu'on les mange rostis ou bouillis, ils¹³⁵ appaisent la maladie en laquelle on n'urine que goutte a goutte, la difficulté d'urine & la dissenterie. Galien dit que les Asperges delivrent de tout empeschement les reins & le foye, principalement leur racine & semence, ce que Quintus Serenus n'a pas oublié en cest amas de remedes qu'il a mis en vers poëtiques, là ou il dit en ceste sorte, traitant des remedes pour la longe & pour les reins.

Prens avec vin, d'Asperge le fin bout

Ou bien l'applique, pour en venir à bout.

La decoction de la racine est utile à ceux qui urinent avec difficulté & si sert de remede à ceux qui sont tormentez de la douleur des dens, si seulement on la tient sur le lieu ou est la douleur. Mesme il y en a qui tiennent que si un chien avoit beu de la decoction d'Asperges, il en mourroit. Si cela est vray [p. 76] ou non, il ne faut sinon l'experimenter. Je ne veux pas oublier de dire que les Asperges ne veulent gueres cuire, car si on les fait cuire longuement,

¹³⁵Corr. *il.* (C'est nous qui corrigeons).

ils se flestrissent tous. Et de là estoit venu que Drusus l'Empereur, voulant enseigner le soudain succès de quelque chose, avoit accoustumé de dire : plustost qu'un Asperge ne seroit cuit. Si on les fait bouillir dans du bouillon gras, il n'y faut point d'autre sauce, mais si on les fait cuire en eau simple, il y faut mettre après du bon huyle ou du beurre frais, avec un peu de sel & de vinaigre, & un bien peu de poivre, & ainsi accoustrez, ils sont fort plaisans à manger. Mais je me suis encore oublié à ce coup que ce n'est pas de la cuisine que j'ay à traiter, mais de la medicine.

Second sillon

Le second sillon du Jardin Medicinal, ou il est traité de quelques racines bonnes à manger, desparti en quatre quarreaux.

Du Porreau de jardin & de ses remedes.

Quarreau I.

Ayant à discourir de quelques racines bonnes à manger qu'on prend és jardins, il m'a semblé bon de commencer par le Porreau, lequel, comme dit Sotion és preceptes de son agriculture [p. 77] grecque, estant pilé & appliqué sur la morsure des animaux qui se trainent, les guerit plus soudain qu'autre remede qu'on y sçaueroit appliquer, & sa semence beuë avec vin cuit sert de remede aux difficultez d'urine. Davantage elle aide aux crachemens de sang envieillis, si on en prend une moyenne quantité avec pareille mesure de Bayes de Myrthe, ou de Galles, & de farine d'encens dans du vin, pourveu qu'il n'y ait point de fièvre. Hipocrates ordonnoit d'en prendre sans y mesler autre chose. Il defendoit toutesfois d'en user trop souvent & en trop grande quantité pource qu'ils nuisent à la veuë & endommagent l'estomach. A quoy Eobanus Hessus a fait allusion en ces vers disant :

Les Porreaux à la veuë apportent grand dommage

Et chargent l'estomach, si par trop en mange.

On les pourra rendre moins nuisibles si on les fait cuire jusques à ce qu'ils soyent presque tous en paste, car ainsi accoustrez, on ne les estime pas moins nourrissans que la chair. Bien est vray qu'ils sont mal-aisez à cuire en l'estomach, à cause de quelques filamens qu'ils ont. Le suc des Porreaux tout cru prins en grande quantité est nommé par Pline entre les venins, car le commun bruit est que Mela de l'ordre de chevalerie, estant coupable d'avoir mesusé de la charge qu'il avoit des affaires de Tiberius, & estant [p. 78] appelé par luy, ne sachant plus que faire, il beut de suc de Porreau au pois de trois deniers d'argent, & soudain il mourut sans aucun torment. Le Porreau pilé avec du miel mondifie les ulceres, & son suc beu en petite quantité avec laict de femme arreste la trop grande perte des femmes qui ont fait leurs enfans avant

le terme, appaise la vieille toux, comme a¹³⁶ remarqué le poète herboriste en ces vers.

*Si le suc de Porreau on boit en laict de femme,
Il appaise la toux tant vieille qu'elle soit,
Remediant aux maux que le poulmon entame.*

Ceux qui seront mordus de ces petites bestioles venimeuses & en boiront avec vin en sentiront un grand soulagement. Pareillement si on mesle une certaine quantité de son suc avec une tierce partie de miel, & qu'on le distile goutte à goutte dans le nez ou dans les oreilles pourveu qu'il soit tiede, on guerira les douleurs de teste procedantes de froidure. Si on mesle de son suc avec vinaigre, ou qu'on l'incorpore avec noix de Galle, puis qu'on l'enduisse sur le front, il arrestera le sang coulant par le nez, & adviendra le mesme si on le met dans les narines, incorporé avec poudre d'encens. Mesme prins avec miel, c'est un bon remede contre les maladies de la poitrine. Il est bon de n'oublier pas ce que Galien a remarqué, asçavoir que l'acrimonie du Porreau diminue fort & n'enfle pas tant si on le fait cuire en deux eaux, ostant la premiere [p. 79] & y mettant d'autre eau froide, & ainsi accoustré, on estime qu'il arreste le flux de ventre & adoucit la voix enrouée, applanissant le gosier par sa lenteur. Voila pourquoy les perdrix (si on veut croire Aristote) mangent coustumierement du Porreau, afin d'avoir la voix plus resonante. Il ne faut donc pas s'esmerveiller beaucoup si Neron avoit accoustumé de manger de Porreaux avec huyle, certains jours du mois, pour embelir sa voix lors qu'il estoit en dispute avec Phonascus, à qui l'auroit plus resonante, durant lequel temps il ne mangeoit rien autre chose, non pas mesme du pain, comme recite Pline, lequel estime que cela se doit entendre du Porreau qu'il nomme Sectivus, auquel le mesme Neron donna la vogue. Aucuns ont experimenté que le suc de Porreaux prins avec vin appaise la douleur du Rable, & appliqué, reunit les rompures. Que diray je plus ?

*Par son suc, tu gueriras la matrice retiree,
Et la fille, tu feras fertile en belle lignee.*

Il ne faut pas dissimuler ce que Dioscoride, Pline & Celsus en disent,

¹³⁶Corr. a. (C'est nous qui corrigeons).

asçavoir que le Porreau a¹³⁷ vertu de restreindre & d'arrester le sang, comme nous avons ja dit, & pourtant qu'il est bon de l'appliquer sur les playes, ce que Quintus Serenus a¹³⁸ elegamment monstré en ces vers.

Si d'une playe fresche le sang coule¹³⁹ à ruisseaux,

Restrein le avec cendre de Fenoil ou Porreaux.

La semence du Porreau pillee & beuë avec vin cuit ou avec vin blanc fort & puissant, comme [p. 80] nous avons dit, oste les difficultez d'uriner & ouvre les conduits de l'urine, & si avec le jus de Porreau, on mesle de la graisse de canard, & puis avec cela¹⁴⁰, on engraisse le col de la matrice après les purgations des mois, on adoucira la matrice retraite. Le mesme suc beu avec eau tiede a une singuliere vertu pour faire sortir l'enfant de celles qui sont au travail. J'ay entendu de quelques uns qui disoyent l'avoir experimenté que la semence de Porreau pilee dans l'eau ou dans le suc de Plantain, avec de Myrrhe, sert de remede souverain contre le crachement de sang venant du poulmon ou de la poitrine. Et la mesme semence prinse au poids de deux dragmes avec quelques grains de Meurthe dans de l'eau de Pourpier a la mesme vertu & operation. Au surplus la vapeur de la decoction des fueilles de Porreau, de Sauge & de Laurier, faite en quelque vin puissant, receuë par le fondement, & les herbes appliquees chaudement sur le ventre ont une singuliere vertu pour appaiser la douleur qui survient, voire mesmes la colique, ce qui a esté souvent expérimenté, comme aussi ce que s'ensuit, asçavoir que le suc du Porreau qu'on coupe, prins avec miel, purge la matrice, & beu avec vin puissant, provoque les mois. Si on en mange souvent (comme on dit), il rend fertile & fecond la personne. Et si on pile le Porreau avec encens [p. 81] ou avec Nois de galle, puis qu'on le mette dans le nez, on arretera le sang qui en coule. Au reste si quelcun veut experimenter, asçavoir si un membre qui est prest à couper est entierement mortifié sans esperance de guerison, il faut prendre le verd du Porreau, & le bien broyer, & le mettre sur le membre toute une nuit. Si, le lendemain, le membre a perdu quelque peu de sa noirceur ou lividité, c'est signe

¹³⁷Corr. à. (C'est nous qui corrigeons).

¹³⁸Corr. à. (C'est nous qui corrigeons).

¹³⁹Corr. *coul'*. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁴⁰Corr. *celà*. (C'est nous qui corrigeons).

qu'il y a encore vie, mais, s'il n'en a rien diminué, on le peut hardiment couper comme estant mort, de peur que la partie saine n'en reçoive dommage. Un certain Espagnol, grand recercheur des secrets de nature, m'a assuré l'avoir souvent expérimenté. J'en ay aussi voulu faire part à la postérité. C'est assez discouru des remedes que l'on peut tirer des Porreaux.

Mais, avant que laisser ce Quarreau Porrifique, ce sera un plaisant advertissement si on entend que quiconque aura mangé du Cumin, il ne sentira aucunement la mauvaise odeur des Porreaux, encores qu'il en mange tout son saoul, car par le moyen du Cumin, la forte odeur du Porreau est esteinte, comme a enseigné Sotion au traité qu'il a fait des preceptes de l'agriculture. Il ne reste plus sinon de sçavoir ce que Petrus Crescentius a laissé par escrit, asçavoir que la semence de Porreau, jettée dans le vin, le garde d'enaigrir, voire mesme change le vinaigre en vin, luy [p. 82] ostant toute l'aigreur, ce qu'on pourra aisément experimenter & sans qu'il couste beaucoup, & si on en pourra recevoir mille commoditez. Mais, nos taverniers, vrayes pestes du vin, qui coustumierement le brouillent & falcifient, ne sont pas dignes qu'on leur enseigne ces choses, ni beaucoup d'autres plaisantes & utiles que nous avons recueilli en nostre traité des secrets & remedes du vin.

Des Oignons & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau II.

Les anciens qui ont traité de l'agriculture ont appelé les Oignons, Uniones, à cause qu'ils n'ont qu'une seule teste, unie, & non pas composee de plusieurs bulbes & noyaux, comme ont les Auls, de sorte que nostre nom François est venu de là. Hippocrates a plus recommandé le regard de l'Oignon que non pas le manger, disant qu'il est bon de le regarder, mais mauvais à le manger, pource qu'il est mordant, fort chaud & bruslant. Sotion, qui est un auteur ancien qui a escrit de l'agriculture & de la medicine, dit que l'Oignon encores jeune & tendre, mangé à jeun avec miel, conserve l'homme en bonne santé, ce que le poëte herboriste a remarqué escrivant des Oignons en ceste sorte.

Qui des Oignons fera son desjuner,

Journallement, il vivra sans danger.

[p. 83] Le mesme Sotion enseigne que les Oignons guerissent entierement les ulceres & qu'ils effacent entierement les taches blanches qui viennent au corps humain, que les latins nomment Vitilignes, si on les en frotte au soleil, & leur suc est fort utile à ceux qui ont les oreilles bouëuses. On tient que si on en enduit les squinances, ils y servent grandement, comme aussi à la toux, mais il les faut faire cuire sous la cendre, puis les manger avec huyle. Aucuns assurent que si on broye les Oignons verds avec vinaigre, puis qu'on les applique, que ce sera pour guerir les morsures des chiens après le troisieme jour. Semblablement, estans cuits au fouyer, & incorporez avec farine d'orge, puis appliquez, aident grandement aux defluxions des yeux, que les latins appellent Epiphoræ, & aux ulceres des parties genitalles. Davantage leur suc tiede meslé avec laict de femme & distilé¹⁴¹ dans les oreilles guerit ceux qui oyent dur & qui ont le tintement d'oreilles, lequel aussi plusieurs ont fait boire avec eau à ceux qui avoyent soudain perdu la parole. Toutes ces vertus sont exprimees par le mesme poëte en quelques vers ou il parle des Oignons en ceste sorte, si j'ay bien tourné.

Qui dessus la morsure d'un chien l'appliquera

Avec miel & vinaigre soudain la guerira.

D'autres, avec vin-miel, les broyent bien ensemble.

L'ostant trois jours après, ainsi meilleur leur semble.

[p. 84] *Si son suc tu distiles avec laict dans l'oreille*

Pressee de douleur, tu verras lors merveille.

Le suc aussi humé avec eau remedie

Au mal qui tout soudain la langue humaine lie.

Il y en a qui font user des Oignons à ceux qui ont dissenterie & disent qu'ils sont grandement profitables aux douleurs du rable. Ils affirment aussi que leur suc beu avec suc de Fenoil profite aux hydropiques, quand l'hydropisie ne fait que commencer. Lequel seul donné avec Rue & miel, peut reveiller les Lethargiques, & incorporé avec raisins secs ou avec Figues, meurit les petites apostumes & tumeurs, & les fait rompre incontinent. Le mesme suc tiré par le

¹⁴¹Corr. *distile*. (C'est nous qui corrigeons).

nez descharge le cerveau de toutes superfluitez & de toutes mauvaises humeurs, & mis dans le fondement avec coton, fait sortir les hemorroides. Davantage, si on frotte une partie desnuee de poil avec l'Oignon, il y fera renaistre le poil. Mesme le seul odeur de l'Oignon aide grandement aux paralisis & convulsions. L'Oignon blanc cuit sous la cendre & incorporé avec bonne quantité de beurre frais appaise les violentes douleurs des hemorroides, si on l'applique dessus. Broyé avec sel & miel, & mis sur la morsure d'un homme, ou d'un chien enragé, si on l'y laisse seulement un jour, le patient sentira un soulagement qui ne sera pas petit. Et si on pile l'Oignon avec [p. 85] graisse de poule, ce¹⁴² sera pour effacer toutes les taches rouges ou livides qui adviennent au corps, principalement en la face, ce que fait bien aussi le sang d'une poule noire. Le mesme Oignon pilé avec sel & miel servira pour arracher tous durillons & porreaux, mesmement ceux qui viennent par la casseure des souliers.

J'adjousteray ce qu'en dit Galien, que si on frotte souvent avec un Oignon une partie qui aye perdu le poil, il aidera grandement à faire revenir le poil. Outre ce, si on fait quelque peu cuire un Oignon, soit dans de l'eau ou dans du vin, puis qu'on le pile, & que on le fricasse en huyle commun, puis qu'on l'applique en forme d'emplastre sur la matrice, ce sera pour oster entierement toutes les douleurs qui restent aux acouchees après l'enfantement. Qui fera aussi cuire le mesme Oignon sous la cendre, puis le pestrira avec huyle de lis, il fera un remede excellent pour meurir & amollir les abscez. Mais je vous prie de n'oblier que l'Oignon par sa seule odeur fait sortir du cerveau grande quantité de phlegme. Les anciens aussi se servoyent du suc d'Oignons pour la guerison de toutes sortes de playes des bestes & s'en trouvoyent bien, le faisant seulement distiller dedans. Ils nous ont aussi donné advertissement que l'Oignon mangé ou beu avec vin blanc provoque les mois arrestez, & incorporé avec graisse de [p.86] poule, il guerit l'eschauffeure & escorcheure des pieds. Si quelcun fait cuire l'Oignon au fouyer, puis qu'il le mesle avec huyle d'Olive, & qu'il le mange, il sera grandement soulagé des morsures & extorsions qui accompagnent ordinairement la dissenterie, & si adoucira les extremes

¹⁴²Corr. se. (C'est nous qui corrigeons).

douleurs & fascherics des hemorroïdes. Mais les gens studieux & fort addonnez aux lettres se doyyent bien garder d'user trop souvent des Oignons ni des Auls, car ils nuisent grandement aux yeux, obscurcissent la veuë, alterent & eschauffent davantage la colere. Ils sont toutesfois aucunement utiles aux phlegmatiques, & mesmement en hyver. Je di encores, avec Galien, que l'Oignon cuit deux fois perd son acrimonie & est aussi plus foible en ses facultez, ne luy demeurant rien de la mauvaistié de son suc. Mais, c'est merveille de ce qu'en dit Plutarque, asçavoir qu'entre tous les herbages, le seul Oignon ne se resent aucunement des dommages de la lune, & si a la force de croistre & décroistre du tout contraire à icelle, car lors que la lune s'en va & s'envieillit, c'est lors que l'Oignon reverdit & regerme, & au contraire, lors que la lune revient & rajeunit, l'Oignon seiche & flestrit. Et de là estoit peut estre venu l'usage entre les Pelusiotcs, prestres des Ægyptiens, d'avoir defendu religieusement de manger les [p. 87] Oignons en leurs banquets & festins, car, puisque toute sorte de fruits, d'herbes, arbres & animaux se resentent de l'accroissement & décroissement de la lune, d'ou vient que le seul Oignon a ses changemens du tout contraires ?

J'adjousteray pour la fin que les pelures ou escorces des Oignons cuittes sous la cendre & appliquees sur les parties bruslees ostent entierement tout le sentiment & la douleur de la brusleure de quoy que ce soit. Son suc tiré par expression & appliqué avec des drapeaux tout chaudement des le commencement fait le mesme, car il resout les vapeurs acres & les flammeches de la brusleure encloses sous la peau endurcie par le feu, & l'ayant aucunement amolie & relaxee, fait qu'elles sortent dehors, ce qu'a esté plusieurs fois experimenté comme ce qui s'ensuit aussi. On prend un Oignon blanc, & le cave on du costé mesme par ou il jette ses racines, & dans la cavité, on met de fine Theriaque pestrie avec jus de Citron, puis on rebouche le trou avec la mesme piece qu'on en avoit ostee & l'envelope on avec du papier ou du parchemin, & l'ayant bien lié, il le faut puis après enterrer sous la cendre chaude, & le laisser là cuire jusques à ce que l'Oignon soit bien mol, tellement que en le pressant on en puisse recueillir le suc qui en sortira, lequel sera merveilleusement utile & profitable à ceux qui sont [p. 88] affligez de peste, mais il les faudra incontinent après faire suer. Le mesme Oignon cavé, comme nous avons dit,

puis rempli de graine de Cumin en poudre, cuit & pressé, est un fort bon remede contre la durté d'ouye, si on distille le suc qui en sort dans les oreilles. L'Oignon est aussi fort salutaire mangé avec sucre ou miel, estant premierement bouilli ou cuit sous la cendre, à ceux qui respirent avec difficulté, aux Asthmatiques ou poussifs, & à ceux qui ont la toux, si seulement on y adjouste un peu de beurre frais. La grosse escorce ou pelure des Oignons, cuite sous les cendres chaudes, sert de remede contre les douleurs envieillies de la teste, si on en met une petite piece encores toute chaude dans l'oreille du costé malade, y adjoustant un peu d'huyle Rosat & d'huyle Laurin, puis envelopant bien toute l'oreille avec laine ensuyee. Ces choses sont escrites, non pas pour les riches, mais pour les rustiques & pour le simple peuple.

Des Auls de jardins & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau III.

Il n'y a personne tant soit il peu versé en la cognoissance des choses rustiques qui ne sache fort bien que les Auls sont fort en usage entre ceux qui demeurent aux champs [p. 89] & qu'ils s'en servent bien souvent pour remede en leurs maisons champestres. Aussi y a il un d'entre les Grecs, qui a escrit de l'Agriculture & de la medicine, qui dit que les Auls mangez ou seulement pendus droit sur la region de l'estomach chassent la vermine du ventre, & appliquez en forme de cataplasme, qu'ils aident grandement à ceux qui sont mordus des viperes ou d'un chien enragé, voire mesmes que si quelcun a premierement mangé des Auls, il sera assuré contre le venin des serpens & de tous autres animaux qui se trainent. Dequoy nous produirons pour tesmoin (après le tesmoignage que les medecins Grecs, Arabes & Latins en ont rendu) Eobaldus Hessus, poëte fort excellent, lequel escrit des Auls en ceste sorte.

Mal aisé est de pouvoir amasser

Droque qui mieux aux venins remede.

Leur seule odeur peut bien au loin chasser

Le serpenteau qui guette nostre vie.

Ce qui a esté confirmé long temps auparavant par le poëte herboriste, disant,

*Si quelqu'un est piqué de Scorpion ou serpent,
Il doit manger des Auls, ou appliquer seulement,
Et si avecques miel, l'apposer il endure.
Ne l'endommagera d'aucun chien la dent dure.*

Et par là je pense que ce que Volaterranus a escrit est vray, asçavoir que de son temps, [p. 90] il se trouva un certain homme de vilage, qui dormant aux champs la gueule ouverte, un serpent luy entra dans le corps sans qu'il s'en apperceut, mais il se guerit luy mesmes soudainement en mangeant des Auls, comme par un prompt preservatif, & toutesfois il envenima sa femme & la fit mourir, ayant compagnie avec elle, qui est un cas admirable. Et par là tu peux cognoistre que ce n'est point mal à propos qu'on appelle les Auls la Theriaque des vilageois & paysans, d'autant que ils n'ont point de meilleur ni plus prompt remede contre les venins & contre toutes choses venimeuses. A quoy, comme je croy, a fait allusion Vergile, philosophe & medicin exquis, & qui avoit grande cognoissance des secrets de nature, en ce Distique.

*Thestyle accoustre aux moissonneurs, d'ardeur
Laissez les Auls, Serpot, herbes d'odeur.*

La cause de ceci peut estre assignee d'autant que toutes choses odorantes sont fort contraires aux vers & aux serpens ou bien pour ce que les Auls resjouissent les esprits laissez & retablissent & raffermissent les forces defaillantes. Mais il sera bon d'entendre les vers d'Æmilium Macer touchant cecy.

*On mesle aux moissonneurs, en leur repas, les Auls,
De peur que par fortune, laissez de leurs travaux
Et de someil surprins, dormans à quelque umbrage,
[p. 91] Quelque serpent nuisant ne leur porte dommage.*

Je reviens aux facultez & remedes qu'on peut prendre des Auls. Leurs testes & racines, qui sont faictes à gousses, broyees avec miel, effacent les meurtrisseures & ostent la lividité, ramenant la naifve couleur, comme il a esté experimenté. L'Ail provoque aussi l'urine & sert de secours aux maladies des reins. Il appaise aussi la douleur des dens, si on le tient seulement en la bouche, & principalement si la matiere qui cause la douleur est froide. A cecy je veux adjouster ce qu'en dit Celsus, asçavoir que si ceux qui sont travaillez des fievres

quartes mangent des Auls devant l'accez, ils ne sentiront aucun frisson, mais entreront soudain en la chaleur. Mais, entre toutes les autres choses, cecy est memorable, que dit Serapio, qu'encores que les Auls endommagent la veuë estant bien disposee, que neantmoins, si elle est blessee & offusquee par trop grande abondance d'humidité, ils la resjouissent. Enduits avec Nitre, sel & vinaigre, ils remedient à la maladie que les Latins appellent Pthiriasis, qui est quand les poux sortent de toutes les parties du corps & mangent une personne, ce qu'ils feront bien aussi tous seuls, soit que on les boyve ou qu'on s'en frotte, comme afferment Pline & Avicene. Dioscoride ordonne de les prendre avec Origan contre les poux et les lendes, soyent crus ou cuits¹⁴³. Prins [p. 92] tous seuls, sans y mesler autre chose & mangez, profitent contre les vers, comme enseigne Celsus, avec lequel s'accorde Rufus Ephesien, y adjoustant que les nouveaux sont meilleurs que les vieux. Aucuns assurent que, avec huyle & sel, ils profitent aux bourjons & pustules qui viennent en la face & qu'ils effacent les lentilles & les dartes ou feux volages. Ils sont fort utiles contre la toux envieillie, ou crus ou cuits, mais on estime que cuits, profitent plus que crus & bouillis, plus que rostis, & ainsi qu'ils profitent plus à la voix. Il y en a qui m'ont assuré avoir experimenté que troys Auls broyez avec graisse de porc, tellement que le tout soit reduit en forme d'Onguent, estre un remede souverain contre la toux venue de froidure, si on oinct avec cest Onguent les plantes des pieds auprès du feu, & l'espine du dos lors que le malade est au lict. Mais il faudra aussi qu'il use à son disner & à son souper d'une decoction pectorale. Cest¹⁴⁴ Onguent profite aussi contre les froidures & frissons des fievres, mais avec les parties susdictes, il en faudra aussi appliquer sur le poignet des mains. Si un homme a mangé des Auls, encores qu'il prenne après de poison, elle ne luy nuira point, & ceux qui ne peuvent cuire la viande reçoivent un singulier profit des Auls, pourveu qu'ils n'en [p. 93] mangent par trop, car il porteroit nuisance aux yeux, ce qu'Hessus n'a pas oblié, parlant des Auls comme s'ensuit.

Soit qu'on le mange cru ou bien cuit en potage,

Il chauffe l'estomach & le soulage fort

De toute humidité, mais il porte dommage

¹⁴³Nous comprenons « qu'ils soient crus ou cuits ».

¹⁴⁴Corr. *c'est*. (C'est nous qui corrigeons).

Aux yeux prins trop souvent, & si altere fort.

Praxagoras mesloit les Auls avec du Coriandre dans du vin pour survenir à la jaunisse. Hipocrates tient que le parfum des Auls attire l'arrierefais des acouchees, ce que tesmoigne aussi Pline, dans lequel on a, ce me semble, mis mal à propos les seconds enfans. Dioclès, comme le recite le mesme Pline, affirmoit que les Auls bouillis servent de remede aux Nephritiques, là ou aussi on a commis une autre faute, mettant phrenetiques au lieu de Nephritiques. Nous avons pour confirmation de nostre advis Didymus, qui est un auteur Grec qui a escrit de l'agriculture, lequel enseigne que les Auls provoquent l'urine & guerissent la Nephritique ou mal de reins. Aucuns m'ont raconté pour une chose bien experimentee que les Auls bouillis ou bien cuits sous la cendre, & broyez avec de la poix, tirent hors tout ce qui peut estre dans une playe. Davantage, que les dosses des Auls nettoiez de leur escorse & mis dans les parties naturelles des femmes bien avant [p. 94] provoquent les mois, mais il est bon de les lier avec un filet & les atacher à la cuisse, pour les pouvoir retirer quand on voudra. Ils disoyent aussi qu'on pouvoit faire le mesme plus aisément & avec moins de fascherie si on piloit les Auls avec huyle d'Aspic, ou avec huyle de Violier jaune, puis qu'on les mit dans un petit sachet de toile bien clere, longuet & rond, & qu'on le mit dedans la matrice de la femme bien avant, lequel on pourroit après retirer quand on voudroit, car ils afferment qu'ainsi preparez, ils ont une merveilleuse vertu à provoquer les mois & si resjouissent grandement la matrice & la nettoient, de sorte que par ce moyen, il y a eu des femmes qui ont esté rendues fertiles au lieu qu' auparavant elles estoyent steriles & comme sans espoir de porter enfans. Je ne veux pas oublier qu'une petite dousse d'Ail privee de sa pelure, rostie & appliquee sur la dent qui fait mal la guerit entierement, pourveu que l'humeur qui cause la douleur soit froide, ce que nous avons aussi experimenté en la racine d'Esclere pilee & appliquee. Et qui plus est les Auls pilez & broyez avec du vin, puis coulez, sont fort utiles contre la piqueure des serpens, si on les boit soudain après & qu'on frotte le lieu mordu avec un Oignon acre & fort, ou bien qu'on face un emplastre d'Auls, de fueilles de figuier & de Cumin, [p. 95] pilez ensemble & qu'on l'applique dessus, ce que pourra bien aussi servir és morsures des autres animaux venimeux. Les Auls avec de la Centauree, ou au double de Figues, servent pour

faire vuidier les eaux, & vuidees, deseicher le ventre aux hydropiques, comme tesmoigne Dioclès. Mais on tient que l'Ail verd pilé avec de Coriandre & broyé en vin, puis beu, est plus efficace en ceci. Sur quoy on peut produire les vers du poëte herboriste, par lesquels il conferme ceci.

Hipocrates tient que, par la fumee

Des Auls bruslez, on pourra retirer

L'arrierefais. Praxadoras les faisoit bien piler

Avec Coriandre & vin pour la Jaunisse.

Dioclès veut contre le mal & vice

D'hydropisie qu'avecques Centauree,

On les avalle, & bouillis, il recree

Les Nephritiques.

Aucuns, pour appaiser la douleur des dents, prennent trois petites dernes d'Ail & les pilent dans du vinaigre, puis les mettent dans la cavité de la dent. D'autres ne font que se laver la bouche de leur decoction. A ceci nous pouvons adjouster que les Auls broyez en vinaigre avec nitre guerissent la tigne. Estant mangez & tenuz en la bouche, ils servent contre la froidure de l'air & contre les eaux troubles & procedentes des neiges, & contre les incommoditez qui en procedent.

[p. 96] Mais, entre les autres vertus des Auls, c'est bien une honte qu'on ignore ceste-cy, asçavoir qu'ils rendent habile au jeu d'amours, de sorte que si on frotte la nature des jumens avec des Auls, cela leur provoquera l'urine retenue & si seront plus propres à se joindre à leurs masles. Si on fait cuire les Auls avec des febves jusques à ce qu'ils soyent tous en paste, puis qu'on s'en frotte les temples, ce sera pour guairir de Migraine & des douleurs de la teste procedantes de froidure, comme il a esté experimenté, & si on distile l'Ail meslé avec graisse de Canard dedans l'oreille, c'est un bon remede contre la surdité ou durté d'ouye. Il corrige aussi la toux, la difficulté d'aleine & la voix enrouëe. Que si on le fait cuire avec de la bouillie, il servira grandement contre les envies qu'on a de aller à selle sans y pouvoir rien faire, qu'on appelle vulgairement Espraintes, & contre les maladies froides des Polmons & procedantes de Phlegmes.

Au reste, Galien dit que les Auls cuits deux ou trois fois, ou bien

bouillis, perdent leur acrimonie, mais aussi sont-ils de bien peu de nourriture, au lieu que devant qu'estre bouillis, ils n'en donnoient du tout point. Il est toutesfois d'avis qu'on use bien peu souvent, non seulement des Auls, mais aussi de toutes autres choses acres, principalement ceux qui sont de nature bilieuse, car [p. 97] elles ne sont propres sinon à ceux qui abondent en humeurs gros, visqueux & crus, & encores en doivent-ils user avec prudence & discretion, ce que s'ensuit ne m'a pas semblé devoir estre oublié. Didimus, qui est un auteur Grec qui a escrit de la chose rustique, ou plustost Sotion, comme je l'ay en mon¹⁴⁵ exemplaire Grec, a laissé par escrit que pour oster la mauvaise haleine que les Auls causent quand on les a mangez, il ne faut que manger après une febve toute cruë. D'autres dient qu'il faut manger une racine de Reparee cuitte sur les charbons & qu'il n'y faut autre chose, par lequel remede Menander, un entre les Grecs, promet que la mauvaise senteur sera couverte, comme nous l'avons remarqué cy devant, quand nous avons traicté des remedes qu'on peut tirer de la Reparee.

En nostre temps, on efface communément la senteur des Auls en mangeant après un peu d'Ache verd. Si tu veux avoir des Auls qui n'infecteront aucunement le souffle de ceux qui les mangeront, mesmes qui corrigeront le mauvais souffle, & si seront doux, il te faut lire le second livre de nos secrets du Jardin, & là tu trouveras chose qui te contentera. Pour la fin, je diray deux choses qui te contentera. Pour la fin, je diray deux choses admirables. La premiere est que si on frotte avec des Auls les dens des Mousteles & Escurieus, à grande peine oseront-ils rien mordre après, de sorte [p. 98] que par ce moyen on les pourra apprivoiser. La seconde est que si on pend des Auls aux branches des arbres dont les oiseaux viennent manger les fruicts, ils n'en oseront approcher, si ce que Democrite a noté sur les Georgiques Grecques est veritable. Et icy nous faisons fin à la tractation des Auls pour venir aux autres.

¹⁴⁵Corr. *mou.* (C'est nous qui corrigeons).

Du Reffort ou Ravanet, & de ses remedes.

Quarreau III.

Le Reffort, que les François appellent vulgairement Ravet, Ravanet ou Raphe, sert bien souvent aux villageois pour recouvrer l'appetit quand ils l'ont perdu & qu'ils sont desgoustez, le mangeant quelque fois tout seul & quelquefois avec eau & sel. Florentinus Grec, en ses commentaires qu'il a faicts de l'Agriculture, dit que le Reffort est propre pour ceux qui sont phlegmatiques, & qu'il sert de remede au mal de Reins, & à la pierre, principalement si on prend l'escorce exterieure, & qu'on la face cuire en eau & vin, ou qu'on la pille, & l'ayant passee par un linge, qu'on la face boire au malade de matin à jeun, & qu'il continue cela quelques jours. On a de coustume de le faire prendre avec eau tiede avant qu'avoir rien mangé pour preparer les voyes au vomissement. [p. 99] Bien est-il vray qu'à ces fins les medecins ordonnent plustost la semence que non pas la chair de la racine. Si pour le manger on le prepare avec huyle, cela garde qu'il ne produit pas tant de rots & ventositez, comme il a accoustumé autrement. La raison est pour ce que l'huyle qui nage par dessus en l'estomach garde les ventositez de sortir. Le suc de Reffort beu avec vin-cuit guerit la jaunisse, & avec miel, il guerit la toux, ce qu'on pourra aussi ordonner à ceux qui ont courte haleine & qui respirent à peine. Un certain Medien medecin, duquel Pline fait mention, ordonnoit à ceux qui crachoyent le sang le Reffort cuit, l'advis duquel suit Quintus Serenus, en ces vers.

*Si de sang bouillant la poictrine est remplie,
Le jus de Mente y sert, ou la Reffort bouillie.*

Pline dit davantage que le Reffort cuit en eau & vin-aigre remede aux morsures des Serpens, si on les applique dessus. Quintus Serenus dit le mesme, hormis qu'il ne fait point de mention de l'eau & vin-aigre, voicy donc ses vers, comme je les ay tourne.

*Bon est de boire dans du vin le germe du Sebu¹⁴⁶ broyé,
Ou la decoction du Reffort, ou bien pilé & lié.*

[p. 100] D'autres affirment que toute la Racine est tellement contraire à

¹⁴⁶Corr. *Sehu* (C'est nous qui corrigeons).

tous venins que si quelcun en mange à jeun, les venins ne luy nuiront aucunement, mesme que si on se frotte les mains avec son jus, on pourra après manier les serpens sans craindre d'en estre offensé, ce que je conseillerois de croire plustost que de l'esprouver. Mais, entre les autres choses, ceci me semble fort notable que si quelcun a mangé du Reffort & puis qu'il soit piqué d'un Scorpion, il sera du tout hors de danger de sa vie, & si on jette du Reffort sur un Scorpion, il mourra soudain. Les Agriculteurs Grecs adjoustent que si quelcun a esté fouëtté, & que les playes & marques y soyent demeurees, que pilant du Reffort & l'appliquant dessus, elles seront entierement effacees, & la lividité estant ostee, la partie reprendra sa naifve couleur, car mesme le Reffort efface les lentilles & taches du visage. Ceux qui ont la fièvre quarte pourront recevoir santé & guérison s'ils usent souvent du Reffort pour se provoquer à vomir. Il est aussi bon aux acouchees & aux nourrices pour leur faire venir abondance de laict, & prins à l'entree du repas, faict fort roter & si provoque à uriner, ce que jusques icy nous avons traicté est prins pour la pluspart de Florentinus, un des premiers [p. 101] Agriculteurs & medecins Grecs. Hipocrates (pour mesler parmi la medecine quelque chose de Rustique) dit que le poil tombant aux femmes, il le faut frotter avec du Reffort pilé, davantage que contre les douleurs de l'Amaris, il le faut appliquer sur le nombril. Praxagoras estoit d'avis d'en bailler à ceux qui ont mal de flancs, & Plistonius, à ceux qui ont la Colique. Prins avec miel, ils ne provoquent pas seulement les mois, mais aussi chassent la vermine du ventre & aident grandement aux inflammations du gosier si on les gargarise avec vin-aigre melé.

Mais qui refusera d'entendre ce qu'en dit Galien ? La racine du Reffort, dit-il, est entre les choses que nous mangeons ordinairement & nous sert plustost de sauce que de nourriture. Plusieurs tiennent que le Reffort mangé ou beu est grandement utile à ceux qui ont mangé des Potirons ou Champignons en danger d'estre estranglez. Vray est que le Reffort engendre un sang acre & mordant, à cause de quoy il est fort contraire aux coleriques & bilieux. Aucuns estiment qu'il est fort contraire à l'estomach & qu'il engendre des rots, mesmes des cruditez, sinon que la faculté qui cuit la viande en l'estomach soit bien forte, ce que doit estre entendu quand on en mange par trop, ou qu'on ne mange autre chose, ou bien peu, car mangé comme on [p. 102] le mange aujourd'huy, il ne

peut pas beaucoup nuire. Mesme on void souvent les paisans en manger tout leur saoul avec du pain seulement, sans que cela leur porte aucun dommage. Galien s'esmerveille de ceux qui mangent du Reffort après souper pour aider à la digestion, car, dit-il, encores qu'ils affirment l'avoir experimenté, si est-ce que personne ne les a sceus imiter sans en recevoir dommage. Il semble donc bien que le poëte Hessus a bien escrit, disant.

Plusieurs estiment bien meilleur de le manger devant le past.

Mais, sur ceci, il faut entendre ce qu'en dit Levinus Lemnius. Le Reffort, dit-il, lequel par excellence & par epithete on appelle Radicula, est coustumierement mis à l'entree de la table, & ainsi, il ouvre l'appetit & nuit moins à l'estomach, parquoy ceux-là sont à reprendre qui le mangent sur la fin du disner ou du souper, estimans par ce moyen, qu'il aide mieux à la digestion au lieu qu'il est fort nuisible à l'estomach s'il n'est mangé à l'entree, acoustré avec sel & eau, car autrement il cause des puantes ventositez & des rots sentans le bruslé. La decoction de ses¹⁴⁷ feuilles est utile contre les opilations du foye & contre la jaunisse. J'approve donc bien ce qu'aucuns mettent dans le potage la fueille de [p. 103] Reffort, au lieu de Chou, car le goust n'en est pas moindre ni moins salutaire. Le suc de Reffort, ou l'huyle tiré de sa semence, distilé dans les oreilles, chassent les ventositez & le tintement d'icelles, & la semence broyee en vin blanc, puis passee par un linge & beuë, n'a pas moins d'efficace contre les venins que la Theriaque mesme, ce que nous avons souvent veu experimenter en temps de peste. La mesme semence broyee avec du vinaigre & appliquee sur les Gangrenes y sert grandement. Et si quelqu'un a esté frappé ou fouëtté, de sorte que les marques & meurtrisseures y soyent demeurees, il faut prendre de la semence de Reffort, la broyer avec miel, & l'appliquer, & elles seront effacees. Si on pile la racine avec du vin-aigre, ce sera pour remedier aux inflammations qui ne font que commencer, & si on la pille avec racine de Blanc d'eau, ce sera pour appaiser les douleurs de la vescie, & si provoquera l'urine si on l'applique en façon d'emplastre sur le penil. Si on mesle le suc de Reffort avec du fromage salé, ce sera pour effacer les meurtrisseures & ternisseures. Je di davantage que manger souvent du Reffort augmente le

¹⁴⁷Corr. des ses. (C'est nous qui corrigeons).

laict. Je n'oublieray pas aussi ce que Pline dit que le Reffort est acre selon qu'il a son escorce espesse & qu'il nuit aux dens, à cause qu'il les mine & consume.

[p. 104] C'est une chose admirable de la contrariété qui est entre les Refforts & la vigne, car la haine est si mortelle que s'ils sont plantez l'un pres de l'autre, il semble, à les veoir, qu'ils se fuyent l'un l'autre par une certaine inimitié naturelle. Que si on les met dans la fosse l'un de l'autre, ils ne prendront jamais, & de là ont conclu les Grecs que le Reffort est un bon remede contre l'vyrognerie, tellement qu'ils n'ont point fait de distinction entre le Reffort & le Chou, comme nous avons remarqué en nostre traicté des secrets des Jardins. Toutesfois ils leur ont attribué diverses facultez à l'endroit des vins, car on tient que si on met un Reffort dans un tonneau de vin gasté, il le corrigera & attirera toute la corruption à soy, ce qui est tout au contraire du Chou, lequel mis dans le vin, tant s'en faut qu'il le corrige, qu'au contraire, il le corrompt & gaste. Pierre Crescentius (afin que je ne cache rien de ce que j'ay leu, ouy ou observé) enseigne de faire du vin-aigre medicinal avec du Reffort, en ceste sorte. Pren, dit-il, un Reffort & le fay seicher, puis le mets en poudre, & mets ceste poudre dans le tonneau ou est le vin que tu veux faire enaigrir, & les mesle tresbien ensemble, puis les laisse reposer quelques jours, car par ce moyen, tu auras du vinaigre composé¹⁴⁸ avec [p. 105] Reffort, duquel tu te pourras servir avec grand profit pour diminuer & briser la pierre aux reins & la faire sortir, & pour plusieurs autres choses.

Il y a encore quelque peu a dire du Reffort. Les anciens l'ont eu en telle estime que Moschion Grec a escrit un livre tout entier de ses louanges, dans lequel il dit qu'on l'a tellement preferé à toutes les autres viandes entre les Grecs que, au temple d'Apollo qui estoit en Delphes, on presentoit le Reffort au pois de l'or, la Bette au pois de l'argent & la Rave au pois du plomb, ce que Eobanus Hessus a doctement exprimé par ces quatre vers, parlant du Reffort en ceste maniere, comme je les ay traduits.

*Apollo Delphien, comme contient la fable,
Cherissoit le Reffort plus qu'autre mets de table.
Aussi luy offroit on au pois de l'or luyant,*

¹⁴⁸Corr. *compose*. (C'est nous qui corrigeons).

La Bette au pois d'argent, la Rave en plomb pesant.

Devant que mettre fin à ceste histoire, je veux manifester un secret du Reffort, que j'ay espruvé & confirmé par plusieurs fois, contre la violence de la douleur de la gravelle, & contre la colique procedante de gravier, ou ventositez, pareillement contre les difficultez d'urine, & le veux franchement descouvrir à ceux qui franchement le voudront recevoir, & ce remede servira grandement, tant pour [p. 106] prevenir le mal & l'empescher avant qu'il vienne que pour le guerir quand il est desja venu, comme je l'ay souvent experimenté, & puis bien dire que j'ay refusé de l'enseigner à plusieurs qui estoient contens de m'en donner bonne somme d'argent. Voici donc quelle en est la composition. Il faut prendre de l'escorce de la racine de quelque Reffort bien acre & fort, une once, de noyaux de Nefles, deux drachmes. Les ayant rompues grossierement, il les faut faire tremper en quatre onces de bon vin blanc, l'espace de huit heures, puis les couler, & l'ayant un peu fait tiedir sur le feu, le faire boire lors que le malade se levera du lict & le soir quand il se couchera, & si besoin fait, il faudra reiterer le mesme breverage, augmentant & diminuant la quantité selon l'aage & force du patient. Je m'asseure que plusieurs me remercieront de leur avoir enseigné un si souverain remede, ou plustost m'envoyeront quelque bonne somme d'argent, ou pour le moins, me feront quelque petit present. C'est aussi une chose plaisante de sçavoir que le Reffort a une singuliere vertu de polir l'yvoire, comme on dit, pareillement que le Reffort enseveli dans un monceau de sel, quelque grand qu'il soit, le fera fondre tout & convertir en eau salee soudainement, & si on le met dans du vin punais, il tirera toute la puanteur à soy, comme j'ay [p. 107] desja dict. Vray est qu'il semble que ces choses soyent hors de nostre propos, parquoy je poursuivray au reste.

Troisiesme sillon

Le troisieme sillon du Jardin medicinal contenant quelques herbes odoriferantes, divisé en onze quarreaux.

De la Sauge des jardins & des remedes que on en peut tirer.

Quarreau I.

Il ne se trouve point, ou bien peu, de jardins, soit aux champs soit à la ville, ou il n'y ait de la Sauge. Elle est appelee des Latins *Salvia* pource qu'elle sauve & conserve en santé plusieurs, parquoy le poëte qui a fait la pluspart de ces vers en rithme, s'esmerveillant des vertus & facultez singulieres de ceste herbe, dit en demandant.

Cur morietur homo, cui Salvia crescit in horto

C'est à dire.

Pourquoy meurt l'homme puisque la Sauge on a ?

A laquelle demande on fait une responce bien a propos, asçavoir

Contra vim mortis, non est medicamen in hortis.

C'est à dire.

Contre les assauts de la mort,

On n'a remede ni support.

La Sauge donc est une plante fort salutaire, [p. 108] comme le mesme poëte semble l'avoir voulu monstrier par ces six vers qui se commencent.

Salvia salvatrix, natura conciliatrix etc.

C'est à dire.

La Sauge sauveresse & de nature apointeresse.

Sur tout on tient que la Sauge est fort utile a rendre fertile, à cause dequoy Agripa ne l'a pas sans cause appelé sacree, enseignant que les sages femmes en font tousjours provision & la donnent à manger pour faciliter l'enfantement. Aëtius n'a pas oublié de dire que les femmes qui ont la matrice glissante & qui sont sujettes à ne retenir reçoivent grand profit si elles mangent souvent de la Sauge, car elle retient l'enfant & le rend vigoureux. Si une femme prend une hemine du jus de ceste herbe avec un peu de sel, & qu'elle le boive

Hemine est une

*certaine mesure
contenant demy
septier.*

quatre jours après avoir esté separee d'avec son mari, & un quart d'heure après l'avoir beu, elle se conjoint avec son mari, indubitablement elle concevra, ou les livres des anciens sont menteurs. Et pourtant ils disent qu'en Copto, pays d'Ægypte, après une grande mortalité, ceux qui estoient demeurez de reste contraignoient les femmes de boire de ce jus, & que par ce moyen, elles faisoient beaucoup d'enfans. Les medecins tiennent qu'avec le parfum de Sauge, on arrestera la trop grande abondance des mois, & tout autre flux des femmes & que les nerfs en sont [p. 109] fortifiez, ce qu'avient¹⁴⁹ aussi si on boit du mesme suc, car il desseiche fort les humiditez, par lesquelles ils sont rendus laches, & pourtant on tient que ce suc sert de remede contre le tremblement des mains. Nous adjoustons que les fueilles de Sauge mises dans ce qu'on boit corrigent¹⁵⁰ toute la mauvaistié & malice qui y peut estre, ce qu'on declare par ce vers commun.

Salvia cum Ruta faciunt tibi pocula tuta.

C'est à dire.

La Sauge & la Rue rendront ton boire asseuré.

La Sauge aussi pillée & appliquée sur les morsures des bestes venimeuses y aide grandement & si arreste le sang coulant des playes. Si on boit son jus tiede avec vin, il appaise la toux envieillie & la douleur de costé. La Sauge beuë ou apliquée par dessous purge la matrice & si fait sortir l'arrierefais qui demeure après l'enfantement. Mesme elle aide fort à la difficulté d'enfanter. Il est aussi fort bon de la boire avec Aluine à ceux qui ont la dissenterie. On tient aussi qu'elle pousse hors l'enfant qui est mort dans le ventre de sa mere si on l'applique, & si fait mourir la vermine qui s'engendre dans les oreilles, & broyée avec huyle, elle profite contre les Serpens. Elle noircit les cheveux & nettoye les ulceres sales, & avec vin, elle fait ruisseler les mois arrestez. Davantage si on se [p. 110] bassine bien avec la decoction, tant des tiges que de la fueille de Sauge, cela appaisera la demangeison des testicules & de la matrice, ce que le poëte herboriste a aucunement exprimé par ces vers suyvens.

En lavant avec vin ou aura cuit la Sauge

¹⁴⁹ Il s'agit d'une forme moins connue d'*advient*.

¹⁵⁰ Corr. *corrige*. (C'est nous qui corrigeons).

*Les parties naturelles de femelle ou de masle,
Osteras la frison que ces parties la mange
Noirciras les cheveux, si bien souvent au basle
Tu les oins & les frottes avec le suc de Sauge.*

On fait du vin avec Sauge, qu'on appelle Salviatum, duquel on se sert en plusieurs choses avec grande utilité, duquel nous avons amplement traité en notre discours que nous avons fait des vins medicinaux. Mathiol fait une certaine composition de pilules pour les Tabides en ceste sorte. Pren du Nard & de Gingembre, de chacum deux drachmes, de semence de Sauge rostie, pilee & criblee, huict drachmes, de Poivre long, douze drachmes. De tout ceci mis ensemble avec suc de Sauge, il faut former les pilules & en bailler au matin à jeun une drachme & autant le soir, & faire boire après un peu d'eau pure. Orpheus commandoit de donner à ceux qui crachoyent le sang du suc de Sauge meslé avec miel & le leur faisoit prendre à jeun, & par ce moyen, il arrestoit soudain la violence du sang coulant. Aucuns usent fort de la Sauge en leurs sauces & potages afin de faire [p. 111] revenir l'appetit perdu, principalement quand ils ont l'estomach rempli de mauvais humeurs & de cruditez. Je ne veux pas oublier de dire ce petit mot en passant, asçavoir que la Sauge doit avoir en un jardin tousjours la Rue pour compagne, autrement elle est en danger d'estre infectee par les serpens, crapaux & verdiers, dont ceux qui en mangeront recevront grand dommage, car tel bestial s'aime fort auprès de ceste herbe, ce que Bocace a enseigné par le recit d'une gentile histoire & bien memorable d'un qui se jouant avec son amoureuse dans un jardin, & s'estant frotté les gencives avec une fueille de Sauge, les pensant nettoyer, il tomba soudainement mort. La femme qui se jouoit avec luy & qui faisoit les preparatifs au jeu d'amour fut incontinent soupçonnée de luy avoir donné quelque poison. Le juge donc l'ayant menée au mesme jardin, elle, voulant monstrer comme l'homme estoit mort & comme il avoit fait, print un bouquet de Sauge & fit de mesme qu'il avoit fait, & soudain elle mourut aussi, dequoy les regardans furent merueilleusement estonnez, & pourtant le juge, qui estoit homme prudent & qui n'estoit pas ignorant des secrets de nature, print mauvaise opinion de ceste Sauge, parquoy il commanda qu'on l'arrachast incontinent. Advint qu'en l'arrachant on trouva un crapaut fort grand [p. 112] & de couleur blafarde qui

se logeoit là dessous lequel, par sa mauvaise haleine & par sa bave & pernicieuse salive, avoit infecté toute la plante. J'ay bien voulu ici faire ce recit, afin que chacun en soit adverti, bien que je l'aye desja remarqué au recueil que j'ay fait de mille choses notables & memorables, & que desormais, on se garde de porter legerement & sans consideration, au nez ou à la bouche, les herbes qu'on trouve és jardins.

De l'Hysope & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau II.

L'Hysope est une herbe assez cogneuë aux François, pour le moins en ce qu'ils s'en servent fort pour donner goust à leurs viandes & que quand ils mettent à bouillir, ou qu'ils fricassent des febves fresches, ils en mettent ordinairement parmi, & non sans profit, car il corrige & dissout l'humidité venteuse qu'elles engendrent. L'Hysope cuit avec vin & gargarisé sert de remede contre la squinace. Il est aussi bon à ceux qui respirent avec difficulté, & si chasse la vermine du ventre. Meslé avec huyle, il est bon pour guerir la galle & rongne des bestes, & cuit avec miel, Figes & Rue, il sert grandement contre l'inflammation des poulmons, contre les maladies du foye, les toux envieillies, la [p. 113] difficulté de respirer, aux pleuretiques & à ceux qui sont sujets à distilations. Je ne veux pas oublier de dire qu'il fait mourir la vermine large du ventre, & qu'il fait sortir les vers prins avec Figes & si est fort efficace contre la tigne ou rache. Le jus de sa decoction prins avec vinaigre mielé a grande vertu d'inciser le phlegme gros & visqueux & de le faire sortir par embas. Il sert contre l'hydropisie & contre la tumeur de la ratte, si l'on applique avec Figes, Nitre & Glayeul. Avec eau chaude, il guerit les ternisseures & meurtrisseures, & la vapeur receuë, guerit le tintement des oreilles. La douleur des dens, de laquelle aucuns sont tormentez, s'appaisera si on se lave la bouche de la decoction d'Hysope encores tiede avec un bien peu de vinaigre, principalement si la douleur procede de matiere froide. Le vin de sa decoction apaise les suffocations de matrice & si la nettoye de tous humeurs superflus. Mais le poëte herboriste a en peu de paroles comprins toutes ces vertus en ces vers, comme je les ay traduits.

*Si quelque fluxion se fait sur la poitrine,
Qui la toux & la phtise engendre bien souvent,
La decoction d'Hysope sera pour medicine,
Cuit avec Figes seiches, & miel ensemblement.*

Ceux là mesme pourront aussi user de la poudre d'hysope incorporee avec miel & reduit en forme de loch, ou bien avec vinaigre [p. 114] miel. Le mesme medicament chasse aussi & dissout les ventositez, & attenne les phlegmes gros & visqueux & les rend plus aptes à expulsion. Mais, il sera bon d'entendre ce que Jean Mesué, un des plus excellens d'entre les Arabes, a dit de l'Hysope. Voici donc comme il en parle. L'Hysope, dit-il, nettoye la poitrine, les poulmons & toutes les autres parties servant à la respiration, de toute phlegme, de tous humeurs pourris & corrompus, & de toute pourriture qu'y pourroit estre amasee, & d'autant qu'il a vertu d'inciser, attenuer & mondifier, il fait qu'on crache plus aisément, & pourtant il est salutaire aux Asthmatiques & poussifs, à ceux qui tombent du haut mal pour trop grande abondance de phlegme & à toutes autres maladies procedantes de trop grande humidité de cerveau, si seulement on prend sa decoction avec vinaigre-miel scilitique. Il aide aussi la digestion, aide à la respiration & fait avoir la couleur naifve. On le fait cuire avec vin quand on s'en veut servir pour amoindrir les tumeurs du foye, de la rate & des autres entrailles. L'Hysope qui est le plus fort à l'odeur & au goust est estimé le meilleur & sera bon de le cueillir lors qu'il flourit. Voila ce qu'en dit Mesué.

Il m'est venu en memoire, & bien à propos, un secret d'un fort docte medicin bien aisé à faire & bien familier, [p. 115] duquel il se servoit pour faire sortir les pierres des reins. Il n'y mettoit autre chose sinon du sirop d'Hysope avec deux ou trois fois autant d'eau de Parietaire, & par ce remede, lequel il faisoit prendre en hyver, à jeun, l'espace de dix ou douze jours, il m'a assuré en avoir gueri plusieurs, & avoit chassé le gravier & sable qui estoit aux reins. Il suffit d'avoir dit des facultez & vertus de l'hysope, ce que nous en avons discoursu jusqu'ici. J'ajouteray seulement cest advertissement, asçavoir que l'Hysope endure seulement d'estre moyennement cuit & pilé, mais encore ne

sera il pas fascheux de remarquer ce que Pierre Pena a¹⁵¹ dit, asçavoir qu'en Angleterre se trouve és jardins d'Hysope qui, sans aucun artifice ni fard, a la moitié de ses fueilles & branches si blanches qu'il n'y a neige ni chaux plus blanche sans qu'il y ait point de bourre par dessus, l'autre moitié demeurant verte.

De la Savoree & de ses remedes.

Quarreau III.

La Savoree, que les François nomment communément Sarriette, a vertu de provoquer l'urine & les mois. Ceste herbe ensemble avec sa fleur mise sur la teste en façon de chapeau resveille ceux qui sont trop endormis & assoupis. On distile son jus avec huyle rosat [p. 116] dans les oreilles contre la douleur d'icelles, & appliqué avec farine de Froment, il est utile à ceux qui ont la sciatique & avec vin, il sert de remede contre les maladies du poulmon, de la poitrine & de la vessie. Ceste herbe broyee avec eau & respandue fait mourir les puces. Elle sert aussi pour bien faire purger les femmes après l'enfantement, & si rend habiles ceux qui sont par trop lasches au jeu d'amour, de sorte qu'aucuns estiment qu'elle a prins le nom duquel les Latins la nomment, des Satyres fort addonnez à paillardise, comme qui l'appeleroit Satyreia, au lieu de Satureia. Il ne faut pas oublier à dire qu'elle aide a la digestion de l'estomach & oste le degoustement. Si on pestrit sa poudre avec miel cuit, puis qu'on le lesche, ou qu'on le boive avec vin, il fera cracher aisément les humeurs gros & visqueux qui sont en la poitrine. Le mesme prins en vin tiede appaise les trenchees du ventre. Tu reveilleras ceux qui sont surprins de mortel sommeil si tu mesles la Sarriette avec vinaigre chaud & que de cela tu bassines souvent la teste du malade. Sa poudre prinse dans un œuf molet resveille l'appetit de se jouer avec les dames. La Sarriette hachee menu avec du persil, & mise parmi les febves, ou fresches ou seiches, & fricasee, fait une viande merueilleusement plaisante au cœur tant à ceux des villes [p. 117] qu'aux paysans. Mais laissons parler de la cuisine aux cuisiniers.

¹⁵¹Corr. a. (C'est nous qui corrigeons).

De la Marjolaine & de ses remedes.

Quarreau IIII.

Les François appellent Marjolaine ce que les Latins nomment Sampsucus, & semble qu'ils ayent prins leur nom des Latins, l'appelant Marjolaine, pource qu'elle est cultivee par les femmes avec plus grand souci & diligence que plusieurs autres herbes. Elle a vertu de eschauffer, & pourtant le bouillon de sa decoction est donné à boire avec grand profit à ceux qui commencent à tomber en hydropisie, pareillement à ceux qui ont difficulté d'uriner ou qui sont travaillez de trenchees. Les fueilles seiches enduites avec miel guerissent les meurtrisseures, & appliquees par le bas en forme de pessaire, provoquent les mois arrestez, empeschent les inflammations des yeux, & avec Griotte, ostent les enfleurs. Enduites avec vinaigre et miel, elles resistent au venin des scorpions, & avec cire, elles servent grandement aux delouëures. Le suc de Marjolaine tiré après l'avoir broyee en vin, prins par le nez fait esternuer & purge le cerveau de la phlegme. L'huyle composé avec Marjolaine eslargit la matrice serree si seulement on en oint le col de la matrice, comme dit Avicena. Certainement c'est une chose [p. 118] admirable & digne d'estre remarquee que les rats espient à grandes troupes les racines de Marjolaine (comme je l'ay souvent observé) comme si elle leur servoit de quelque remede souverain & que pour cela, ils la cerchassent. Mais de scavoir dire pourquoy & pour remede à quelle maladie, je confesse que je ne le scay pas encores. Pour la fin, je di que de la Marjolaine la plus menue, qui est aussi la plus delicate & la plus odorante, qu'on appelle vulgairement prime Marjolaine, on fait de l'huyle par distillation, lequel estant meslé avec caillé de lievre avec un bien peu de vray musc, a esté un fort bon remede à plusieurs qui ne pouvoyent concevoir, comme l'asseurent plusieurs doctes autheurs qui ont recherché de bien pres les secrets de la nature.

De Fenoil & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau V.

Le Fenoil est assez cogneu par tous les jardins & grandement anobli par

le moyen des serpens, car on tient qu'ayans mangé du Fenoi, ils laissent leur vieille peau & renouvellent leur veuë, & de là on a prins argument, comme dit Pline, d'estimer que le Fenoi pouvoit servir contre [p. 119] l'esblouissement de la veuë des hommes. Quand les nourrices n'ont pas assez de laict, il leur faut faire boire sa semence & elles auront incontinant les mammelles remplies de laict, ce qu'il fait, comme dit Dioscoride, si on le baille avec ptisane, voire mesme l'herbe. La mesme semence de Fenoi broyee avec eau arreste l'appetit de vomir, appaise les ardeurs d'estomach & renforce l'estomach affoibli, & si est grandement profitable aux poulmons & au foye. Elle arreste le ventre, si on la mange par mesure, provoque l'urine, & si on le fait rostir, il appaisera incontinent les trenchees & douleurs du ventre. La decoction de sa fueille chevelue profite grandement à la douleur des reins & si provoque les mois, & la racine prinse avec ptisane fait le mesme, laquelle estant beuë avec vin, porte un merueilleux soulagement aux hydropiques & a ceux qui sont retraits. Les fueilles enduites avec vinaigre soulagent grandement toutes tumeurs avec inflammation. Et la poudre de la semence broyee avec Menthe & graisse allege les tumeurs des mammelles. Davantage, si quelcun a l'estomach refroidi & s'il a besoin d'attenuer & inciser de phlegme grossier & visqueux, il sentira un grand profit s'il prend six onces de l'escorce de racines de Fenoi cuittes en une livre de vinaigre & de miel. Après qu'elles sont cuites, on les presse [p. 120] & jette on là les racines, puis on met le miel dedans, & les fait encores recuire jusques à ce qu'il soit assez espais, & de cela, on en fait prendre trois cuillerees au malade, plus ou moins, selon l'aage du patient. Plusieurs usent de la racine de Fenoi incorporee avec cire contre les meurtrisseures, avec miel contre les morsures des chiens & contre l'esblouissement des yeux, & avec vinaigre contre l'enfleure qui survient après avoir receu quelque coup, & de ceci, nous pouvons produire un bon tesmoin, asçavoir le poëte herboriste, lequel traitant du Fenoi, en parle en ceste façon.

Qui sur les yeux applique son suc avec du miel

Chasse toutes tenebres, void bien clair jusqu'au ciel.

Et si avec vinaigre, l'enduit sur les tumeurs

Venues de meurtrisseures, en resout les humeurs.

La semence du Fenoi est souverainement bonne pour dissiper & faire

sortir les ventositez qui sont au ventre, comme le vers commun composé en rithme le tesmoigne disant.

Du bon Fenoi, la semence ouvre les conduits du cul.

Au reste il n'est pas bon de se taire ici de beaucoup de choses. Premièrement de ce que le Fenoi, prins en quelque façon que ce soit, augmente la semence genitale, car il est fort ami des parties qui servent à la generation, [p. 121] soit qu'on les bassine seulement de la racine cuite en vin ou qu'on les frotte de la mesme racine broyee en huyle.

On tire un certain jus de sa semence encores nouvelle & tendre, ensemble des feuilles, branches & jettons, le tout broyé & pressé ensemble, lequel seiché au Soleil est tenu pour un singulier remede qu'on mesle parmi les autres qui esclarcissent la veuë. On peut faire le mesme avec semblable effect des racines qui viennent les premieres de la semence pilee. Aucuns couppent la tige lors qu'elle fleurit, & la mettent au feu, & reçoivent la liqueur qui en sort par la chaleur du feu, comme une gomme, laquelle on estime beaucoup plus profitable aux yeux, que non pas le suc precedent. Quintus Serenus se sert pour la mesme fin de la liqueur de Fenoi meslé avec miel, & voicy quels sont ses vers, selon que je les ay tournez.

Quand la veuë par vieillesse commence à s'obscurcir,

Le suc de Fenoi tendre la pourra esclaircir,

Meslé avecques miel [...]

Paul Ægineta décrit une certaine eau fort utile pour les yeux qui ne voyent gueres clair, & voicy qu'elle en est la composition. Il faut mettre dans un pot de terre tout neuf du Fenoi tout verd & fraiz avec eau de pluye, & les laisser là tremper quelques jours, puis les tirer dehors, & faut garder ceste eau pour [p. 122] s'en servir¹⁵² au besoin, de laquelle il se faudra laver les yeux tous les matins¹⁵³ un moys durant. Je ne veux pas oublier d'avertir qu'il ne faut pas user du Fenoi comme pour viande, mais bien comme medicine, car il est de difficile digestion & si engendre peu de nourriture, & mauvaise. Toutesfois on s'en sert quelquefois pour corriger aucunement la malice & intemperature de quelques autres viandes, car comme à la Laictuë, nous adjoustons par fois du

¹⁵²Corr. *servent*. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁵³Corr. *matin*. (C'est nous qui corrigeons).

Persil, de Menthe, de Marjolaine ou quelque autre herbe semblable afin de moderer la trop grande froidure, semblablement nous mettons le Fenail parmi les Courges & Naveaux, & les faisons cuire ensemble afin de temperer leur malignité & mauvaise qualité, ce qu'on pratique aussi quand on fait cuire plusieurs poissons, principalement de ceux de mer, lesquels on enveloppe par fois des feuilles de Fenail, par fois on les en farcit pour leur donner bon goust & pour esteindre le goust de la Maree, laquelle les friants & delicats ont accoustumé de craindre. Mais ceci sent mieux sa cuisine que sa medicine, parquoy je suis content de n'en dire plus pas un mot.

De la Menthe des jardins & de ses remedes.

Quarreau VI.

La Menthe a retenu son nom Latin entre les François, laquelle Florentin (qui est un [p. 123] excellent auteur entre les Grecs qui a escrit de la chose rustique) tient pour une herbe inutile, d'autant, dit-il, que si on la baille à manger à un personnage blessé, elle gardera que la playe ne se pourra consolider ni refermer. On la baille toutesfois à boire à ceux qui crachent le sang, comme tesmoigne Quintus Serenus, duquel voicy les paroles, que nous avons desja allegues ailleurs.

Si de sang bouillonnant la poitrine est remplie,

La Manthe beuë y sert, ou la Reffort bouillie.

C'est une chose asseuree que ceste plante survient à plusieurs maladies des genitoires si on les bassine de la decoction d'icelle opportunement. Davantage elle guerit les douleurs d'oreilles & les aspretez de la langue, si on la mesle avec miel, & avec vin-cuit, elle haste l'enfantement, & avec sel, elle guerit les morsures des chiens. Qui la mettra dans le laict, elle gardera que le laict ne se prendra point par la presure, ni n'especira point, quoy que on y mette du caillé, comme a escrit Florentin, lequel conclud par là qu'elle resiste & empesche la generation, & pourtant qu'elle est peu profitable. D'autres la tiennent fort salutaire, de sorte que si on la met sur des Mammelles, le laict n'aura garde de se figer ni mettre en grumeaux, & pour-tant ils conseillent de la mesler par-mi le laict qu'on veut boire pour empescher que le [p. 124] laict

ne se prenne & caille dans l'estomach en danger d'estouffer une personne. Plusieurs m'ont assuré avoir expérimenté que les fromages frottez avec suc de Menthe, ou avec sa decoction, ne pourrissent ni corrompent point, parquoy il me semble que le poëte herboriste (après les Grecs toutesfois) n'a pas escrit legerement ni sans bonne consideration de la Menthe ce qui s'ensuit, comme je l'ay tourné.

Pour garder que les fromages ne pourrissent, faut le jus

De la Menthe, ou l'herbe mesme pilee & mise sus.

Sa decoction prinse par trois jours delivre tellement de la douleur de la Colique, comme on dit, que jamais elle ne revient après. Mesme Aëce recite & rend tesmoignage qu'il en fut gueri par le moyen de ce remede. Le suc de Menthe meslé avec jus de Grenade arreste les sanglots & les vomissemens, tant de phlegme que de cholere, comme a remarqué Democrite en ses Georgiques. Prins avec Amidon & eau, il arreste les grands assauts de la colique & les trop abondantes purgations des femmes. Comme l'odeur de la Menthe resveille l'esprit, aussi sa saveur ouvre l'appetit des viandes. Le suc de la Menthe fresche tiré par le nez corrige les vices des narrines, lequel sert aussi és douleurs de [p. 125] la teste, si on en enduit les temples. Le mesme prins avec vin-aigre retient le sang qui coule interieurement, voire mesme, aucuns disent que la plante guerit le feu volage si seulement on la tient en la main, ce que d'autres entendent du Mentastre. Il ne faut pas ici oublier ceste grande vertu que la Menthe a de fortifier l'estomach, & de corriger les corruptions & putrefactions qu'y surviennent, & si chasse, & par dessus & par dessous, la vermine qui monte souvent jusqu'en l'estomach & qui tormente grandement le ventre. Dequoy nous avons pour tesmoin Salernitanus, lequel parle de la Menthe en ses vers rithmez en ceste sorte.

La Menthe ment s'elle se monstre lache

A chasser la vermine, qui ventre & stomach fasche.

Mais il faut faire prendre sa decoction seulement (comme de l'Aluine) & non pas sa substance. Cornelius Celsus tient que cela doit estre entendu des vers longs qui tormentent ordinairement les enfans. Dioscoride promet que le suc de Menthe donné en breuvage avec vin-aigre produira le mesme effect. Mais, on prendra plaisir d'entendre ce que Quintus Serenus a dit & philosophé

de ceste matiere.

*Quelle misere peut l'homme douter & craindre,
Qui ne naisse avec luy ? En son sein est la mort.
[p. 126] Le ver, la tigne, qui tant le pique & mord
S'engendre en luy, le vient ronger & espraindre,
Mesme montans souvent viennent atteinre
Jusqu'à la gorge saisissant souffle & vie
Mais Menthe beuë guerit & vivifie
Dit Democrité [...]*

Estant beuë, elle avance l'enfantement, augmente l'abondance du laict & amollit les durtés des mammelles, si on la faict cuire & la met dessus en façon d'Emplastre. Il ne faut pas laisser passer qu'il se peut faire par art & par la culture que la Menthe s'acquerra un suc, lequel incitera merueilleusement l'appetit du jeu des dames, ce qui est commun à toutes les choses qui sont participantes d'un humeur à demi cuit & qui est venteux, & ceci servira pour bien entendre ce proverbe d'Aristote qu'on interprete diversement, asçavoir, La Manthe ne doit estre plantee ni mangee en temps de guerre, car ceux qui mangent de ceste herbe en quantité sont fort adonnez à paillardise, laquelle affoiblit merueilleusement le corps, diminue les vertus & facultez, & si abestit l'esprit, lesquelles trois choses, comme chacun scait, sont directement contraires à la force et magnanimité. Toutesfois, Aristote rend une autre raison de ceci, disant que cela advient pource que la Menthe refroidit le corps, & allegue pour preuve de cela que la Menthe consumant la semence [p. 127] genitale refroidit par ce moyen le corps. Or, la froidure, comme chacun confesse, est du tout contraire à magnanimité & hardiesse. Quoy que ce soit, Dioscoride recommande fort la Menthe pour la gaillardise au jeu d'amour, comme nous avons ja dit. Il ne se faut donc pas esbahir si les anciens, durant la guerre, defendoyent aux soldats de manger de la Menthe, & si Aristote en a escrit en ceste façon.

Ne mange point la Menthe, ni plante en temps de guerre.

Car les plus forts & robustes deviennent mols & effeminez pour estre trop adonnez à paillardise. Mais je crain que je ne me sois par trop arresté a deduire ceste matiere, car ceci ne concerne point les remedes qu'un medicin

peut tirer de la Menthe.

Du Thym & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau VII.

Le commun des François appelle Thym ce que les Latins nomment Thymus. Plusieurs luy donnent le nom de Marjolaine d'Angleterre. Les mouches à miel aiment merveilleusement ses fleurs, comme chacun scait, car elles rendent un miel de fort belle couleur & de bonne odeur, comme l'a bien remarqué Virgile, disant,

Le miel sentoit naïvement le Thym.

La decoction du Thym faite avec miel aide [p. 128] à ceux qui ont courte haleine & qui respirent à peine, & mesmes pour faire cracher tous les vices & empeschemens de la poitrine. Il esmeut les mois des femmes qui sont arrestez, fait sortir l'enfant mort dans le ventre, l'arrierefais, & si provoque les urines. Si on pile l'herbe, puis qu'on en frotte les porreaux & verruës, elle les effacera. Avec vin & Griotte, elle sert de remede contre la sciatique & si est bon d'en faire prendre à ceux qui ont le haut mal. Mesme j'ay souvent ouy dire que la senteur du Thym resveille ceux qui en sont tombez, & qu'il est besoin que telles gens dorment sur le Thym mol. Les fueilles pilees & saupoudrees sur de la laine sont profitables aux delouëures si on l'applique dessus avec huyle, & en enduit-on les brusleures avec graisse de porc non sans profit. Mais il ne faut pas user du Thym qui est noir, ains prendre de celuy qui est enrichi d'une fleur de couleur perse ou blanche.

Au surplus, je croy qu'on prendra plaisir d'ouïr le discours que Jean Mesué fait, touchant le Thim. Il eschauffe, dit-il, atténue, rend plus subtil, resout, ouvre les obstructions & dissipe les grosses ventositez. Il purge doucement la phlegme par le bas avec sel & vin-aigre (dit Dioscoride), & selon aucuns, elle purge aussi la melancolie, mais fort lentement si on y mesle du sel Gemmé ou du sel Indique. Il attire le [p. 129] phlegme gros & visqueux de la poitrine & des parties servans à la respiration, voire mesme du cerveau, & pourtant il aide grandement aux maladies qui surviennent à ces parties & aux maladies des nerfs procedantes de phlegme & de froidure comme sont l'asthme,

la toux & quand on sent douleur aux poulmons pour avoir eu froid, en quoy on se sert principalement de son sirop, ou de sa decoction, ou de l'huyle faict de ses fleurs cuites, lequel aussi a vertu d'esclaircir la veuë & conserver la santé. Le Thym fortifie les nerfs & les parties nerveuses par sa chaleur. Son parfum corrige le tintement & bourdonnement d'oreilles. Il est fort salutaire aux gens vieils contre la froidure de l'hyver. Il ouvre l'appetit, aide la digestion. Avec miel & nitre, il fait mourir la vermine du ventre, il provoque les mois & l'urine, & si sert de remede aux rigueurs & frissons des fievres. Sa trop grande chaleur est aucunement corrigee par le meslange des autres choses, soit qu'on le face cuire avec Raisins secs ou qu'on le face tremper en vin aigre, ou en eau-miel, avec un bien peu de sel gemmé, qui sert mesme pour accroistre sa vertu laxative. Il endure d'estre cuit & pilé mediocrement.

Outre ces vertus & facultez recitees par Mesué, il ne nous faut pas laisser en arriere celles qu'Aëtius de [p. 130] Capadoce luy atribue. L'experience, dit-il, a fait cognoistre que ces choses sont veritables touchant le Thym. Baillez à jeun à ceux qui tormentez des gouttes quatre drachmes de Thym sec mis en poudre tresdeliee avec un Cyathe de vinaigre-miel, car ainsi prins, il purgera la cholere, & les autres humeurs, & le sang corrompu & plein d'acrimonie. Il est aussi propre contre les maladies de la vescie. Quand on aura le ventre enflé, asçavoir lors qu'il commencera à devenir gros, baillez à jeun une drachme de ceste poudre avec une cuilleree d'eau-miel. Contre les douleurs du rable, de la hanche, des costez & de la poitrine, contre les suspensions des flancs, & quand il semble qu'on soit conflé, il en faut bailler au poids d'une drachme avec une cuilleree de vinaigre-miel. On la baille aussi à jeun ou devant souper à ceux qui ont les yeux chassieux ou qui ont quelque grande douleur aux yeux. Semblablement aux melancoliques, à ceux qui sont troublez de leur sens, qui sont devenus timides & craintifs, on leur en fait prendre une drachme avec une cuilleree d'Oximel. Davantage contre la goutte des pieds, voire quand mesme elle auroit presque osté tout le mouvement, on sentira un merueilleux profit si on prend de ceste poudre dans du vin. Finalement, on en peut bailler environ deux [p. 131] drachmes à jeun, à ceux qui ont les genitoires enflez & ils en sentiront grand profit. Jusqu'icy nous avons assez amplement traicté l'histoire & recit du Thym, laquelle nous avons un peu amplifié pource que c'est

*Remede pour les
gouttes*

une herbe de grande vertu & qu'elle se trouve par tous les jardins en abondance.

Du Basilic des Jardins, & de ses vertus & remedes.

Quarreau VIII.

Le Basilic des jardins, que les Latins appellent *Occimum*, est une herbe fort bien connue, voire tellement qu'à grande peine void on fenestre de maison, ni jardin qui n'en¹⁵⁴ soit garni & qui ne soit rempli de l'odeur qui en provient, tant il est de bonne & de souëfve odeur (je parle de celui des jardins, & non pas de celui qui vient aux champs & par-mi les blez qui sert bien souvent de pasture au bestail), à cause de laquelle plusieurs ont estimé ceste herbe avoir prins le nom d'*Ocimum*, car *Oxo* en Grec signifie sentir bon. Les Grecs modernes qui ont escrit des herbes, suivans Psellus, le nomment *Basilicum*, c'est à dire Roial, d'ou les François ont¹⁵⁵ prins le nom de Basilic dont ils l'appellent communement, & peut estre qu'il a esté ainsi appelé à cause qu'on [p. 132] le souloit trouver és jardins des Rois seulement, ou bien pource qu'il est digne des Rois pour sa bonne & souefve odeur. Mais tout ceci ne sert de rien à ses vertus medicinales, desquelles il faut maintenant parler.

Les anciens ne s'accordent gueres en ceci, asçavoir si le Basilic est bon à manger ou non. Chrysippe, qui est un medecin fort ancien, tient que le Basilic est nuisible à l'estomach. Gallien & Paul *Ægineta* ont defendu d'en user pour viande à cause d'un certain humeur superflu qui nuit aux parties interieures du corps, ce qui se doit entendre quand on en mange par trop, mais ils ne l'ont pas rejezté pour s'en servir exterieurement. Ceux qui maintiennent le contraire, comme sont Dioscoride & Pline, ne font que se moquer de toutes ces choses comme inventees à plaisir, car ils afferment qu'il est fort utile à l'estomach, d'autant qu'il dissout & dissipe les ventositez qui s'y engendrent, si on le prend avec vin-aigre. Certainement je croy que tout ainsi que le trop grand usage est nuisible, aussi si on en use par mesure & sobrement, il est profitable, car si quelqu'un en vouloit user en telle quantité que des autres herbes, il se peut assurer qu'il sentira damage en ses entrailles, mais s'il en use sobrement &

¹⁵⁴Corr. *ne'n.* (C'est nous qui corrigeons).

¹⁵⁵Corr. *on.* (C'est nous qui corrigeons).

comme pour medicine, il [p. 133] en sentira du profit interieurement. Le Basilic amollit le ventre, dissipe les ventositez, provoque l'urine & si engendre grande quantité de laict aux femmes. Si on le pile & qu'on le sente, il faict esternuer, durant lesquels il faut fermer les yeux. Par son odeur, il resjouit ceux qui sont tristes & rend hardis les timides & pusilanimes, & si on mesle parmi de l'ancre des courdouanniers, il efface les verrues. Il resveille & incite au jeu d'amours, à cause dequoy on en baille parmi la viande aux chevaux & aux asnes au temps qu'ils se doyyent joindre à leurs femelles. On a aussi cogneu par experience que prins avec vin-aigre, il est fort salutaire à ceux qui ont defaillance de cœur, pareillement à ceux qui ont douleur de teste procedante de froidure avec huyle rosat ou avec le vin-aigre mesme. Dioscoride soustient que enduit avec farine d'orge bien deliee, huyle rosat & vin-aigre, il sert de remede souverain contre les inflammations des poulmons, & que son suc desseiche les defluxions, & sa semence beuë sert de remede contre la difficulté d'urine, & qui plus est, qu'il aide grandement à ceux qui engendrent beaucoup d'humeurs melancholiques.

Pline recite que Chrysippe medicin a fort crié contre le Basilic & qu'il a deffendu aux hommes d'en user, d'autant, dit-il, [p. 134] que les chevres n'en mangent point, lesquelles mangeans de toutes autres herbes assez gouluëment, elles s'abstiennent de ceste-ci seule quoy qu'elles soyent affamees, ce qui a esté aussi remarqué par Sotion qui a escrit de l'agriculture en grec, lequel adjouste encores que quiconque usera du Basilic se mettra en danger de perdre le sens, & davantage, que si celuy qui a mangé du Basilic est mordu le mesme jour d'un scorpion, il ne pourra estre garenti. Auquel, & à Chrysippe, semble que Pline contredise directement, car il a laissé par escrit que les chevres mangent fort volontiers le Basilic & que jamais personne ne fut troublé de son sens pour en avoir mangé, voire prins en vin & un peu de vinaigre, il sert de remede contre les piqueures de scorpions terrestres. Dioscoride enseigne, l'ayant tiré des enseignemens des Africains, que ceux qui ont mangé du Basilic ne sentent aucune douleur s'ils sont piquez des scorpions. Je laisse donc à penser, asçavoir si l'opinion de Sotion, qui nie le Basilic estre bon, est point à rejeter. Diodore en ses Empiriques croit que le Basilic engendre les poux, si on en mange abondamment à cause d'un humeur superflu qui abonde en luy. C'est bien une chose merveilleuse & digne d'estre remarquee, ce que Jaques Holier, medicin

excellent & qui a esté mon maistre, atteste avoir veu luy [p. 135] mesme, asçavoir qu'un certain Italien, pour avoir souvent senti du Basilic, s'engendra un scorpion dans le cerveau, lequel, après l'avoir longuement & griefvement affligé de douleurs, le fit en fin mourir. Je diray pour la fin ce qu'un mien ami, homme bien versé, m'a fait entendre avoir esprouvé. Si une femme est au travail de l'enfant & qu'on luy face tenir une petite racine de Basilic avec un tuyau de canne, elle enfantera soudain & sans douleur. Il y a plusieurs autres secrets excellents de ceste plante qui sont encores cogneus à bien peu de gens, mais nous les reserverons à publier avec plusieurs autres si seulement nous entendons qu'on aye prins plaisir à ceci.

De l'Orval & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau IX.

L'Orval est une herbe fort odorante, laquelle les Parisiens appellent Toute bonne. D'autres la nomment Sclarea ou Scarlea, & d'autres Matrisalvia & Gallitricum. Mesmes aucuns la disent l'herbe de saint Jean. Quant à ses vertus, tu apprendras pour le present ceci de moy. L'herbe pilee fait sortir les pointes & espines, & si aide à celles qui enfantent avec difficulté faisant sortir l'enfant. Mise [p. 136] dans le vin, elle resjouit l'esprit & si rend plus habile au jeu des dames. Vray est que si on prend par trop, elle offence le cerveau. L'orval tant des jardins que le sauvage sont medicinals, mais le sauvage incite beaucoup plus à paillardise que l'autre, & pourtant on estime que c'est de là qu'il a prins son nom. Sa semence, qui est noire, vient dans des petites gousses & cause pesanteur de teste pour l'odeur forte & violente dont la plante ferit le nez & est toute pleine. La mesme semence oste la chassieuseté des yeux, & si on la met dans l'œil & qu'on la demeine longuement par dedans, en fin elle sortira comme pleine d'humeur, & chargée de petites peaux, & accompagnée de plusieurs ordures, faisant sortir hors avec soy & baliant tout ce qu'il estoit tombé dans l'œil, & qui faisoit de la fascherie, ce qui est autant notoire à plusieurs, & ce par plusieurs experiences, comme la chaste Diane estoit cogneuë de ses chiens. Davantage, elle nettoye les taches & blanchisseures qui viennent és yeux si on la mesle avec miel, & si on la tient pour estre fort profitable à ceux qui ont la

toux. Les femmelettes s'en servent & en usent contre l'esblouissement de la veuë, l'appliquant dessus les yeux & ne l'ostent que premierement l'esblouissement ne soit osté. Or, asçavoir si ceste plante est point celle que Pline nomme [p. 137] Alectorolophos, je m'en rapporte à ceux qui sont bien savans & bien versez.

Je ne veux pas laisser en arriere (encores qu'il semble n'estre pas bien convenable à la matiere medicinale dont nous traitons) que la fleur & la semence de l'Orval des jardins mis en un tonneau de vin, lors que le vin bouillit encores, fait que le vin a une telle bonté & saveur si plaisante qu'on le prendroit pour vin grec de Candie ou pour Malvoisie. Dressez hardiment les oreilles taverniers & vendeurs de vin, mais au moins, je vous prie, ne trompez plus personne par vos brouilleries & meslinges meschantes & nuisibles, au grand dommage & perte & des ames & des corps, & qui devroyent estre punies de la teste, & principalement en ceste ville de Paris, qui est la premiere ville de France, en laquelle ce mal regne fort, duquel ceux qui y viennent pour estudier reçoivent un merveilleux dommage & incommodité.

Du Rosmarin & de ses remedes.

Quarreau X.

Les villageois & apotichaires aussi nomment Rosmarin ce qu'aucuns appellent Libanotis. C'est un arbrisseau propre à vigneter & à faire chapeaux de fleurs, duquel l'odeur approche aucunement de la senteur [p. 138] de la Resine ou de l'encens, & est si souëfve & plaisante qu'elle fait revenir à eux ceux qui ont deffillance de cœur. Son parfum arreste les fluxions & la toux, & sa decoction guerit la jaunisse. Et ce qu'il a de singulier entre les autres, c'est que par la senteur qu'il jette quand on le brusle, il rend une maison asseuree en temps de peste, corrigeant & repurgeant le mauvais aër par son parfum & vapeur salutaire. On tire par distillation un huyle des plus hauts bouts des branches & rejettons de Rosmarin, & de ses fleurs, qui est de fort bonne odeur & grandement utile aux paralitiques & à ceux qui ont des durtez és jointures. L'eau tiree du Rosmarin est fort propre au cœur & a l'estomach. Les fleurs confortent grandement la teste & le cerveau, & pourtant leur usage est fort

efficace contre les maladies de la teste. Aucuns confissent¹⁵⁶ ses fleurs avec sucre puis les gardent, tant pour eux que pour leurs amis, pour en user au besoin. Toute la plante est fort utile à toutes maladies provenantes de froidure, d'autant qu'elle renforce & eschauffe les membres & les nerfs.

*Collire est une sorte
de remede pour le
mal des yeux.*

Mais, il nous faut ici philosopher plus particulièrement des aides & remedes du Rosmarin, qui sont experimentees & approuvees. Le suc donc tiré de ses¹⁵⁷ racines & de ses feuilles, estant rassis & purifié, & puis estant reduit en forme de Collire avec miel escumé, [p. 139] sert de beaucoup contre les defluxions de la phlegme qui tombe sur les yeux. Que si la fluxion est chaude, on y pourra adjouster un blanc d'œuf avec le suc de quelque pomme de bonne sorte & un peu d'eau Rose, le tout bien battu & meslé ensemble. La semence du Rosmarin prins avec poivre dans du vin est un singulier remede contre la jaunisse, contre les oppilations du foye & quand il s'enfle & devient gros. Sa racine seichee mise en poudre & beuë avec vin appaise & adoucit les douleurs du ventre, quand ce seroit mesme la colique, ce que font bien aussi la Rue & la Sarriette. Nous reserverons le reste au traité ou nous parlerons des vins composez & medicinaux, & des autres choses des jardins.

De la Lavande, qu'aucuns appellent Nard bastard, & de ses remedes.

Quarreau XI.

La Lavande, qui est appelee d'aucuns Nard bastard, & entre les François a presque retenu le nom latin de Lavandula (pource qu'on s'en sert fort aux bains & estuves pour laver les corps, & y estant meslee, elle fait sentir fort bon ce qu'on y lave), est un arbrisseau assez cogneu de chacun, lequel n'estant pas de moindre odeur que le Nard, a prins entre nous le nom de Spica & [p. 140] l'appelons Aspic, encores que plusieurs donnent ce nom à la grande Lavande. On met à Paris en poignees & en petits faisceaux les espics & sommitez qu'on a accoustumé de tondre & rogner de la Lavande, qu'on va vendant par la ville en Esté à belles chartees & chevaux chargez, pour s'en servir à divers usages, comme chacun sçait. Mais ceci ne sert de rien pour les remedes qu'on en peut

¹⁵⁶Corr. *confissent*. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁵⁷Corr. *ces*. (C'est nous qui corrigeons).

recevoir, desquels je vay maintenant discourir.

Les Arabes escrivent qu'elle aide grandement à toutes maladies froides du cerveau, mesmes aux paralysies & aux retractions de nerfs ou spasmes, à quoy s'accordent les autheurs Grecs & Latins. Davantage elle renforce l'estomach affoibli & delivre le foye de toutes obstructions & empeschemens. Elle aide aussi bien fort aux opilations de la ratte, eschauffe la matrice, & provoque les mois & fait sortir l'arrierefais. La Lavande a une odeur fort aromatique, à cause de laquelle sa semence & ses fueilles sont tant plus prisees és maladies & afflictions de la matrice. Mesme si on en fait des fomentations ou lavemens, ou estans en poudre, ou seulement en infusion les faire prendre au dedans, elles servent grandement aux suffocations de matrice, & aux eslevations d'icelle procedantes de quelques vapeurs pourries & corrompues & aussi pour haster l'enfantement. On tire un huyle des [p. 141] fleurs de la Lavande par distilation faite en Alambis de verre que les parfumeurs appellent huyle d'Aspic, lequel a une senteur si forte & si bonne qu'il surpasse toutes les autres senteurs, mesme fait qu'on ne les sent point, qui est la cause pourquoy les parfumeurs & apotichaires le tiennent ailleurs qu'en leurs boutiques, afin qu'il n'efface la senteur du Musc, de l'Ambre, de la Civette, & des autres onguents & parfuns aromatiques. Cest huyle a les mesmes vertus & facultez que la plante & sert aux mesmes¹⁵⁸ maladies, voire ses vertus sont plus singulieres que de l'herbe mesme, comme nous declarerons ailleurs.

Voila ce que je puis pour le present mettre en avant des plantes & arbrisseaux de senteur qui sont és jardins. Je viens maintenant a traiter des herbes qui ressemblent à herbes ou arbrisseaux & suivray la mesme methode & ordre que j'ay tenu ci devant en la tractation des autres. Je veux seulement advertir le lecteur que je n'ay pas voulu mettre la Lavande entre les fleurs odoriferantes pource que la fueille ne l'est pas moins que la fleur, ce que ne se peut pas dire des fleurs dont nous traiterons au cinquieme sillon. Toutesfois pource qu'on peut bien cueillir sa fleur separément de la fueille, si quelcun la veut mettre entre les fleurs, je n'y empescheray pas beaucoup.

¹⁵⁸Corr. *nesmes*. (C'est nous qui corrigeons).

Quatriesme sillon

[p. 142] Le quatrieme sillon du Jardin medicinal contenant la description des fruits Cartilagineux provenant sur plantes semblables à herbes ou arbrisseaux, divisé en six Quarreaux.

De la Courge & de ses remedes.

Quarreau. I.

Puisque entre les fruits ressemblans à herbes & revestus d'une peau ferme comme Cartillage, la Courge tient le premier rang, je traiteray aussi d'icelle en premier lieu. Bien est vray que Crysippus, medicin, condamne entierement les Courges comme nuisibles & dommageables à l'estomach. Mais c'est tout au contraire de ce que Diphilus en avoit dit, lequel tenoit que les Courges estans cuites en eau & vinaigre renforçoient l'estomach. Ceux d'entre les Africains & Grecs qui ont escrit de l'Agriculture tiennent que la Courge lasche le ventre & que son jus distilé dans les oreilles profite grandement contre la douleur d'icelles. La chair du dedans nettooyee de ses semences sert de remede contre les clous qui viennent és pieds, & le jus de sa decoction r'affermit les dents qui branslent & appaise les douleurs d'icelles, procedantes [p. 143] de chaleur. Elle amolit aussi le ventre par sa grande humidité, encores qu'elle donne mauvaise nourriture au corps, comme Hessus poëte l'a fort bien declaré par ces deux vers.

La Courge froide estant humide de nature,

Bien peu au corps humain donne de nourriture.

Si on la prent comme pour medicine, elle refroidit & humecte. Si pour nourriture, il sera bon d'y mesler quelque autre chose chaude, comme du Persil, d'Oignon, du Poivre, de Menthe, du Thym & semblables, autrement elle engendrera un humeur aqueux & qui se corrompra incontinent, mesmement si elle rencontre un estomach froid. Les racleures de l'escorce pilees & appliquees sur la teste des enfans esteignent les ardeurs procedantes de l'inflammation du cerveau qu'on appelle Siriasis. Si on prend une Courge crue & l'ayant cavee, on la remplit de vin, puis qu'on le tienne au serein, & l'ayant un peu amorti, on le

face boire à celuy qui est dur de ventre & qui ne peut aller à selle, cela¹⁵⁹ luy fera bon ventre. La cendre de la Courge seiche, mise sur les brusleures, y sert de singulier remede. Mais je vous prie que nous n'oublions point de remarquer en ce lieu que la Courge cuitte a l'estufee ou frite est beaucoup plus saine que bouillie, car en fricassant, elle perd beaucoup de ceste humidité superflue dont elle abonde. Aussi est elle de plus [p. 144] grande & meilleure nourriture. Que si on la fait bouillir, il y faudra mesler quelque chose acre & picquante, autrement elle sera fade & sans saveur, tellement que pour luy donner goust, il faut mettre avec quelque chose aigre, aspre, salee & autre semblable, la vertu de laquelle elle communique à nostre corps, & par ce moyen elle perd ce vice qu'elle a de provoquer à vomir, comme a tresbien & doctement escrit Galien, grand en tout après Hipocrates.

*Eau singuliere de
Courge contre les
fievrës ardentes.*

Mais après ces choses, venons à deduire par le menu les remedes qu'on a experimentez de la Courge. Quiconque donc fera brusler la Courge dans un pot de terre, puis la broyera avec graisse de canard, il aura un excellent & incredible remede contre les playes. Et le suc qu'on tire de ces raboteures pilees toutes seules, ou avec huyle rosat, guerit toutes brusleures de la peau. Mais entre tous les remedes, cestuy-ci est merueilleux, asçavoir l'eau qu'on en fait contre les fievrës aiguës & ardentes en ceste façon. Couvrez une Courge fresche de paste fraichement pestrie, puis la mettez dans le four tout chaud, & la faite cuire tant que la paste de dessus soit cuite, puis la tirez & l'ouvrez & recueillez l'eau que vous trouverez dedans. Si vous voulez faire le mesme en une autre sorte, il faut mettre toute la Courge entiere en petites pieces, & la mettre dans un pot de [p. 145] terre tout neuf, & le bien boucher, puis le mettre dans le four, & le faire cuire, & garder après l'eau qui en sortira. La façon d'user de ceste eau est de la prendre avec du sucre pour rabatre les chaleurs violentes des fievrës, pour desalterer & lascher doucement le ventre. L'infusion de la semence de l'herbe aux puces que les Latins appellent Psylum, ou l'eau ou elle aura trempé, avec sucre rosat ou Juleb violat, fera le mesme, comme nous l'avons remarqué par plusieurs experiences. Je ne veux pas laisser ce que j'ay tiré d'Avicena, asçavoir que celuy qui est sujet à la colique se doit garder bien estroitement de

*Advertissement à
ceux qui sont sujets à
la Colique.*

¹⁵⁹Corr. *celà*. (C'est nous qui corrigeons).

manger ni Courge ni Concombre, en quelque sorte qu'on les puisse apprester, autrement s'il a du mal, qu'il s'en prenne à luy mesme, & qu'il die hautement ce vers.

J'endure & souffre playes que mon traict mesme a faict.

*La Courge est de soy
insipide & sans
goust.*

Au reste ce ne sera point sans profit ni hors de propos si je donne cest advertissement, que la Courge estant de soy insipide & du nombre des choses que les Grecs appellent Apia, c'est à dire sans aucune qualité manifeste, elle reçoit facilement telle saveur & odeur, mesme telle couleur qu'on luy voudra donner, selon les choses qu'on meslera parmi. Or par quel moyen on la pourra rendre laxative sur le Courgier mesme, nous [p. 146] l'enseignons au traité que nous avons fait des secrets des jardins, & par quel moyen on peut avoir des fruits, herbes, racines, raisins, & vins, qui purgeront le corps doucement & sans dommage.

Des Concombres & de leurs remedes.

Quarreau II.

Le Concombre est tellement cogneu, & par ceux des villes & par ceux des champs, qu'à grand peine se trouvera il des fruits des jardins, un autre plus cogneu. Matron en ces vers l'appelle fils de la terre, pource qu'estant comme produit d'icelle, il demeure tousjours en son sein. Heraclite Tarentin luy a donné le nom d'Hedygeon, comme qui diroit douceur de la terre. Diphilus Caristius, medicin¹⁶⁰ fort excellent entre les Grecs & bon agriculteur, a entierement defendu de le manger à l'entree de table, comme estant nuisible, à cause qu'il revient à la bouche, comme le Reffort. Mais prins à l'issue de la table, il estime qu'il sera plus aisé à cuire & digerer, autrement il est d'avis de s'en abstenir du tout. Ceux qui ont escrit de l'agriculture & de la medicine tiennent que la semence de Concombre a vertu de temperer aucunement l'acrimonie de l'urine. Toute la chair du Concombre a vertu de refreschir, qui est [p. 147] la cause pourquoy il se distribue difficilement par le corps & passe malaisément par les destours du ventre, esmouvant par fois les frissons de la fievre & esteignant les

¹⁶⁰Corr. *me dicin*. (C'est nous qui corrigeons).

amoureuses chaleurs. D'ou est venu ce proverbe entre les Grecs : la femme tissant un manteau doit manger du Concombre, pource que celles qui font estat de tistre, si nous voulons adjouster foy à Aristote, sont pour la pluspart impudiques & adonnees à paillardise. La senteur du Concombre sert grandement à ceux qui sont tombez en syncope procedant de cause chaude, & sa semence aide grandement à ceux qui ont la vescie ulceree ou qui sont tormentez pour avoir pris des Cantharides, si on la leur fait prendre dans du laict ou en du vin cuit. Elle est aussi propre à ceux qui ont la toux si on pile de ladite semence autant qu'on en pourra prendre avec trois doigts, avec du Cumin, puis qu'on la face boire avec vin. Elle profite aussi aux phrenetiques, prise avec laict de femme, & à ceux qui ont flux de ventre avec sang, prise au pois d'un acetabule. Item à ceux qui crachent pourri, prise au mesme pois avec du Cumin. Tout le Concombre a une vertu abstersive & incisive, a cause de laquelle il embellit les corps & les rend luisans, & principalement si on fait seicher sa semence, qu'on la pile, & l'ayant criblee, on s'en serve comme d'une poudre pour mondifier & [p. 148] nettoyer.

Acetabule est une certaine mesure pesant deux onces & douze scrupules, selon que Paul Aegineta escrit.

Mais il sera bon & plaisant d'entendre ce que Claude Galien discourt de bonne grace (comme il fait de toutes choses) touchant l'usage des Concombres. Ceux, dit-il, qui peuvent bien cuire & digerer les Concombres, & qui se fians en cela¹⁶¹ en mangent sans crainte tout leur saoul, amassent pour un long temps un humeur froid & aucunement grossier dans les veines, lequel se convertit à grande peine en bon sang par la faculté que les veines ont de changer les cruditez, & pourtant je suis d'avis que chacun s'abstienne de manger ces viandes qui engendrent mauvais sang, quoy que aucuns ayent l'estomach assez fort pour les cuire, car sans s'en prendre garde, telles viandes causent long temps après un mauvais suc dans les veines, lequel à la moindre occasion se corromp, & pourrit, & engendre des fievres fort mauvaises & difficiles. Ce sont là les propos dorez de Galien, lesquels tous ceux qui desirent de conserver leur santé doyvent bien noter & encores mieux pratiquer.

Certes ce que j'ay leu autresfois dans les Georgiques des Quintilins est bien memorable, & si a esté experimenté heureusement par aucuns, comme j'ay

¹⁶¹Corr. *celà*. (C'est nous qui corrigeons).

entendu. Mais qu'est ce, pourra dire quelqu'un ? Si un jeune enfant, qui est encores à la mammelle, ou un peu plus grandet, a la fièvre, & qu'on prenne des Concombres de sa grandeur, & que [p. 149] on les mette auprès de l'enfant lors qu'on le couchera, comme si on les vouloit faire dormir avec luy, il sera incontinent guéri, la chaleur de la fièvre estant du tout engloutie & esteinte par iceux. Athenæus escrit que les Concombres croissent és jardins principalement en pleine lune, & que c'est lors que ils deviennent gros, mesme ils se remplissent, comme nous voyons aux Herissons de mer, qui est un tesmoignage manifeste d'un humeur aqueux. Pline s'accorde avec Athenæus, adjoustant que les Concombres estans comme effrayez toutes les fois qu'il tonne, ils se tournent & deviennent secs, ce que j'ay cogneu par experience en la presence de quelques miens amis qui s'enquierent de la nature & secrets des choses, les voulans cognoistre par experience.

N'oublions pas, je vous prie, que les mulets, les chats & les asnes, sont fort friands des Concombres, ausquels ils prennent un merveilleux & singulier plaisir, mesmes ils les sentent de bien loin. Il faut donc bien fermer les lieux ou les Concombres viennent, de peur que ces bestes n'y entrent, gastent tout & foulent tout aux pieds. Mais que fay je m'esgarant ainsi de mon propos ? Je revien donc aux remedes qu'on en peut tirer. Si on prend des semences de Concombres, de Courge & de Citrulle, une certaine quantité, autant d'un que d'autre, [p. 150] de semences de Laictuë & de Pourpié la moitié de la quantité, de suc de Regalisse la quarte partie, & qu'avec de la Mucilage tiree de la semence de l'herbe aux puces, on en face des petits torchisques ou panicles pour les tenir en la bouche ou pour les dissoudre en quelque sirop aigrelet avec eau d'orge ce sera un souverain remede pour estancher la soif & la chaleur de la fièvre.

Des Poupons, Melons & Melopepons, & de leurs remedes.

Quarreau III.

*Pour cognoistre
quand un Poupon est
meur.*

Pour ce que ces trois sortes de fruits venans és jardins sont presque de mesme nature & qualité, nous les traitons ici en mesme lieu, les comprenans tous sous le mot de Poupon, lequel on dit estre meur lors que la queuë se separe

du corps & qu'il produit une senteur souëfve quand on approche du nez le nombril. Dioclès Caristhius a escrit en son livre qu'il a fait des choses salubres que le Poupon est de facile digestion & qu'il plaist merveilleusement au cœur, mais qu'il n'aide pas beaucoup. Diphilus enseigne que il s'engrossit soudainement & qu'il donne fort peu de nourriture, avec ce qu'il passe difficilement par le ventre. Phœnias estoit d'advis de manger cru seulement celuy qui est sans semence. Galien tenoit que toutes les sortes de Poupons ont vertu de refroidir & [p. 151] remplir de force humeur avec une manifeste faculté de mondifier, ce qui se monstre clairement parce qu'il embelit & nettoye le cuir de toute crasse & ordure, & toutes lentilles & taches qu'y surviennent. Mesme il efface les taches qui viennent au visage pour avoir esté au soleil & ces macules blanches que les latins appellent Vitilignes, à quoy on se sert principalement de la semence. Il dit davantage qu'ils engendrent mauvais suc, encores que l'estomach les cuise bien. Outre ce qu'ils esmeuvent à plusieurs ceste maladie soudaine & dangereuse qu'on appelle cholere, chassant par dessus & par dessous grande quantité d'humiditez superflues. Il les faut manger à l'entree du repas à la condition toutesfois que ceux qui sont phlegmatiques boyvent après de quelque bon vin vieil, & les bilieux mangent devant quelque viande aigrette, & par ce moyen on evitera tout danger, car les Poupons mangez se convertissent aisément en humeur bilieux ou en phlegme, parquoy le Melon qui est doux & bien meur n'est pas bon, mais nuit aux bilieux, & celuy qui n'est pas bien meur nuit aux phlegmatiques. Plusieurs estiment plus les longs que non pas les ronds, mais & les uns & les autres esmeuvent le ventre & provoquent l'urine, pourveu qu'ils soyent bien meurs, & pourtant on les estime utiles aux reins, mais sur tout¹⁶² la semence, laquelle [p. 152] on tient pouvoir chasser la pierre qui y seroit desja formee. Si on lie l'escorce de Poupon sur le front de ceux qui ont quelque fluxion chaude sur les yeux, elle l'arrestera fort bien. Le suc espessi avec sa semence mise en poudre font une composition detersive fort propre à nettoyer la peau & rendre la face fort polie & belle. Au reste toutes les especes de Melons provoquent à vomir, si elles rencontrent un corps qui y soit disposé, sinon qu'on mange, après avoir mangé du Melon,

¹⁶²Corr. *sur tout*. (C'est nous qui corrigeons).

*Secrets notables &
bien remarquables.*

quelque autre viande de bonne nourriture, car par ce moyen, il descend plustost par le bas. Plusieurs medecins tiennent que les Poupons amortissent les amoureuses chaleurs & qu'ils amoindrissent la semence genitale. Aucuns ont escrit pour chose certaine & asseuree que si on met une piece de Melon dans le pot avec la chair, il fera que la chair sera beaucoup plustost cuite, ce qu'on peut bien aussi faire avec la semence d'Ortie, ou de Moustarde, ou seulement avec un surgeon de Figuier, comme nous dirons en son lieu.

Pour la fin, les chats sont fort frians des Melons. Il se faut donc bien prendre garde qu'ils n'approchent des Melonnieres. Je ne veux pas oublier que les semences de Melon nettoyees de leur escorce & confites en sucre sont de grande efficace pour provoquer l'urine & pour appaiser aucunement la [p. 153] douleur de reins. J'avois laissé, par mesgarde, de dire que les racleures de Melon mises sur le devant de la teste soulagent grandement l'ardeur que les petits enfans ont au cerveau, qu'on appelle communement Syriasis.

De l'Artichaut, ou Cardon de jardin, & de ses remedes.

Quarreau IIII.

Il y a aujourd'huy bien peu de jardins en France qui n'ayent grande abondance de Artichauts, de sorte qu'on n'estimera pas un banquet magnifique s'il n'y a d'Artichauts, ou ce seroit en saison qu'on n'en pourroit recouvrer. Nous l'appelons Cardon qu'on plante en ces jardins, pource qu'à la verité c'est une espece de Chardon. Mais par artifice & culture, on l'a rendu domestique, de sauvage qu'il estoit, ce qui a esté cause c'a esté la friandise des hommes, laquelle s'est bien sceuë approprier les choses sauvages & prodigieuses de nature, la viande des Asnes, mesmes celles que les bestes mesprisent, pour servir à sa volupté & delicatesse, tant le plaisir de la bouche & de Venus a transporté un tas de Epicuriens qui ne servent que de fardeau sur la terre. Les François appellent communément ceste plante Artichauts, prenans le nom, comme je pense, d'un article des Arabes Al, & de Cocalos, qui signifie (comme dit [p. 154] Galien interpretant le dire d'Hippocrates) le fruict d'une pomme de Pin, à laquelle l'Artichaut ne ressemble pas mal. On les fait cuire en bouillon gras, comme les Asperges, & on les apreste avec beurre, sel & vin-aigre, pour

les servir à la table des riches, comme chacun scait. Aucuns les mangent tous crus avec sel & poivre, ou poudre d'Anis ou Coriandre, & mangent ainsi ses escailles si bien agencees. Mais encores à ce coup je m'ahurte à la mesme pierre, oubliant que ce n'est pas de la cuisine que je traicte ici, mais de la medicine.

Je revien doncques à traiter des vertus & facultez de l'Artichault, lequel Galien met entre les viandes de mauvaise nourriture, mesmement quand il est desja vieil & endurci, & desja prest à fleurir, car lors il engendre un sang bilieux, il sera doncques meilleur de le manger bouilli que tout cru. On tient que ses pommes encores petites & tendres provoquent l'urine, & si on les fait tremper en quelque vin puissant, elles resveillent l'appetit de Venus, comme le tesmoigne Hesiode, lequel dit aussi que lors que l'Artichaut est en fleur, les Cigales chantent fort asprement, les femmes sont fort après le masle & au contraire les hommes sont fort laches au jeu d'amours. Si on oste la mouëlle de dedans sa racine, puis qu'on la face [p. 155] cuire en vin, & qu'on la boyve, elle osterà la mauvaise senteur des aisselles qui sentent comme le Boucquin, laquelle senteur s'evacue & s'en va par les urines, comme Xenocrates assure l'avoir experimenté. La mesme racine cuitte en eau fortifie l'estomach & si profite aucunement à la matrice pour faire concevoir des masles, comme l'ont assureé Cherias Athenien & Glaucias.

Mais sur ceci je te laisse à discourir & conjecturer, asçavoir si nostre Artichaut est celuy mesme des Anciens. Il reste seulement d'avertir (encores qu'il semble hors de propos) que les Artichauts sont rudement assaillis par deux sortes d'animaux & qu'ils en sont fort friands, premierement des Rats, lesquels estans une fois afriandez de leurs racines, viennent à grandes troupes & de bien loin pour en manger, pareillement des Taupes, lesquelles nous avons quelquefois veu en une nuict avoir gasté toute une Cardonniere & Artichaudiere à force de remuer la terre & caver.

Quant aux moyens pour remedier à ces maux, il les faut chercher en nostre traicté des secrets des jardins. Je revien doncques aux remedes qu'on¹⁶³ peut tirer de l'Artichaut. Sa racine estant cuite en vin & beuë fait uriner en

¹⁶³Corr. *quon*. (C'est nous qui corrigeons).

*Des Cardons
sauvages on en fait
des artichaux.*

abondance, & si l'urine sent fort mauvais, comme l'enseigne Oribase, elle abolit aussi la mauvaise [p. 156] senteur qui procede du corps de plusieurs qui sentent comme le Boucquin, comme nous avons ja dit ci devant. Et pour Jean Langius, tresdocte & bien expert medicin des Contes Palatins, a escrit avoir experimenté avec heureux succès¹⁶⁴ que ceste racine est un remede souverain contre ceste maladie que les medicins appellent Gonorrhœa. Au reste, les jettons tendres des Artichauts, cuits dans du bouillon & aprestez avec Beurre, resveillent ceux qui sont laches au jeu d'amour, soit homme soit femme, asçavoir les hommes en este, & les femmes en hyver, comme avoyent remarque devant Pline, Hesiode & Aristote. Ce n'est donc pas de merveilles si les femmes sont si curieuses d'avoir des Artichauts & si elles les nourrissent si soigneusement.

*Des Fraises & Framboises, & des aides & remedes qu'on en peut tirer.
Quarreau. V.*

Les François appellent communement le fruit du Fraisier, Fraises, & le fruit du Framboisier, Framboises, comme s'ils vouloyent dire, Fraises de bois, lesquelles ne sont gueres differentes des meures rouges, hormis que ce fruit a une odeur & un goust beaucoup plus plaisant. D'ou est venu que quand on veut louer un vin, comme estant de bonne saveur, [p. 157] on dit en nostre commun langage, il sent la framboise. Le fruit tant des Fraises que des Framboises se corrompt fort aisément & bientost, parquoy ceux qui en mangent beaucoup, tombent facilement en fièvre. Toutesfois les feuilles du Fraisier cuittes dans du bouillon & beuës servent de remede aux rateleux. Leur suc prins avec miel a la mesme faculté & vertu. Les mesmes feuilles avec les racines guerissent les playes & ulceres, arrestent le flux des femmes, & les disenteries & flux de ventre, & si provoquent l'urine. La decoction tant de l'herbe que de la racine profite grandement aux inflammations du foye & si nettoye les reins & la vescie. La mesme tenue dans la bouche & gargarisee renforce les gencives, r'afermit les dens branslantes & arreste les fluxions. L'eau de son fruit meur tiree par distillation efface fort, voire abolit du tout, les dartres & les lentilles

¹⁶⁴Corr. *suces*. (C'est nous qui corrigeons).

qui gastent le visage des femmes. La mesme eau beuë aide grandement les graveleux & ceux qui ont quelque inflammation interieure, comme Pierre Pena, medicin fort excellent, l'a enseigné. Le vin qu'on tire des Fraises, ou par distillation ou par pourriture, sert grandement à ces petis ulceres qui viennent en la face, de trop grande chaleur de foye, & efface les varons ou bourgeons du visage, les toiles des yeux & les defluxions chaudes qui [p. 158] y surviennent, si on s'en lave ou qu'on l'applique dessus. Voire, plusieurs m'ont asseuré comme chose bien experimentee que ce vin peut effacer les taches & tumeurs des ladres. Davantage que l'herbe des Fraises, ensemble la racine, cuits en vin, & baillez à boire à ceux qui ont la jaunisse, à jeun, par quelques jours leur apporte un secours asseuré. On confit les Meures du Framboisier qui sont de couleur azuree purpurine pour les manger avec plus grand plaisir & pour estancher la soif.

Du Groiselier tant blanc que rouge & de leurs remedes.

Quarreau VI.

Le Groiselier est fort commun, non seulement és jardins, mais mesme parmy les hayes & lieux champestres, principalement celuy qui porte son fruit blanc, & qui avant qu'il soit meur, a une aigreur fort plaisante, à cause dequoy tant les riches que les pauvres le mettent ordinairement en leurs potages lors qu'il est en sa saison, & dans les tartres & farces au lieu d'aigrets. Pour cela aussi les femmes enceintes en sont fort friandes. Il y a une¹⁶⁵ autre sorte d'Arbrisseau és jardins qui est fort semblable au premier, lequel porte une grande quantité de grains rouges [p. 159] pendans & amassez en forme de Raisin, qui sont fort propres à resveiller l'appetit perdu (comme sont aussi les grains de la Grenade) que nos François appellent communément Groisele rouge ou d'outre-mer. Il y en a plusieurs qui la prennent pour le Ribes des Arabes. Au reste le fruict tant de l'un que de l'autre Groiselier, asçavoir tant du blanc que du rouge, rafreschit fort l'estomach trop chaud, estanche la soif qui tormente costumierement les febricitans & autres. Il arreste les vomissemens, renforce

*Description des
Groiseles [p.159]
rouges ou raisins
d'outre mer.*

Vertu des groiseliens.

¹⁶⁵ Corr. un. (C'est nous qui corrigeons).

l'estomach affoibli, appaise le flux du ventre procedant de cholere, & si corrige les rongemens de ventre & les extorsions qui viennent d'humeur bilieux. Outre ce il adoucit la trop grande chaleur de sang, amortit la violente acrimonie de la cholere, retient la trop abondante purgation des femmes, & si est grandement utile à ceux qui sont tormentez de colique & disenterie, voire à ceux qui sont affligez de vomissement qu'on ne peut arrester, procedant de cholere. Les vendeurs de confitures confisent le fruit de l'un & de l'autre, avec sucre ou miel, pour les garder toute l'annee. Je scay bien que plusieurs tiennent que tout ceci doit estre entendu du fruit de l'Aubespain, ce que je ne veux pas nier opiniastrement, mais aussi je puis bien dire que ceci convient fort bien à nos [p. 160] Groiselles, comme je l'ay souvent experimenté.

Cinquiemesme sillon

Le cinquieme sillon du Jardin medicinal contenant le discours des fleurs, tant de celles qui sont odorantes que de celles qui sont sans odeur, divisé en neuf Quarreaux.

Des Roses & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau I.

Pour ce que les Roses sont par tout estimees sur toutes les autres fleurs, comme par un privilege special, tant à cause de la beauté de la fleur que pour l'odeur souëfve, car elles resjouissent merueilleusement la veuë & sont comme l'embellissement des jardins, pourtant traitant des fleurs, j'ay voulu premierement traiter des facultez des Roses, & à bon droit comme il me semble, pour à quoy parvenir, il m'a semblé bon de remarquer en premier lieu leur parties.

Or les anciens nous en ont proposé six bien notables, & lesquelles il ne faut pas négliger à ceux qui font la medecine. En la fueille, ou si tu aimes mieux, en la fleur, se trouve deux parties. L'une est du [p. 161] costé qu'elles sont attachees au bouton, ou petit calice, laquelle est blancheastre comme l'ongle, aussi l'appelle on vulgairement l'Ongle des Roses. L'autre contient tout le reste de la fueille. Après celles-ci, suyvent deux autres parties, lesquelles sont au milieu de la Rose, comme petites semences de couleur jaune attachees à des petits filamens. Les petits grains font une partie & les filaments l'autre. Les autres parties de la Rose sont contenues dans le bouton ou petit calice, asçavoir l'une tout au dessus & l'autre au fond. Quant aux facultez de ces parties, les fueilles fortifient le cœur, l'estomach, le foye & la vertu retentrice. Elles moderent les douleurs procedantes de chaleur & resolvent les inflammations. Quant aux Ongles, elles sont propres à mettre dans les lavemens, fomentations clisteres, qu'on fait pour arrester les defluxions. Les petits grains ou mouchets qui viennent au milieu avec leurs filamens ont une vertu admirable pour arrester les fluxions des gencives & les blanches fleurs des femmes. Le Calice, qu'aucuns appellent teste ou bouton, avec tout le pied,

arreste le flux de ventre & les crachemens du sang. Outre les parties des roses florissantes dont nous avons ja parlé, il s'en trouve encores trois autres au fruit lors qu'il est venu a maturité. L'une en la substance de la chair qui est rouge, [p. 162] l'autre en la semence & la troisieme en ceste bourre qui est enclose dedans. Toutes ces trois parties ont une manifeste vertu de resteindre, parquoy on les tient pour estre un remede singulier contre les flux de ventre, & contre les purgations & voidanges des femmes, de quelque sorte qu'elles soyent, semblablement contre la perte de la semence genitale, que les mediciens appellent Gonorrhoea, à laquelle elles servent principalement.

*Remede contre la
douleur de teste.*

Après avoir discouru aucunement de ces choses, je viens à traiter plus particulièrement des remedes qu'on peut tirer des Roses. Si on fait un chapeau de Roses toutes fresches & recentes, & qu'on l'agence gentiment sur la teste, cela¹⁶⁶ servira pour appaiser les douleurs d'icelle procedantes d'avoir esté trop au Soleil, ou d'avoir trop beu. Mais à faute de pouvoir recouvrer des Roses fresches, on pourra prendre des seiches, & les faire un peu tremper en eau avec un bien peu de vin-aigre, & s'en servir, comme l'a enseigné Galien, lequel conseille d'user de la decoction de Roses seiches contre la chassieuseté des yeux qui vient en esté, bassinant de ceste decoction les paupieres avec une esponge. Le mesme est d'avis d'user de Roses seiches pilees & broyees en vin blanc, & appliquees sur les coins des yeux, contre la chassieuseté conjointe avec demangeison [p. 163] procedante du soleil & de la poussiere, mais il faudra oindre les yeux avec huyle, lors qu'il voudra aller dormir & si sera necessaire que le malade s'abstiene de toutes choses acres & fortes. Les Roses seiches bouillies en vin blanc jusques à la consumption de la tierce partie & donnees pour s'en laver souvent la bouche appaisent fort la douleur des dents, mesmement si elle provient de matiere chaude. Les mesmes Roses bouillies en eau servent de remede souverain contre les inflammations de la bouche, du gosier & de la Luette. Que si tu prens trois onces de Roses, deux jaunes d'œufs cuits durs, & que tu broyes le tout en vin blanc, & puis que tu les incorpores avec Cerat Rosat, tu appaiseras les grandes chaleurs & violentes douleurs du fondement, comme aussi des Hemorrhoides.

*Cerat rosat est une
certaine composition
ainsi appelee par les
medicins.*

¹⁶⁶Corr. *celà*. (C'est nous qui corrigeons).

*Les diverses
substances contenues
en la Rose.*

Mais avant que passer plus avant, il sera bon & plaisant d'entendre ce que Damascenus Mesué a escrit des vertus des Roses, fort doctement & en medicin, & voici son discours. La Rose est froide au premier degré, seiche au second, & est composee de diverses substances, lesquelles on peut separer, asçavoir de substance aqueuse moyennement, de substance terrestre, laquelle est astringente, de substance aëree, laquelle est douce & aromatique, & finalement de [p. 164] substance ignee, en laquelle est contenue l'amertume, la rougeur, la perfection & la forme. Les Roses fresches tiennent plus de l'amertume que de l'astriktion, & à cause de ceste amertume, elles laschent le ventre, & mesmement leur suc. Mais estans seichees, elles retiennent la faculté astringente & qui reserre, les blanches plus que les rouges. Elles ont vertu de resoudre, d'ouvrir & de nettoyer, & si corrigent les intemperies chaudes, & fortifient les parties par leur vertu astringente, principalement ces petits poils, & la semence qui se trouve dans le bouton ou calice. Entre les deux sortes de Roses (asçavoir les rouges & les blanches), celles qui ont la couleur plus naifve, & qui ont moins de feuilles & lissees, sont les meilleures. Les blanches ne sont point laxatives du tout, ou bien peu, mais elles sont plus astringentes & confortatives que les rouges.

*Plusieurs belles
facultées de
l'infusion et suc des
Roses.*

L'eau ou les Roses sont esté mises en infusion estans fresches, ou mesme leur suc, purge le sang des veines & arteres de l'humeur bilieux qu'y peut estre, ouvre les obstructions de l'estomach & du foye, profite grandement à la jaunisse, remédie aux fievres causees d'humeur bilieux, fortifie les entrailles, guerit le battement de cœur, entretient la faculté retentrice, amortit toute inflammation & appaise la douleur qui en procede, provoque le [p. 165] sommeil & repos, reserre l'Aluette prolongee, fortifie le gosier, oste l'ivrognerie, & si contrarie fort aux catharres & fluxions. Au reste d'autant que c'est un medicament benin, mais fort foible pour purger, on le fortifie ordinairement avec quelque autre chose, comme avec petit laict ou avec miel, car une once de suc de Roses avec deux onces ou trois de petit laict & un bien peu de Nard purge commodément. Semblablement les feuilles de Roses mises en infusion dans du petit laict, & qu'en l'expression on adjouste un peu de miel, cela purge sans aucune facherie. Les roses confites en miel nettoient, purgent & fortifient. Mais incorporees avec sucre, elles ne sont pas tant mondificatives,

mais elles sont plus astringentes & confortatives. Le vin-aigre Rosat appaise toutes inflammations. Il est incisif, il purge & conforte. Les Roses fresches ne peuvent souffrir d'estre rien cuittes, ou bien peu, car la vertu laxative & detersive qu'elles ont s'en va incontinent au feu. Leur suc cuit moyennement se fait plus cler & est rendu plus detersif. Voila ce que Mesué en dit.

Je revien donc à mon propos, asçavoir à traicter des remedes qu'on peut tirer & recevoir des Roses, en quoy je ne laisseray rien de ce que j'ay leu dans les bons auteurs, ou que j'aye aprins de ceux qui l'ont experimenté, ou que j'aye observé moymesme. Que [p. 166] si quelqu'un se plaint de ce que je suis si long en ce discours, qu'il considere que je le fay à cause du populaire qui ont leurs Jardins & leurs cofres tous farcis de Roses. Or pour ne rien laisser en ce recit, tant commun & vulgaire soit-il, je veux descrire en brief la conserve de Roses, qu'on appelle¹⁶⁷. Laquelle on fait coustumierement de Roses rouges seulement, estans encores fresches, & leur ayant osté l'Ongle, les pilant dans un mortier de pierre, puis y adjoustant au double de sucre. Après cela, on les serre sans les rien mettre au Soleil, mais il ne faut pas du tout remplir le pot, de peur qu'il ne verse, & afin qu'il y ait assez d'espace pour pouvoir bouillir.

*On appelle l'Ongle és
Roses ce qui est
blanc au fin bout de
la feuille en bas*

Je revien maintenant à traiter des remedes des Roses. Zoroaster en ses observations Grecques d'agriculture enseigne que celuy ne sentira aucune douleur aux yeux toute l'annee, qui aura remarqué tous les boutons des Roses, avant qu'elles espannissent, les touchant tout doucement & se nettoyant les yeux avec trois desdits boutons, les laissant toutesfois sur le Rosier, ce que plusieurs affirment estre veritable en celuy qui premier remarquera les boutons cachez en leur plante. Quoy que soit, la rosee qui se trouve sur les Roses recueillie avec une plume nette, ou avec une spatule, & mise sur les cillons des yeux guerit la chassieuseté¹⁶⁸ d'iceux. Le jus [p. 167] espez des Roses seiches cuittes en vin & fort pressees est fort estimé contre les douleurs de la teste, des yeux, des gencives & des oreilles. Il est aussi bon & profitable contre les maladies du fondeme si adoucit la trop grande chaleur de l'estomach & de la poictrine. Elle arreste le flunt & du boyau culier, si on l'en oinct avec une plume ou qu'on en verse dedans. La Rose pilee & appliquee appaise le feu qu'on

¹⁶⁷ Nous comprenons : « je veux décrire en bref ce qu'on appelle la conserve de roses ».

¹⁶⁸ Corr. *chasieuseté*. (C'est cous qui corrigeons).

appele de saint Anthoine, & si adoucit la trop grande chaleur de l'estomach & de la poitrine. Elle arreste le flux de ventre & la trop grande abondance des mois, soit qu'on la boive avec vin ou qu'on la siringue dedans. Il faut encores adjoûter ceci, que la poudre des Roses seiches sert de remede singulier contre les maladies de la bouche, appliquee toute seule ou bien avec miel. Je suis content de passer sous silence sans faire aucune mention de l'eau Rose, laquelle on tire communément par la vertu du feu, avec diverses sortes d'instrumens & alambics, mais celle est bien meilleure & de meilleur odeur qu'on tire avec alembics de verre suspendus en vaisseaux d'eau chaude, ou à la façon des anciens dans le bain d'eau chaude mesme, qu'on dit communément Bain marie, comme nous le montrerons ailleurs.

*Comme il faut
seicher les Roses et
toutes autres fleurs.*

Je diray seulement pour la fin que les Roses, comme aussi toutes autres fleurs, seichees au soleil qui ne soit par trop violent ou au four [p. 168¹⁶⁹] lors qu'on en a tiré le pain, retiennent mieux leur odeur & leur vertu que si on les faict seicher à l'ombre, pourveu qu'on ne les y laisse pas trop longuement. Il en est de mesme des herbes & racines odorantes. Je me contenteray doncques de t'en avoir adverti à ceste foys, m'assurant que tu entendras le mesme des autres fleurs. Il reste beaucoup de secrets & merveilles des Roses, lesquels je te communiqueray quelque jour avec plusieurs autres choses incogneues jusqu'à present en nostre traité des secrets des choses medicinales.

Du Lis des jardins & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau II.

D'autant que le Lis suit de bien pres l'excellence de la Rose (comme l'a escrit Pline) & qu'il jette sa fleur environ le milieu de la recueillie des Roses, nous le mettons aussi incontinent après les Roses, comme voulans faire un couple de deux excellentes fleurs, & comme disent les Grecs, que les fleurs des fleurs soyent mariees ensemble par un lien estroit, à cause qu'elles produisent un odeur continuel presque divin. J'escriray donc tant plus volontiers de ceste noble fleur, d'autant qu'elle sert d'enseigne & marque à nos rois & à ceux qui

¹⁶⁹Corr. 368. (C'est nous qui corrigeons).

*Remede contre les
dartes & brusleures.*

sont sortis & issus de leur sang, [p. 169] mesme aucuns pour son excellence l'appellent fleur royal, ou fleur de Juno, estant fort plaisante à cause de sa naïfve blancheur qui est sans aucune tache & sa souëfve odeur. Ses racines beuës en vin servent de remede singulier contre la picqueure des serpens, & avalees avec vin-miel, elles purgent le mauvais sang par embas, & par ce moyen, profitent grandement à la ratte. Elles effacent les dartes & peaux mortes de la face, & derident la peau. Cuites avec grësse & huyle, elles sont bonnes contre les brusleures, mesme font renaistre le poil és lieux bruslez. Elles amolissent aussi les durtez de la matrice. Les fueilles cuittes en vinaigre s'appliquent avec profit sur les playes, & le suc qu'on tire en les pressant est fort utile pour derider la matrice pour provoquer les sueurs & pour faire meurir les apostumes. Les mesmes fueilles servent de remede aux morsures des serpens si on les applique dessus, & aux brusleures si on les fait bouillir. Les racines rosties avec huyle rosat ferment les playes, & avec miel appliquees sur les nerfs coupez & sur les parties deslouees, y servent de souverain remede & si effacent les taches blanches qui viennent au corps, que les Latins appellent Vitilignes, ce que font bien aussi les fueilles si on les fait bouillir & qu'on les reduise en forme de cataplasme. On tire un certain suc des [p. 170] fleurs de Lis, qui sert à meurir les apostumes & à amollir la matrice, que les anciens ont appelé miel & Syrion, & non pas Syræon, comme plusieurs escrivent, qui est celle liqueur douce comme miel qu'on fait de la decoction des Figes seiches, fort propre à mondifier & amollir. La racine du Lis qui est faite de façon d'Eschalote, cuite en vin & broyee, sert contre les clous qui viennent és pieds, mais il la faut laisser là sans l'oster jusques au troisieme jour. Les mesmes racines, avec fueilles de Jusquiamme & farine de froment meslez, appaisent & adoucissent les inflammations des testicules. On tire une certaine eau des fleurs de Lis, avec Alembics de verre au Balneum mariæ, merveilleusement exquise pour polir & derider le visage des femmes & le rendre blanc comme neige, laquelle nous descrirons en son lieu. La racine appliquee en quelque façon que ce soit ouvre les hemorroïdes. L'onguent qu'on en faict avec huyle d'Amandres ameres & cire blanche deride merveilleusement, nettoye & polit le visage des femmes. La mesme racine cuite sous la cendre & broyee avec huyle d'olive sert de remede contre les brusleures, soit qu'elles soyent faites avec feu ou avec eau

*Eau singulire des
Fleurs de lis.*

bouillante, comme tesmoigne Galien. Si on la fait cuire en vinaigre, elle corrigera les apostumes chauds des testicules. Si on la broye [p. 171] avec miel, elle nettoiera la teste des furfures & peaux mortes qui en sortent ordinairement, mais se faut tondre premierement, puis s'en oindre & frotter. Elle est aussi bonne contre la rache ou tigne. Les fueilles cuittes en vinaigre & appliquees sur la ratte servent de remede singulier contre la durté d'icelle, mais il faudra premierement boire un peu de la decoction. Le suc aussi tiré d'icelles, pilé avec la semence, & beu, aide merueilleusement aux picqueures des animaux venimeux. Et le suc tiré des fleurs aide grandement aux apostumes qui viennent en la matrice. Davantage, la racine cuitte sous la cendre, & broyee avec huyle, puis mise dans la matrice, avec un linge en forme de Pessaire, provoque les mois, amollit la matrice & ouvre l'amarri. Outreplus la semence pilee dans du vin blanc, & beuë, fait soudain sortir l'enfant mort dans le ventre. L'huyle qu'on fait des fleurs freschement fait, y adjoustant un peu de saffran, resout toutes inflammations. Si on bassine les parties secrettes des femmes avec eau de la decoction des fueilles & racines de Lis, ce sera un bon moyen pour leur provoquer les mois & les purgations qui doyvent sortir après l'enfantement avec l'arriere-fais. Vray est qu'après la fomentation, il sera bon & profitable de tremper un linge dans la mesme decoction, & le mettre jusques à l'orifice de [p. 172] la matrice & continuer cependant la fomentation au dehors.

Que ceci soit la fin. La racine cuitte avec des Auls & broyee dans la lie de vin claret corrige fort bien la mauvaise couleur que les femmes ont après l'enfantement, à cause des douleurs qu'elles ont eu, mais il faudra oindre la face de la femme le soir, & la laver & nettoyer avec eau d'orge le matin, ce qu'il faudra reiterer jusques à ce qu'elle aye recouvré sa premiere couleur, voire encores plus naifve. J'escri ces choses pour les villageoises, ausquelles les Auls sentent le musc, & non pas pour les mignardes des villes ou de la cour qui ne veulent rien sentir que Civette, Ambre & Roses. Mais quoy ? Il ne sent sinon ce qu'il doit sentir & tous ne prennent pas plaisir aux bonnes senteurs. Mais tout ceci ne fait rien à notre propos.

Des sortes de Violiers & de leurs remedes

Quarreau III.

Je trouve qu'entre les anciens les Violiers ont esté enpris après les Roses & Lis. Toutes les especes se trouvent coustumierement (tant sous le nom de Violette que de Giroflee, pource qu'elles sentent le Girofle) és jardins & en leurs murailles, comme aussi és murailles des maisons & des temples, & sur toutes les jaunes, que les Arabes & les [p. 173] Apotichaires appellent Keiri. Elles viennent incontinent au printemps & sentent meilleur que pas une des autres. On void aussi les fenestres toutes tapisees & les petits jardinets de toutes les especes de Violiers diligemment cultivez & nourris par les femmes & par ceux qui habitent és cloistres & monasteres, & c'est merveille de combien de diverses couleurs on en trouve, car il y en a de blanches, de rouges, de couleur cœleste, de jaunes comme saffran, & de bigarrees & marquetees, & c'est un plaisir que de les veoir & sentir leur odeur plaisante, mesme de bien loin, & toutes les especes sont fort fertiles. Mais les plus estimees sont les jaunes, lesquelles viennent les premieres & ont une odeur si forte que bien souvent elles font mal à la teste & faschent le nez. Ces Violettes jaunes hyvernent d'elles mesmes parmi les murailles & ne craignent pas l'hyver, la glace, la neige, la gresle, ni les autres injures de l'aër. Elles ont leur racine dure comme bois, & qui a beaucoup de filaments, par le moyen desquels elles sont tellement attachees & enlacees aux fentes & crevasses des murailles que difficilement les en peut on arracher. Nous en avons veu quelquesfois de fleuries environ Noé. Bien est vray que toutes ces choses ne servent de rien aux facultez & remedes des violiers, desquels nous voulons à [p. 174] present traiter.

Les fleurs seiches du Violier estans bouillies provoquent les mois. Avec miel, guerissent les ulceres de la bouche. Avec cerat, corrigent les fentes & crevasses du fondement & les trop grandes purgations, comme escrit Dioscoride. Elles sont de merveilleuse vertu contre les inflammations de l'amarri. Les racines enduites avec vinaigre diminuent la ratte & aident grandement ceux qui ont la goutte aux pieds. La semence prinse avec vin au pois d'une drachme, ou enduit avec miel sur les parties naturelles des femmes,

attire les mois, l'arriere fais & l'enfant encores qu'il soit mort. La plante de tous les Violiers, comme dit Galien, a une vertu detersive & est de subtiles parties, mais principalement les fleurs, & les seiches ont plus de vertu que les verdes, pource que toute l'humidité superflue est consume. Aussi ont elles ceste faculté d'amoinrir & subtilier les cicatrices des yeux, quelques espesses qu'elles soyent. Si quelcun reprime avec force eau, ou autrement, la grande force qui est cachee és fleurs, il aura un medicament fort propre contre les inflammations, tant de la matrice que des autres parties, principalement contre celles qui pour estre envieillies, se sont endurcies, & avec cerat, il servira de remede singulier pour resouder les ulceres qui sont difficilles à consolider. Aucuns pour guerir [p. 175] les inflammations endurcies des jointures font cuire la racine du Violier, la pilent & l'appliquent dessus. La semence du Violier jaune pilee en vin blanc (s'il n'y a point de fievre), & beuë, provoque efficacement les mois, & si on s'en bassine, elle soulage grandement les douleurs de la goutte froide. Les fleurs du mesme Violier jaune prises à la mesure d'un demi Ciathe avec trois ciathes d'eau servent aussi pour provoquer les mois, si on continue d'en prendre quelques jours. Je me suis advisé de faire ici cest advertissement, que j'avois oublié en nostre discours des secrets des jardins, asçavoir que par la diligence des jardiniers, & en replantant souvent les Violiers, soit les jaunes, les rouges ou les autres, on fera que leurs fleurs viendront si grandes & leurs fueilles si espesses, qu'elles ne seront gueres moindres qu'une Rose musquee.

Le Ciate est une certaine mesure qui pese douze drachmes, qui sont une once et demie, comme dit Oribasus.

De la Violette de Mars & des remedes que on en peut tirer.

Quarreau IIII.

Entre les Violettes que nous appelons de Mars, pource qu'elles viennent pour la pluspart au mois de Mars & font l'entree du printemps, il s'en trouve non seulement de couleur violette, mais aussi de blanches [p. 176] qui ne sont pas pourtant de moindre odeur que les autres, quoy que Mathiol, medicin tresdocte & fort diligent, soit d'autre advis, comme il le testifie en ses commentaires que il a fait sur Dioscoride.

Quant à leurs vertus & facultez, Tarentinus, auther bien versé &

*Squinance est la
maladie que les
Latins nomment
Angina, qui est une
inflammation du
gosier.*

*Oximel est une
composition faite
avec vinaigre et miel.*

experimenté en l'agriculture & medicine des Grecs, escrit que les fleurs des Violettes de Mars refroidissent, à cause dequoy elles servent de remede contre les inflammations comme aussi l'huyle & le vinaigre qu'on en fait, comme nous dirons incontinent après. L'eau de leur infusion & ou elles auront trempé quelque temps sert de remede pour soulager les petits ulceres & apostumes qui viennent en la bouche des petits enfans, & si aide grandement les pleuresies, Squinances, & les apostumes & tumeurs qui viennent en la poitrine. La senteur de ces fleurs seulement est bonne contre l'yvrognerie & pesanteur de teste, ou bien agencees en forme de chapeau & mises sur le devant de la teste. Je di davantage que ceux qui sont sujets au haut mal sont fort resjouis par la seule senteur de la Violette (ce que peut estre se doit entendre du Violier jaune) mesme en sont aucunement soulagez, & principalement les enfans, & non pas seulement de l'odeur, mais s'ils boyvent de l'eau ou ses fleurs auront trempé. Ses racines broyees avec Mirrhe & Saffran aident [p. 177] merueilleusement aux inflammations des yeux, & les feuilles pilees avec miel & vinaigre guerissent les ulceres de la teste. Les mesmes feuilles bouillies guerrissent toutes les tumeurs de la matrice, si on la bassine avec la decoction encores tiede. Elles sont aussi bonnes, meslees avec Cerat contre les fentes & crevasses envieillies du fondement, qu'on appelle Rhagadies. Les semences pilees avec vin blanc soulagent la goutte chaude, si on s'en lave, mais après la fomentation, il faut mettre dessus les feuilles pilees en huyle rosat, lesquelles il faudra appliquer avec un linge & les changer souvent. Je m'estois presque oblié de dire que les semences broyees en vin blanc, pourveu qu'il n'y ait point de fievre, & beuës, purgent l'estomach de la cholere, comme feroit le Rhubarbe, ce qu'on attribue aussi aux feuilles verdes & aux fleurs trempées longuement en eau ou Oximel, & changees souvent. Voire elles aident aussi aux maladies du costé & des poulmons engendrees d'humeur bilieux ou de sang, comme nous avons ja dit, & appaisent la toux & difficulté de respirer des petits enfans. Les mesmes feuilles toutes seules, ou avec Griotte seiche, appliquees servent de remede contre l'ardeur de l'estomach, contre les inflammations des yeux & contre la descente du fondement.

Le desir & affection que j'ay d'aider à la posterité me [p. 178] contraint de ne laisser point en arriere un ou deux secrets des Violettes, lesquels m'ont

esté communiquez familièrement depuis peu de temps par un medecin Italien, lesquels neantmoins j'ay depuis leu en un auteur digne de foy & que j'ay bien remarqué. Si l'os de la teste, disoit-il, a receu quelque coup violent, soit en un jeune homme ou autre, baillez luy incontinent à boire des Violettes pilees & continuez par quelques jours. Outre ce, si quelcun a le pied droit blessé & offencé, qu'il lie sous la plante du pied gauche des Violettes pilees avec du vin, que si la blesseure est au pied gauche, qu'il les lie au pied droit. Ces choses sont assez aisees à esprouver à ceux qui les voudront experimenter & qui seront curieux de tels secrets.

*Vertu des violettes
selon Mesué.*

Mais il sera bon de mettre en avant ce que Mesué a dit touchant les Violettes. La Violette, dit-il, recente est froide et humide au premier degré, mais estant seichee, elle ne l'est pas tant, car en celle qui est toute fresche, l'humidité superflue¹⁷⁰ qui est en la superficie, & qui rendant les parties glissantes purge, amoindrit la chaleur. Mais estant seichee, celle humidité se resout, de sorte que la chaleur se manifeste davantage, de laquelle procede toute l'amertume qui purge par attraction. La Violette donc fresche & recente refroidit, appaise les [p. 179] douleurs procedantes de chaleur, comme font les choses Narcotiques, c'est à dire qui rendent les membres stupides & endormis, esteint les inflammations, adoucit la poitrine & la canne du poulmon, purge l'humeur bilieux, & rabat aucunement la chaleur. Outre ce, elle provoque à dormir, profite à la matrice & à l'esquinance, appaise le mal de teste procedant de chaleur, aide fort aux inflammations & obstructions du foye, & à la jaunisse, appaise la soif, & adoucit les fievres procedantes d'inflammation, mais elle engendre defluxion d'humeur au nez que les medecins appellent Coryza. Au reste il faut cueillir la Violette de matin lors que sa vertu n'est point encores resolue ni esvanouie par la chaleur du soleil ou par la pluye. Si on en fait de la conserve avec miel, elle est plus detersive, mais elle refroidit moins, mais avec sucre au contraire. Son suc & le sirop qu'on fait de son infusion plusieurs fois reiteree, rendant les parties glissantes, purgent¹⁷¹ doucement, comme celuy des Roses, parquoy il est bon pour donner à ceux qui ont mal de costé pour lacher

¹⁷⁰Nous corrigeons *Fl* imprimés à l'envers dans l'édition de 1578 que nous utilisons.

Nous remarquons que cette coquille est dans l'édition de Lertout et aussi dans celle de Durand, qui confirmerait bien l'usage de la même source textuelle et des mêmes moules d'impression.

¹⁷¹Corr. *purge*. (C'est nous qui corrigeons).

le ventre. Le vinaigre aussi qu'on en fait corrige les ardeurs & violentes chaleurs des fievres. Voila ce qu'en dit Mesué, sur lequel recit nous mettons fin au discours des Violettes.

[p. 180] *De l'Oeillet des jardins, qu'aucuns appellent Gyroflee, & des remedes qu'on en peut tirer.*

Quarreau V.

Le commun peuple François appelle ceste fleur dont nous avons à discourir maintenant, Oeillet, à cause de sa forme, laquelle est en tel pris & estime entre les femmes & les moines, à cause de son odeur plaisante & de sa couleur vive, qu'ils la nourrissent & cultivent avec un soin & diligence noppareille, non seulement és jardins, mais aussi dans des pots de terre & en des caisses quasi par toutes les fenestres. Ces fleurs sentent naïvement le Gyrofle, d'ou est venu aussi qu'on leur a donné le nom de Gyroflees, & leur peut on donner encores un odeur plus plaisant, par l'artifice que nous avons montré en nostre traité des secrets des jardins. C'est merveille qu'une fleur si remarquable, tant plaisante & belle, & qui peut bien debatre contre la Rose & pour la beauté & diversité, & je ne scay mesme si elle emportera le pris, a neantmoins esté ensevelie sous silence par les anciens, car, à la verité, elle ne doit rien à la Rose, ni en couleur ni en odeur, sauf que la Rose se fait sentir de plus loin, mais aussi après estre cueillie, elle ne se peut garder fresche qu'un jour au plus au lieu que l'Oeillet [p. 181] se gardera frais & beau quatre jours ou plus. Je scay bien qu'aucuns estiment que c'est le *Lychnis coronarius* dont les anciens ont escrit. Quant à ses vertus & facultez & aux remedes qu'on en peut tirer, encores que les anciens medecins & agriculteurs n'en ayent dit pas un mot, pour le moins que je sache, si suis-je deliberé d'en dire ce qu'André Mathiol en a escrit. Il est aisé à conjecturer, dit il, que l'Oeillet a une faculté chaude & seiche tant par sa bonne odeur que par l'amertume qui est en luy. Ses fleurs, principalement les rouges, sont bonnes contre toutes les affectations du cœur, comme sont defaillances & tremblemens de cœur. Elles servent aussi contre les tournoyemens de teste, contre le haut mal, la paralysie, le retirement des membres qu'on dit convulsions, si on les boit avec decoction de Betoine ou

de Marjolaine. On en fait de la conserve avec sucre, comme on fait des Roses. Et sont fort profitables non seulement pour les choses susdites, mais aussi contre tous venins & morsures venimeuses. On en baille communément pour faire mourir les vers du ventre, & contre la contagion & infection de la peste. Vray est que le suc tiré de toute la plante pilee & pressee est meilleur & de plus grande vertu contre ces choses, car ce suc estant beu au pois de quatre onces, mesme après qu'on est saisi [p. 182] du mal, il guarentit. On fait aussi de ses fleurs du vinaigre fort exquis.

Tout ce qu'on recite du Hyacinthe n'est rien au pris de ce qu'on peut dire de l'Oeillet. Quant à l'Oeillet sauvage & ses facultez, outre ce qu'en a esté traité par les auteurs Grecs & Arabes, il y en a un traité fort beau & proprement décrit, que Anthoine Musa medicin d'Auguste en a fait, qu'il a dedié à Marcus Agripa.

*Des Pensees & des Marguerites des jardins appelees autrement Pasquettes,
& de leurs remedes.
Quarreau VI.*

Celle plante & celle fleur sans odeur que les François appellent vulgairement Pensees, & les apotichaires herbe de la trinité à cause que sa fleur est composee de trois couleurs, est à mon advis le Phlogium. Pierre Penna, medicin tresdocte & bien disant, l'appelle Viola flammea. Elle fleurit au printemps incontinent après la Violette de Mars & porte une fleur fort propre pour faire chapeaux & bouquets, qui est faite a trois quarres, & est enrichie de plusieurs couleurs, encore qu'elle soit sans odeur, comme nous avons ja dit. Elle dure fort long temps entre les autres fleurs, [p. 183] car on en trouve en nos jardins jusques en automne, voire jusques en hyver, je di, en ces quartiers ou l'air est fort doux & les jardiniers soigneux de les cultiver. Quant à ses vertus & remedes, je puis bien dire le mesme que j'ay dit de la fleur precedente, asavoir que je n'en trouve rien escrit ni és auteurs grecs, ni és Arabes, ni és Latins qui ont escrit de la medicine, que je sache. Je diray neantmoins, par l'experience qu'aucuns en ont fait, que ceste plante est fort bonne pour consolider les playes, tant appliquee au dehors comme prinse au dedans,

Vertu de la Pensee

pareillement aux relaxations et descentes des boyaux, & pour ce faire ils font prendre de la poudre de ceste herbe à la mesure d'un demi cuillier, en vin brusé & rude, & s'en trouvent bien. Aucuns disent que ceste plante porte grand soulagement à ceux qui respirent avec difficulté & aux inflammations de poulmons, voire ils assurent qu'elle guerit & nettoye la galle & toutes autres maladies & affections du cuir. On tient aussi que l'eau qu'on en tire par distillation est fort bonne contre les trenchées de ventre qu'ont les petits enfans. On applique aussi toute la plante, ou bien on la fait manger aux porceaux qui ont l'esquinance.

*Remedes des
Pasquetes.*

Je vien maintenant à traiter de la Belis des jardins (car il s'en trouve aussi bien de sauvage par les prez en grand abondance) & [p. 184] avant que discourir ses facultez, je veux donner cest advertissement, asçavoir que les François appellent ses fleurs Marguerites & nos Borbonnois Pasquettes, pource que, comme je croy, elles viennent environ Pasque ou bien pource, que par leur couleur plaisante & tant bigarree, elles paissent les yeux, encores que elles n'ayent point d'odeur. Mais tout ceci ne sert de rien à la medicine, il est donc temps d'y venir & traiter en bref ce que les modernes en ont observé & remarqué, car je ne trouve pas aussi que les anciens en ayent rien escrit. Les Pasquettes donc pilees toutes seules, ou bien avec Armoise, guerissent gentiment les escrouëlles. On en fait aussi cas contre les gouttes des pieds, contre la sciatique & la paralysie, d'ou est venu qu'aucuns l'ont nommée l'herbe de la paralysie. Elle est aussi bonne contre les fractures de la teste & contre les playes de la poitrine, lesquelles entrent jusques à la cavité du thorax, & pour ceste fin, est bon de faire mesler leur suc parmi les bruvages. Les feuilles estans maschees guerissent les petites vescies ulcerees tant de la bouche que de la langue, & pilees, elles amortissent les inflammations des genitoires & les resolvent. L'herbe mesme mangée en salade amolite le ventre reserré, ce qu'elle fait semblablement si on la fait cuire en bouillon gras ou bien avec beurre frais. Aucuns [p. 185] mettent ceste plante au nombre de la petite Consoulde.

Le Glay ou Glayeul est ainsi appellé entre les François à cause qu'il a sa feuille pointue & faicte en forme de glaive, & à cause de la couleur de sa fleur composee de couleurs diverses, comme l'arc en ciel, on l'appelle Iris. Et outre les fleurs violettes qu'il porte ordinairement, on en trouve des blanches, des pasles, des jaunes & des rouges, le tout par le moyen & artifice que nous avons monstré & enseigné en nostre traicté des secrets des jardins. Aux champs on l'appelle en quelques lieux Flambe, à cause, comme je croy, de la couleur reluisante comme feu dont elle a quelques rayes & lignes, desquelles elle est marquetee & enrichie, ou bien pource qu'elle eschauffe, comme la flambe du feu, ce qui se void clairement en ces racines encores fresches. Ces racines sont composees de plusieurs nœuds & sont fort odorantes, parquoy aucuns environ la fin du Printemps les arrachent, & les ayant coupees en petites roëllles les enfilent & les font seicher à l'umbre pour les garder. D'autres [p. 186] le font tremper dans de la lexive, afin de consumer l'humidité superflue, à cause de laquelle elles sont fort bien sujettes à vermoullisseure, & après cela ils les font seicher, car ces racines sont tellement sujettes aux vers & à la tigne qu'elles n'en sont pas seulement gastees estans seiches, mais mesme estans encores verdes & en terre. Estans donc ainsi acoustrees, on les garde dans les armoires, cofres & garde-robres, afin qu'elles facent sentir bon les habillemens & le linge. Mais laissons deduire ces choses, si ainsi vous semble bon, aux femmes & venons à discourir diligemment les vertus & facultez medicinales du Glay.

La racine a une vertu qui eschauffe & attenne, à cause de laquelle on l'estime propre contre la toux, car elle subtilie les humeurs gros qui sont mal-aisez à cracher, parquoy on la tient pour un bon remede contre les trenchees. Avec vin-aigre, elle profite à ceux qui ont la ratelle grosse & enflee¹⁷², aux transis de froid, à ceux qui ont les nerfs retirez & à ceux qui perdent leur semence. Cuite avec vin & beuë, elle provoque les mois arrestez & fait cracher aisément. On l'enduit avec grand profit sur la longe & sur la hanche, meslee

¹⁷²Corr. *enfle*. (C'est nous qui corrigeons).

avec Resine, & sa poudre est propre à mettre dans le nez pour faire esternuer, aussi est bien le suc. Elle purge le cerveau, fait larmoyer & par sa decoction, guerit la difficulté de respirer. Estant [p. 187] machée, elle oste la puanteur du souffle, & si on s'en lave & bassine, elle oste la puanteur & mauvaise senteur des aisselles. Le vin de sa decoction guerit la toux & provoque un doux sommeil. Sa poudre prise avec du vin, s'il n'y a¹⁷³ point de fièvre, fait sortir la matière purulente qui nuit aux entrailles pres du cœur & qui empesche la poitrine. La mesme poudre avec vin-aigre appaise les grandes tranchées. On fait quelques compositions de ses racines avec miel, qui sont fort efficaces pour faire sortir l'arrière-fais. En la douleur de la hanche, le suc de la racine fraîche clisterisé apporte grand alegement, si fait bien aussi si on se bassine de sa decoction. Elle oste entierement les ennuis & empeschemens des femmes, amollissant les durtez qui surviennent à leurs parties secretes, & les relaschant si elles sont retirees. La mesme racine seichée & mise en poudre nettoye les ulceres & remplit les fistules & cavitez ou il y a faute de chair. Elle sert aussi contre les apostumes qui viennent à la racine des ongles, que les medecins appellent Paronychia, & contre les clous & verruës avec vin. Elle fait sortir les os rompus, si on l'applique avec miel, & les revestit de chair quand ils en sont desnuez. Les lentilles & taches du visage sont effacees par le moyen d'icelle, & la douleur des dents appaisee, si on les lave & [p. 188] bassine de la decoction de ces racines, & si la matière qui cause la douleur est froide. Elle remplit de chair les ulceres caves, & si on la mesle avec du miel, elle les mondifie & nettoye, ce qu'on peut aussi faire (comme on dit) avec la poudre d'un os humain bruslé, incorporee avec Aloës & miel, & mise dans la cavité de l'ulcere, comme l'a escrit Rhasis. Mais ces choses doivent estre reservees au traicté que nous voulons faire des secrets de Medicine. La racine de Glay mise en poudre, incorporee avec huyle d'Aspic jusques à ce qu'elle aye la consistance d'un liniment, purge le cerveau de toutes superfluitez phlegmatiques, si on la tire par le nez, & si a une odeur fort plaisante, mais il faudra premierement purger tout le corps. Le suc de la mesme racine mis dans le nez corrige la puanteur qui en sort, & beu avec vin-aigre, abolit les douleurs de la rate.

¹⁷³ Corr. à. (C'est nous qui corrigeons).

Il est temps de proposer ici ce que Jean Mesué en dit. La racine de Glay, dit-il, est chaude & seiche au troisiemes degré, voire elle est acre. Elle deterge & mondifie, resout, meurit, adoucit, ouvre, appaise les douleurs, purge la phlegme & l'humeur bilieux qui est parmi, voire les eaux claires, & le tout doucement & sans facherie. Elle cuit & meurit les matieres grosses & visqueuses qui sont en la poitrine & aux poulmons. Elle les attene & les rend plus propres à cracher [p. 189] aisément & si mondifie toutes les entrailles. Elle oste toutes les obstructions & empeschemens du foye, de la rate & des parties voisines, & tous les accidens qui en peuvent survenir, comme hydropisie, douleur, tension, durté & semblables, pour le moins les amoindrit. Elle digere & resout toutes tumeurs dures, mesme les Escruelles, & principalement es nerfs & jointures, & mesmement avec jus de Bette ou de Chou, ou avec vin, miel & huyle de Camomile. Outreplus elle guerit le mal de teste envieilli, principalement si estant reduite en cataplasme on l'applique dessus, & qu'on tire son suc par le nez, car elle fait esternuer, & par l'esternement, les humeurs qui estoyent prests à tomber sur quelque partie sont mis hors des conduits & voyes secretes. Prinse avec vin-cuit, elle aide grandement à la vieille toux causee par un humeur grossier & gluant, & à la difficulté de respirer qui en procede. Davantage elle purge la matrice, & appliquee en forme de Pessaire ou en façon d'emplastre, appaise les douleurs d'icelle, provoque les¹⁷⁴ mois & fait avorter la femme. On la met es clisteres ou on l'applique en façon d'emplastre à ceux qui ont la Sciatique. Si on se lave la bouche avec vin-aigre ou elle aura bouilli, il oste la douleur des dens & arreste la defluxion. Mise en façon de suppositoire, ouvre les [p. 190] hemorrhides. Son suc incorporé avec farine de febves & de Chiches, & enduit, nettoye la face & la mondifie de toutes taches & macules. Au reste, pour empescher qu'elle ne nuise à l'estomach, on la prend avec eau-miel & un peu de Nard, ou avec petit laict, miel & Mastic. Jusqu'ici nous avons recité ce que Mesué en dit.

Pessaire est une forme de medicament qui est tellement approprié qu'on le peut metre dans la matrice de la femme.

Paul Ægineta enseigne que prinse au pois de huit oboles, ou de quatre scrupules, qu'elle purge comme l'Agaric, sinon que la racine soit envieillie & vermouluë. Dioscoride met un peu plus grande quantité. On peut la piler &

¹⁷⁴ Corr. *provoque que les*. (C'est nous qui corrigeons).

faire cuire mediocrement. Pour la choisir, il faut prendre celle qui a force neuds, qui est massive, de couleur roussastre ou blanche tirant sur le rouge, mal-aisé à rompre, ayant l'odeur de la Violette aromatique, d'un goust acre & piquant, & qui fait esternuer quand on la pile. En toutes ces choses, celle de Florence & celle qu'on cuillit en Provence & Languedoc est plus à estimer que celle qu'on trouve en nos quartiers, & une autre marque de bonté est quand elle a la fleur violette, car celle qui a la fleur blanche, comme aussi les autres couleurs, est moins estimee, d'autant que cela se fait par artifice. Il la faut cueillir lors que la fleur commence à cheoir. On en fait de l'huyle qu'on appelle huyle de Glay, qui est fort bon & de grande vertu en plusieurs choses, comme nous dirons, Dieu aidant, quelque jour en un petit [p. 191] œuvre que nous deliberons faire des huyles qui se peuvent composer des herbes des jardins.

Du passe-velours & de ses remedes.

Quarreau. VIII.

Encores que Pline appelle le Passe-Velours plus proprement Espi purpurin que non pas fleur, si ne laisseray-je pourtant de le mettre ici entre les fleurs, car il surpasse par sa reluisante couleur les plus belles fleurs, parquoy les François n'ont pas mal rencontré de l'appeler Passe-velours, car il ne cede en rien en couleur au velours cramoisi. Il est neantmoins sans aucune odeur. Et c'est merveilles que lors que toutes autres fleurs defaillent, si on met ceste-cy tremper dans de l'eau elle reverdit & enrichit les chapeaux & bouquets qu'on fait en hyver, à cause dequoy plusieurs l'ont appellee Amaranthus, pource qu'il ne flestrit point, tellement que les Latins ont ainsi emprunté le nom Grec. Les modernes medecins le tiennent pour froid & sec, & pourtant on croit que sa fleur beuë dans du bouillon aide à ceux qui ont la disenterie ou la colique, d'avantage qu'elle arreste la trop grande abondance des mois. Et qui plus est, elle profite à ceux qui crachent le sang, principalement s'il procede de quelque veine rompue és poulmons ou en la poictrine, comme l'a escrit André Mathiol, tresdocte & tresexpert medecin, en ses commentaires qu'il a faits sur [p. 192] Dioscoride. Il y a plusieurs qui disent qu'il est contraire à l'estomach, encores que beuë avec vin elle arreste les vomissemens & les defluxions. Si on fait

tremper ceste fleur dans de l'eau, elle prendra une telle couleur qu'on la prendroit pour du vin, qui est une bonne tromperie pour ceux qui ont la fièvre, & par cette invention, nous en avons trompé plusieurs qui s'en sont bien trouvez. Que ce soit ici la dernière chose que je diray du Passevelours, & ce pour faire plaisir aux jeunes filles : la fleur du Passevelours seichee dans le four après que le pain en est tiré retient une couleur merveilleusement belle pour faire festons & chapeaux en hyver, & se pourra bien garder ainsi beau & de couleur naïfve jusques à sept ans ou plus.

De la Soulcie & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau IX.

Plusieurs se trompent bien lourdement, prenans la Soulcie pour le Heliotropium, soit pour le grand ou pour le petit. Non pas que la Soulcie ne suive le Soleil, comme nous dirons tantost, mais d'autant que la description d'Heliotropium ne luy convient aucunement. Les Apotichaires l'appellent communément Calendula pource qu'elle fleurit presque tous les mois, le premier jour [p. 193] desquels on appelle Calendæ, ou comme d'autres estiment, pource qu'elle germe & produit tous les mois. Les poëtes la nomment Caltha & les François Soulcie, qui vient du mot Latin Solsequium, pource que ceste fleur suit notoirement le Soleil à mesure qu'il s'en va d'Orient en Occident, comme si elle se resjouissoyt de le veoir, tant il y a de convenance entre ces fleurs & le Soleil. D'ou est venu qu'on appelle ceste fleur l'horloge des paysans, la fiancée du Soleil & l'herbe du Soleil, comme nous avons amplement monstré en nostre traité des secrets de nature & ailleurs.

Je vien maintenant à traiter des remedes qu'on peut tirer de la Soulcie. Le parfum de ses fleurs seichees, receu par les parties naturelles des femmes, fait sortir l'arrierefais, & les mesmes fleurs fresches broyees, avec du vin & beuës, provoquent les mois. Mais le suc de l'herbe est bien de plus grande vertu pour cela¹⁷⁵, duquel si on se lave la bouche avec un peu de vin ou vin-aigre un peu chaud quand on a douleur de dents, ce sera un bon & soudain remede. Le

¹⁷⁵Corr. *celà*. (C'est nous qui corrigeons).

mesme fera la fueille amollie un peu avec les doigts, & appliquee sur la dent malade, mais il la faut premierement un peu monstrier au feu, pource que le froid (comme dit Hypocrates pere de la medecine) est ennemi des nerfs, des dents, des os, du cerveau & de l'espine, & leur est fort contraire. Aucuns affirment que [p. 194] l'eau de Soulcie est bonne à toutes maladies des yeux, soit qu'elles procedent de chaleur ou de froidure, & qu'elle oste les douleurs de teste. Peu s'en a falu que je n'aye ici laissé passer sans en dire mot un grand secret souvent esprouvé par moy & par mes amis, qui faisons estat d'experimenter les secrets de nature. Si un personnage se sent saisi d'une fièvre pestilentielle & que tout au commencement il boive deux onces de suc de Soulcie, & puis qu'il se couche dans son lict & se faisant bien couvrir qu'il sue, il se relevera tout garenti d'une telle contagion, ce que comme je confesse franchement¹⁷⁶ l'avoir prins d'Alexander Benedictus, aussi le te presente-je liberalement. Il y a bien d'autres secrets medecinaux de ceste plante, cogneus à bien peu de gens, lesquels, avec plusieurs autres jusques ici incogneus, nous produirons quelque jour en lumiere.

J'estois sur le point de mettre fin à ce discours de la Soulcie lors qu'un medecin mien ami et familier me vint visiter familierement, comme c'est sa coustume, lequel, ayant leu ce recit des facultez de la Soulcie, m'asseura avoir cogneu un Moine qui guerissoit les fiebres quartes en baillant à boire, devant l'accès, du vin blanc dans lequel on avoit broyé sept grains de Soulcie, reiterant ce bruvage par quelques jours. Je suis esté bien aise de t'advertir de ceci, ensemble de ce que les [p. 195] fueilles de Soulcie se mettent ordinairement dans les potages, qui n'y donnent pas mauvais goust ni mauvaise odeur. Les femmes les meslent aussi parmi les salades, comme elles font aussi les fleurs, contre les maladies du cœur, contre la jaunisse, les pales couleurs des filles & contre la difficulté de respirer. On a aussi trouvé par experience que le suc & les cymes de la Soulcie, reduites en forme de tourteau avec jaunes d'œufs, & mangees, arrestent les fleurs trop abondantes des femmes & les provoquent si elles sont arrestees. L'auteur de ceci est Pierre Penna, medecin tresdocte & bien versé en la cognoissance des simples.

¹⁷⁶ Corr. *franchement*. (C'est nous qui corrigeons).

Sixiesme sillon

Le sixiesme sillon du Jardin medicinal contenant le discours de quelques herbes qui ne sont pas bonnes à manger, divisé en onze Quarreaux.

De l'Aluine ou Fort & de ses remedes.

Quarreau I.

*Trois sortes
d'Absinte.*

Je veux icy ensuivre nature qui est la mere qui produit toutes choses, car comme elle mesle ordinairement les choses facheuses parmy celles qui sont [p. 196¹⁷⁷] plaisantes, & les ameres parmy les douces, ainsi veux-je faire en ce discours des remedes tirez des jardins. Je mesleray les choses plaisantes parmy celles qui ne le sont pas, & les choses facheuses parmy les agreables. Et pourtant après les herbes & fleurs de bonne senteur, je veux descrire quelques herbes sans odeur & de goust mal-plaisant, commençant par l'Absinthe, lequel comme chacun scait, est facheux & au goust & à l'odeur. Les anciens en ont fait de trois sortes & ont appellé l'un vulgaire, que les François nomment Aluine, pource qu'il a une grande amertume, comme l'Aloës. Nos Bourbonnois l'appellent fort, à cause de sa forte odeur & saveur, auquel est semblable le pontique, comme dit Galien. Le second est celuy qu'on dit Seriphium ou Marin, de la semence duquel les medecins se servent pour faire mourir les vers qui s'engendrent dans le corps, à cause dequoy ils l'appellent Semen contra. Le commun peuple François l'appelle Barbotine & la mort aux vers, & les Apothicaires entendent fort bien ce langage. Le troisieme est nommé par quelques uns Romain, nous l'appellons Saintongeois, à cause qu'il croist en abondance en ce pays là. Or cestuy-ci, comme c'est le plus petit, aussi est-il moins amer. Il a ses fueilles blanchastres, polies & plaines. Il a aussi un odeur plaisant & un goust qui n'est pas trop [p. 197¹⁷⁸] facheux. Il est aujourd'huy fort frequent en nos jardins & le mesle-on parmy les¹⁷⁹ salades d'ou il revient un grand profit pour l'estomach & pour le foye.

¹⁷⁷Corr. 194. (C'est nous qui corrigeons certains numéros des pages dans ce sillon).

¹⁷⁸Corr. 195. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁷⁹Corr. *lés*. (C'est nous qui corrigeons).

Mais laissant ces choses, je vien à traiter de ses facultez & remedes. Le parfum de la decoction d'Aluine oste la douleur des dents & oreilles, & si est bon d'en distiler dedans, si elles jettent de la bouë. Plusieurs condamnent d'en faire breuvages pource, disent-ils, qu'il cause douleur en l'estomach & à la teste, principalement le commun, quoy qu'il¹⁸⁰ y profite si on l'applique dessus. Il corrige les cruditez prins avec Poivre, Rue, sel & vin. Il nettoye la poitrine si on le prend avec Glay, mesmement le Saintongeois. Cuit en eau de pluye & refroidi à l'aër, est réputé avoir une singuliere vertu pour renforcer l'estomach & le foye, & provoque l'urine si on le boit. Il est bon & profitable de le boire avec Ache, ou avec Capili veneris, contre la jaunisse. Et si prins avec miel ou appliqué avec de la Laine, il profite pour provoquer les mois. Si on se lave de sa decoction, il oste la demangeison, & beu avec vin, empesche les soulevemens de cœur qui travaillent ceux qui vont sur la mer, ou si seulement on le sent ou qu'on le pende droit sur la region de l'estomach. Toutes les autres facultez & remedes de l'Absinthe sont compris & clerement exposez par le poëte herboriste, en ces vers [p. 198] comme je les ai traduits.

*Beu avec du vin-aigre, il survient à la rate,
Et beu avec du vin, dechasse le poison
De la Ciguë Mortelle, du malin mousseron
Et la mauvaise dent qu'envenime & qui gaste.
Si sur les lieux meurtris on le met, il profite.
L'esquinance guerit, pourveu que bien tu l'ayes
Meslé avec nitre & miel. Si à la façon ja dite
Tu l'appliques dessus, guerit du chef les playes.
Si avec linge prins en façon de ceinture
On s'environne & ceint sans doute, il guerira
De l'Eine molle la tumeur & enflure.
Et avec fiel de bœuf, elle dissipera
Tout tintement & bruit qui fasche les oreilles.
Que si la Rate est dure, o les grandes merveilles,
Il l'amollit fort¹⁸¹ bien, si comme un cataplasme*

¹⁸⁰Corr. *qu'l*. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁸¹Corr. *font*. (C'est nous qui corrigeons).

On l'applique dessus, & cuitte encores verde

Avec de l'huyle, aide fort l'estomach.

Voila ce qu'en dit le poëte, l'ayant presque tout prins de mot à mot des Arabes. Je m'estois presque oblié de dire que la cendre de l'Aluine meslee avec onguent rosat est bonne pour noircir les cheveux & qu'une branche d'iceluy mise sous la teste, par sa seule odeur, fait dormir, pourveu que le malade n'en sache rien. Le vin prend le goust de l'Aluine, lequel on appelle après vin d'Absinthe, qui est la chose la meilleure qu'on sauroit trouver contre les maladies & affections de l'estomach, comme nous dirons en [p. 199] nostre traicté des vins medicinaux. Il ne faut pas cacher que l'Absinthe mis dans les coffres & parmy les habillemens les preserve des Artres & autres animaux qui les gastent, d'avantage que si on destrempe l'encre des imprimeurs avec l'infusion d'Aluine, les rats ne mangeront ni ne rongeront les livres, comme Pline l'a remarqué l'ayant prins de Dioscoride, dans lequel aucuns avoyent mis des mouches au lieu des rats, asçavoir Muscis au lieu de musculis. C'est une belle chose, dit Ægineta, de boire de l'infusion d'Absinthe avant que boire autre chose, car on le met entre les remedes qui empeschent l'yvrongnerie. Quant à la façon de le faire boire, les Anciens faisoyent boire le suc aux enfans, enduisant seulement le bord du gobelet avec du miel, comme le poëte Lucretius l'a bien monsté par ces vers.

Comme les medecins qui veulent faire boire

L'Aluine trop amer aux bien jeunes enfans,

Enduisent tout premier de miel le bord du voirre.

D'autres bailloyent ses fueilles dans une Figue pour couvrir l'amertume & pour luy donner un peu meilleur goust, qui est une fort salutaire tromperie. Si on le fait cuire avec Roses dans du vin rude, puis en bassiner l'estomach, oste les douleurs d'iceluy, ou qu'on y applique toute la decoction. Et si on l'applique avec raisins secs sur les yeux, il corrigera la douleur d'iceux conjointe avec battement, ce que fait bien [p. 200] aussi le parfum de sa decoction en vin blanc, si on le reçoit les yeux ouvers. Galien escrit que le bourdonnement¹⁸² & tintement d'oreilles se peut guerir par le moyen de la

¹⁸²Corr. *bondonnement*. (C'est nous qui corrigeons).

decoction d'Aluine si on s'en bassine, ou bien si on y distile du suc de Reffort meslé avec huyle rosat, d'avantage que l'herbe pilee, puis mise sur une tuile bien chaude & arrosee de vin, elle guerit les coups, playes & meurtrisseures. Outre ce, sa decoction faite avec Son, Chamomile, Melilot, Malve, vin & eau, y adjoustant d'huyles sedatifs de douleur, d'huyle Rosat, de Lis, de Aneth ou de Chamomile, appliquee sur les contusions & foulemens des muscles, y sert merueilleusement. Et si on applique les fueilles pilees avec miel sur les parties naturelles de la femme, elles feront ruisseler les mois. Si on fait cuire la semence d'Aluine avec racine de Glay, puis qu'on la face boire, elle nettoyera la poitrine & servira grandement contre la jaunisse.

Mais ce sera un plaisir d'entendre Jean Mesué recueillant toutes ces choses & plusieurs autres en peu de paroles. L'Absinthe, dit-il, est composé de deux substances, l'une chaude amere & nitreuse, à cause de laquelle il est laxatif & ouvre les opilations, l'autre est terrestre, astringente & par icelle il conforte & fortifie les parties, principalement quand il est sec. Or pource que la substance chaude est en la superficie, quand on le boit, elle [p. 201¹⁸³] fait premierement son operation, & puis la substance terrestre & astringente la fait après, par laquelle aucuns ont pensé qu'il lachoit le ventre, asçavoir en serrant & pressant, mais ils se sont trompez, car il purge l'humeur bilieux & les eaux qui sont en l'estomach, dans les boyaux, au foye & dans les veines, mesme quelquesfois par les urines. Mais quant à la phlegme, il ne la purge point ou bien peu, quoy que Avenzoar l'ait mis entre les medicamens qui purgent la phlegme. Il empesche toute corruption & pourriture, si tous les jours on prend une once ou deux de vin ou eau dans lesquels on l'aye fait tremper ou cuire, ou bien de son eau distilee. Enduit avec miel & un peu de Cumin, & chauffé puis mis sur les parties meurtries & frappees, y aide grandement. Si on fait tremper une esponge dans du vin, ou d'eau, ou d'huyle, ou l'Aluine aura cuit, & l'ayant un peu pressee, on l'applique sur les temples, ce sera fort bon pour guerir la Migraine, qu'on appelle¹⁸⁴. L'oreille aussi parfumee de la decoction de Absinthe, soit vin ou eau, sera delivree de toute douleur, tintement & durté d'ouie qui y pourroit estre. Davantage le vinaigre ou le vin dans lequel l'Aluine

¹⁸³Corr. 199. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁸⁴Nous comprenons « ce qu'on appelle Migraine ».

aura cuit avec escorce de Citron corrigera la puanteur de la bouche procedante de la pourriture des dents ou de quelques matieres corrompues en [p. 202] l'estomach, ce que fait bien aussi son eau distilee. Son suc meslé avec noyaux de Pesche tue & fait sortir les vers qui s'engendrent aux oreilles & és outres parties du corps.

Mais sur tout voici un electuaire qui est singulier pour faire mourir les vers. D'Absinthe deux onces, d'Euphorbe une drachme & demie, de corne de cerf bruslee demie once, de miel autant que besoin fera. On fait un breuvage fort propre contre la gratte & la rongne qui est composé d'Aluine, de Fumeterre, de Raisins secs nettoyez des petits pepins de dedans & de Mirabolans citrins. Et d'autant qu'il purge trop doucement, on y adjouste fort bien a propos le petit laict, la Fumeterre, le Nard, les raisins secs mondez, afin qu'il purge mieux & plus seurement. Il fortifie l'estomach & le foye, ouvre l'appetit, ouvre les opilations & oste les maladies qui en procedent, comme sont l'hydropisie & la jaunisse. Il profite aussi contre les fievres putrides & longues. Il faut cueillir l'Absynthe au printemps, & en tirer le suc sur le milieu du printemps & le faire seicher au soleil ou sur les cendres chaudes, dans un pot de verre, comme on fait l'Aloës. Quant à la fleur, il la faut cueillir à l'entree de l'Esté. Elle endure d'estre moyennement cuitte. Jusques ici nous avons produit ce que Mesué dit touchant de l'Absynthe, par le dire duquel nous [p. 203] acheverons l'histoire au discours de laquelle si nous nous sommes un peu eslargis & avons esté un peu longs, qu'on en impute la faute à ce qu'une herbe si commune a tant de remedes & si singuliers qu'on ne les peut pas tous reciter en brief.

De l'Auronne & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau II.

Pource que l'Auronne a la mesme amertume de l'Aluine, je l'ay aussi voulu descrire incontinent après. On le divise communement, comme chacun sçait, en masle & femelle, laquelle plusieurs appellent Cyprez, ayant les fueilles blanchastres, mais le masle n'est pas ainsi blanchastre. Les Parisiens appellent l'un & l'autre Auronne, petit Cipres de Garderobe, pource que mis dans les cofres, contregarde les abillemens des artres & tignes. Les anciens l'ont tenu

pour un contrepoison, si on le boit avec du vin, & enduit avec huyle, il est bon aux transis & roides de froidure, voire contre tous venins qu'on baille pour rendre l'homme inhabile à habiter avec les femmes. Mis dans le lict ou parfumé seulement, chasse tous serpens & bestes venimeuses qui se trainent.

Sa cendre incorporee avec huile de Reffort, [p. 204¹⁸⁵] de Palma Christi, ou de Savinier, fait sortir la barbe qui est trop tardive à venir, & la decoction de ses fueilles aide grandement aux maladies des nerfs & de la poitrine, & pourtant, on estime qu'il sert de remede à ceux qui respirent avec difficulté, à ceux qui ont la toux & aux douleurs de la longe & de la matrice, si on le boit avec vin & un peu de miel. Et en ceste sorte, il remedie aussi a la sciatique & aux mois retenus. On tient que l'Auronne appaise les frissons des fievres, si on le boit avec eau tiede avant que la frisson commence, ou bien si on se fait frotter l'espine du dos avec son huyle auprès du feu. D'autres pour ce faire pilent les fleurs & summitez de ses branches & les reduisent en forme de liniment avec d'huyle, duquel après ils oignent les plantes des pieds, le poignet des mains & l'espine du dos. Avec la semence d'Auronne, on fait mourir les vers, comme l'experimentent journellement les femmes mesme. Je di davantage que la mesme semence prinse au pois d'une drachme avec quelque peu des fueilles & pilez dans du vin blanc, y adjoustant une noix & un peu de Bol armenien, puis coulez & beus, est un remede admirable contre les venins, contre la peste, comme moy & plusieurs autres l'avons souvent heureusement experimenté. La semence de l'Auronne, bien broyee & destrempee en vin blanc, fait [p. 205¹⁸⁶] sortir les mois. Que veux tu davantage ?

Si la douleur & chaleur de tes yeux

Tu veux guerir, applique sur iceux

L'Auronne cuit en pure eau de riviere

Coins, mie de pain, en voila la maniere.

Il fait sortir toutes espines, esguillons & autres choses qui sont plantees en la peau, si on l'applique tout seul ou bien broyé avec graisse. Davantage, soit qu'on le prenne par la bouche, ou qu'on l'applique, ou qu'on le clisterize, il chasse & exterminie la vermine du ventre, aussi bien que l'Aluine. On dit aussi

¹⁸⁵Corr. 202. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁸⁶Corr. 203. (C'est nous qui corrigeons).

qu'il rend hardi au jeu d'amours, si seulement on le met sous le cuissin. Or de dire si cela est vray ou non, j'ayme mieux en douter que de assurer opiniastrement¹⁸⁷ & temerairement ceux donc qui sont mariez le pourront esprouver.

De la Rue des jardins & des remedes qu'on en peut prendre.

Quarreau III.

Il ne se trouve point de jardin soit à la ville ou aux champs qui n'aye la Rue toujours verdoyante, & d'odeur forte & malplaisante. Pline & Pallade tiennent que sa nature est telle qu'elle vient mieux quand elle est desrobee & se plaist d'estre sous l'ombrage d'un Figuier, parquoy Theophraste estimoit la meilleure Rue estre celle qui, estant fichee [p. 206] en l'escorce de Figuier, estoit après enterree, ce que Plutarque a bien aussi recogneu, escrivant en ceste sorte en son traité des festins. La Rue, dit-il, qui croist sous un Figuier, ou qui vient tout joignant, est estimee plus plaisante & de meilleur goust. Dioscoride n'est pas beaucoup esloigné de l'opinion de ceux-ci, recommandant d'user és viandes & pottages de la Rue qui croist pres d'un Figuier & rejettant l'usage de toutes les autres. Voila quelle¹⁸⁸ est la convenance qui est entre la Rue & le Figuier, laquelle Pline a tant magnifié, & au contraire la grande contrariété d'entre la Rue & la Ciguë, de laquelle nous avons un manifeste argument en ce que ceux qui veulent cueillir la Rue se frottent premierement les mains avec jus de Ciguë, pour empescher que la Rue ne leur cause des mauvais ulceres aux mains, ce qu'il faut entendre avoir esté escrit de la Rue sauvage, comme l'experiance mesme, qui est la maitresse des choses douteuses, le fera cognoistre.

Mais tout ceci ne sert en rien aux facultez & remedes de la Rue, lesquels estans excellents, aussi les veux je traicter amplement & au long. Florentinus, tresdiligent interprete de l'agriculture grecque, dit que si on bousche les oreilles avec la mouëlle de la Rue ou avec un de ses bourgeons nouveaux, elle fera cesser la douleur de la teste. Si on oint les yeux avec son suc [p. 207] meslé

¹⁸⁷Corr. *opiniastrent*. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁸⁸Corr. *qu'elle*. (C'est nous qui corrigeons).

avec bon miel ou avec du lait d'une femme qui ait enfanté ou qui allaite un
masle, il osterà tous esblouissements & obscuritez de la veuë, ce qui se pourra
bien aussi faire par le moyen du suc tout seul, le mettant sur le coin des yeux,
& ceci servira non seulement pour les hommes, mais aussi pour les brebis &
pour les chevaux, ce que Salernitanus n'a pas oublié, disant ainsi en ses vers.

La Rue est noble qui fait veoir clair les yeux

Car par icelle clair void le chassieux.

Et le poëte herboriste,

La Rue mangée rend les yeux nets & purs,

Encores mieux si avec les liqueurs

De Fenail tendre, de fiel & miel ensemble

Les yeux malades tu oints quand bon te semble.

Le mesme suc beu avec vin resiste aux venins des serpens & aide à ceux
qui sont affligés du haut mal. Mesme la Rue, cuite avec des Figes jusqu'à ce
qu'il n'en reste que la moitié, est bonne aux hydropiques & sert de beaucoup
contre les douleurs de la poitrine, des flancs & de la longe, voire contre la toux
& contre les maladies des poulmons, du foye, des reins & contre les frissons &
tremblemens des fievres qui viennent par intervalles. La mesme Rue cuite en
vin & Hysope aide merveilement pour apaiser les trenchées de ventre & à
[p. 208¹⁸⁹] provoquer les mois, soit qu'on la prenne par la bouche ou qu'on s'en
bassine. Mise dans le nez, elle arreste le sang qui en sort, & flairee souvent,
guérit celle maladie que les medecins appellent Ozena, & si on s'en lave, elle
profite grandement aux dents. La semence est fort estimée de plusieurs
medecins contre la goutte, contre les amas de chair qui s'engendrent dans la
matrice des femmes & contre les humiditez d'icelle. Chacun scait que le
Basilic, qui est une espece de serpent, guette & espie l'homme & les autres
animaux pour leur nuire, & qu'il infecte par son attouchement & par son souffle
venimeux, les fruits & les plantes, & qu'il n'y a aucune sorte d'animal qui l'ose
attaquer au combat sinon la Moustelle, laquelle, par le moyen de la Rue qui luy
sert de contrepoison & de deffence, ne fait point de difficulté de l'assaillir, &
quand elle le treuve hors de son creux, le fait mourir. Le Basilic estant mort, si

¹⁸⁹Corr. 206. (C'est nous qui corrigeons).

la Moustelle ne se retire soudain ailleurs & si elle ne previent le mal en mangeant de la Rue, elle est en grand danger d'estre suffoquee par l'infection de l'aër qui est autour. Et pourtant il me semble que ceux là sont bien advisez qui plantent force Rue à l'entour des maisons champestres, des estables ou ils hebergent le bestial, pres des maisons & loges des bergers, puisque par sa vertu & faculté, elle [p. 209¹⁹⁰] resiste aux venins & que nul serpent n'ose habiter en lieu où son ombre seulement puisse parvenir, comme Pline escrit aussi du fresne. Que s'il advient que quelcun aye mangé de la Mandragore, du Jusquiame, de la Ceruse, de l'Opium ou quelque autre chose semblable qui par sa grande froidure cause un assoupissement mortel, il pourra estre gueri en beuvant du suc de Rue ou du vin de sa decoction. Mais il ne faut pas oublier que la Rue par sa grande chaleur & bruslante faculté nuit au corps, si on en prend trop grande quantité, ou si on la flaire trop longuement, d'où est venu, comme j'ay souvent remarqué, que en temps de peste, ceux qui portoyent ordinairement de la Rue pour la sentir se faisoient venir des petites vescies aux levres, au nez & aux parties voisines, comme nous l'avons desja remarqué en nostre traicté des remedes & secrets contre la peste, car si on la met sur une partie exterieure, elle l'ulcerera, & si on s'en frotte seulement, elle fera lever des petites vescies. Parquoy il est fort bon de la mettre sur les charbons & autres tumeurs de la peste, car elle attire le venin au dehors & ne laisse point retourner au dedans les mauvaises & venimeuses vapeurs. Et à ceste fin, on la pile avec du levain bien aigre & de la graisse de porc, voire avec un Oignon & des Fignes, on la fait cuire, y [p 210¹⁹¹] adjoustant un peu d'Ammoniac, de chaux vive, de savon, de cantharides & un peu de Theriaque. On en fera un emplastre fort singulier, lequel estant mis bien à propos sur la partie malade fera soudain rompre les tumeurs pestilentiales, ce que tu trouveras estre veritable, si tu en veux faire l'experience, & seras joyeux de l'avoir apprins.

Mais d'autant qu'en nostre traicté, dont j'ay ci devant fait mention, j'ay mis en avant un grand nombre de tels remedes, je suis deliberé & d'avis de n'en adjouster ici plus pas un mot, mais de poursuyvre les remedes de la Rue par bon ordre & le plus brief que faire se pourra, mesmement ceux où il ne faut

¹⁹⁰Corr. 207. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁹¹Corr. 208. (C'est nous qui corrigeons).

pas beaucoup d'artifice pour le preparer. Si on fait chauffer le suc de la Rue dans une escorce de Grenade, puis qu'on le mette dans l'oreille, il en ostera la douleur, corrigera le tintement d'icelle & fera mourir les vers qui s'y sont engendrez. Les fueilles maschees ostent la puanteur de la bouche causee pour avoir mangé des Auls ou des Oignons, mais il se faudra après laver la bouche avec du vinaigre. Si on fait cuire les fueilles de Rue, puis qu'on les pile avec du souphre & un peu de vinaigre, & qu'on les applique sur les mammelles en façon d'emplastre, laissant le bout du tetin, il dissipera le laict figé & toutes les tumeurs qu'y [p. 211¹⁹²] peuvent estre. Galien escrit que la Rue resiste fort à tous ulceres malins, soyent pourris & corrompus, ou corrosifs. Mais en un corps delicat, il la faudra faire cuire & piler avec mie de pain ou farine d'Orge. Mais en un corps robuste & grossier, il conseille plustost d'user¹⁹³ de la Rue sauvage, que non pas de celle des jardins. Sa semence cuitte en vin & beuë corrige les sanglots qui sont causez & engendrez par la phlegme & delivre de tout danger de suffocation qui s'en pourroit ensuyvre. Les fueilles pilees & mises sur les escruëllles en façon d'emplastre aneantissent entierement leur durté. Et les mesmes fueilles seichees & prises en une certaine quantité avec la moitié d'autant d'encens, & beuës avec du vin ou avec sirop de Menthe, arreste les vomissemens si on mange quelque nombre de fueilles fresches, puis qu'on boyve un traict de quelque bon vin. Cela ne guerira pas moins la morsure de la moustelle que fait une febve maschee & appliquee soudainement, la morsure du chat & du singe. Si on forme aussi un pessaire, comme parlent les medecins, avec suc de Rue, il attirera puissamment les mois. Et les fueilles pilees & cuittes avec huyle de Lis, & avec graisse de poule ou de canard, & appliquees bien chaudement devant & derriere sur la region de la matrice en façon d'emplastre, [p. 212¹⁹⁴] corrigent les suffocations & subversions de l'Amarris, lequel remede est aussi singulier contre les inflations du colon, de la matrice & du long boyau. Mais les fueilles seiches meslees avec les graisses susdites ont bien plus grande vertu. Ce que dit Arnaud Villeneuve est bien remarquable, asçavoir que la Rue trempee en vin blanc ou en eau rose, puis

¹⁹²Corr. 209. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁹³ Corr. *usur*. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁹⁴Corr. 210. (C'est nous qui corrigeons).

pilee & chauffee, jette une vapeur qui se convertit aisément en eau, & pourtant si on la recueille avec un vaisseau de verre, qu'on mettra dessus, on aura un remede fort propre pour guerir les maladies des yeux. Ce que j'ay leu en Avicena n'est pas moins digne d'estre notté. Si quelcun, dit-il, prend des feuilles de Rue & de la semence, une Noix avec un peu de Bol armenien, & que il pile le tout en du bon vin blanc, & que l'ayant passé il le boive à jeun, il sera assuré que nul venin ne luy pourra nuire ceste journee là, non pas mesme la contagion de peste quelque grande & forte qu'elle puisse estre. Les mesmes feuilles pilees servent grandement contre morsures des animaux venimeux, voire quand ce seroit un chien enragé, pourveu qu'on les applique avec miel & sel sur la morsure, ou qu'on les face cuire avec vinaigre & de la poix, pour s'en servir à mesme usage. Mesme il s'en trouve plusieurs qui afferment que si un [p. 213¹⁹⁵] personnage s'est frotté avec suc de Rue, ou s'il porte de la Rue avec soy, il ne pourra estre offencé par les animaux venimeux. C'est bien une chose assuree que ceux qui en mangent sont rendus mal propres à la generation, parquoy les femmes qui desirent d'avoir lignee de leurs maris doivent fuir¹⁹⁶ la Rue comme la mort, car elle ouvre la matrice & provoque les mois. Je di davantage que mangée ou beuë, elle esteint & consume la semence genitale, amortit le desir d'habiter avec les femmes & principalement aux hommes. Et pourtant les Grecs l'ont appelee d'un mot qui signifie cela, asçavoir que par sa grande chaleur & siccité, elle consume la semence genitale la rendant seiche & aride, & pourtant la semence estant comme caillee & diminuee, ils sont rendus steriles, principalement les hommes, ce qui advient tout à rebours aux femmes, comme Salernitanus l'a remarqué par ces vers que j'ay ainsi tournez, disant.

La Rue esteint aux hommes le desir d'habiter

Avec femme, & à elle le luy peut augmenter.

Estant pilee avec miel, elle ouvre toutes suffocations de matrice, si on enduit toute la partie qui est depuis le penil jusques au fondement. Ce qui est bon aussi contre les douleurs des jointures, & avec huyle pour chasser la vermine du ventre. Si on la fait cuire [p. 214¹⁹⁷] avec feuilles de Laurier, ce

¹⁹⁵Corr. 211. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁹⁶Corr. *hair*. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁹⁷Corr. 212. (C'est nous qui corrigeons).

sera un bon remede pour oster l'inflation des genitoires, estant enduite dessus, & avec miel & alum, elle est fort bonne pour frotter les dartres & feux vollages. Avec Poivre & Nitre, elle efface les taches blanches qui viennent sur le corps qu'on dit vitiligines, & si on prend quelque nombre de ses feuilles avant le repas avec une Figue seiche & des vieilles noix, y adjoustant un bien peu de sel, cela rabattra la force des venins, & rendra l'homme assureé des inconveniens qui en pourroyent survenir & si resistera au mauvais aër & contagieux. Et attribue on ceste invention à Mitridates, tellement qu'on appelle ceste composition le Diatessaron de Mitridates, lequel & moy & plusieurs autres avons heureusement esprouvé au milieu de grandes pestes & contagions. Mais il sera bon d'entendre le poëte herboriste discourant & philosophant de la Rue.

Beuë avec vin ou mangee crue, surmonte

Tous les venins, comme ce Roy de Ponte

Mithridates l'a souvent esprouvé,

Car de matin soudain estant levé,

Mangeoit vingt feuilles de Rue avec du sel,

Deux Noix, deux Figues, rendu comme immortel

Contre poisons par ce beau Antidote.

Mais nous deduirons ces choses plus amplement, quand ce viendra a parler de la Noix, quand nous traiterons des arbres. [p. 215¹⁹⁸] Theopompe attribue semblables & pareilles vertus à la Rue qu'au Citron contre les venins, disant que Clearchus, qui estoit tyran en la ville d'Heraclee, avoit de son temps fait mourir plusieurs avec de l'Aconit, & que ses sujets, pour se garentir de sa rage & violence, ne sortoyent de leurs maisons que premierement ils n'eussent mangé de la Rue, par le moyen duquel remede ils furent guarentis de la violence de l'Aconit¹⁹⁹. Plusieurs attribuent cela au Citron, comme nous monstrerons ci après en son lieu. Il ne faut pas ici oublier ce que Hyppocrates & Galien disent de la Rue & de la Menthe, asçavoir qu'estans verdes elles engendrent ventositez & rendent habile au jeu d'amours, mais qu'estans seiches ou frites, principalement leur semence, dissipent les ventositez, rendent l'homme lasche a se jouer aux dames & arrestent la perte de semence que les

¹⁹⁸Corr. 213. (C'est nous qui corrigeons).

¹⁹⁹Corr. *Laconit*. (C'est nous qui corrigeons).

medicins appellent Gonorrhoea, & encores qu'il semble que ceci contrarie aucunement à ce qui a esté dit ci devant, toutesfois si on y regarde de bien pres, & qu'on examine le tout diligemment, on trouvera qu'il n'y a point de contradiction. Lucius Apulee Platonique escrit que la Rue verte cuitte en huyle, & enduite avec cire neufve, a une singuliere vertu contre les douleurs des Aines, mais il la faudra appliquer avec un linge en forme de Cerat. La mesme Rue pilee avec Griote appaise [p. 216²⁰⁰] les defluxions des yeux appeles des medicins Epyphoræ. Enduite avec vinaigre & huyle, elle esteint le feu saint Antoine, & la rosee du matin cuillie sur la Rue & distilee dans les yeux en oste tout esblouissement & obscurité, ce qu'on peut faire aussi par le moyen de la vapeur qui en sort, quand elle est trempee & mise sur le feu. Si un homme perd sa semence genitale sans y penser, qu'il mange de la Rue cuitte en vin avec quelque chose grasse, ou avec beurre frais, ou avec huyle fresche d'Amendres douces. Si tu veux arrester le flux des femmes (comme enseigne le mesme Apulee), environne la Rue avec or, argent & yvoire, & l'ayant ostee attache la dessous le talon. Aristote & Pline enseignent que la Moustelle ayant a combatre le serpent ou le crapaut, quand elle les trouve estant à la chasse des rats, elle mange premierement de la Rue comme un bon & souverain preservatif. Et pourtant tous les anciens ont tenu la Rue comme un excellent contrepoison, contre tous ensorcelemens, venins & contagions, & Pythagoras s'est abusé quand il a jugé qu'elle estoit dommageable aux yeux, car au contraire les tailleurs, graveurs & peintres, en usent ordinairement pour leur aider à la veuë. Elle est tellement contraire aux serpens qu'ils n'ont garde de se loger auprès, mesme l'odeur les fait fuir bien loin, & pourtant j'ay espruvé [p. 217²⁰¹] qu'estant appliquee avec un peu de sel & d'Oignon sur la morsure venimeuse des serpens y sert de singulier remede. Ceux-là donc font à mon advis, sagement, qui environnent les sillons de leurs jardins de Rue, afin de contregarder les herbes potagieres des animaux venimeux.

Que ceci soit pour la fin, encores qu'il ne semble gueres appartenir à la medicine. Les chats n'approcheront point de la voliere ni des poussins, si on les frotte avec suc de Rue ou bien si on garnit la voliere tout à l'entour de l'herbe

²⁰⁰Corr. 214. (C'est nous qui corrigeons).

²⁰¹Corr. 215. (C'est nous qui corrigeons).

mesme, ce que tu pourras aisément esprouver, ensemble ce que dit Democrite, asçavoir qu'on chassera les mouscherons & qu'on empeschera qu'ils n'approcheront aucunement, si on arrose la maison ou la chambre d'eau avec un rameau de Rue verte ou qu'on l'arrose de la decoction de l'herbe mesme, ce qu'aucuns raportent aussi aux puces & disent pour l'avoir experimenté, qu'il est vray. Pourtant ce que le poëte herboriste a escrit se trouvera veritable, ascavoir.

La Rue cuite deschasse les puces & leur race.

Or c'est assez discouru des facultez & remedes de la Rue, que j'ay voulu traicter amplement & au long, pource qu'elle est fort commune és jardins & neantmoins elle est enrichie de beaucoup de vertus singulieres, [p. 218²⁰²] qui ne sont pas cogneuës de chacun, mais sont comme des merveilles, le discours desquelles nous reservons ailleurs, afin que je ne sois trouvé trop long & sans pouvoir trouver le bout.

De l'Ortie & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau IIII.

Pource qu'en plusieurs jardins, tant de la ville que des champs, il vient ordinairement une grande quantité d'herbes (si les jardiniers sont negligens de les arracher) qui ne sont pas seulement inutiles à mettre és potages, mais mesme sont facheuses à la veuë, au toucher & au sentir. Voila pourquoy je veux ici en traicter en tant qu'elles peuvent servir à la medicine, car elles ne laissent pas d'avoir de grandes facultez pour secourir le corps humain. Je commenceray doncques par l'Ortie, laquelle a cela de particulier, que sans avoir aucuns aiguillons ni espines, mais seulement un certain poil folet & certaine bourre, laquelle pique de telle façon & a une vertu tellement bruslante que, pour peu qu'on la touche, elle fait sortir des petites vescies semblables aux brusleures du feu. Je croy que les gramairiens Latins luy ont donné ce non d'Urtica qui signifie bruslante, & les Grecs luy ont donné le nom d'Acaliphe & de Cnide, [p. 219²⁰³] voulans dire qu'il ne la faut point toucher ni manier à cause de la douleur & demangeison qu'elle engendre, par ce poil folet dont elle est

²⁰²Corr. 216. (C'est nous qui corrigeons).

²⁰³Corr. 217. (C'est nous qui corrigeons).

revestue, quoy qu'il semble delié & mol. Mais ceste mordacité & aspreté (laquelle se peut guerir avec d'huyle seulement) ne se manifeste pas incontinent, mais à mesure qu'elle²⁰⁴ croist elle se monstre, car au commencement du printemps, ceste plante n'est pas trop mal plaisante au goust. Mesmes aucuns en mangent, estimans que cela les preserve de maladie tout le reste de l'annee. Nicander assure que la semence d'Ortie est du tout contraire à la Ciguë, aux potirons, à l'argent vif, au Jusquiame, aux Serpens & Scorpions. Ses feuilles pilees & mises dans le nez arrestent le sang qui en coule, & sur tout sa racine, ce que fait aussi son suc enduit sur le front. Phantias, medicin fort renommé entre les Grecs, a descrit les louanges de l'Ortie & dit qu'elle est fort profitable si on la fait cuire parmy les viandes ou si on la confit. Avec un bien peu de sel, elle aide à la morsure des chiens. Cuite en huyle, elle fait suer. Cuite avec des Limaces ou coquilles, elle lasche le ventre, avec ptisane, nettie la poictrine, avec Thym ou Poliot, provoque les mois arreztez, avec sel, arrezte les ulceres rampantes. Mais l'aspreté & mordacité qu'elle a fait retirer la Luette prolongee²⁰⁵, la matrice [p. 220²⁰⁶] qui est cheute & le boyau des jeunes enfans²⁰⁷ quand il sort par le fondement, si seulement on les en touche, & si fait que les bestes à quatre pieds s'eschauffent à chercher le masle, ce que le poëte Macer (que je nomme ordinairement le poëte herboriste) a bien sceu, aussi ne l'a²⁰⁸-il pas oublié, disant.

S'on frotte la matrice avec feuilles d'Ortie

Soudain retourn'amont, la beste refroidie,

Qui ne veut nullement le masle supporter

Qu'on l'en frotte hardiment, pour nature eschauffer.

Plusieurs disent qu'on pourra esveiller les Lethargiques si on leur frotte les cuisses avec quelque Ortie bien forte & piquante, & encore mieux le front. Dioscoride escrit, & Galien consent à son dire, que les feuilles d'Ortie corrigent les Gangrenes, voire les chancres qu'on appelle malins. Outre ce, elles guerissent les Escrouëlles, les ulceres sales, les apostumes & tumeurs, &

²⁰⁴Corr. *quelle*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁰⁵Corr. *prolonge*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁰⁶Corr. 218. (C'est nous qui corrigeons).

²⁰⁷Corr. *en,fans*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁰⁸Corr. *à*. (C'est nous qui corrigeons).

remettent les deloëures. Les mesmes feuilles pilees avec vin & un peu de mirrhe, & appliquees, provoquent efficacement les mois, & avec Cerat, elles aident fort à la Rate. Prinses dans du bouillon, elles irritent aucunement le ventre, à cause qu'elles le chatouillent & ont une certaine vertu detersive. La Sauvage (que les Grecs appellent Agria & est nommee des François Ortie Griche), beuë en vin, efface les [p. 221²⁰⁹] tumeurs qui viennent au visage, comme de ladrerie, ce qu'aucuns attribuent aussi à l'Ortie mauvaise & mordante, le suc de laquelle, comme on dit, provoque l'urine arrestee, rompt la pierre & si fait retirer l'Aluette prolongee pour quelque inflammation qui y est survenue. Aucuns estiment pouvoir faire sortir les choses qui sont plantees dans le corps, par le moyen de sa racine, y adjoustant seulement un petit de sel, & avec ses feuilles broyees avec graisse, dissiper & dissoudre les Escrouëles, que si elles se viennent à suppurer, ils disent lors qu'elles sont completes. Plusieurs broyent l'Ortie avec huyle vieil & l'enduisent aux gouteux & à ceux qui ont douleur de jointures, pour lequel usage la racine pilee avec vin-aigre est estimee fort profitable.

*Remede contre la
Pierre.*

Vertus de l'Ortie.

Sa semence avec miel sert fort à la Colique

Et à la vieille toux si souvent on la boit,

Au polmon refroidi & au ventre tumide

Et si fait uriner qui avec eau-miel la boit.

*Un Scrupule est le
tiers d'une Once.*

La mesme semence beuë semblablement en eau-miel, au pois de deux oboles, qui sont un Scrupule, fait qu'on vomit aisément après souper, & beuë avec vin cuit, remede aux inflations de l'estomach. Elle profite aussi à ceux qui respirent avec difficulté si on la prend avec miel, car elle nettoye la poictrine. Elle est aussi bonne au mal de costé, si on la [p. 222²¹⁰] fricasse avec semence de Lin & Hysope. On fait un certain liniment composé de feuilles d'Ortie, d'huyle & de sel, lequel contregarde le corps de toutes froidures & frissons violentes, encores qu'elles procedent de la fievre, si seulement on s'en oinct l'Espine, la plante des pieds & le poignet des mains. Il est bon aussi contre les ulceres causees de froidure & glace. J'ay cogneu plusieurs grands chercheurs des secrets de nature, qui pour rabatre aucunement la grande

²⁰⁹Corr. 219. (C'est nous qui corrigeons).

²¹⁰Corr. 220. (C'est nous qui corrigeons).

chaleur du cœur procedante de la fièvre & pour le rafreschir, ils prenoyent le suc d'Ortie & en enduisoyent les arteres, y adjoustant un peu d'onguent de Peuplier, que les apotichaires appellent Populeum. D'autres, pour ce mesme effect, pilent seulement les fueilles d'Ortie & les appliquent sur le poignet & sur les temples avec un bien peu d'huyle Violat ou d'huyle de Pavot. J'avois presque oublié de dire que la vapeur procedante de la decoction des Orties, receuë par les narines, les ouvre & delivre de tout empeschement, ce que fait bien aussi l'Auronne, mais je l'avois oublié en traictant son histoire, de haste que j'avois de venir au reste, ce que est advenu par negligence, afin que je ne die pas par imprudence. Les fueilles d'Ortie pilees & appliquees sur la matrice en forme d'emplastre la font retourner en son lieu, si elle est [p. 223²¹¹] sortie. La semence beuë avec vin cuit ouvre les suffocations de matrice, & le suc de ses fueilles avec un bien peu de myrrhe esmeut puissamment les mois. Au surplus il ne faut pas cacher que si quelcun a de l'apostume dans le corps (que les medecins appellent Empyque²¹²) qu'il prenne un scrupule de semence d'Ortie reduite en poudre avec quelque sirop pectoral, l'avalant peu à peu, il crachera aisément cest²¹³ humeur gluant & en sentira un merveilleux soulagement. Quant à l'Ortie qui ne pique point, à cause dequoy on l'appelle morte, plusieurs disent qu'elle a de singulieres vertus contre les escruëles, les chancres & gangrenes. Ils enseignent aussi touchant la sauvage, laquelle à sa semence comme le Lin, que ceste semence est fort propre pour inciter & nettoyer la phlegme grosse & gluante comme colle, quand on craint de tumber en un Asthme ou grande difficulté d'aleine, car non seulement elle prepare l'humeur gluant qui empesche, mais aussi l'evacue particulierement, comme fait la semence de Carthame, prinse²¹⁴ au mesme pois. Voici pour le dernier, encores qu'il semble ne convenir gueres à la medecine. Les racines d'Ortie cuittes avec la chair la font cuire plus soudainement. Et la racine de Blanc-d'eau mise dedans les pois qui cuisent les fait tous sortir l'un après l'autre, sans qu'il en reste pas un, comme si le pot mesme [p. 224²¹⁵] les chassoit. Il sera bien aisé

²¹¹Corr. 222. (C'est nous qui corrigeons).

²¹²Corr. *Empyique*. (C'est nous qui corrigeons).

²¹³Corr. *c'est*. (C'est nous qui corrigeons).

²¹⁴Corr. *prins'*. (C'est nous qui corrigeons).

²¹⁵Corr. 221. (C'est nous qui corrigeons).

de l'esprouver, quant à moy je ne l'ay pas encores essayé.

Du Plantain & des remedes qu'on en peut recevoir.

Quarreau V.

S'ensuit maintenant le Plantain, lequel on trouve par tous les jardins, les louanges duquel sont amplement recueillies par Themison, medicin duquel Pline fait mention. Si quelqu'un prend ses feuilles après les avoir faites tremper en eau-miel, ou bien après les avoir broyees & pressees, deux heures devant l'accès, au pois de deux drachmes, il rendra les accès des fievres tierces beaucoup plus courts & plus aisez, ce que fera bien aussi le suc de sa racine trempee ou pilee, ou la racine mesme trempee en eau ferree. Aucuns baillent trois racines à boire en trois ciathes d'eau, ou comme dit Dioscoride, en trois ciathes moitié eau & moitié vin, à ceux qui ont la fievre tierce, & quatre racines & autant de ciathes d'eau & de vin à ceux qui ont la fievre quarte. Les feuilles sont fort bonnes pour mettre sur les gouttes chaudes pour les rafraeschir & sur tout au commencement. Son suc guerit les ulceres de la bouche, si on s'en lave, voire la feuille mesme appliquee, ou sa racine machee, encores qu'il tombe de la defluxion en la bouche. [p. 225²¹⁶] On donne le Plantain à ceux qui ne sentent point la viande, c'est à dire qui n'en tirent point de nourriture (que les Grecs appellent Atrophous) à divers jours, & pourtant on tient qu'elle guerit la Pthise si on la fait cuire en vin & qu'on la baille à boire. Il aide à ceux qui ont le haut mal, à ceux qui respirent avec difficulté & sert de remede contre les Escrouëlles si on y adjouste un peu de sel. Avec le Plantain, on guerit les brusleures, si on le mesle avec blanc d'œuf, de telle sorte qu'on ne s'apercevra pas de la cicatrice. Il arreste le sang qui coule d'une playe, & pilee, elle fait ouvrir les charbons. On la donne avec profit à ceux qui ont disenterie & flux de ventre, l'ayant premierement faite cuire en vinaigre & sel, ou bien son suc avec Ris ou Froumentee. On le peut bien aussi clisterizer. Avec terre Cimolienne & Ceruse, il sert de remede au feu saint Anthoine, encores qu'il auroit desja occupé la moitié d'un homme, lequel mal on appelle Zoster, & s'il environne

²¹⁶Corr. 223. (C'est nous qui corrigeons).

une fois un homme, il le fait mourir. La semence pilee beuë en vin brusc & rude (pourveu qu'il n'y ait point de fievre) arreste fort bien tous crachemens de sang, aucuns disent toutes evacuations & pertes de sang, soit par la bouche, par le ventre ou par la matrice. Si fait bien aussi le suc des fueilles beu ou clisterizé, lequel aussi siringué dans les [p. 226²¹⁷] fistules leur sert de singulier remede. On fait cuire le Plantain avec la Lentile de marais, comme on fait la Bette, pour s'en servir contre l'hydropisie. Et si un homme est affligé de celle maladie que les medecins appellent Leucophlematia, que nous pouvons appeler mauvaise habitude, il luy faut faire user du Plantain bouilli, après toutesfois que le malade aura mangé du pain tout sec, de sorte que le Plantain se trouve comme au milieu de la viande. Les fueilles pilees ostent la douleur & l'enfleure des deslouëures, y adjoustant un peu de sel. Elles amoindrissent aussi les gros bords des ulceres & arrestent les ulceres corrosifs. Bref, elles remedient à toutes sortes d'ulceres, principalement des femmes, des gens vieux & des enfans. Mais si on les faict un peu amollir au feu, elles en seront meilleures, & pour le mesme usage, on se pourra servir du suc avec Cerat. Lequel, beu tout seul, sert aux suffocations de matrice & distilé dedans les oreilles, sert aux douleurs d'icelles, & est bon pour mettre és colires qu'on fait pour les chassieux, & pour ceux qui ont inflammation aux yeux. Il proufite aussi contre les gencives sanglantes si on s'en lave la bouche, & mis és lieux naturels des femmes avec de la laine²¹⁸, les garde de tomber en suffocation de matrice [p. 227²¹⁹] & arreste les fluxions d'icelles²²⁰, encores qu'elles soyent avec sang. La racine machee appaise la douleur des dents, si faict bien aussi si on se lave de la decoction d'icelle. Laquelle sert contre les ulceres de la vescie & contre les maladies des reins, si on la prend ensemble les fueilles avec vin cuit. Aucuns disent que si quelqu'un attache une de ces racines avec un filet & qu'il la porte pendue au col, cela dissipera les Escrouëlles & les gardera de croistre.

Je revien à parler des fueilles, lesquelles guerissent les ulceres vieux & inegaux, si on les met dessus. Outre ce, elles consolident les fistules &

²¹⁷Corr. 224. (C'est nous qui corrigeons).

²¹⁸Corr. *de laine*. (C'est nous qui corrigeons).

²¹⁹Corr. 225. (C'est nous qui corrigeons).

²²⁰Corr. *dicelles*. (C'est nous qui corrigeons).

remedient à la morsure des chiens, & apropiées avec laine en forme de pessaire, elles purgent la matrice. Sa semence pilee & saupoudree sur les playes & ulceres les guerit bien tost. Son suc donné à boire avec eau miel, deux heures devant l'accès de la fièvre quarte, y aide fort, & si on le continue en fin la fera perdre, ce que plusieurs ont experimenté, comme j'ay entendu. Les feuilles du moindre Plantain pilees avec sel & appliquees en façon de cataplasme adoucissent peu à peu la douleur des nerfs & l'enfleure de la goutte. L'emplastre aussi composé de son suc d'un blanc d'œuf & de Bol armenien, appliqué sur le front, arreste le sang qui coule du nez, & le suc beu ou siringué dedans [p. 228²²¹] la matrice retient la trop grande abondance des mois.

Son suc guerit l'ulcere qui vient auprès des yeux

Si avec laine molle on le met sur iceux

Et par neuf divers jours souvent on le recharge.

Que si par long chemin quelque douleur estrange

Vient aux pieds, dont souvent on est bien tormenté,

Le Plantain en vin rude te donnera santé.

Les feuilles ont une vertu admirable pour refroidir, nettoyer & desseicher, comme l'ont tesmoigné Dioscoride & Galien, & pourtant, on les enduit avec heureux succès sur les ulceres malins, & sur les tumeurs de la lepre, & si sont bonnes aux ulceres humides & à ceux qui, pour la grande abondance d'humeurs que s'y amasse, sont malaisez à nettier. Je ne puis laisser que je ne die²²² que j'ay souvent experimenté une vertu singuliere du Plantain contre la contagion de peste, en quelque sorte qu'on le print. D'avantage, je puis bien affirmer, pour l'avoir bien experimenté, que s'il s'engendre des vers dans une playe ou ulcere, il ne faut sinon les saupoudrer avec de la poudre de Plantain sec, car cela les fera mourir. Tu trouveras d'autres secrets & remedes bien certains & esprouvez pour cela [p. 229²²³] mesme en nostre traicté des secrets de nature & en nos Centuries des choses memorables, qui seront bien tost achevees.

²²¹Corr. 226. (C'est nous qui corrigeons).

²²²Corr. *Je ne puis que je ne die* (C'est nous qui corrigeons).

²²³Corr. 227. (C'est nous qui corrigeons).

De l'Armoise & de la Tanee, & des remedes qu'on peut tirer & de l'une & de l'autre.

Quarreau VI.

Je me suis prins garde que plusieurs dames riches plantent & nourrissent soigneusement l'Armoise en leurs jardins, à cause des commoditez qu'elles en reçoivent, comme nous monsturons ci après, & c'est ce qui m'a donné occasion de recueillir ici en peu de paroles les remedes qu'on en peut prendre. On en void en nos quartiers de deux sortes. L'une jette force branches, comme l'Aluine, ayant les fueilles grandes, & de couleur de verd-brun, & c'est celle qu'on appelle communément Armoise. L'autre vient le long des levees & fossez, voire parmy les champs labourables, ayant les fueilles plus petites, & c'est celle qu'on appelle communément en France l'herbe de saint Jean. Toutes les deux, selon Dioscoride & Galien, ont vertu d'eschauffer, de deseicher & d'attenuer, & les met-on avec profit és remedes qu'on fait pour les defauts des femmes, pour faire sortir les mois, l'enfant & l'arrierefais. Elles laschent les retresissemens [p. 230²²⁴] de l'amarris, appaise les inflammations de celle, rompt la pierre & fait uriner. Pour faire venir les mois arrestez, il faut mettre de poignes d'Armoise toutes chaudes sur le penil ou bien faire boire de ses fueilles au pois de trois dragmes. Les fueilles de la petite Armoise bien pilee avec huyle d'Amandres ameres & mises sur l'estomach appaisent la douleur d'iceluy, & son suc avec huyle Rosat guerit la douleur des nerfs. Toutes les deux sortes pilees en huyle de Glay avec des Figues & de la Myrre est un bon remede pour la matrice, car cela purge & nettie, soit qu'on la siringue dedans ou qu'on l'applique. Le suc meslé avec huyle violat & oinct sur l'espine corrige les chaleurs des fievres des enfans.

Aux Escrouëlles avec suif Pline fort la recommande,

Pour l'appliquer, ou la boire avec du vin, il commande.

La racine beuë purge tellement les femmes qu'elle fait sortir mesme les enfans morts. Les fueilles cuites & appliquees sur le petit ventre avec farine d'Orge font sortir les mois & l'arrierefais. Et si une femme est au travail d'enfant

²²⁴Corr. 228. (C'est nous qui corrigeons).

& qu'elle ne puisse delivrer, il luy faut mettre ces fueilles cuites & encores chaudes sur le nombril & sur les cuisses, & tu verras l'enfant sortir comme [p. 231²²⁵] par miracle. On baille aussi la decoction des deux Armoises faite en vin doux contre la gravelle & contre la difficulté d'uriner. Aucuns tienent que si quelqu'un porte de l'Armoise avec soy, il ne pourra recevoir dommage d'aucun mauvais medicament, ni d'aucune beste, non pas mesme du Soleil. Et si celuy qui a à cheminer la porte avec soy, il ne sentira point de lassitude²²⁶. J'oublois icy une chose bien notable & bien belle, asçavoir que l'Armoise broyee entre les doigts, ou autrement pilee, puis mise dedans les parties secretes d'une femme en forme de pessaire, servira de beaucoup pour deseicher la matrice de celles qui l'ont trop humide & glissante. La mesme, comme nous avons desja dit, estant cuite & appliquee sur le petit ventre, voire sur le dedans de la cuisse, attire l'enfant & l'arrierefais, mais il la faudra oster bien tost, autrement elle attireroit la matrice aussi. Si tu broyes le suc d'Armoise avec quelque nombre de jaunes d'œufs & que tu mettes²²⁷ tout cela sur la matrice, incontinent tu apaiseras les douleurs qui suyvent l'enfantement.

Plusieurs prennent la Tanee pour une troisieme espece d'Armoise & luy attribuent mesmes facultez. A quoy contredisent plusieurs excellens medecins, disant que la Tanee est [p. 232²²⁸] plustost le Parthenium masle. Les facultez & vertus aprouvees duquel sont qu'il dissout les ventositez de l'estomach & du ventre, & chasse la vermine. Plusieurs s'en servent aussi comme d'un souverain remede pour rompre la pierre & pour faire uriner. Mais comme la Tanee est plus propre pour les hommes, aussi la Maronne est meilleure pour les femmes, laquelle les Latins appelle Matricaria, pource qu'elle remede & guerit les douleurs de la matrice. Les Parisiens la nomment communément Espargoutte, pource que ses fueilles estans pilees & appliquees à la bouche & aux oreilles contre la douleur des dents, elles espartent les gouttes de la phlegme &, attenuant la salive, la font sortir.

²²⁵Corr. 229. (C'est nous qui corrigeons).

²²⁶Corr. *l'assitude*. (C'est nous qui corrigeons).

²²⁷Corr. *mette*. (C'est nous qui corrigeons).

²²⁸Corr. 230. (C'est nous qui corrigeons).

La grande Chelidoine (car c'est d'icelle que nous voulons parler principalement icy) croist en plusieurs murailles des jardins & és lieux umbrageux. On l'appelle communément en France Esclere, pource qu'elle esclarcit la veuë & en chasse toute obscurité & esblouissement. Quant au nom de Chelidoine, elle l'a prins des hirondelles (que les Grecs appellent Chelidones) pource que [p. 233²²⁹] comme dit Theophraste, elle fleurit quand les hirondelles viennent, & quand elles s'en retournent, elle flestrit & se meurt. D'autres, comme Aristote & Pline, affirment que la vertu de ceste plante a esté cogneuë par le moyen des hirondelles, car elles font venir la veuë à leurs petits, qui naissent aveugles, avec ceste herbe, que si les petits estans encores dans le nid on leur pique les yeux avec une espingle, tellement qu'ils ayent la veuë perdue, ils la recouvreront par le moyen de ceste herbe que la mere apportera & leur en touchera les yeux. Mesme Dioscoride dit que quelques uns ont bien esté de cest advis, mais Cornelius Celsus tient cela pour une fable & pour un conte fait à plaisir, & dit que si la veuë de ces oyselets est blessee par quelque chose externe, qu'avec le temps elle retourne peu à peu en son premier estat & se guerit, de sorte qu'on attribue à la mere par le moyen de ceste herbe, ce qui se fait de soy-mesme. De là, on a recueilli que le sang des hirondelles sert de remede contre les blesseures des yeux par quelque cause externe, ne plus ne moins que celuy de palumbes & de pigeons, au deffaut de celuy d'ironnelle. On tire un certain suc de la fleur de l'Esclere, lequel estant mis en un pot bien net avec de bon miel, on le fait cuire sur les cendres chaudes & s'en sert on après pour oster [p. 234²³⁰] l'esblouissement des yeux. Sa racine beuë avec Anis dans du vin blanc remede à la jaunisse, & aux obstructions & opilations du foye, & sert aux ulceres rampantes, si on l'applique dessus, voire à ceux qui sont envieillis & qui sont convertis en fistule, ce que Quintus Serenus a²³¹ confirmé par ces vers.

²²⁹Corr. 231. (C'est nous qui corrigeons).

²³⁰Corr. 232. (C'est nous qui corrigeons).

²³¹Corr. à. (C'est nous qui corrigeons).

*Si vieille playe en fistule se tourne
L'esclere & miel fort bon secours luy donne.*

Je ne me taisera pas ici de ce que plusieurs tiennent pour un grand secret, asçavoir que l'herbe de la grande Chelidoine portee dessous la plante du pied guerit ceux qui ont la jaunisse, comme on dit, mais il la faut porter nuit & jour & la changer souvent. Ils disent aussi que si on applique la mesme herbe sur les mammelles des femmes, qu'elle arrestera l'abondance des mois. Et davantage que l'herbe pilee avec la racine & bouillie avec huyle de Chamomile, elle oste les trenchees de ventre & les douleurs de l'amarrî, & la poudre de toute la plante guerit les playes & ulceres. Les verruës tomberont & seicheront si on les frotte souvent avec suc de Chelidoine. Si quelcun desire d'en scavoir davantage, qu'il lise nostre Chiliade des choses memorables. Mise sur les mammelles, elle arreste fort bien la trop grande abondance des mois & desseiche tellement les ulceres que plusieurs s'en servent [p. 235²³²] avant au lieu de Spodium. Mesme on l'applique sur les ulceres qu'on ne peut guerir avec²³³ graisse. Galien dit qu'elle a une vertu chaude & fort detersive & que son suc est fort propre pour esclaircir la veuë, principalement à ceux ausquels s'amasse sur la prunelle quelque chose d'espez qui a besoin d'estre digeré & dissipé. Plusieurs sont d'avis de n'en gueres user au dedans, mais qu'il est plus commode d'en user au dehors, comme contre la gratelle & le mal Saint main des²³⁴ enfans & pour les remedes des metaux dont les Alchimistes usent.

De la Mercuriale & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau VIII.

Ceste herbe a retenu entre les François le nom mesme latin, & en fait on de deux sortes, asçavoir masle & femelle : la femelle a les feuilles plus blanchastres & le masle les a chargees de couleur plus brune. C'est merveille de ce qu'on dit de l'une & de l'autre, asçavoir que le masle fait qu'on engendre un masle, & la femelle fait aussi qu'on engendre d'une femelle, si incontinent

²³²Corr. 233. (C'est nous qui corrigeons).

²³³Corr. *guerira,vec.* (C'est nous qui corrigeons).

²³⁴Corr. *ddes.* (C'est nous qui corrigeons).

après avoir conçu on boit leur suc avec vin cuit, & qu'on mange leurs feuilles cuittes avec huyle & sel, ou bien crues avec vinaigre. Dioscoride est d'accord en cela avec Pline, sinon qu'il [p. 236²³⁵] dit qu'il faut boire ce suc incontinent après la purgation des mois & qu'il faut appliquer les feuilles pilees sur les parties servans à la generation. L'experience y a adjousté ceci, asçavoir qu'un jour ou deux après les purgations, il faut faire prendre à la femme ce suc par trois divers jours, & le quatrieme, après que elle sera sortie du bain, avoir sa compagnie. Quintus Serenus, medicin autant docte qu'ancien, discourant sur ceci tant de la conception que de l'enfantement, en a ainsi parlé en quelques vers, comme je les ay traduits.

Si le fruit des enfans, qu'on cherche au mariage

Et l'esperoir de lignee plusieurs ans te deçoit,

Par les Mercuriales grand profit on reçoit

Si ensemble on va coucher soudain après l'usage.

Hipocrates, comme le recite Pline, a fort magnifié l'une & l'autre Mercuriale pour l'usage des femmes, l'appliquant avec miel, ou huyle rosat, ou huyle de Glay, ou huyle de Lis, pour faire concevoir, pour provoquer les mois & pour faire sortir l'arrierefais, & dit qu'il adviendra le mesme, si on la boit ou qu'on s'en bassine. Il distiloit aussi le suc dans les oreilles de ceux qui oyent dur & les oignoit avec vin vieil. Il mettoit aussi les feuilles cuittes avec graisse fresche à ceux qui avoyent difficulté d'uriner, l'appliquant sur la vescie. Pour lascher le ventre, encores qu'il y ait de la fièvre, on en prend une bonne [p. 237²³⁶] poignée, & la fait on cuire en deux sestiers d'eau jusques à ce qu'il n'en reste que la moitié, ou bien on boit le suc avec miel, y adjoustant seulement un petit de sel, ou bien on fait aussi cuire l'herbe avec de la Malve dans un bouillon de poulet, ce qui est bien meilleur. Dioscoride ordonne de la faire cuire dans le potage pour lascher le ventre & dit que le bouillon purge l'humeur bilieux & les eaux par le bas. Le suc meslé avec vinaigre remédie aux maladies rampantes. La semence de l'une & l'autre Mercuriale mise dans ce qu'on boit, ou cuite avec Aluine ou Chiches, guerit la jaunisse, & ses feuilles enduites ou son suc ostent toutes sortes de verruës, nettoient la poitrine, mais elles nuisent

²³⁵Corr. 234. (C'est nous qui corrigeons).

²³⁶Corr. 235. (C'est nous qui corrigeons).

à l'estomach. Galien enseigne que chacun use de la Mercuriale pour lascher le ventre & pour purger, que si on s'en veut servir en cataplasme, on trouvera qu'elle a une vertu digestive. Lucius Apulee Platonique donnoit la semence de Mercuriale broyee en vin cuit à ceux qui avoyent le ventre dur & appliquoit les feuilles avec vin blanc vieil & à ceux qui avoyent des defluxions sur les yeux & à ceux ausquels les yeux larmoyent continuellement. Outre ce, il distiloit le suc tiede dans les oreilles de ceux qu'y avoyent de l'eau qu'y estoit entree.

De l'herbe appelee Parietaire & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau IX.

[p. 238²³⁷] Ceste herbe a prins son nom de Parietaire des parois ou murailles où elle croist le plus souvent, encores qu'on en trouve bien²³⁸ aussi pres des hayes & parmi les vignes. On l'appelle aussi Helxine, pource que elle a des petites boulettes aspres & piquantes, par le moyen desquelles elle se prend & attache aux habillemens. D'autres la nomment Perdicium, pource que les perdris en sont fort friandes & se veautrent volontiers sur icelle. Elle s'apele pareillement Urceolaris ou Vitreola pource qu'elle est fort propre pour nettoyer les cruches & verres. On tient que si les grives, pigeons & poulets mangent de ceste herbe, ils en sont degouttez un an entier. On l'applique avec profit sur les gouttes avec suif de chevre ou de bouc, & contre les rompures, cheutes, precipitations & renversemens de chariots, elle y sert divinement. Elle guerit les apostumes & inflammations & toutes brusleures. Son suc incorporé avec Ceruse dissout les tumeurs qui viennent en la gorge & les goitres qui ne font que commencer. Fritte avec beures frais, ou avec graisse de chapon fraische, & mise sur le ventre toute chaude en façon de cataplasme, appaise la violente douleur de la colique, mais aussi il la faut changer souvent, comme aussi elle appaise les douleurs de la gravelle & les cruels tormens de la pierre, si on prend son suc avec du vin blanc, & [p. 239²³⁹] meslez avec d'huyle frais d'Amandres douces, on les mesle bien ensemble, puis on le boit. Elle guerit aussi les

²³⁷Corr. 236. (C'est nous qui corrigeons).

²³⁸Corr. *bein*. (C'est nous qui corrigeons).

²³⁹Corr. 237. (C'est nous qui corrigeons).

inflammations de ces glandes qui sont à la racine de la langue que les medecins apelent Tonsilæ, si on la mesle avec huyle rosat. Les fueilles, comme dit Dioscoride, ont vertu d'incrasser & refroidir, & pourtant enduites, elles guerissent le feu saint Antoine, comme nous avons desja dit, & corrigent aucunement le mal qui vient au fondement, qu'on appelle le mal saint Fiacre, & tous ulceres qui rampent & s'eslargissent. Tant l'herbe que le suc, enduits ou gargarisez, profitent grandement aux maladies du gosier & distilé dans les oreilles enflamees avec huyle rosat, les soulage fort & bien souvent les termine du tout. Elle a aussi une faculté detersive, comme on le peut aisément cognoistre és pots de verre qu'elle nettoye si bien, pareillement elle a quelque astriction, conjointe avec une humidité aucunement froide, parquoy elle guerit toutes inflammations, si on l'y met au commencement ou en l'augmentation, & jusques à ce que la maladie soit arrestee. Lucius Apulee la faisoit cuire en eau, de laquelle il bassinoit la partie affligee de goutte, & quant à l'herbe ainsi cuite, il la piloit avec graisse & la mettoit dessus avec un linge en façon de cataplasme. Au reste j'ay appris par l'experience certaine, & qui a esté [p. 240²⁴⁰] esprouvé d'aucuns, que la Parietaire verte pillee avec pain, huyle de Lis, huyle Rosat ou de Chamomile, & un peu chauffez, servent grandement aux apostemes des mammelles des femmes.

De la Malve & Guimauve, & des remedes qu'on en peut retirer.

Quarreau X.

Nous escrirons ici amplement & autant que touche la medecine de l'une & de l'autre Malve, asçavoir de celle des jardins & de la sauvage, car elles sont toutes deux fort en usage, aussi sont elles fort communes. Anciennement on la plantoit és jardins, & s'en servoit-on pour mettre és pottages & pour se nourrir, avec ce qu'elle tenoit le ventre lasche & mol, d'où est venu le nom Grec de Malachi & le nom Latin de Malva, ce que le poëte tesmoigne plaisamment, disant.

Ma fermiere m'apportoit Malves pour lacher le ventre.

²⁴⁰Corr. 238. (C'est nous qui corrigeons).

Et l'autre poëte, comme l'avons desja remarqué, au commencement quand nous parlions de la Laictuë.

Phebe tu as la face d'un qui est dur de ventre.

Mange donc de viande ou Laictuë & Malve entre.

C'est bien une chose admirable de ceste herbe, asçavoir que non seulement la fleur, [p. 241²⁴¹] mais aussi la fueille (comme a escrit Theophraste) suit & remarque le soleil, encores qu'il soit caché & couvert de nuees, tellement que c'est comme une vraye marque & signal pour cognoistre où est le soleil, & à cause de ce, on le nombre entre les herbes qui suyvent le soleil, comme nous en avons adverti il n'y a pas long temps en nostre traité des secrets de nature & ailleurs. Damageron, qui est un auteur fort celebre entre les mediciens & agriculteurs Grecs, a laissé par escrit à la postérité que le suc de Malve est bon pour adoucir l'aspreté de la gorge & qu'il corrige les cuisons qui surviennent à la peau. Item qu'il aide à la fascherie des reins & survient grandement aux irritations de la vescie. Si on la mange bouillie, elle esclaircit fort la voix, & avec huyle & murete de poisson, que les mediciens appellent Garum, elle lasche le ventre.

Je n'ay pas voulu oublier ni passer sous silence ce que Pierre Pena a escrit en son livre des plantes. Les mediciens, dit-il, & les apotichaires plus experimentez de Venise font des petites tablettes avec de la mucilage tiree de la racine de Guymauve, lesquelles ils font endurcir les faisant cuire avec du sucre, mais il les faut tousjours remuer de peur qu'elles ne bruslent, & se servent de ces tablettes contre les defluxions subtiles & deliees des poulmons. Tous ne sont pas bien experts pour les bien [p. 242²⁴²] faire à cause de la lenteur & viscosité qui est en la mucilage. Les fueilles de Guymauve ou de Malve pilees avec une branche de Saulx font une emplastre qui empesche les inflammations de venir ou de croistre, & si arreste le sang qui coule. Estant aussi pilee avec Oignons & Pourreaux, elle guerit les picqueures des serpens, si on l'applique dessus. Son suc distilé dans les oreilles appaise la douleur d'icelles, & beu avec miel, sert de remede à ceux qui ont douleur de foye. Le mesme suc assiste à ceux qui sont affligez du haut mal & sert de remede singulier aux graveleux &

²⁴¹Corr. 239. (C'est nous qui corrigeons).

²⁴²Corr. 240. (C'est nous qui corrigeons).

à ceux qui ont la sciatique. Si quelcun est oint avec suc de Malve sauvage & huyle, ou qu'il porte la plante avec soy, il n'a garde d'estre piqué des mousches guespes. Que s'il a esté picqué depuis n'agueres, mesme que l'esguillon y soit demeuré, le mesme suc y servira de secours, ou l'huyle seul. Le bouillon de la Malve ou Guymauve bouillie beu fait cesser les difficultez d'uriner & delivre la femme qui est au travail de l'enfantement. On a trouvé par experience que piquer les dents qui font mal avec la racine de la Malve qui n'a qu'une tige y sert beaucoup, pareillement qu'une femme delivre plus aisément, si on luy met des feuilles de Malves dessous, mais incontinent que elle sera delivree il les faudra oster, de peur que la matrice ne sorte aussi, à quoy sert aussi [p. 243²⁴³] si on leur fait prendre à jeun du suc avec vin. Aucuns ont enseigné que si les femmes prennent une poignée des feuilles avec huyle & vin, que cela les purgera suffisamment. Elle guerit aussi les escrouëlles, les parotides, oreillons & enfleures de la gorge, y adjoustant un peu de salive humaine, sans aucune playe. Aucuns attachent sa semence pilee au bras de ceux qui ne peuvent contenir leur semence genitale. Xenocrates a bien remarqué ceci (pourveu que ce soit d'une Malve n'ayant qu'une tige) qu'estant saupoudree sur les parties secrettes des femmes, cela leur accroist merveilleusement le desir d'habiter avec le masle. Quoy qu'Olympias de Thebes die que les Malves font avorter, si on les met dans la matrice en forme de pessaire, avec graisse de canard, ce qu'il eust peut estre mieux vallu taire. Dioscoride dit que celle des jardins est meilleure à manger que la sauvage, mais qu'elle nuit à l'estomach, les tiges de laquelle comme elles sont aisees au ventre & aux entrailles, aussi sont elles fort propres pour la vescie. Sa semence cuitte dans du vin, & de l'eau & un bien peu de vinaigre profite grandement contre les piqueures & morsures des animaux venimeux, si on en boit une partie & qu'on applique l'autre sur la partie blessee. Et aussi les feuilles toutes [p. 244²⁴⁴] crues pilees avec huyle rosat aident grandement aux brusleures, comme aussi l'eau de leur decoction. Les mesmes feuilles avec pain s'appliquent avec utilité contre la vehemence des playes. Le suc beu tout à par soy, ou siringué avec huyle de Lis, amollit la matrice. Je di davantage que la fomentation de la decoction de Malve, ou

²⁴³Corr. 241. (C'est nous qui corrigeons).

²⁴⁴Corr. 242. (C'est nous qui corrigeons).

Guymauve, oste les durtez de la matrice & ouvre ses conduits. Aucuns tiennent que sa racine portee retient l'enfant conceu au ventre, voire si elle touche la matrice, ce que plusieurs attribuent aussi à la Parietaire. Il y en a qui la pilent avec huyle rosat & l'appliquent chaudement contre la tumeur des mammelles. Elle a une singuliere vertu, comme nous avons dit, contre toutes piqueures des mousches guespes, des mousches à miel & semblables. Si on la laisse pourrir dans l'urine, elle guerira la mauvaise rache. Elle guerira aussi les dartres, & feux volages & les petits ulceres qui viennent en la bouche des enfans, avec miel. Quintus Serenus semble attribuer à la decoction de sa racine une singuliere vertu contre les furfures & peaux mortes qui tombent de la teste quand on se pigne, escrivant de cela fort proprement en ces vers comme s'ensuit.

La racine de Malve cuitte peut guerir bien seurement

[p. 245²⁴⁵] *L'abondance de peaux mortes qui tombent en se pignant.*

Ses feuilles pilees en huyle rosat & bouillies profitent grandement au feu Saint Antoine & aux brusleures, si on les enduit dessus. Et sa semence beuë en gros vin rouge delivre de la phlegme & de tous appetits de vomir, & clisterizee ou beuë, aide grandement à ceux qui ont un desir continuel d'aller à selle sans y pouvoir rien faire & aux dissenteries, pareillement aux asthmatiques & aux melancholiques, ausquels toutesfois, comme aussi à ceux qui sont transportez de leur sens, aux graveleux, & à ceux qui sont travaillez d'inflation & qui ont le col retiré vers les espauls sans se pouvoir plier (que les Grecs nomment Opistotonos), le suc leur est beaucoup meilleur, soit qu'ils le boyvent ou qu'ils l'enduisent. La racine de celle qui n'a qu'une tige sert de remede aux maladies des tetins si on la lie avec laine noire, & prinse avec laict en façon de breuvage, elle corrige la toux en peu de temps. Le bouillon de toute la plante, racine & tout, est de grande efficace contre toutes choses venimeuses, si après l'avoir beu on le vomit. Hippocrates (selon que Pline l'a remarqué) faisoit boire le jus de la racine cuitte à ceux qui avoyent receu plusieurs playes & qui estoyent alterez pour avoir perdu beaucoup de sang, de quoy ils recevoient [p. 246²⁴⁶] grand soulagement. Il appliquoit aussi la dite racine avec

²⁴⁵Corr. 243. (C'est nous qui corrigeons).

²⁴⁶Corr. 244. (C'est nous qui corrigeons).

miel & resine sur les playes avec salutaire succès, comme il faisoit aussi aux deslouëures, contusions & meurtrisseures, & aux enfleures des muscles, & aux nerfs & jointures malades. Mais c'est merveille que l'eau dans laquelle on aura pilé la racine de Malve & laissé tremper quelque temps à l'aër se prendra & caillera comme laict, ce que nous savons bien pouvoir servir à plusieurs choses, & tant plus fresche & recente elle est, tant meilleure elle est aussi. Je scay bien aussi que Theophraste attribue cela plustost à la Guymauve que non pas à la Malve.

Du Lathiris, ou petite Catapuce, ou Espurge & du Tiquet, ou Palme Christ, ou grande Catapuce, & de leurs remedes.

Quarreau XI.

En ce recit des remedes medicinaux que on peut tirer des jardins, il reste seulement à traiter de deux herbes, asçavoir l'Espurge & le Tiquet, desquels nous deliberons de traiter avec mesme methode & ordre que nous avons traité les autres. J'avois certes deliberé de n'en dire mot & les passer sous silence, à cause de ceux qui en abusent, au grand dommage de plusieurs, mais l'importunité & les frequentes prieres de quelques miens amis m'ont induit à en traiter, lesquelles sont cause qu'on change bien souvent d'avis, [p. 247²⁴⁷] mesme és bons conseils. Je desirerois bien, Dieu le scait, que ces plantes tant dangereuses fussent entierement arrachees des jardins & que on ne print pas tant de peine, ni qu'on n'eust si grand soin de les cultiver, mais j'espere que parce que j'en discourray ici, on apprendra à n'en plus abuser & qu'on apprendra quel en est le legitime & vray usage, puis donc qu'il a semblé bon, mesme aux grands, que ces plantes fussent au nombre des herbes des jardins, je suis content d'en traiter avec le mesme ordre & methode que j'ai fait les autres.

Je commenceray donc par la Lathiris, que les François & les laboureurs appellent Espurge, pource qu'elle purge le ventre. Les apotichaires la nomment petite Catapuce, pource, si je ne m'abuse, qu'elle porte sa semence en petites boulettes rondes comme pilules, que les Latins appellent Catapotia, ou bien

²⁴⁷Corr. 245. (C'est nous qui corrigeons).

pource que plusieurs, non seulement entre paysans mais aussi plusieurs grands & courtisans se servent assez inconsiderément de ceste semence, pour se purger le ventre & faire vomir au lieu de pilules. Toute la plante abonde fort en laict & ses fueilles approchent fort des fueilles d'Amandrier, de sorte toutesfois que celles qui sont aux plus hautes branches sont beaucoup moindres que celles qui environnent le tronc. Elle porte semblablement au plus haut des petites boulettes, lesquelles sont miparties [p. 248²⁴⁸] en trois petits espaces, & dans ces espaces & cavitez, on trouve sept ou huit grains separez par les petites peaux qui y sont, lesquels grains sont ronds, & un peu plus gros que la semence d'Ers. Quand ils sont despouillez de leur peau & escorce, ils se monstrent blancs & ont un goust doux. Vingt de ces grains beus en eau pure, ou en eau miellee, guerissent les hidropiques. Ceux qui veulent estre purgez davantage prennent ces grains avec leur escorce & gousse, mais d'autant qu'ils nuisent bien fort à l'estomach, on a inventé le moyen de les prendre en bouillon de Pois ou bouillon de poulet. Il est permis d'en prendre sept ou huit grains en pilules pour vuidier le ventre, mais il y faut mesler quelque chose parmi de celles qui ont vertu de fortifier l'estomach, comme sont la Cannelle, le Mastic, l'Anis ou le Fenail, autrement elles tormentent & troublent l'estomach & les boyaux. On les mange aussi coustumierement avec Figues seiches, Raisins secs ou Dattes, mais il faut boire après de l'eau froide. Ils evacuent les eaux, la cholere & la phlegme. On fait aussi cuire les fueilles avec un poulet, ou parmi des autres herbes ou en quelque autre bouillon pour la mesme fin & usage. La quantité est vingt grains des petits, & quinze des plus gros, plus ou moins ayant esgard à l'aage & à la force du malade. Ceux aussi qui desirent [p. 249²⁴⁹] d'estre purgez d'avantage, selon que dit Aëce, doivent mascher les grains. Ceux qui ne le veulent pas tant estre les doivent avaller tous entiers, mesmement ceux qui ont l'estomach foible & debile. Quoy que ce soit, j'admoneste chacun d'en user fort peu souvent & avec discretion & bon advis.

*De la grande
Catapuce & de ses
appellations.*

La plante du Ricinus est nommee des modernes herboristes grande Catapuce, pource que ses semences sont encloses dans des boulettes & pilules plus grandes que non pas la petite, ou bien pource qu'elle purge comme

²⁴⁸Corr. 249. (C'est nous qui corrigeons).

²⁴⁹Corr. 247. (C'est nous qui corrigeons).

feroyent des pilules. Le commun peuple François l'appelle avec les apotichaires Palma Christi, pource que sa fueille est formee en façon d'une main d'homme. On la plante en plusieurs jardins pour l'opinion qu'on a que elle chasse les taupes qui gastent & renversent la pluspart des jardins. Ceste plante croist grande comme un petit arbre, ayant la fueille fort approchante de celle de vigne, plus noire toutesfois. Ses tiges sont creuses & caves dedans comme d'une Canne. Sa semence est enclose dans des gousses piquantes comme un herisson de chastaigne & est appelé des apotichaires Kerva. Or ceste semence, estant ostee de dedans la gousse, ressemble entierement cest animal vilain & de couleur livide que les Latins appellent Ricinus, & les François Tiquet, & n'y a autre difference [p. 250²⁵⁰] sinon que cest²⁵¹ animal a vie, & la semence n'en a point, & de la est venu qu'on a donné à ceste plante le nom de Ricinus ou Tiquet. Trente grains de ceste plante, ou bien comme Jean Mesué trouve bon, & que j'approuve aussi, quinze grains pour le plus, & sept pour le moins, nettoiez & mondez de leur escorce, purgent l'humeur bilieux & les eaux par le bas & par vomissemens, si on les boit. Ils font aussi uriner, mais le breuvage en est fort mal plaisant, comme en parle Dioscoride, & si après l'avoir beu il y survient un fascheux renversement d'estomach. La mesme semence pilee & enduite corrige les bourgeons & les taches qui viennent au visage par l'ardeur du Soleil, & les fueilles pilees avec Griote appaisent les tumeurs & defluxions qui viennent és yeux & repriment les inflammations & tumeurs des mammelles. Enduites avec vin-aigre, elles amortissent le feu saint Anthoine, & appliquees toutes seules trois jours durant, nettoient la face.

Ricinus ou Tiquet est un animal noir & sans forme, qui fasche fort les bestes.

Mais on prendra plaisir & profit d'ouïr ce que Jean Mesué discourt de ceste plante qu'il appelle grain Roial, & de²⁵² ses vertus & facultez. Le Ricinus, dit-il, evacue avec violence la phlegme, quelque fois l'humeur bilieux tant par le bas que par vomissement. Il attire aussi les matieres & eaux des jointures. On baille à boire ses grains pilez & cuits en [p. 251²⁵³] bouillon d'un vieux poulet ou chapon. Ils sont utiles contre la colique, & contre les douleurs des

²⁵⁰Corr. 248. (C'est nous qui corrigeons).

²⁵¹ Corr. *c'est*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁵²Corr. *des*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁵³Corr. 249. (C'est nous qui corrigeons).

jointures, comme sont la goutte des pieds & mains, & la Sciatique. Ou bien on les fait cuire en petit lait, ou on tire du lait de Chevre dessus, & les coule-on, & ainsi on le baille à boire aux hydropiques dont ils reçoivent grand profit. L'huyle qu'on tire de ses semences par expression, & que les medecins appellent Cicinum ou Ricinium, est fort profitable à la colique causee de phlegme & de ventositez, & aux maladies des jointures. La mauvaistié de ceste plante se peut corriger en la mesme façon que nous avons dit de l'Espurge. La quantité qu'il en faut prendre est depuis sept grains jusques à quinze, comme nous avons²⁵⁴ dit ci devant. Mais il est desormais temps de mettre fin au discours de ces herbes des jardins & venir à la description des arbres domestiques & de leurs fruicts, lesquels nous poursuyvrons avec le mesme ordre & methode que nous avons fait les herbes.

²⁵⁴Corr. *aeons*. (C'est nous qui corrigeons).

Septiesme sillon

[p. 252²⁵⁵] Le septiesme sillon du Jardin Medicinal contenant le discours des arbres portans fruicts qui ont l'escorce deliee & tendre, & de leurs fruits, desparti en treize Quarreaux.

Du Pommier & de son fruict, avec les remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau I.

Jusques icy nous avons discouru (je desire que ce soit heureusement) des herbes potagieres des jardins, des racines bonnes à manger, des herbes odoriferantes, des fruicts qui ont nature d'herbes, des fleurs tant de celles qui ont odeur que de celles qui n'en ont point, selon nostre petite portee. Il reste donc que, par mesme ordre & methode, nous traictions des arbres fruictiers qu'on trouve és vergiers²⁵⁶, desquels l'homme peut tirer quelque commodité, & principalement de leurs fruicts, commenceant par ceux qui ont leur escorce deliee & tendre, que les Latins appellent d'un nom general Poma, après lesquels nous viendrons à ceux qui estans parvenus à maturité sont revestus d'une peau & escorce dure comme bois, lesquels les Latins nomment d'un mot general aussi Nuces.

Nous [p. 253²⁵⁷] commencerons donc par les Pommiers, l'arbre desquelles est fort commun, tant aux champs qu'és jardins, vergiers & lieux de plaisir qui sont pres des villes. Diphilus, medicin & agriculteur Grec, dit que les Pommes qui ne sont encores meures engendrent un mauvais suc dans le corps & produisent abondance d'humeur bilieux, & force maladies & esmeuvent les causes des frissons. Mais celles qui sont bien meures, dit-il, sont de meilleure nourriture & engendrent meilleur suc, car elles sortent plus aisément par le bas, à cause qu'elles ne sont pas si aspres ni rudes. Les aigres engendrent mauvaises humeurs & sont plus astringentes. Et pour dire en un mot, nous devons user des Pommes sobrement & prudemment selon que nous

²⁵⁵Corr. 250. (C'est nous qui corrigeons).

²⁵⁶Corr. *ésvergiers*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁵⁷Corr. 251. (C'est nous qui corrigeons).

pourrons cognoistre leur nature & faculté par la diversité du goust. On pourra user de celles qui sont austeres & aspres lors que l'estomach est affoibli par trop grande chaleur ou par trop grande abondance d'humidité, des brusques & rudes quand ces choses sont fort acreuës, des aigres lors que tu crains que dans l'estomach ne se soit amassé un humeur gros, lequel neantmoins n'est pas par trop froid, car l'humeur froid ne peut pas estre corrigé ni veincu par choses aigres, mais par choses acres & fortes.

Celles qui se sont gardees tout l'hyver, le printemps & jusques en [p. 254²⁵⁸] Esté sont bien souvent fort profitables és maladies, mais il les faudra couvrir de farine pestrie avec eau & les faire cuire dans le four, ou les faire un peu cuire sous les cendres chaudes ou les faire un peu mortifier à la vapeur d'eau chaude, & est bon de les manger incontinent après le repas. Quelquefois aussi on les fait manger avec du pain pour renforcer l'estomach & le ventre de ceux qui sont desapetissez & qui cuisent difficillement la viande, ou qui sont molestez de vomissemens ou flux de ventre, soit avec sang ou sans sang, & pour cela²⁵⁹, les aspres sont propres, car apprestees comme j'ay dit, elles sont moyennement astringentes.

Il me semble que ce ne sera point hors de propos (encores que ne touche pas la medicine) de remarquer icy ce que Pline a dit, asçavoir que les Pommes chargent tellement les juments qui les portent sur le doz qu'encores qu'il n'y en ait pas beaucoup, & que les bestes soyent assez puissantes pour en porter beaucoup d'avantage, neantmoins elles defaillent sous le fais, ce qu'Apulee, auteur Latin, atribue à la senteur, laquelle les fasche de telle sorte que le cœur leur en faut, ce que je croy devoir estre plustost entendu des Coings qui ont une odeur forte & violente, quoy que soit, il sera bien aisé de l'experimenter qui voudra. Le souverain remede à cela est de leur donner [p. 255²⁶⁰] du pain, car incontinent qu'elles en auront mangé, comme l'a escrit Pline, elles reprendront cœur. Quant aux divers moyens pour bien garder les Pommes, tu les pourras voir en nostre traitté des secrets des jardins. Peu s'en a falu que ceci ne me soit oublié, asçavoir que la Pomme douce & de bonne odeur, estant mondee au

²⁵⁸Corr. 252. (C'est nous qui corrigeons).

²⁵⁹Corr. *celà*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁶⁰Corr. 253. (C'est nous qui corrigeons).

*Remede excellent
contre la Pleuresie.*

dedans de ses semences, & remplie d'Encens, puis qu'on remette la piece qu'on en avoit ostee pour la pouvoir monder, & qu'on la face cuire sous la cendre, puis qu'on la face manger à celuy qui est detenu de Pleuresie, on verra qu'elle fera une operation admirable, ce que nous avons experimenté une & deux fois en des personnes deplorees.

Du Poirier & de son fruict, & des remedes qu'on en peut recevoir.

Quarreau II.

Si on savoit rapporter aux Poires ce qu'avons dit des Pommes, il ne seroit ja besoin de nouveau discours, car on scait bien qu'entre les poires, il y en a aussi des aspres, des brusques, des aigres, des douces & beaucoup d'autres qui ont un goust meslé de ceux-ci. Il y en a aussi qui n'ont point de qualité notable qu'on puisse remarquer, parquoy estans aqueuses & de moins de goust, elles n'ont aucune vertu pour renforcer. L'usage des Poires sera semblable à celuy des Pommes, comme l'a [p. 256²⁶¹] tresbien escrit Galien, lequel attribue presque à toutes les sortes de Poires une douceur aqueuse avec une aspreté lente, qui est un argument manifeste de divers temperamens, parquoy il tient que la Poire mangée à la fin du repas profite à l'estomach, mais si on la mange devant, elle resserre le ventre. Certainement l'usage de toutes les sortes de Poires crues, quoy qu'on soit robuste & ait bon estomach, est facheux, mesmement si on les mange à jeun, mais estans cuittes, elles sont beaucoup plus saines. Aucuns les mettent en quartiers & les font seicher au Soleil ou au four, après avoir osté les grains de dedans, puis en hyver ou en Caresme ils les mangent, les faisant tremper en vin ou en eau chaude, & mettant force sucre par dessus, qui est une viande fort plaisante. Toutes les sortes de Poires astringentes sont propres à mettre dans les cataplasmes repercussifs. Elles sont aussi contraires aux Mousserons & Champignons, car elles chassent par leur pesanteur & par leur suc qui presse & restraint. Aucuns ont laissé par escrit que si dans la chambre d'une femme qui est au travail d'enfant y a des Poires, encores qu'elles soyent cachees, cela fera qu'elle delivrera avec plus de peine.

Chose notable.

²⁶¹Corr. 254. (C'est nous qui corrigeons).

Mais cela doit estre entendu des Coings, comme nous dirons ci après, & comme quelques miens amis m'ont asseuré, qui se [p. 257] delectent à experimenter les secrets de nature.

Du Coignier & de son fruict, & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau III.

On ne peut pas descrire la forme de ce fruict comme des precedens, car il s'en trouve les uns qui ont des rayes & leur couleur est aprochante de la couleur d'or, d'où est venu que les Grecs les ont nommez Chrysomela, & Vergile Pommes d'or, comme plusieurs estiment. Les autres sont plus blanchastres & ont une senteur excellente. Il y en a des autres qui sont surnommez Struthea, qui viennent plus tard & plus gros, & ont je ne scay quelle senteur plus plaisante que les autres. Il y en a aussi des sauvages qui sont petits & qui viennent en abondance és hayes. Toutes les sortes sont couvertes d'une certaine bourre ou cotton & ont une odeur font plaisante au nez & qui conforte le cerveau.

Plutarque, authour fort estimé, a laissé par escrit que les Pommes de Coing, par leur odeur plaisante, rabatent la violence des venins mortels & leur ostent la force. Il adjouste que le Pharicum, qui est un venin fort violent & qui tue soudain, ayant esté mis dans un vaisseau qui sentoit encores le Coing ou sa confiture, il perdit sa force & violence, mesmes que ayant delaisé son naturel, il n'eut aucune [p. 258] vigueur, & par ce moyen tous ceux qu'on vouloit empoisonner furent garentis & sans dommage, ce qui fut après descouvert par ceux-mesmes qui avoyent vendu le poison, qui s'apperceurent du faict & comme le tout alloit. Les Coings tant cuits que crus profitent à ceux qui ont l'estomach debile, de sorte que la viande s'en va par embas sans estre cuitte, à ceux qui ont la disenterie, difficulté d'haleine, qui abondent en humeurs bilieux & à ceux qui crachent pourri. Ils font fort bonne haleine, & pour ce Solon commandoit aux femmes, comme Plutarque le recite, qu'elles n'allassent point coucher avec leurs maris, qu'elles n'eussent premierement mangé du Coing. La liqueur dans laquelle les Coings auront trempé sert aux fluxions de l'estomach & du ventre. Ceux qu'on confit tous crus dans le miel sont propres à faire uriner,

& le miel prend & reçoit leur nature, asçavoir de retraindre & espessir. Mais ceux qu'on confit au miel, les faisant cuire, sont utiles à l'estomach & plaisans au goust, mais ils perdent la vertu qu'ils ont de retraindre. Les Coings tous crus reduits en forme de cataplasme arrestent le ventre par trop lache, & renforcent & fortifient l'estomach s'il est travaillé de vomissemens ou bruslant par grande chaleur.

Simeon Sethi, en un livre qu'il a composé des viandes, [p. 259] enseigne que les Coings portez en la chambre où il y a une femme qui est au travail d'enfant, ou mesme s'ils y sont cachez, font que non seulement la femme demeure plus longuement à enfanter, mais elle delivre avec plus grande difficulté, & neantmoins si durant sa portee, elle a souvent mangé de Coings, elle enfantera des enfans fort ingenieux & de bon esprit, comme ce mesme autheur a²⁶² remarqué.

Quant à la confiture qu'on fait des Coings, qu'on dit vulgairement Cotignat, pour le faire excellent (afin que j'advertisse de ceci en passant), il faut fendre les Coings, & les bien nettoyer dedans, puis les mettre en petites pieces, sans rien oster la peau de dessus qui est de fort bonne odeur, & les faire cuire en eau jusques à tant qu'ils soyent mols. Estant ainsi cuits, il les faut passer par un linge, & les serrer & presser bien fort, puis les faire recuire, asçavoir ce qui sera passé, avec bon Sucre. Que si pendant qu'il cuit, tu y adjoustes une suffisante quantité de poudre de bon Rhubarbe, tu feras un Cotignac non-pareil, non seulement pour lacher le ventre & purger le corps, mais aussi pour renforcer l'estomach, le foye & toutes les entrailles, beaucoup plus seurement & avec plus de profit que non pas avec celui que on fait à Lion où on met de la Scammonnee²⁶³ & du Diagrïde, lequel aussi je conseille [p. 260] de fuïr comme la mort à ceux qui sont curieux & soigneux de leur santé, à cause des grans & dangereux accidens que nous avons souvent veu advenir à ceux qui en usoyent, avec perte de leur vie, sans y pouvoir remedier en sorte que ce fut. Ce sera assés que j'en aye adverti, se servira de l'advertissement qui voudra.

Ce que je veux dire maintenant est bien plaisant & confirmé par l'experiance que plusieurs en ont faite. Fendez un Coing par le milieu, & le

²⁶²Corr. à. (C'est nous qui corrigeons).

²⁶³Corr. *Scammonue*. (C'est nous qui corrigeons).

nettiez bien de toutes ses semences & pelures de dedans, puis remplissez la cavité de quelque bon Rhubarbe²⁶⁴, mis en poudre fort deliée, ou de semence de Carthame mondée ou d'Agaric trochisé ou de l'autre, ou d'Epithyme, ou bien de feuilles de Séné oriental, ou de quelque autre simple médicament laxatif, tel que te semblera bon. Cela fait, tourne assembler les deux pièces, & les enveloppe dans du papier, & après les avoir bien liées ensemble, fais les cuire dans le four ou au foyer jusqu'à tant que le Coing soit devenu mol. Après que le Coing sera cuit, il le faut ouvrir, & jeter là le médicament qu'on avoit mis dedans & manger seulement la chair du Coing. Il purgera sans aucune facherie ni dommage (voire en purgeant il renforcera) l'estomach, le foye & tout le corps de l'humeur qui est propre au médicament qu'on aura mis cuire dedans, que si tu y mets des médicaments divers & de [p. 261] diverse faculté, tu évacueras aussi diverses humeurs. Mesme si le Coing est gros, tu pourras eslargir la cavité & la rendre plus ample que n'est pas celle où sont les grains, afin qu'il y ait plus d'espace pour mettre les médicaments que le médecin bien expert aura ordonné, mais il sera meilleur de le prendre plus petit, afin qu'ayant eslargi la cavité on puisse après manger tout ce qui restera. Et tout cela se fera sans aucune facherie ni mal de cœur, si tu veux croire à ceux qui l'ont essayé & qui m'ont remercié de ce que je leur avois enseigné un si gentil secret, duquel m'a semblé bon te faire participant gratuitement. Je poursui maintenant les autres facultez & vertus des Coings.

Si tu fais cuire le suc des Coings astringens avec pareille quantité de miel rosat, & qu'avec cela tu enduises les glandes qui sont à la racine de la langue enflammées ou la Luette enflammée, ou les putrefactions de la bouche, tu en sentiras un grand secours. J'adjouste encor' que la decoction des Coings entiers sert grandement à ceux qui ont des trenchées ou qui ont la disenterie, soit qu'on la leur face boire ou qu'on leur en baille des clisteres. Le suc des Coings crus est utile aux douleurs des mammelles & la decoction des fleurs²⁶⁵ de Coignier empesche que la matrice ne tombe ou que l'enfant ne glisse si on s'en bassine. La decoction de la chair ou poulpe [p. 262] de Coings arrête la

²⁶⁴Corr. *Rhabarbe*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁶⁵Les lettres *fl* ne sont pas très bien positionnés sur la ligne d'écriture dans l'édition que nous utilisons. Nous corrigeons.

cheute du fondement & de la Matrice & les contregarde de tomber en inflammation. Mais c'est assez parlé des Coings.

Du Prunier & de son fruict, & des secours & facultez de l'un & de l'autre.

Quarreau IIII.

La diversité des Prunes est entre nous presque'infinie, & mal-aisément les peut-on nombrer, mais les plus estimees de toutes sont celles qu'on appelle Prunes de Damas, pource qu'on les a aportees de Damas, montagne de Syrie, comme dit Galien, qui sont neantmoins aujourd'huy fort communes entre nous. Les Prunes Dates tiennent le second reng, lesquelles j'estime avoir prins le nom de ce qu'elles sont longues comme le doigt. Elles sont de figure presque ovale & ont leur chair fort plaisante. On en trouve aussi qui sont entees sur un Noyer, lesquelles tiennent de la forme & du goust de la Noix, aussi sont elles appelees d'un nom composé des deux, asçavoir Noixprunes. Mais tout ceci ne sert de rien aux remedes des Prunes.

Les prunes donc, mesmement les douces, cuites en eau-miel ou autre, & prises devant le disner laschent doucement le ventre, mais il ne faut pas disner ou manger incontinent après les avoir mangees, ains mettre une petite demie heure entredeux. Celles qui sont aigrettes doivent estre presentees à l'issue [p. 263] du repas, afin de renforcer l'orifice de l'estomach. Les fueilles du Prunier cuites en vin servent à la Lurette, aux gencives & aux glandes qui sont à la racine de la langue quant elles sont molestees de quelque defluxion, mesme les resserre si on s'en gargarise ou qu'on s'en lave la bouche. Les pruneles sauvages seichees quand elles sont meures font le mesme. Que si on les fait cuire en gros vin rude, elles arrestent le flux de ventre & appaisent les tranchees. La Gomme qui vient au pied des pruneliers & des Pruniers a vertu de consolider & beuë dans du vin, romp la pierre, & si on l'enduit avec vinaigre, elle guerit les Dartres & feux volages des enfans, comme l'escrit Dioscoride.

Mais il est temps d'entendre ce que Jean Mesué traite en medicin & assez subtilement des facultez & vertus des Prunes, & voicy ce qu'il en dit. Les Prunes laschent le ventre & l'esmeuvent, mais les blanches, les jaunes & les

rouges ont moins de vertu que les noires, entre lesquelles celles qui sont de moyen goust, asçavoir aigres-douces, esmeuvent d'avantage. Les douces lachent d'avantage le ventre, toutesfois & les unes & les autres laschent le ventre, les unes plus les autres moins. Celles de Damas & les Armesines font & l'un & l'autre, mieux que pas une des autres, mais mieux estans fresches que seiches. Bien est vray qu'estans fresches, elle se corrompent plustost en [p. 264] l'estomach quand elles sont seiches. Toutes les sortes de Prunes ont vertu de nettoyer, adoucir, rafreschir & evacuer l'humeur bilieux, parquoy elles sont bonnes aux fievres & autres maladies causees d'humeur bilieux. Elles nuisent à l'estomach & sont de peu de nourriture. Pource qu'elles laschent le ventre trop foiblement, on y adjouste principalement en infusion la Casse, la Manne, les Tamarins & les Violettes confites. On fait un electuaire de la chair des Prunes cuites qui est propre à tout cela²⁶⁶. Au reste, si tu perces le tronc du Prunier en deux ou trois lieux, de sorte que les pertuis soyent distans l'un de l'autre d'une palme, puis que tu mettes dans ces trous de la Scammonee, & que tu les bouches tresbien avec de terre grasse, les Prunes qui viendront après seront plus laxatives. Jusques icy nous avons recité ce qu'en dit Mesué.

Je diray ceci pour la fin, pour faire plaisir aux malades. Si tu fais²⁶⁷ cuire un peu les Prunes seiches, & que tu les piques en plusieurs & divers lieux, puis que tu les faces tremper en eau fresche, tu les verras enfler & devenir fort poulpues. Il t'aviendra le mesme sans les rien faire cuire, si tu les piques en plusieurs lieux & que tu les faces tremper deux jours entiers en eau fresche. On peut faire le semblable des raisins secs & autres fruicts. Mais nous escrirons de ces choses plus amplement en peu de jours.

[p. 265] *Des Cerisiers, de leurs fruits, & des remedes & facultez d'iceux.*

Quarreau V.

Le Cerisier porte le fruit le plus plaisant de tous les autres arbres fruictiers, & les plus divers, & de plus de sortes. Aussi leur a on donné divers noms & diverses appellations, lesquelles je ne me travaille pas beaucoup de

²⁶⁶Corr. *celà*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁶⁷Corr. *faits* (C'est nous qui corrigeons).

raconter, me contentant seulement de dire que les François appellent Cerise ce fruit qui vient en un arbre de moyenne stature, lequel fruit est rond & pendu à une queue courte, lequel on voit rougir parmi les feuilles vertes comme une scarboucle quand il est parvenu à maturité, lequel a beaucoup de chair, molle & pleine de suc, l'usage duquel est fort plaisant à cause de sa petite aigreur, & partant il resjouit merveilleusement les malades qui sont desgoutez & les femmes enceintes qui sont desapetissees en sont fort friandes, devant mesme qu'il soit du tout meur.

Diphilus Siphnius, qui a esté un medecin fort renommé quelque temps après Hippocrates (car il vivoit du temps de Lysimachus qui estoit successeur d'Alexandre), escrit ainsi des Cerises. Les Cerises, dit-il, engendrent bon suc, mais elles sont de peu de nourriture. Elles sont plaisantes à un estomach par trop chaud & luy servent de remede, si on les prend en eau froide, mais les rouges sont les [p. 266] meilleures, & les Milesiennes, pource qu'elles provoquent l'urine. Voila ce qu'il en dit. Or j'ay esté bien aise de remarquer le temps de ce Diphilus, afin de rembarer l'erreur de ceux qui disent que les Cerises ont prins leur nom d'une certaine ville de Ponte nommee Cerasunta, ou Cerasuntia, laquelle jouissoit de mesmes privileges que la ville de Rome, & que Luculus les porta²⁶⁸ premierement en Italie après avoir vaincu Mitridates.

Mais je revien aux remedes qu'on peut tirer de ce fruit. Les Cerises qui sont douces laschent le ventre & le rendent mol, au lieu que les aigres & les seiches le reserrent & arrestent, lesquelles, asçavoir les aigres, refroidissent & restraignent, d'où vient qu'elles amortissent l'humeur bilieux & delivrent le foye de tous empeschemens. La gomme qui sort du Cerisier destrempee en vin adoucit les aspretez de la gorge, rend la couleur de la peau plus recommandable & belle, esclarcit les yeux, sert de remede à la vieille toux, guerit les dartres &²⁶⁹ feux volages des enfans si on la destrempe avec vinaigre, & prinse en vin blanc, profite beaucoup aux graveleux, comme plusieurs ont experimenté avec leur grand profit.

J'avois presque oublié une chose qui me semble bien memorable & digne d'estre nottee. L'eau tiree par distillation des Cerises, peu de temps après

²⁶⁸Corr. *lesporta*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁶⁹Corr. & &. (C'est nous qui corrigeons).

qu'elles sont cueillies, mise [p. 267] dans la bouche de celuy qui tombe du haut mal, toutes les fois que l'accès le prendra, cela empêchera la violence & impetuosit  du mal, chose certes fort à priser & qui a esté souvent approuvée par Jean Manard, qui estoit un m dicin fort renommé en la ville de Ferrare. Il reste encores quelque petite chose à dire. Je trouve dans les auteurs, dit Pline, que si quelcun avale de matin quelque nombre de Cerises avec leurs noyaux, lors que la rosée est encores dessus, le ventre luy est tellement allégé que les pieds sont délivrés de maladie. Aucuns les font seicher à l'ardeur & chaleur du soleil, jusques à ce qu'elles soyent ridees. D'autres font le mesme dans le four le faisant chauffer modérément & estans seichees, les gardent pour en user, tant pour les sains que pour les malades.

Du Meurier & de son fruit, & des aides & facultez de l'un & de l'autre.

Quarreau VI.

Entre tous les arbres domestiques, comme Pline l'a escrit, le Meurier fleurit tout le dernier, car il ne jette ses bourgeons que bien tard, & lors que le froid est du tout passé, & de là est venu qu'on l'a appellé le plus sage de tous les autres arbres, quoy que les Grecs luy ayent donné un nom qui signifie [p. 268] fol & sot, car je croy qu'ils ont fait cela par une antiphrase.

Le suc de la feuille du Meurier ou de sa racine est fort utile contre l'esquinance & contre le danger d'estre suffoqué si on s'en gargarise, & les feuilles enduites avec vinaigre servent de remede aux brusleures. Si aucun prend des Meures à demi meures, une once, de Roses seiches autant, & qu'il mesle le tout avec miel, il aura un médicament fort bon contre les inflammations des glandes qui sont à la racine de la langue, de la luette, & contre les putrefactions & corruptions qui viennent en la bouche, mais il les faudra un peu faire cuire & presser après les avoir meslez avec miel. Le suc de son escorce peut consolider & refermer les playes.

Quant à la nature du fruit de cest arbre, qu'on appelle Meures, si elles sont parvenues à maturité, elles laschent le ventre & le font glissant, mais elles se corrompent soudain en l'estomach. Elles humectent aussi & rafraichissent quelque peu sinon qu'on les mange actuellement froides, que si on ne mange

point d'autre viande après les avoir mangées, elles s'enflent aisément. Et encores qui plus est, quand elles ne sont pas meures, elles reserrent le ventre, que si on les fait seicher au soleil ou dans le four chaud, & qu'on les reduise en poudre, elles ne seront pas seulement plaisantes pour mettre parmi les sauces, mais aussi serviront [p. 269] de remede à ceux qui ont flux de ventre ou dissenterie. Elles seront aussi bonnes contre les ulceres qui s'eslargissent & rongent les parties voisines. Aucuns lavent la bouche de ceux qui ont les dents & les gencives pourries avec ceste poudre destrempee en vin. Les fueilles de l'arbre pilees & enduites avec huyle servent contre les brusleures. Les mesmes fueilles cuittes en eau de pluye avec les fueilles de vigne noire & de Figuier servent pour noircir les cheveux. Si on fait tremper ces fueilles dans de l'urine, elles serviront pour oster le poil des cuirs.

Si on rompt un rameau de l'arbre à la premiere lune, lors qu'il commence à produire son fruit, il profite contre la trop grande abondance des mois (comme disent les magiciens, & Pline l'a remarqué) si on l'attache au bras de la femme, mais il ne faut pas que ce rameau ait jamais touché à terre ni devant ni après. Il dit davantage que ce rameau n'arrestera pas seulement les mois des femmes, mais aussi le sang qui coulera d'une playe, de la bouche, du nez ou des hemorroïdes, & pour ces fins plusieurs gardent ce rameau fort soigneusement. Si quelcun le veut experimenter, il sçaura s'il est vray ou non.

Plusieurs ont senti grand soulagement à la douleur des dents en se lavant la bouche de la decoction des fueilles & de l'escorce. Je ne me taiseray point ici d'une chose [p. 270] admirable que Pline dit du Meurier, encores qu'il semble n'estre gueres a propos de la matiere que nous traitons. Le Meurier, dit-il, le Laurier & le Lierre frottez l'un contre l'autre font aisément du feu, ce qui a esté trouvé par les gardes des armées & par les gardiens du bestail, car n'ayans pas tousjours la commodité de trouver de la pierre à feu, ils frottent un bois contre l'autre, & avec d'amorce bien seiche, reçoivent le feu. Mais il n'y a rien meilleur que le Lierre frotté contre le Laurier & le Laurier contre le Lierre. C'est assez parlé du Meurier & des Meures.

Nous avons en ces quartiers trois sortes de Pesches. L'une est appelee Avant-pesche, pource qu'il vient long temps devant les autres Pesches, d'où aussi il a prins le nom d'Abrirot entre les François, qui est autant à dire que primerouge. Anciennement on l'appeloit Armenien. Il nous est assez commun au commencement de l'Esté, car lors on en mange à force. L'autre est populaire & cogneu de chacun, lequel meurt sur la fin de l'Esté, plus tost ou plus tard selon la diversité des regions & climats. Le troisieme est appelé Pesche dur, à cause qu'il a la chair dure & [p. 271] ferme, laquelle est tellement attachee au noyau que mal-aisément l'en peut on separer, d'où est venu qu'on l'a appelé vulgairement Pesche pressé, pource que la chair estant comme attachee au noyau, semble estre pressee. Entre lesquels on en trouve qui ont la chair rouge comme sang, & quand on les fend, le noyau de dedans s'ouvre en deux & se mi-part par le milieu, lequel on trouve tout couvert d'une chose blanche comme farine ou sucre jointe avec la poulpe, de laquelle sorte on en trouve grande quantité & plus gros qu'en autre part au terroir de Molusson, qui est le lieu de ma nativité au duché de Borbonnois. Il s'y en trouve aussi de ceste troisieme sorte & de la seconde, qui sont fort jaunes & dehors & dedans, comme sont les Coins. Il y en a bien d'autres sortes qui sont venues par l'artifice des jardiniers & par la diversité d'enter, lesquels je laisse tout à escient pour venir au discours des remedes qu'on peut tirer tant de l'arbre que du fruit.

Galien semble condamner toutes les sortes de Pesches comme estant de mauvaise nourriture, à cause que ils se corrompent fort aisément, ce que je croy devoir estre entendu des Pesches communs, comme aussi les doctes l'ont interpreté, lesquels du temps de Pline, à plus forte raison du temps de Galien, estoyent incontinent gastez, tellement que le plus qu'on les pouvoit garder [p. 272] c'estoit deux jours, à cause dequoy ils estoyent contraints de les vendre incontinent, comme encores aujourd'huy nous en voyons qui sont de ceste nature là. Et pourtant Galien estoit d'avis de les manger incontinent à l'entree de table, principalement ceux qui ont la chair humide & la poulpe aqueuse, car si on les mange à l'issue, ils nagent sur l'estomach & en se corrompant ils

corrompent tout le reste de la viande qu'on a mangé, mais si on les a mangez devant, ils rendent les voyes & conduits glissans, afin que le reste de la viande passe plus aisément. A cause dequoy on estime les Abricots & les Pesches qui n'ont la chair nullement humide, comme sont à Paris les Pesches de Corbeil, les moins nuisibles, car elles ne se corrompent pas aisément, ni s'enaigrissent facilement & pourtant elles sont plaisantes à l'estomach. Le peuple François se fait accroire²⁷⁰ que le noyau de Pesche corrige la nuisance que la chair pourroit avoir apportee & ne sont pas trop mal fondez, car le noyau a une vertu incisive, detersive & aperitive, par le moyen desquelles il corrige la mauvaistié de la chair. On peut bien aussi corriger la mauvaistié de la Pesche avec quelque bon vin & puissant, soit qu'on le boyve après avoir mangé la Pesche ou qu'on la face tremper dedans avant que la manger. Ce qui est souvent mis en avant és festins & banquets [p. 273] où on allegue un certain vers²⁷¹ fait en rime par un prebstre.

Petre, quid est pesca ? Cum vino nobilis esca.

C'est à dire,

Qu'est-ce que la pesche je te demande ?

Avec vin fort bonne viande.

Les noyaux de pesche servent beaucoup en temps de peste, font mourir les vers & ouvrent les obstructions. Mesme plusieurs, à cause qu'ils sont amers & mal plaisans à la bouche, les confissent avec sucre pour s'en servir. Pilez avec huyle & vin-aigre, sont bons contre les douleurs de teste si on l'enduit, mais à quelles douleurs de teste, ni de quelle cause, Pline n'en dit mot, qui est assez coustumier de mettre en avant des remedes sans rien specifier, & pourtant il le faut lire avec prudence & bon advis. Les fleurs de Peschier laschent le ventre, soit qu'on les mange ou qu'on les mette dans le bouillon, mais ce n'est pas sans fascherie & sans dommage de l'estomach & du foye, ce qu'on pourra faire avec moins de dommage faisant tremper ces fleurs ameres en eau, & les changeant par sept fois, y en mettant à chasque foys des nouvelles, faisant après cuire ceste eau avec sucre, jusques à ce qu'elle soit reduite en forme de Julep, car outre ce que ce Julep lasche le ventre, il chasse aussi & fait sortir les vers,

²⁷⁰ Corr. *fait à croire*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁷¹ Corr. *certainvers*. (C'est nous qui corrigeons).

lesquels on fait mourir pilant les feuilles du [p. 274] Peschier, & les appliquant sur le nombril des petits enfans.

Je ne veux pas icy oublier que les pesches qui viennent en lieux aquatiques & arrousez nuisent grandement aux dents, au cœur, aux yeux & aux poulmons, & ceux qui viennent és lieux secs au contraire, comme a fort bien remarqué Albert, à bon droit surnommé grand. Je ne veux pas aussi oublier que qui remplira un pot de terre de fleur de peschier, & l'ayant bien bouché, le laissera ainsi dans terre quelque jours, ou les fera pourrir dans le fumier, il en tirera après une huyle duquel si on en oinct les poux, les temples & l'espine devant l'accès des fievres putrides, indubitablement il les guerira, comme l'experience l'a²⁷² fait cognoistre, ce que je confesse franchement avoir appris d'un certain medicin Alemand.

Du Neflier & du Sorbier, de leurs fruicts & des vertus & remedes de l'un & de l'autre.

Quarreau VIII.

Nous descrirons icy ensemble les fruicts de deux arbres que nous pouvons appeler plustost sauvages que domestiques, asçavoir du Meslier & du Sorbier. Le premier est nommé des François tantost Neflier, tantost Meslier, duquel on trouve de deux sortes. L'un qui est semé d'espines picquantes & vient ordinairement parmy les lieux [p. 275] espineux, parmy les bois & vives hayes, comme estant sauvage. Aussi a-il son fruict fort petit & si rude au commencement qu'il est bien malaisé de le pouvoir manger, sinon que par la froidure de l'hiver il soit devenu mol & comme cuit. L'autre a son fruict plus gros, de sorte qu'il vient quelquefois aussi gros qu'une pomme, sans qu'il ait point d'espines, lequel est devenu tel pour avoir esté souvent enté & bien cultivé, tellement que de sauvage il est devenu domestique & privé.

Le Sorbier est appelé des François tantost Sorbier tantost Cormier, duquel on trouve de quatre sortes, car les unes sont rondes comme pommes, les autres vont en apointant comme une poire, les troisiemes sont languettes

²⁷²Corr. à. (C'est nous qui corrigeons).

comme un œuf, les quatriemes sont surnommees torminales, approuvees seulement pour servir de remede, comme il en [est]²⁷³ escrit.

Je viens à discourir des remedes tant du Neflier que du Sorbier. Chacun se sert du fruit du Neflier encores verd pour arrester le flux de ventre. Mesme plusieurs se servent des fueilles seiches & reduites en poudre pour mettre és clisteres de ceux qui sont travaillez de discenterie, dequoy ils sentent un grand soulagement. C'est veritablement une chose remarquable & fort esmerveillable, que encores que la chair des Nefles soit fort astringente (je di [p. 276] des verdes) neantmoins sa poudre rompt efficacement la pierre aux reins ce qu'Antonius Musa, medicin tresdocte & bien expert en la ville de Ferrare, dict avoir experimenté luy-mesme. Je scay bien qu'aucuns assurent le mesme des noyaux, entre lesquels est Brassavolus & d'autres qui disent l'avoir souvent esprouvé par experience bien assuree, & de moy j'en ay souvent fait prendre pour la mesme fin, en faisant boire une cueilleree en vin blanc avec de la poudre d'Anis. Mais nous parlerons plus amplement de ces choses en nostre Chiliade des choses memorables.

Quant au fruit du Sorbier, Galien dit qu'il a mesme vertu & faculté que le fruit precedent & est d'avis de ne manger pas beaucoup de ces fruits ni tout à la fois, comme on fait des figues & des raisins, car nous n'avons pas grand besoin de manger de ces fruits pour viande, mais seulement pour medicament. Dioscoride faisoit fendre les Sorbes avant qu'elles fussent meures & les faisoit seicher au Soleil pour s'en servir comme d'un remede assure pour arrester le flux de ventre. On se sert pour mesme usage de la poudre des Sorbes seiches, pilees dans un mortier, laquelle poudre on prend en façon de Griotte seiche, ou bien on le mesle parmy les bouillons & potages, ou parmy de la bouillie, & dans les clisteres, à quoy sert [p. 277²⁷⁴] pareillement la decoction des Sorbes verdes, comme assurent ceux qui l'ont experimenté. C'est bien aussi une chose bien memorable, & qui ne merite pas qu'on l'oublie, que si quelque un a esté autresfois mords d'un chien enragé, & il demeure couché sous un Sorbier, il se met en danger de retomber en sa rage, car on tient que l'umbre de cest arbre a faculté de resveiller la rage desja passee & amortie. Duquel

²⁷³ C'est nous qui faisons l'ajout.

²⁷⁴ Corr. 377. (C'est nous qui corrigeons).

arbre, comme aussi du precedent, c'est assez parlé, car on les void encores gueres planter parmi nos jardins & vergers de France.

Du Citronnier, de son fruit & des remedes de tous les deux.

Quarreau IX.

En ce recit medicinal des arbres portans pommes, il nous reste a traiter de quelques arbres notables & de leurs fruits. Lesquels encores que difficilement peuvent-ils venir és jardins de nos quartiers Septentrionaux, si ne laisserons-nous pas pourtant d'en traiter, afin que chacun puisse recueillir profit de notre œuvre. Entre ceux-ci nous mettrons le Citronnier en premier rang, le fruit duquel est appelé par fois Medien ou Persien, & d'autres Assirien, comme Theophraste appelle l'arbre Medien & Persien, Pline le nomme Assirien. Or plusieurs ont anciennement beaucoup travaillé d'atirer & le fruit & l'arbre en leurs quartiers, à cause de [p. 278] l'excelence des remedes qu'on en peut tirer, mais leur labeur a esté vain. Du temps de Pline, il n'y en avoit encores point en Italie & tient on que Paladius Neapolitain fut le premier qui en apporta l'engeance de Mede en Italie, & là par un soin & diligence merveilleuse il le nourrit, lequel a depuis esté suyvi par l'industriuse posterité, mesmes qu'on en a porté en Espagne & és parties meridionales de la Gaule. Du temps de Theophraste, on ne mangeoit point ce fruit, ni aussi du temps de Plutarque, comme l'a escrit Atheneus. Les plus notables d'entre les Parthes faisoient seulement cuire les grains parmi leurs viandes pour avoir bonne halaine, ce que plusieurs rapportent aussi aux feuilles qui ne sont pas moins odorantes que le fruit mesme, par quoy on mettoit ordinairement & l'un & l'autre parmy les coffres des habillemens, comme le monstrent bien Homere & Nevius, quand ils donnent aux habillemens ce beau titre, sentans le Citron. Mais d'autant que tout ceci semble estre hors de nostre propos & intention, je suis deliberé de venir à la description des remedes qu'on peut prendre des Citrons.

Tous ceux qui ont escrit de la medicine & de la chose rustique entre les Africains, Arabes, Grecs & Latins disent tous d'un commun acord que le Citron est ennemi des venins & pourtant qu'à bon droit, on s'en sert [p. 279] contre iceux comme d'un Antidote & contre-poison, ce qu'Atheneus confirme par le

recit d'une histoire bien notable. Un certain Roy d'Egypte, dit-il, ayant condamné deux hommes de neant & malfaiteurs, pour punition de leurs malefices, suyvant les loix & ordonnances d'Egypte, à estre exposez en proye aux aspics, advint d'aventure qu'ils mangerent par chemin, allans au supplice, une pomme de Citron, laquelle une certaine taverniere leur avoit donnee, advient qu'estans entrez dedans le parc ou les bestes estoyent, ils furent mordus en plusieurs parties de leurs corps par ces bestes cruelles & affamees, mais ils n'en sentirent aucun dommage. Le Prevost estant estonné commença à demander aux officiers à savoir si on leur avoit point baillé quelque contrepoison & preservatif, à quoy fut respondu qu'ils n'avoient rien mangé sinon un Citron, qu'on leur avoit donné sans y mal penser, pendant qu'on les menoit au supplice. Le lendemain le mesme Prevost commanda qu'on fit manger du Citron à l'un & non pas à l'autre, puis qu'on les ramenast dans le parc recevoir la peine de leurs malefices. Ce que estant executé, celuy qui avoit mangé le Citron estant mordu comme l'autre n'en receut aucun dommage, mais celuy qui n'en avoit point mangé ayant esté mordu devint incontinent tout violet & mourut sur le champ. Estant [p. 280] depuis experimenté par plusieurs & approuvé, on a en fin trouvé vray & a esté recogneu que le Citron est un remede excellent & bien soudain contre tous venins, quelque mortels qu'ils soyent, & qu'estant pris par la bouche, il resiste à toutes morsures venimeuses jusques à tant qu'il soit cuit en l'estomach.

Autre recit bien notable.

Si quelcun tient ce recit pour une fable & n'y veut adjouster foy, qu'il regarde ce que Theopompus de Chio, auteur bien veritable & fidelle, dit de Clearchus d'Heraclee, tyran de Ponte, lequel ayant fait mourir plusieurs par poison, estoit en volonté d'en faire encores mourir davantage, & n'eust esté que le peuple se servit du Citron pour se contregarder, ayant esté adverti de sa vertu & faculté, ce qu'aucuns attribuent aussi à la Rue, comme nous avons dit au recit & discours de ses remedes. Les Citrons donc resistent vertueusement aux venins, & mesmement leur semence beuë en bon vin. Leur suc fera le mesme, car il fait sortir la poison par embas. Il ne faut pas aussi oublier que l'escorce du Citron corrige la puanteur de l'haleine. Surquoy il ne sera pas hors de propos de mettre en avant le tesmoignage de Virgile, comme je l'ay tourné.

Mede produit Citron qui a jus aigre & lent

*Citron heureux, propre medicament
Pour s'en aider, si par cas d'aventure
[p. 281] Poison au pot mettoit maratre dure
Ou nuisante herbe, ou parole enchantee,
Par ceste pomme elle sera dontee*

Et un peu après, il adjouste.

*Les Mediens leur haleine en fomentent
Leur bouche aussi quand puantement sentent
Aux bons vieillards qui respirent à peine.*

Si on mange les Citrons tous crus, ils sont de difficile digestion & s'y engendre un suc gros & espais, parquoy les mediciens trouvent meilleur de les manger confits au miel ou au sucre, car par ce moyen ils eschaufent & fortifient l'estomach. A quoy ne regardent pas ceux de nostre aage, estans par trop addonnez à leur gorge & à leur plaisir, car ils les donnent à manger tous crus en leurs festins & banquets, ce qu'ils font assez imprudemment. Quoy que soit nous avons cogneu que le Citron sert de fort bon remede contre l'humeur melancholique & contre les maladies longues qui en proviennent. Son suc reprime l'humeur bilieux & chasse toute contagion de peste, à cause dequoy les modernes mediciens usent contre les fievres pestilenciales du sirop composé de jus de Citron avec heureux succès. La semence profite merveilleusement contre la picqueure des Scorpions, soit qu'on la boyve ou qu'on l'applique dessus. Si quelcun fait cuire un Citron tout entier dans du bouillon ou dans [p. 282] quelque autre liqueur, & ayant pressé le dedans, il boit le suc, il aura l'aleine fort souëfve & plaisante. Si aussi, on fait cuire le mesme tout entier, dans de l'eau rose & du sucre jusques à ce qu'il soit crevé & converti en suc. Celuy sera garanti de tout venin & contagion qui prendra tous les matins une ou deux petites cuillerees de ce suc, ou decoction ou si tu l'aimes mieux appeler electuaire, ce qui a esté experimenté & approuvé par moy & par mes amis singuliers par plusieurs fois en temps de peste. Toutesfois, pource que à Paris & en plusieurs autres villes les Citrons se recouvrent difficilement, & s'y en trouve bien peu, il ne sera pas mal fait de prendre des limons au lieu de citrons, & la faute n'en sera pas fort notable, je di ces limons qu'on crie par les rues sous le nom de citrons.

*Des Orangers & Limonniers, & de leurs fruicts, & des remedes & secours
qu'on en peut prendre.*

Quarreau X.

Ces deux sortes de fruicts & les arbres qui les portent se plaisent si peu en ces quartiers de la Gaule septentrionale que quoy qu'on les y mignarde & cultive avec grand soin & diligence, si ne s'y peuvent-ils apprivoiser, encore qu'on leur cherche les lieux les plus doux & plus à l'abri, & qu'on y face tout son possible pour les nourrir, tant a de [p. 283] vertu l'amour de la patrie & du lieu de la nativité. Mais laissant la longueur de ces prefaces, venons au faict & enfermons ces deux sortes de fruits, comme dans un mesme coffret, c'est à dire traitons les tous deux ensemble.

Les Oranges ont pris leur nom, & à bon droict, de ce qu'ils ont une couleur luisante comme fin or, & de là aussi plusieurs estiment que Vergile a pris occasion de les nommer Pommes d'or, ce que aucuns aiment mieux entendre des Coings, comme nous l'avons remarqué en traitant leur histoire. Quant aux limons, on en met de trois sortes, lesquelles nous pourrons recognoistre par les vers fort elegans de Jovinian Pontanus en son jardin des Hesperides, voici donc comme il divise les Limons.

*L'un a son fruict petit, & son suc fort fascheux,
L'autr'avec fruit plus gros jette aussi plus de jus,
Et tous les deux estant languets en leur figure.
Le tiers jette son fruit fort gros de sa nature
Et de figure ovale, ressemblant au Citron
En ses replis & bosses, mais n'est nullement bon
Au goust.*

Ces choses ainsi disposees, je vien au discours & recit des remedes & facultez de l'un & de l'autre. On trouve de trois sortes d'Oranges, ascavoir des douces, des aigres & des moyennes qu'on dit communément aigre douces. Les douces sont chaudes en toutes leurs [p. 284] parties, mais le suc des autres deux rafreschit, plus ou moins selon que l'aigreur est plus grande ou moindre, ce qu'on pourra cognoistre au goust, parquoy on fait fort bien de donner le jus des aigres à ceux qui ont la fievre pour leur estancher la soif. L'escorce de toutes

les sortes d'Oranges est fort chaude & ardente, ce qui se peut bien cognoistre au goust, car il est acré & amer, & de là vient que le suc qui sort de l'escorce quand on la presse contre la flamme de la chandelle reçoit incontinent le feu & passe soudain à travers le verre, & le vin en reçoit le goust, encores qu'on le jette de bien loin à cause de la subtilité de sa substance. Les Limons sont plus aigres beaucoup que ne sont pas les Citrons ni point d'oranges, parquoy leur suc est aussi plus froid & plus sec, duquel on fait un syrop fort propre pour amortir l'ardeur de l'humeur bilieux, pareillement fort bon aux fievres pestilentiales & à celles qui sont contagieuses. Mais il ne faut pas oublier ceci, assavoir que

*Le Limon mis au feu & cuict tout à son aise,
Perdant force & vigueur, se convertit en eau
Fort propre à nettoyer le visage & la peau
De la pucelle, afin que tant mieux elle plaise.*

Aujourd'huy, on tire, dans le Bain marie (qu'on appelle) avec alambics de verre, de l'eau du suc des Limons, laquelle outre ce que les femmes s'en servent fort pour se faire belles, [p. 285] & pour blanchir & derider la peau de leur visage. Elle efface toutes taches en quelque partie du corps qu'elles soyent, tous varons²⁷⁵ & autres macules, encores qu'elles seroyent causees de ladrerie. Laquelle aussi meslee parmi les syrops propres sert de remede aux fievres aiguës & contagieuses, ce que nous avons heureusement expérimenté souvent.

Pour faire plaisir aux jeunes filles & jeunes femmes qui prennent si grand plaisir de se faire blanches & belles, & en sont si soigneuses, je ne m'espargneray, ni ne refuseray point de leur enseigner ici une sorte de fard fort exquis & digne de quelque Roine que ce soit. Il faut prendre un Limon de bonne grosseur & l'ouvrir par dessus, de sorte qu'on puisse oster de la chair & de la mouëlle de dedans, la grosseur d'une petite noix, puis faut remplir la cavité de sucre rosat ou de sucre candi, & de quelques feuilles d'or, & remettre la couverture dessus, puis le faut mettre sur les cendres chaudes, & pendant qu'il boust mesler bien le tout puis le retirer du feu. Le moyen d'en user, c'est de tremper un linge dans ceste mixtion, & s'en laver tout doucement la face & tu

²⁷⁵ Corr. *varous*. (C'est nous qui corrigeons).

verras une belle face.

J'estoye sur le point de faire fin lors qu'il m'est souvenu bien à propos que si on fait tremper des perles toutes entieres dans du suc de Limons, passé & coulé deux ou trois fois, & qu'on les mette après au Soleil, on [p. 286] trouvera qu'en cinq ou six jours, elles seront tellement fondues, qu'elles seront reduites à la consistance du miel, & de ceste matiere tu en pourras après former ce qu'il te plaira, & en peu de temps devenir riche, dequoy est autheur Jerosme Cardan, auquel nous sommes beaucoup tenus, voire si tout ce qu'il dit est vray. Il y a encores une autre chose admirable, que j'ay leu & remarqué en Levinus Lemnius, medicin fort docte, ascavoir que les Limons ont leur suc si aigre & de nature si corrosive que si tu fais tremper dedans quelque espace une piece d'or, tu trouveras qu'elle sera amoindrie de pois. Mais nous passons legerement ces choses, pource qu'elles sont hors de nostre propos, mais nous en discourrons quelque jour plus amplement, quand l'opportunité & occasion s'en offrira, s'il plaist à Dieu²⁷⁶ nous en faire la grace.

Du Grenadier & de son fruict, & des remedes qu'on peut prendre d'eux.

Quarreau XI.

Le fruict du Grenadier est au nombre des fruits que nous manions, que nous mangeons, voyons & avons en grand estime, mais quant à l'arbre qui les porte, nous ne sçavons que c'est, & en ce quartier de la Gaule septentrionale nous n'en avons point. Aucuns estiment que la Grenade a prins son nom de la grande multitude des grains dont elle est remplie. D'autres tiennent qu'elle est ainsi [p. 287] nommee, à cause du Royaume de Grenade, qui est en Espagne, où il en vient en fort grande quantité. Mais laissons, si vous le trouvez bon, toutes ces questions & controverses aux gramariens qui n'ont gueres à faire, & qui sont assez opiniastres, & venons au discours des remedes qu'on peut prendre des Grenades & de leurs vertus & facultez.

Pline tient que les Grenades douces sont inutiles à l'estomach à cause qu'elles conflent & nuisent aux dents & aux gencives. Mais celles qui

²⁷⁶Corr. dieu. (C'est nous qui corrigeons).

approchent du goust de celles ci (qu'on dit vineuses) elles arrestent le ventre par trop lasche & si sont fort profitables à l'estomac, pourveu qu'on n'en mange gueres. Aucuns ne sont nullement d'avis d'en donner à ceux qui ont la fièvre, car ni leur suc, ni leurs grains ne sont nullement utiles, parquoy elles ne sont aucunement bonnes à ceux qui sont affligés de vomissemens ou qui jettent de l'humeur bilieux. Voila ce qu'en dit Pline, avec lequel n'est pas d'accord Dioscoride, car il dit que toutes les sortes de Grenade sont de bonne nourriture & utiles à l'estomach. Bien est vray qu'elles sont de peu de nourriture. Les douces comme elles sont tenues pour les plus utiles à l'estomach, aussi y causent elles quelque peu de chaleur & des inflations, qui est la cause pour quoy on les defend à ceux qui ont la fièvre. Les aigres servent grandement à l'estomach par trop chaud & bruslant & provoquent l'urine. [p. 288] Vray est qu'elles nuisent aux dents & aux gencives. L'escorce (ce qu'on appelle vulgairement Malicorium, à cause qu'il est fort propre pour conroyer les cuirs ou bien pource qu'il sert de cuir & couverture à ce fruit) cuite dans du vinaigre, y meslant un peu de Noix de galle, raffermis les dens qui branslent. Et si on met une Grenade toute entiere dans un pot de terre tout neuf, puis l'ayant bien couvert, on le met dans le four, & que là on le laisse tellement rostir, qu'on la puisse mettre en poudre, elle servira pour arrester le ventre & pour guerir les trenchées si on la boit avec du vin, ce qu'on pourra aussi faire par le moyen d'une Grenade toute entiere cuite, en bevant la decoction ou bien la clisterisant. Les fleurs (qu'on appelle balaustia) arrestent les mois des femmes si on les boit & guerissent les ulceres de la bouche si on s'en lave. Davantage, elles donnent grand secours aux glandes qui sont à la racine de la langue enflées, à la luette, aux crachemens de sang & aux desvoyemens de l'estomach & du ventre, & corrige les ulceres des parties servans à la generation & de quelque autre partie du corps que ce soit. La poudre de ces fleurs pilees a delivré de mort plusieurs personnes affligées de disenterie. Les grains de Grenades aigres estans seichez, & mis en poudre & la poudre mise parmi les viandes, ou cuits [p. 289] seulement dans les potages, reserrent le ventre par trop lasche, arrestent les vomissemens, & si il est bon que ceux qui crachent le sang en prennent. Outre ce ils sont fort utiles au flux disenterique, & aux humiditez & sales fluxions de la matrice, que vulgairement on appelle fleurs blanches. Dioscoride enseigne

que celui qui avalera trois bien petites fleurs de grenadier, il ne sera chassieux de toute ceste année là.

*Vin fort profitable
fait de Grenades.*

On fait un vin medicinal des grenades, dont voici la façon de le faire, comme nous l'avons desja décrit en nostre traité des secrets des vins. Il faut tirer les grains hors de l'escorce lors qu'ils sont meurs & les bien monder de toutes pelures, les mettre au pressoir & les presser tresbien, puis on fait passer le vin par des sacs propres à cela, & le met on dans des phioles ou autres vaisseaux convenables jusques à ce que la lie soit rassise, & en fin on met le clair à part, lequel on garde, & pour le conserver de corrompre ou s'enaigrir, on met de l'huyle par dessus. Aucuns le gardent en des barraus sans y mettre point d'huyle, mais quand l'esté vient il s'enaigrir aisément. Nous enseignerons ailleurs d'autres moyens, Dieu aidant, avec les facultez & remedes de ce vin.

Ce sera pour la fin, quand nous aurons monstré que l'escorce de la Grenade convertit le fer en acier, comme a fort bien remarqué Hierome [p. 290²⁷⁷] Cardan, lequel neantmoins a teu le moyen comme²⁷⁸ il le faut faire, mais ailleurs où nous verrons estre convenable nous le declarerons, car d'autant que ceci semble plustost convenir à un mareschal, que non pas à un medicin traitant des remedes des jardins, je ne passeray pas plus outre, afin que chacun se mesle de son mestier. Je laisse donc les Grenades & viens à discourir des Figues.

Mais comme je suis oublieux, je laissois un secret souvent esprouvé par moy & par mes amis. Tu me demanderas, quel est ce secret ? Si tu passes une Grenade douce tout entiere avec son escorce, après l'avoir bien pilee, & que sur six parties de son suc tu y en mettes une de miel, & que tu les faces²⁷⁹ cuire jusques à ce qu'il soit espessi, tu auras un remede singulier contre les inflammations de la bouche, de la lulette & du gosier, encores qu'une personne seroit sur le point d'estre suffoquee, pareillement contre les ulceres du nez, contre le poupe, contre la puanteur de la bouche & à plusieurs autres maladies qui me seroyent longues à raconter, mais tu les pourras aisément penser.

²⁷⁷Corr. 288. (C'est nous qui corrigeons).

²⁷⁸Corr. *comme*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁷⁹Corr. *face*. (C'est nous qui corrigeons).

Des Figuiers, de leurs fruicts & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau XII.

[p. 291] On peut bien cognoistre que le fruict du Figuier estoit fort cogneu & commun, non seulement à nostre aage, mais aussi anciennement, par le recit qu'on fait de la dexterité d'esprit & prudence singuliere de Caton, car luy estant ennemi capital de la ville de Cartage & curieux de la seurté de sa posterité, & qui ne faisoit que crier journellement au senat qu'il falloit raser Cartage, apporta un jour en plein senat une Figue primerouge qu'on avoit apportee de la province des Cartaginois, & la monstrant aux Senateurs (comme l'a escrit Pline) leur dit. Je vous demande : depuis quand pensez vous que ceste Figue ait esté cueillie ? Or chacun voyoit bien qu'elle estoit toute fresche. Il leur dit lors, scachez qu'il n'y a que trois jours qu'elle a esté cueillie à Cartage, tant avez vous l'ennemy pres de vos murailles, & soudain après fut entreprise la troisieme guerre contre les Cartaginois, en laquelle la ville de Cartage fut rasee & destruite, & l'annee après Caton mourut, lequel par un argument fondé sur une Figue, qui est chose admirable, sceut bien persuader & en fin obtenir la ruine & subversion d'une si triomphante, tant renommee & opulente ville, laquelle avoit par l'espace de six vingts ans²⁸⁰ esté parangonnee sur toutes les villes de la terre à la ville de Rome.

Mais tout ceci ne sert de rien au recit [p. 292] des remedes des Figues, auquel je vien maintenant, après toutesfois vous avoir donné ce petit mot d'avertissement, ascavoir que anciennement les Figues tant fraisches que seiches servoyent de pain & pour toute autre viande, de sorte que les anciens luiteurs ne se nourrissoyent d'autre viande jusqu'à ce que Pythagoras leur enseigna de manger de la chair. On avoit aussi trouvé le moyen de les garder salees & les manger au lieu de fromage, selon le dire de Pline. Les meilleures & plus saines sont celles qui ayans senti la chaleur du soleil se sont meuries de leur propre naturel. Celles qui ont grande abondance de laict ou qui ont un fruit aqueux, encor qu'elles semblent plus plaisantes à la bouche & à l'estomac, si sont elles neantmoins plus fascheuses & pesantes, & à cause de ce, elles

²⁸⁰Comprendre « 120 ans ».

descendent plustost & laschent le ventre comme font les noix fraiches. Demetrius Sceptius donne cest advertissement, que ceux qui desirent avoir bonne voix se doyvent garder de manger de Figues, proposant pour exemple Egesianactis Alexandrin, qui devint excellent joueur de tragedies, pour s'estre abstenu de manger des Figues dix huit annees entieres. Cuites avec Hysope, elles purgent le corps, guerissent la toux envieillie & corrigent les longues maladies des poulmons. Avec Rue, elles sont fort utiles contre la colique, & contre les trenchees, soit qu'on prenne [p. 293] la decoction par la bouche ou qu'on la clisterise. Pilees & appliquees, elles dissipent les durtez qui viennent au corps, soit qu'on les applique seules, ou bien avec huyle de Lis ou quelque autre huyle propre & convenable, & ainsi aprestees, amolissent les escrouelles & les froncles. Cuittes en vin avec Aluine & farine, & bien pestries, sont propres aux hidropiques, si on les enduit, & bruslees avec de la cire, servent de remede aux mules qui viennent aux talons. Je di encores que les Figues meslees avec farine de Fenugrec & vinaigre s'appliquent avec profit à ceux qui ont la goutte aux pieds & à ceux qui sont tormentez du mal des dens, prenant leur suc tout frais avec de laine ou coton, & l'appliquant. Le mesme suc efface les verrues si on les en oinct tout autour, mesmement celles qu'on surnomme Myrmecies, pource qu'on sent une petite piqueure comme si on estoit mordu d'une formi. Les autres peuvent estre ostees par le moyen des feuilles de Figuier, si on les en touche seulement, & puis qu'on enterre lesdites feuilles comme on dit. Les figues cuites en vin, pilees & appliquees sur le fondement, guerissent les apostumes qui surviennent, les excroissances de chair (que les medecins nomment condyloma) & les crevasses d'iceluy. Si on les mange à jeun avec des noix, du poivre ou des Amandes ameres, elles ouvrent les opilations du foye, fortifient l'estomach & le [p. 294] nettoient. Eubolus medecin defendoit de manger des Figues à gouster, pource qu'elles causent maladies, disoit il, & que la fievre s'en ensuit soudain, laquelle provoque un vomissement d'humeur bilieux, parquoy Aristophanes, ayant un jour d'Esté visité un malade, cogneut incontinent qu'il avoit mangé des Figues à gouster, ce que je pense devoir estre entendu des Figues fraiches ou des nouvelles, & qui ont encores leur laict, lesquelles font suer & causent eschambouilleure. Aussi les tient on pour fort mal saines en automne. On fait une lexive de cendres de Figuier, après

avoir fait brusler ses branches, laquelle tant plus est reiteree & envieillie, tant meilleure elle est. Ceste lexive, dit Dioscoride, est fort profitable aux ulceres qui sont en danger de tomber en gangrene, mesme pour consumer les excroissances de chair. La façon d'en user, c'est de tremper une esponge dans ceste lexive puis l'appliquer soudain. Ceste mesme lexive sert aux ulceres grands & caverneux, si on les en lave bien fort, car elle les consolide, remplit de chair, restraint, nettoye & r'assemble les levres separees, ne plus ne moins que feroit un emplastre de ceux qu'on applique sur les playes sanglantes. Elle sert aussi pour dissoudre le sang figé en l'estomach, si on en boit une drachme avec un peu d'huyle.

Mais je croy qu'on prendra plaisir d'ouïr Galien [p. 295] discourant des vertus & facultez des Figues comme s'ensuit : encores que les Figues engendrent moins de mauvais suc que pas un des autres fruicts, non seulement de ceux qui ne sont pas de garde, mais aussi de ceux qui viennent en automne, si ne sont elles pas exemptes de toute nuisance, & bien que tous les fruits d'automne soyent de bien petite nourriture, si n'en est il pas ainsi des Figues. Bien est vray que elles n'engendrent pas une chair ferme ni serree comme fait le pain ou la chair de porc, mais aucunement enfle & lasche, telle que l'engendrent les febvres. Au reste elles ont une vertu detersive, d'où vient que les gravelleux font force gravier après en avoir mangé. Les Figues seiches ont plusieurs utilitez, mais si quelcun en mange quantité il en recevra dommage, car elles n'engendrent pas bon sang, aussi voit on que elles produisent grande quantité de poux à ceux qui en usent. Ce grand antidote tant renommé de Mithridates contre les venins & contagion de peste est composé de Figues, Rue & de Noix, nous l'avons desja dit ci devant. Je dis que si on fait cuire des tendres bourgeons de Figuier parmi la chair de bœuf, cela fera qu'elle sera plustost cuitte, qui sera une grande espargne de bois, dequoy Pline est authour, ce qu'on attribue au Figuier sauvage. Columela dit que si on fait cuire des figues sauvages & qu'on baille à manger aux poules ou autres oyseaux [p. 296] parmi leur mangeaille, on les degoustera de manger plus de Figues, desquelles autrement ils sont forts friands. Outre ce, Africain, qui est l'un des agriculteurs Grecs, fort renommé, enseigne que si on fait un bien peu chauffer le laict, puis qu'on le remue avec un baston de figuier, il se prendra & caillera incontinent,

ce qu'on pourra bien faire aussi, si on met dans le lait le jus qui sort du Figuier quand on fait une ouverture à l'écorce, ou bien le lait que le Figuier domestique jette, mais non pas celui du Figuier sauvage. Il m'étoit quasi échappé de la mémoire de dire que les Figes brûlées corrigent les mules des talons & la tigne si on les mêle avec Cerat. Et le lait du Figuier enduit sur la picqueure des scorpions y est grandement salutaire.

*Deux choses
remarquables du
Figuier.*

J'étois sur la fin quand deux choses merveilleuses, (œuvres toutefois de nature) me sont venues en mémoire, lesquelles ne m'ont pas semblé dignes d'être oubliées ni cachées, encore qu'elles semblent n'être guères convenables au récit des remèdes qu'on peut prendre des Figes. La première est que les taureaux, quelques farouches qu'ils soient, seront apprivoisés & rendus dociles si on les attache contre un Figuier, de sorte qu'ils ne bougeront point, ce que Pline me semble avoir attribué au Figuier sauvage, si on le met autour du col. L'autre est que la chair des volailles & autres animaux morts [p. 297] se rend en peu de temps fort tendre & friable si on la pend seulement à un figuier. Plutarque rend raison de ceci en son traité des convives, disant : advint qu'entre les viandes d'Aristion, le cuisinier servit un Coq qui avoit été offert à Hercules, tout fraîchement tué, & néanmoins fort tendre & friable, ce que Aristion attribuoit au figuier affirmant que la volaille morte, quelque dure qu'elle soit, deviendra tendre si on la pend à un figuier. Ce qui n'est pas sans raison, car le figuier jette une certaine vapeur pénétrante & digestive, par laquelle la chair est comme cuite & attendrie. Il adviendra le même, afin que je die cela en passant, si on les couvre ou ensevelit du tout en un monceau de bled. Or c'est assez parlé du figuier.

Mais je suis fort oublieux, peu s'en a fallu que je n'aye oublié ce que Plutarque n'a pas dissimulé ni caché. C'est que les chevaux & ânes tombent en cœur failli, si on leur fait porter des figes ou figuiers sur le dos. Mais le remède est encore plus étonnant, par lequel on secourt & à ces bestes & aux hommes. Si les chevaux sont presque morts & les hommes quasi trépassés pour être tombés en cœur failli, ils seront soudain revenus à eux, si on leur présente du pain, pour peu qu'ils en mangent, ils reprendront leur vigueur & poursuivront gaiement leur chemin entrepris.

[p. 298²⁸¹] *De l'Olivier, de son fruict & des remedes qu'on peut tirer de l'un & de l'autre.*

Quarreau XIII.

Le vulgaire François appelle l'arbre qui porte les Olives, Olivier, lequel comme chacun scait, a souvent servi pour coronner les chevaliers en leurs triomphes & magnificences avec grand applaudissement & resjouissance. Les rameaux de cest arbre portez estoyent marques & enseignes de paix, d'où est venu que les poètes luy ont donné à bon droict le titre de pacifique. Mais le mal est que nous n'avons pas cest heur, nous, di-je, Septentrionaux, d'avoir cest²⁸² arbre vraiment doré en nos jardins & champs, & encores moins de recueillir son fruict en abondance. Mais quoy ? Dieu par un conseil admirable regit ainsi ces choses ne donnant pas tout à tous, mais seulement ce qu'il cognoit estre bon & expedient. Pour cela donc je ne laisseray pas de monstrier ce qui est necessaire de savoir de cest arbre, de son fruict & de l'huyle qu'on en tire, que j'ay aprins des medecins, tant anciens que modernes, & que j'ay cogneu par l'experience mienne & de plusieurs autres, ce que je feray franchement & fidelement, comme je fay tout le reste. Sans m'amuser donc d'avantage aux paroles je vien au fait.

Les fueilles de l'Olivier machees & mises sur les ulceres y apportent grand secours. Leur decoction [p. 299] avec miel arreste le flux de sang, soit qu'on la boyve ou qu'on l'applique. Elle oste aussi les croustes & esquarres, & efface les cicatrices. Le suc qu'on tire desdites fueilles aide merueilleusement aux ulceres enflamez comme charbons, qui viennent pres des yeux, aux pustules, à la cheute de la prunelle, & à la chassieuseté & larmoyement envieilli. La façon de le tirer, c'est de mettre par dessus les fueilles, après qu'on les a pilees, du vin blanc avec de l'eau de pluye. Et le marc, on le pourra faire seicher au Soleil qui voudra, & puis le serrer pour s'en servir au besoin. Appliqué sur la matrice avec laine, en forme de Pessaire ou autrement, arreste les mois par trop abondans, & si est fort utile aux Erisipeles & feu saint Antoine, & aux ulceres qui rampent & s'eslargissent, pareillement aux oreilles,

²⁸¹Corr. 293. (C'est nous qui corrigeons).

²⁸²Corr. *c'est*. (C'est nous qui corrigeons).

soit qu'elles soyent ulcerees ou bouëuses. L'humidité qui sort du bois d'Olivier verd, lors qu'on le brusle, guerit les dartres &²⁸³ feus volages, les furfures, le mal saint main & la tigne ou rache. L'escorce prinse de sa racine, la plus deliée qu'on pourra, sert de remede merueilleux à ceux qui crachent le sang & qui crachent pourri, s'ils la machent souvent ou la lichent avec miel rosat. Et la cendre de la mesme escorce, meslée avec graisse fait resoudre les tumeurs & oste le vice des fistules. [p. 300] Voila ce que j'avoys à dire de l'arbre, selon que je l'ay prins de Dioscoride, de Pline & de Galien.

Il faut maintenant dire quelque chose du fruict. L'olive qui est encores jaune & fresche est utile à l'estomach, mais difficile au ventre. Mais, quand elle est noire & parvenue à maturité, elle se corrompt aisément & pourtant elle est fort nuisible à l'estomach. La fresche mangée toute seule, avant qu'on la mette confire, a²⁸⁴ un fort bon usage, car elle aide à ceux qui font du sable parmi l'urine, à ceux qui ont les dents casseees & à ceux qui ont les membres retirez. La saumure où les olives auront trempé resserre les gensives si on s'en lave, & rafermit les dents branslantes & prestes à cheoir. Le grumeau qui se trouve dans le noyau des Olives, meslé avec graisse ou suif & farine, est propre pour oindre les ongles raboteuses.

Quant à la liqueur qui sort des Olives, qu'on appelle communement huyle simplement ou huyle d'Olive, qui n'a son pareil entre toutes les liqueurs que nature a²⁸⁵ produites, après le vin. Voicy ce que j'en veux dire pour le present. C'est une chose cogneue & confessee de tous ceux qui ont escrit de la medicine & de l'agriculture, soit Cartaginois, Arabes, Grecs & Latins, que l'huyle d'olive frez, & qui ne soit point gasté ni corrompu, sert grandement pour restaurer & pour conserver les forces, si on s'en [p. 301] oinct exterieurement, ce qui est confirmé par l'exemple bien remarquable de Polion Romule, lequel estant desja aagé de cent ans ou plus, comme dit Pline, advint que Divus Auguste, qui estoit son hoste, luy demanda le moyen comme il s'estoit conservé en une telle vigueur de corps & d'esprit si longuement. Sa response fut : par vin mielé au dedans & huyle au dehors, ce qu'il pouvoit avoir aprins de Democrite,

²⁸³Corr. & &. (C'est nous qui corrigeons).

²⁸⁴Corr. à. (C'est nous qui corrigeons).

²⁸⁵Corr. à. (C'est nous qui corrigeons).

comme Diophanes le dit en ses Georgiques Grecques car ce Democrite estant enquis, comme les hommes pourroyent vivre sans que leur santé fust offensee, & conserver la vigueur du corps & de l'esprit longuement en son entier, il respond, s'ils fortifient le dehors avec huyle & le dedans avec miel. L'huyle d'Olive donc sert pour conserver les forces du corps & pour se garder des grandes froidures, ce que cognoissant fort bien ce magnanime & nonpareil Annibal, qu'on appelloit autresfois l'effroy des Romains, ayant a passer les Alpes, commanda à tous ses soldats d'oindre leurs corps avec huyle pour se preserver de grandes froidures & geles, scachant bien que l'huyle seul est propre pour guarentir les hommes d'estre offencez des glaces, avec ce qu'il les rend plus habiles & dispos. Si on le prend par la bouche pourveu qu'il soit frais, il amolit le ventre par trop dur & si amortit [p. 302] aucunement la violence des venins, voire les fait sortir par vomissemens. Si on le boit tout chaud avec suc de Rue, il appaisera soudain les tranchees, & si est fort bon clisterizé à ceux qui ont l'Iliaque passion & qui sont subjects à la colique. Il nettoye fort bien la face. Mis dans les narines des bœufs jusqu'à ce qu'ils ronflent, appaise l'inflation. Je laisse les autres remedes qu'on peut tirer de l'huyle d'Olive, de peur que je ne soye trop long, & pour pouvoir dire quelque chose de sa lie, laquelle estoit fort en usage entre les rustiques & vilageois.

Or la lie n'est autre chose que la crasse des olives qu'on a pressé & la fondraille de l'huyle, laquelle Marcus Caton dit avoir des vertus singulieres sur toute autre chose, desquelles vertus nous en remarquerons icy quelques unes, nous arrestans principalement à celles qui peuvent servir aux hommes ou aux bestes. Les bœufs qui sont desgoustez & ont perdu leur appetit le recouvreront fort bien si on arrouse leur mangeaille de la lie d'huyle, car gueris par ce moyen ils seront dispos, & s'il y a quelque maladie elle sera chassée. Si on oinct les bestes à quatre pieds & les brebis après estre tondues avec de la lie meslee avec eau de la decoction de Lupins, de sorte qu'elles suent deux ou trois jours, après lesquels on les lave d'eau salee, elles n'ont garde de devenir galeuses & si les Tiquets ne [p. 303] les tourmenteront point. Mais nous laisserons ces choses rustiques sans passer plus avant, esperant d'en discourir plus amplement ailleurs.

Il reste seulement trois choses, lesquelles sont vraiment plustost

domestiques & du mesnage, que non pas de la medicine. La premiere est que si on tient les habillemens dans un coffre ou garderobe, le fons de laquelle soit engraisé de lie d'huyle & bien seiché après, les Artres & Tignes n'y toucheront aucunement ni y feront aucun dommage. La seconde est que si on frotte le meuble de bois avec lie d'huile, on le rendra fort beau & luisant, tellement que ce sera un plaisir que de le voir. La troisieme que si on fait tremper le bois ou qu'on l'oigne seulement avec lie, la fumiere ne le gastera point. Voila en somme ce que j'avois à dire de l'Olivier & des autres arbres portans fruit à escorce deliée, ce sera donc assez, pour faire²⁸⁶ place au discours des arbres portans noix.

²⁸⁶Corr. *faie*. (C'est nous qui corrigeons).

Huitiesme sillon

Le huitiesme sillon du Jardin medicinal contenant le discours des arbres portans noix & de leurs fruicts, desparti en huit²⁸⁷ Quarreaux.

Du Noyer, de son fruict & des remedes qu'on peut prendre des deux.

Quarreau I.

[p. 304] Les anciens gramariens appelloyent le Noyer Juglans, comme diroit gland de Jupiter, mangeant seulement quelques letres. Mesme plusieurs disent qu'il print ce nom bien peu de temps après la creation du monde, car les hommes ayant vescu quelque temps de gland, ayans en fin trouvé l'arbre qui portoit des noix, & les ayans goustees & trouvees de si bon goust, les nommerent incontinent gland de Jupiter, à cause de leur excellence & bonté. Les gramariens qui sont venus après l'ont appelé noix, comme s'ils vouloyent dire nuisante, car la forte odeur & penetrante de ses fueilles offence le cerveau & la mauvaistié de son ombre nuit grandement à ceux qui dorment sous cest arbre. Il n'y a point d'arbre après le Cerisier qui vienne plus aisément ni mieux que le Noyer, ce qu'il tesmoigne de luy-mesme en Ovide, se plaignant en ceste sorte.

Je provien de moy-mesme en terroir mesprisé,

Pres le lieu ou je germe, est le chemin froissé.

Les François en leur langue vulgaire l'appellent le Noyer, l'ombre duquel, comme Pline le tesmoigne, est vrayement marastre non pas nourrice, de tout ce que s'y rencontre, car par sa mauvaistié elle empoisonne & gaste tout ce qu'elle touche, parquoy és champs & jardins où il vient on le met tousjours au [p. 305] bord, comme le mesme Noyer en fait sa complainte en Ovide en ce sens.

Pour l'estime qu'on a que je suis dommageable,

On me met tout au bord de terre labourable.

Mais sans nous arrester d'avantage à l'arbre, venons (si bon vous semble) au fruict, lequel comme chascun scait, est couvert de double

²⁸⁷Corr. cinq. (C'est nous qui corrigeons).

couverture. La premiere est verte & tendre comme herbe, & l'autre ferme comme bois, jointe avec une autre petite peau deliee par dedans, qui contient le noyau, de sorte qu'il est enveloppé d'autant de peaux qu'est l'enfant dans le ventre de la mere, comme Pline l'a subtilement escrit, & cela a esté cause qu'on a estimé les Noix saintes & sacrees en temps de nopces. Elles ont esté autresfois transportees de Perse par les roys, d'où est venu qu'on les a surnommees royales & Persiennes. Heraclides Tarentin demandoit a scavoir s'il falloit manger les Noix à l'entree de table ou à l'issue. Il est bien certain que si on les mange à l'issue, comme est la coustume, mesmement estans seichees, elles feront venir l'appetit de boire, & par le moyen du boire elles se mesleront parmy la viande, de sorte elles se mesleront parmy la viande de sorte que l'estomach estant desja tendu & plein, & par leur pesanteur chassant la viande, elles causeront des ventositez & inflations & corrompront la viande, car à cause de la substance [p. 306] huyleuse qu'elles ont, elles nagent sur l'estomach & sont mal-aisees à cuire, & de là viennent les cruditez & les evacuations extraordinaires du ventre.

Diphilus Siphnius dit que par cela elles engendrent douleurs de teste & qu'elles nagent par dessus le reste de la viande, avec lequel s'accorde Dioclès, adjoustant que la noix par sa graisse refait ceux qui sont maigres & elancez, pourveu que leur estomach la puisse cuire. Quoy que soit, quand elles sont fresches & qu'on en mange sobrement, elles sont bien plaisantes à l'estomach, mais quand elles sont seiches, elles sont nuisibles, bilieuses, mal-aisees à cuire & causent douleurs de teste, si on en mange²⁸⁸ quantité. Elles sont aussi fort contraires à ceux qui ont la toux, mais fort propres à ceux qui vomissent fort souvent à jeun. Rosties, elles fachent moins la personne, & c'estoit ainsi que Mnesitheus Athenien disoit qu'il les falloit manger, la substance huyleuse estant consumee par le feu & par la chaleur. Pilees avec un Oignon, du sel & du miel, elles servent de remede contre la morsure des chiens, des hommes & des animaux venimeux. Et avec un peu de miel & de Rue, elles aident fort aux douleurs de mammelles, aux inflations & aux deslouëures, si on les y applique. Bruslees avec leur escorce & appliquees sur le nombril, elles appaisent fort bien

²⁸⁸ Corr. *mage*. (C'est nous qui corrigeons).

les tranchees de ventre, celles [p. 307] qui sont fort envieillies, remedient proprement aux gangrenes, aux charbons, & aux meurtrisseures & ternisseures. La cendre des noyaux bruslez incorporee en vin & appliquee par dessous aux femmes arreste la trop grande abondance des mois. Les mesmes noyaux maschez & enduits tout soudain qu'ils sortent de la bouche font revenir le poil aux places peeles qui sont en la teste, mais il le faut reiterer souvent. Aux espreintes pour faire sortir le phlegme, on les mange avec grand profit. Je di encores que les marques de ceux qui ont esté battus ou frappez & les meurtrisseures qui restent après avoir eu du fouët s'effaceront fort bien si on les oinct du suc de l'escorce des noix fresches. Que si on fait cuire ce suc avec un peu de miel, ce sera un fort bon remede contre les maladies de la bouche, comme aussi contre les grandes inflammations des glandes qui sont à la racine de la langue & contre les dangers d'estre suffoqué & estouffé. La lexive faicte de ses escorces sert pour noircir les cheveux & pour les brunir. Mais il ne me semble point mauvais de rafreschir la memoire & parler derechef plus à plein, de cest excellent contrepoison de Mithridates, composé de quatre choses, dont avons fait mention au discours de la Rue. Cneus Pompee (dit Pline), ayant vaincu Mithridates, trouva dans son cabinet en un livre à part, [p. 308] escrit de sa propre main, la composition d'un preservatif de deux noix, autant de figues, vint fueilles de Rue, pilé le tout ensemble avec un bien peu de sel, promettant que quiconque mangeroit tous les matins à jeun ceste composition, il ne luy faloit craindre aucun venin de tout ce jour là. Les vers de Quintus Serenus, poëte & medicin fort ancien, s'accordent fort bien au dire de Pline, desquels voicy la teneur.

*On tient que l'antidote dont Mithridate usoit
Fust trouvé par Pompee lors qu'il s'en retournoit
Victorieux & fier, mais voyant ce meslange
Simples de petit pris, & non de pays estrange,
Il ne fit que s'en rire, car il ne voyait là
Que vint fueilles de Rue, de sel un petit grain,
Deux noix, & puis trois figues, rien autre que cela,
Puis il le faloit boire à jeun avec du vin
Pour ne rien après craindre, ne poison ne venin.*

Ce mesme Antidote ou preservatif sert merveilleusement contre la contagion de peste, comme pourroyent bien tesmoigner plusieurs personnes cogneues & incogneues à moy qui se sont garenties au milieu des plus grandes pestes & les plus mortelles qu'on scauroit penser par le moyen de ce seul preservatif, duquel ils usoyent par mon advis & conseil. Je ne veux pas oublier en ce lieu, que les noix [p. 309] encores verdes & cuillies environ la fin de Juin, avant que l'escorce devienne dure, confites avec sucre ou miel, & gardees, comme nous dirons tantost, sont fort utiles à l'estomach & plaisantes à la bouche. Voire on fait une certaine eau de ces noix là, laquelle est fort propre à plusieurs choses & mesmement à guerir les fievres tierces. Gargile Matial, en son traité des Jardinages, que Servius Virgilianus luy attribue, affirme avoir expérimenté qu'on aura les noix toutes fresches un an après avoir esté cueillies, si après avoir osté leur pelure on les plonge dans du miel, & dit davantage que ce miel là acquerra une telle vertu & faculté que le breverage qu'on en fera servira de remede aux maladies de la gorge & de la Canne du poulmon.

Mais je ne veux pas icy oublier ceste confiture tant excelente des Noix, laquelle tu pourras parfaire en un jour en ceste sorte. Il te faut prendre de noix tendres & verdes, avant que l'escorce s'endurcisse, & oster la pelure verte de dessus jusqu'au blanc avec un couteau, & afin²⁸⁹ qu'elles ne se noircissent, les faut jetter dans de l'eau clere, & les faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres & molles, puis les percer a travers avec canelle & Gyrofles, & en fin les faut mettre dans le sucre reduit en sirop cuit parfaitement, & leur faire faire trois ou quatre bouillons [p. 310] ensemble, & afin de leur laisser prendre le sucre, les y faut laisser tremper troys ou quatre jours. Et d'autant que le sucre se rend liquide & creus, à cause de l'humeur duquel les noix estoyent abruvees, il faut faire recuire le mesme sucre a part & reiterer cela par deux ou troys fois. Voyla ce que dit Pierre Pena, medicin en Angleterre, homme docte & bien disant.

Au reste, je ne veux pas qu'on me puisse dire que j'aye oublié ni caché deux choses que mes amis mesmes m'ont raportee & qui ont esté esprouvees par eux par plusieurs experiences & que les anciens ont bien remarqué en leurs

²⁸⁹Corr. & *quant afin*. (C'est nous qui corrigeons).

livres & escrits. La premiere est que si on prend une bonne noix vieille, qu'on la pille bien, & qu'on l'applique sur la morsure d'un chien qu'on soupçonne de rage le mesme jour qu'on a esté mordu, & qu'on la laisse là quelques heures, puis le ayant ostee on la donne à manger à une poule ou coq, si il la mange & qu'il ne meure point, c'est signe que le chien n'estoit pas enragé, mais si elle meurt, c'est un tesmoignage que le chien estoit enragé. Parquoy dans troys jours pour le plus tard, il faudra faire diligence de penser le malade & y employer les remedes les plus propres qu'on pourra trouver, autrement il est à craindre qu'il ne tombe en la crainte de l'eau, laquelle est après incurable. La seconde chose que j'avoie à te [p. 311] communiquer, c'est : une noix rancie de vieillesse est de grande efficace à effacer les meurtrisseures & ternisseures, & pour ce faire, il la faut peu à peu brusler à la flamme ou avec un fer chaud pour en faire sortir l'huyle, lequel sera fort propre à cela. Que peux-tu souhaiter d'avantage ?

Or, pendant que je m'employois à escrire ces choses de la noix, & que je relisoys ce que j'en avoys desja escrit, comme je suis accoustumé à y adjouster quelque chose, je suis d'aventure tombé en la lecture de l'Antidote de Mithridates, dont j'ay cy devant fait mention, lequel a esté corrigé par Rasi, medicin Arabe & envoyé à Almansor Roy des Sarrasins. Voicy doncques sa vraye description. Pren de noix vieilles bien mondees de leurs peleurs tant de dehors que dedans, une portion, de sel & de feuilles de Rue, de chascun la sixiesme partie d'une portion, de figues trempées en vin-aigre ou bien en vin, autant qu'il en faudra pour mesler tout le reste, & tout bien pilé & bien meslé, faites vostre preservatif. La façon d'en user, c'est d'en prendre de la grosseur d'une noisette commune beuvant après un bien peu de vin blanc, si bon vous semble. On ne scauroit exprimer combien est grande la vertu de ce contrepoison, non pas seulement contre les venins, mais aussi contre toutes les infections & contagions de peste. [p. 312] Desquelles nous vueille preserver celuy qui est sauveur de tous.

*De l'Amandier, de son fruict & des remedes qu'on peut tirer de l'un & de
l'autre.*

Quarreau II.

L'amandier est tellement cogneu de chacun qu'il n'y a rien mieux cogneu. On tient que sa nature est telle qu'il est plus fertile en sa vieillesse qu'en sa jeunesse & moins fertile tout seul qu'en compagnie. Quant à son fruit qu'on appelle Amandes, elles sont couvertes de double couverture ainsi que les noix, comme chacun scait. La premiere est une escorce verte, après laquelle vient l'autre qui est dure comme bois, remplie de petites fentes & trous, dans laquelle est contenu le noyau ferme & solide, lequel les unes ont doux & de bon goust, les autres l'ont amer & fascheux au goust, mais propre a chasser l'yvrognerie, comme dit Plutarque, duquel voici les paroles.

Il y avoit un certain medicin chez Drusus fils de Tibere Cæsar, lequel mangeoit d'ordinaire des Amandes ameres, puis il assailloit chacun à boire, & n'y en avoit pas un qui fut plus vaillant au combat du vin que luy, en fin on s'apperceut que avant que boire il mangeoit cinq ou six Amandes ameres pour se garder d'estre surprins de vin. Or, advint que ses compagnons beveurs le garderent de manger ces amandes, [p. 313] tellement qu'il se trouva le plus foible à boire & ne pouvoit resister tant soit peu en ce combat. Atheneus est d'accord avec Plutarque en ceci & en attribue la cause à l'amertume, laquelle desseiche & consume l'humidité, empeschant que les veines ne se remplissent, du remplissage & troublement desquelles ils estiment que vient l'yvrognerie, à cause des vapeurs chaudes & fumees obscures qui empeschent le cerveau, siege de l'entendement & raison. Nous avons de ceci un argument manifeste en ce que le renard ayant mangé quelque chose d'amer & par consequent d'Amandes ameres, il mourra soudain (comme dit le mesme Plutarque) s'il ne trouve de l'eau pour boire incontinent, l'humidité interieure estant consumee par ceste amertume, ce que Dioscoride & Pline ont aussi attesté par leurs escrits. Mnesitheus Athenien, au traicté qu'il a fait des aliments, defend de manger toutes sortes de noix, si premierement elles n'ont senti le feu, hormis d'amandes fresches, mais quelquefois il commande de les rostir, d'autrefois de les cuire parmi l'autre viande, afin que le feu consume & emboyye leur graisse &

substance huyleuse. Les Amandes beuës en eau servent de remede aux maladies des poulmons & des reins, & prises en façon de loch avec tormentine, servent de remede aux graveleux, & pilees en vin-cuit, aident à ceux [p. 314] qui urinent avec difficulté. La gomme qui sort de l'arbre a fort grande vertu d'incrasser & espessir les matieres & aident fort à ceux qui crachent le sang. Davantage, elle sert à effacer entierement les grateles & feux volages qui viennent sur la peau, si on les en oint avec du vinaigre. Les Amandes ameres peeles, pilees & liees dans un linge, & mises dans les lieux secrets des femmes, purgent & nettoient la matrice de tous humeurs corrompus. Si on les pile dans du vin & qu'on s'en lave la teste, elles la guarentissent des furfures & peaux mortes qui y abondent. Que si on les brusle toutes entieres, & qu'on les face tremper en fort vinaigre, & les ayant bien broiees, on les enduise sur la teste, elles gueriront la pelade & les places vuydes de poil qui y surviennent par fois, selon l'advis de Galien. Si on les fait tremper en vinaigre, puis les ayant bien pilees, on les met en petites panettes & trociques, les faisant seicher à l'ombre, on aura un fort bon remede pour effacer les taches & bourgeons qui viennent au visage pour lequel usage, il les faudra destremper en vin-aigre, toute les fois que besoin sera, les enduire, & après qu'elles seront seichees les nettoyer avec du savon. La mesme composition servira aussi pour les gratelles, dartres & feux volages, enfleures de la face, qui sont comme preparatifs à la lepre & meselerie.

On tire de [p. 315] l'huyle des Amandes tant douces qu'ameres. Les vertus & facultez duquel j'ay mieux aimé laisser, que non pas d'en traiter seulement en passant, esperant d'en traiter amplement ailleurs en lieu propre.

Du Pin & de son fruit, & des remedes qu'on peut tirer de l'un & de l'autre.

Quarreau III.

Comme les Grecs ont appellé les noix du Pin, Coin & Striboli (comme le tesmoigne Galien) aussi Hippocrates a nommé les pommes du Pin Coccali, d'où les Artichauts ont²⁹⁰ pris leur nom, comme nous l'avons monstré ci devant au chapitre des Artichauts ou Cardons de jardin. Ces noix sont attachees à

²⁹⁰Corr. *on.* (C'est nous qui corrigeons).

l'arbre fort haut de terre, & contiennent dans leurs escailles & creux de petits noyaux couverts d'une peau de couleur comme de fer enrouillé, lesquels on peut garder à peine s'ils ne sont mondez. Aucuns assurent que si on les ensevelit avec leur peau dans des pots de terre neufs remplis de terre, ils se garderont fort bien. Le Pin est réputé pour estre de nature contraire au Noyer, car on tient qu'il profite à tout ce qui est planté au dessous. Les noyaux encores qu'ils soyent malaisez à cuire en l'estomach, si sont ils de bonne nourriture, si n'estoit qu'ils engendrent un humeur grossier. Ils apaisent la soif, adoucissent l'acrimonie & rongemens [p. 316] de l'estomach, renforcent ceux qui sont foibles, & tient on²⁹¹ qu'ils sont profitables aux reins & à la vescie. Il semble neantmoins que ils rendent la gorge aspre & qu'ils irritent la toux, encores qu'ils chassent l'humeur bilieux, si on les boit en eau, en vin-cuit ou en decoction de Myrabolans. Contre les rongemens violens de l'estomach, on mesle avec iceux de la greine de Concombres & du jus de Pourpié, & mesme contre les ulceres de la vescie & des reins, car ils font uriner & amortissent l'acrimonie de l'urine. Ces noyaux repriment les humeurs corrompus & pourris qui s'amassent en l'estomach. Et estans encores fraîchement tirez de l'arbre, si on les pile en vin-cuit, on les pourra un peu faire cuire pour s'en servir avec profit contre la vieille toux & pour ceux qui deviennent tabides & secs, mais il faudra boire tous les jours de ceste decoction là. Et de là ont pris argument plusieurs graves auteurs de dire qu'il est bon à ceux qui deviennent etiques de converser parmi les bois de Pin, qu'on racle ordinairement pour en tirer la poix & la raisine, & pareillement à ceux qui sortans de quelque longue maladie, ne se peuvent remettre, de sorte qu'ils assurent qu'un tel aër leur servira plus que la navigation jusquen Ægypte ou que de boire quelque laict medicinal qu'on voudra. Mais ce sera assez dit du Pin & de [p. 317] son fruit, aussi bien ne s'en trouve il gueres és jardins de nos quartiers septentrionaux.

²⁹¹Corr. *ont.* (C'est nous qui corrigeons).

De l'Avelanier & de son fruit & des remedes qu'on peut prendre des deux.

Quarreau IIII.

Les noix Avelanes sont produites par cest arbre qu'on appelle Couldrier, lequel est assez frequent és jardins. Elles sont premierement revestues d'un petit gobelet mol & tendre, puis après d'une escorce ressemblant au bois, mais fort aisee à rompre, sous laquelle on trouve une escorce deliee qui environne le noyau qui est rond, au milieu duquel s'en trouve un autre enclos tout separé. Les montagnes de France mesmement celles où il y a du bois sont toutes remplies de Couldriers où il vient des Avelaines languettes & rondes en si grande quantité que les villageois les portent vendre à pleins sacs dans les villes. Il est tout notoire que celles qui sont languettes sont meilleures & de meilleur goust que non pas les rondes, & principalement celles qui sont fort rouges & dehors & dedans, & qui ne sont pas mal aisees à casser, car elles ont le noyau plus ferme & se gardent plus longuement. On les a nommees fort diversement, car premierement on les appelloit Avelaines comme s'ils eussent voulu dire Abelines, prenans ce nom d'une certaine ville de Campanie (comme disent les Gramariens) où elles [p. 318] vindrent premierement en abondance. On les a appelees Pontiques, à cause qu'on les apporta de Ponte en Asie & en Grece. Les Grecs les ont nommees Heracleotiques, Prenestines & Leptocarya. Les villageois François les appellent Noisetes, Noisilles & Avelanes.

Quant à leurs vertus & facultez & aux remedes qu'on en peut tirer, Galien soustient qu'elles ont plus de substance terrestre & froide, que n'ont pas les Noix. Elles sont aussi de plus de nourriture, car elles sont plus fermes & moins huyleuses & grasses. Philotime en son livre qu'il a fait des aliments dit qu'elles causent douleur de teste, mais moins que ne font pas les Noix. Il dict aussi qu'elles nagent en l'estomach par dessus les autres viandes. Si toutesfois on les passe par le feu, elles sont moins nuisibles, d'autant que le feu consume la substance huyleuse, qui est ce qui nuit. Elles engendrent donc douleur de teste si on en mange trop & mal à propos, & si sont contraires à l'estomach le remplissant d'inflations & ventositez. Elles font renaistre le poil és lieux qui en sont desnuez, si on les mesle avec graisse ou suif d'ours. Avec ce, elles servent aux distilations, si on les fait premierement rostir. Pilees en eau mielee & beuës,

elles soulagent la vieille toux. Rosties avec un peu de poivre, puis pilees & beuës avec la mesme eau mielee, elles meurissent les distilations, comme Dioscoride [p. 319] l'a escrit. D'autres sont d'advis de les boire en vin-cuit. Il y a mesme des autheurs qui ont laissé par escrit que pour noircir la prunelle des yeux aux enfans qui l'ont perse, il ne faut qu'incorporer la cendre des creuses d'Avelanes avec huyle & l'appliquer sur le derriere de la teste. Davantage, elles sont fort bonnes pour faire devenir gros & gras, & ne scauroit on croire combien elles sont propres à cela. Dioclès, fort renommé entre les Agriculteurs Grecs, a²⁹² laissé par escrit à la posterité que les Avelanes sont de moindre nourriture que les Amandes & qu'elles nagent en l'estomach par dessus les autres viandes, comme nous avons ja dit, que si on en mange en quantité, elles feront mal à la teste. Il dit toutesfois que verdes elles sont moins nuisibles que seiches. Mais il ne nous faut pas ici oublier ce que les paysans mesme ont observé, ascavoir que si on frappe un serpent avec une verge de couldrier, il demeurera là tout engourdi & en fin mourra. Plutarque dit davantage qu'un scorpion n'entrera jamais en l'habitation où il y aura une noisette pendue au plancher. Ces deux choses sont bien aisees à experimenter qui voudra, pour en scavoir la verité.

Du Chastaignier, de son fruit & des remedes qu'on peut prendre des deux.

Quarreau V.

[p. 320] Encores qu'il puisse sembler que le Chastaignier soit plustost arbre sauvage que domestique & qu'il devroit plustost estre nombré entre les arbres portans fruicts à escorce deliee, que non pas entre les noix & fruits à dure escorce, si suis-je deliberé pourtant d'en faire ici un sommaire discours, à cause qu'en hyver ou en void d'ordinaire les tables des riches & des povres toutes chargees, avec ce que tous les escrivains les mettent au nombre des noix. Bien est vray qu'elles seroyent mises plus proprement au reng des glands, comme mesme quelques auteurs Grecs ont bien recogneu, lesquels ont appelé les Chastaignes Gland de Jupiter, mais il me semble que ce nom convient mieux aux noix, pour les causes que nous avons deduites ci dessus, quand nous avons

²⁹²Corr. à. (C'est nous qui corrigeons).

parlé du Noyer, mais je laisse debatre ces choses aux Gramairiens & non aux medecins.

Il se trouve en nos quartiers de deux sortes de Chastaignes. Les unes sont domestiques & cultivees, lesquelles sont beaucoup plus grosses que les autres, & les appelle-on communément Marrons, pource qu'on les tient entre les Chastaignes comme les masles, lesquels en toutes choses sont tousjours mieux nourris que les femelles, comme l'enseigne Galien. Les autres sont beaucoup moindres, & les tient-on comme les femelles, aussi sont-elles plus maigres que non [p. 321] pas les Marrons. Les Marrons donc servent pour desserte aux riches. Les petites des bois servent pour saouler les pauvres quand ils ont faim. Les riches font cuire les Marrons à la braise ou sous les cendres chaudes & les pauvres font cuire les petites dans l'eau pour appaiser la faim qui les presse, d'où est venu que Pline les apele populaires & aisees à cuire. Mais avant que faire cuire ni les unes ni les autres, il les faut fendre avec un cousteau jusques à la chair, de sorte que la peau soit percee, afin que par l'ouverture, le vent que le feu agite & esmeut puisse sortir, autrement elles feront un bruit comme un tonnerre, qui ne sera pas sans faire peur & mettre en danger ceux qui seront presens. Bien est vray que tout ceci ressent mieux sa cuisine que la medecine.

Je vien donc à traiter des remedes. Les Chastaignes sont propres à arrester les fluxions tant du ventre que de l'estomach, selon le dire de Dioscoride, & principalement l'escorce desliee qui passe entre la chair & l'escorce. Quand elles sont seiches, elles sont utiles à ceux qui crachent le sang, pilees avec sel & pestries avec miel, sont propres pour appliquer sur la morsure des chiens enragez. Enduites avec Griotte & vinaigre, elles dissipent les durtez des mammelles. Fraischement cuittes & un peu saupoudrees de poivre, resveillent l'appetit d'habiter avec les femmes, [p. 322] à cause de l'humidité venteuse qu'elles ont. Si toutesfois on en mange par trop, elles causent douleur de teste, conflent, reserrent le ventre & sont de mauvaise digestion, principalement si elles rencontrent un estomach foible & debile. Bien est vray que celles qu'on fait cuire à la braise sont moins nuisibles, mesmement si on les mange avec du sel, du sucre, d'anis ou canelle. Aucuns se servent des Chastaignes trempees en vin, pestries avec farine & reduites en forme de pessaire pour arrester les mois. Quoy que Galien ait escrit que les Chastaignes

sont de grande nourriture, si ne sont elles pas fort bonnes à manger, car soit qu'on les mange bouillies, ou rosties ou frites, elles nuisent tousjours à celui qui en mangent souvent, & encores plus quand on les mange crues.

Je sçay bien que ceux qui habitent és montaignes & qui n'ont pas provision d'autres vivres vivent tout l'hyver pour la pluspart de Chastaignes, lesquelles ils ont faict premierement seicher sur une claye à la fumee & mondees de leurs peaux & escorce, voire ils en font de la farine, de laquelle ils font du pain, qu'ils font cuire pour le manger, ou bien avec du laict ou autre bouillon, ils en font de la bouillie, de laquelle ils remplissent leur ventre & cela les nourrit fort bien, & sont en bon point, mesme n'en sentent aucun dommage à cause du grand exercice & [p. 323] travail qu'ils font, pource aussi qu'ils habitent en un aër fort salubre.

Du Laurier & de ses Bayes & des vertus & remedes d'iceux.

Quarreau VI.

Le Laurier qui est proprement dedié aux triomphes, & comme dit Pline, c'est le huissier des Empereurs & des Papes, servant de pareure & tapisserie à leurs palais, & d'embellissement & garde en leurs portes. Se pourroit justement plaindre de moy, si je l'oubliais en ce discours & recit des remedes des arbres, mesmement veu qu'il est non seulement cogneu par son nom entre les François mais aussi diligemment cultivé & bien cheri. Je tourne donc ma plume pour en escrire & suis deliberé d'en discourir assez amplement & un peu davantage que je n'ay pas fait des arbres precedens, tant à cause de son excellence que pource aussi qu'en nostre traicté des secrets des jardins nous n'en avons pas touché un seul mot, non plus que des autres arbrisseaux suyvens. Mais soit assez parlé, il faut venir au faict.

Le Laurier est un arbre de fort bonne odeur, revestu d'une escorce polie & lissee & deliee, estant tousjours verdoyant, qui a son pied ou tronc fort haut, abondant en un suc gras & qui a fort peu de nœuds. Il produit des fleurs petites & toffues fort [p. 324] semblables aux fleurs d'Olivier, de couleur jaune tirant sur le blanc, desquelles sortent après les Bayes qui sont verdes au commencement, mais estans parvenues à maturité, elles sont noires & ont au

dedans un noyau gros. Le Laurier ne vient point en lieux froids ni és lieux sujets aux geles d'autant qu'il est chaud. Il vient de semence ou bien si on replante un surgeon qu'on aura arraché d'un autre arbre. Son bois est fort propre pour faire bastons pour appuyer les gens vieux, car ils sont beaux & legers. On le tient pour estre un arbre de divination, qui est la cause pourquoy on le dit estre sacré à Apollo plein de lumiere & ardent, comme tesmoigne Porphire en son livre du sacrifice & de la magie, parquoy il chasse le feu en petillant (selon que dit Pline) & resiste manifestement aux foudres enflammez & bruslans, comme nous dirons ci après. Il est aussi aucunement dedié à Jupiter, car toutes les fois qu'on se resjouissoit de quelque victoire obtenue, on mettoit le Laurier dans le giron de l'image de Jupiter au temple des payens. Cest arbre pacifique a tousjours esté l'enseigne des victoires & messenger de joye, à cause dequoy les soldats en ornoyent leurs armes, les Pontifes leurs palais & les Empereurs leurs sceptres & bastons imperiaux, ce que le poëte n'a pas ignoré, comme il estoit de gentil esprit, [p. 325] aussi l'a il exprimé introduisant Apollo, parlant à son Laurier, & s'adressant à luy en ces paroles.

*Mon Laurier, tu seras tousjours à moy sacré,
Verd en toute saison, & mon arc & ma lire
Seront faits de ton bois. Tu seras consacré
Pour servir aux triumphes de ceux qui leur empire
Ont orné de victoire, non de fureur et d'ire.
L'entree des grands palais ta presence ornera
Et gardienne loyalle on t'en renommera,
Comme donc de cheveux mon chef blond est tressé,
Ainsi de verds rameaux tu seras entassé.*

On le tient aussi pour estre un arbre de bonne fortune & comme contraire aux malins esprits, car en quelque lieu que le Laurier soit, les malins esprits s'en retirent, comme je l'ay trouvé remarqué & escrit dans Cassius Dionisius d'Utique, interprete de l'agriculture de Magon. Il dit davantage que les esprits ni quelque maladie estrange ne pourront nuire au lieu où le Laurier sera, non pas mesme la foudre, laquelle est souvent dardee par les malins esprits qui sont en l'aër par une juste permission de Dieu. On dit aussi de cest arbre qu'il cause la santé, d'où venoit la coustume que le peuple Romain observoit de

*Notez la gentille
fable.*

donner aux magistrats le premier jour de Janvier des feuilles de Laurier avec des Figes seiches pour un signe de bon encontre, [p. 326] comme Pline en parle. Anciennement, quand on presentoit devant l'armee des ennemis des branches & rameaux de Laurier, c'estoit un vray & assureté tesmoignage de paix. Entre tous les arbres cestuy-ci seul fut envoyé du ciel par Jupiter à Rome afin d'en coronner les empereur, car Livia Drusila (laquelle fut puis après appelee Auguste, à cause du mariage) estant promise & fiancee à Cæsar, advint qu'elle estant assise en son jardin, une aigle luy laissa choir en son giron une poule de blancheur exquise, elle donc regardant cela d'un visage assureté & avec une assurance merveilleuse, il y survint encores un autre miracle, car on s'apperçeut que ceste poule portoit en son bec une branche de Laurier toute chargee de bayes. Or, ayant rapporté ceci aux devins & pris leur conseil, ils furent d'avis de garder soigneusement ceste poule & les petits qu'elle produiroit, & quant au rameau qu'on le devoit planter & bien garder, ce qu'estant fait il creust & multiplia de telle sorte (encores qu'il n'eut point de racines) qu'il produisit en peu de temps un grand bois, duquel Cæsar print la branche qu'il portoit en sa main & la coronne qu'il avoit sur sa teste lors qu'il triompha. Ce qui fut depuis observé & fait par les autres Empereurs, & de là vint aussi que des lors on planta plusieurs bois de Lauriers à Rome, mesme cela [p. 327] vint en coustume de planter la branche de Laurier que les Empereurs avoyent porté en leur main & se print on garde que la mort d'un empereur approchant, l'arbre qui avoit esté établi par luy, s'affoiblissoit, & la derniere annee de Neron, la forest & toutes les poules moururent, selon que dit Suetone en la vie de Galba.

Entre les argumens qu'on a que le Laurier est fort plaisant aux Dieux, cestuy ci en est un, asçavoir qu'entre tous les arbres plantez à la main & domestiques, cestuy-ci seul n'est point frappé de la foudre, encores que vous voyons souvent la foudre sans avoir esgard ni à la dignité, ni à la grandeur & magnificence des Empereurs, ne laisser d'abatre les hautes tours des temples, ruiner entierement les palais superbes & magnifiques du monde, & bien souvent consumer mesme les personnes, sans oser toucher tant soit peu au Laurier, ou ce seroit une chose prodigieuse & un presage de quelque grand malheur, mesme on dit que la foudre ne touchera point aux maisons où il y aura

des rameaux de Laurier. Parquoy Tibere Cæsar qui craignoit extremement les foudres, quand il oyoit tonner, faisoit mettre une couronne de Laurier sur sa teste à la façon des poëtes, les temples desquels on a accoutumé d'environner de Laurier verd, comme pour le pris & recompense de ceux qui s'adonnent aux [p. 328] Muses d'Apollo. Le pris & recompense que je donne ordinairement à Phebus, dict Maro sont le Laurier & le rougissant Jacinthe avec bonne senteur. Anciennement, on n'avoit point acoustumé de poluer le Laurier ni l'Olivier, les employans à usages communs & prophanes, mesme on ne s'en servoit point pour brusler sur les autels quand on vouloit sacrifier & apaiser les Dieux.

Au reste, les corbeaux ayans combatu & occis le Chameleon avalent une petite branche de Laurier pour amortir la malice du venin. Par le moyen du Laurier, les gays, les pigeons ramiers, les merles & plusieurs autres oyseaux font passer le desgoutement qu'ils ont tous les ans. Je di davantage que les rameaux de Laurier verd ont une si grande force & vertu, que si on les plante parmi les terres labourables, la rouille qui est une peste fort dommageable aux bleds en sera ostee & sera transportee (si ce que Pline & les anciens agriculteurs en ont escrit est vray) aux rameaux mesmes de Laurier. Davantage, je ne veux pas laisser en arriere que je ne die que le Laurier a vertu de produire feu de soy-mesme, car si estant sec on frotte quelque temps un bois contre l'autre, mettant un peu de souffre en poudre par dessus, ou quelque autre amorce bien seiche, on en verra sortir le feu. Vray est que Pline est quelque peu differend à Mathiol en ceci. Si, dit-il, [p. 329] on frotte le Laurier contre le Lierre & le Lierre contre le Laurier, on en fera sortir du feu, de sorte que le frottement d'un bois contre l'autre bois conçoit la flamme, laquelle on reçoit avec quelque amorce seiche, comme seroit du champignon ou des feuilles. L'usage de ces choses a esté inventé par les guetes & espies qu'on met és armees & par ceux qui gardent le bestail, d'autant que pour avoir du feu on n'a pas tousjours commodité de recouvrer des pierres. Aucuns attribuent la mesme vertu au Meurier & à plusieurs autres arbres, desquels on fait des fusils.

Peu s'en est failli que je n'aye oublié ce qu'on dit d'un Laurier qui estoit en Ponte au près d'Heraclee & qui couvroit le sepulchre du Roy des Bebyriens, lequel on nommoit Laurier fol, d'autant que si on en prenoit un rameau ou une branche & qu'on la portast dans le navire, il y avoit continuel debat jusques à

tant qu'on l'eust jetté²⁹³ là. Les feuilles de Laurier servent pour conserver les figes seiches comme l'a escrit Pierre Crescence, agriculteur assez renommé, lesquelles sont propres, comme dit le mesme autheur, pour mettre parmy la gelee pour la faire sentir bon, pourveu que celuy qui la doit manger n'ait point de fievre. Il y a mesme aucuns qui la meslent parmi le Cotignat, mais laissons traiter de la cuisine aux cuisiniers & nous arrestons à traiter [p. 330] ce qui touche la medicine.

Je vien donc à traiter des vertus & remedes du Laurier & de ses Bayes, tirez des escrits & observations des Grecs, des Latins & des Arabes. Galien dit que l'escorce de la racine de Laurier rompt la pierre & profite au foye, si on en boit au pois de trois oboles avec bon vin odorant. Les cymes les plus tendres du Laurier pilees avec Calament & un peu de sel, puis beuës en eau tiede, laschent le ventre, purgent la phlegme & font soudain sortir les vers. Les mesmes cymes bouillies en vin avec Nard guerissent la durté d'ouye & les tintemens des oreilles, si seulement on reçoit la vapeur de la decoction encores chaude, dans les oreilles avec un entonnoir. Le Laurier (ce que je devois bien avoir mis au commencement) a²⁹⁴ une faculté & vertu d'eschauffer & amollir tant en ses feuilles qu'en son escorce & en ses Bayes. Parquoy le bain de sa decoction aide à la matrice & aux maladies de la vescie. Sa feuille verte pilee & enduite resiste aux picqueures des mousches guespes, des freislons & des mousches à miel, & pareillement au venin des serpens. Cuite en huyle, elle aide aux mois des femmes, & avec pain & griote, appaise les inflammations. Trois feuilles bien tendres, mangees²⁹⁵ par trois divers jours avec beurre, guerissent la toux. Les bourgeons broyez avec griotte aident aux [p. 331] inflammations des yeux, avec huyle rosat & Rue, aux inflammations des genitoires & avec huyle de Glay aux douleurs de teste. Les mesmes bourgeons pilez avec miel sont bons à ceux qui respirent avec difficulté, mais estans beus, ils font vomir. Quoy que l'escorce de la racine soit tenue pour un propre remede pour rompre la pierre, si faut-il bien que les femmes enceintes se gardent d'en boire, car elle fait mourir l'enfant dedans le ventre. Entre les remedes dont on se sert quand la

²⁹³Corr. *jette*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁹⁴Corr. *à*. (C'est nous qui corrigeons).

²⁹⁵Corr. *maga es*. (C'est nous qui corrigeons).

Luette est alongee, la decoction des feuilles ou des Bayes de Laurier faicte en trois parties d'eau & gargarisee toute chaude en est l'un. La mesme decoction beuë est propre aux douleurs de ventre & des boyaux. Les feuilles de Laurier broyees & souvent flairees empeschent la contagion & infection de la peste, & encores mieux si on les brusle. Aucuns estiment que la racine de Laurier sert beaucoup pour haster l'enfantement, si on la prend à la mesure d'un acetabule avec eau, mais elle est meilleure à ceci fresche que seiche. Les feuilles encores bien tendres pilees en vin & enduites ostent la demangeison de nuict.

Les bayes de Laurier que les Grecs nomment Daphnides eschauffent beaucoup plus que ne font pas les feuilles. Prinses avec miel ou vin cuit, ou en forme de loch avec eau miel, elles profitent à ceux qui devienent tabides & [p. 332] secs, & en ceste mesme sorte, elles servent à toutes defluxions de la poitrine, car elles cuisent la phlegme & font qu'on la crache aisément. Elles remettent la luette prolongee, si on les mesle avec pareille quantité de Cumin, d'Hysope, d'Origan & d'Euforbe, & qu'on incorpore & assemble le tout avec miel, puis qu'on l'applique tout chaudement sur le sommet de la teste. Les mesmes Bayes pilees avec son de froment, grains de Genevre Auls & mis sur une tuile chaude, les arrouant souvent de vin, appliquees sur le penil, provoquent l'urine arrestee. Si on les broye en nombre imper avec huyle & les ayant chauffees qu'on les applique, ce sera pour soulager les douleurs de la teste. Beuës en vin, servent de remede contre la piqueure des Scorpions. Pilees & appliquees, ou beuës en bon vin, pourveu qu'il n'y ait point de fievre, provoquent les mois. Enduites avec huyle, elles effacent les petits ulceres qui viennent d'eux mesmes sur la peau que les Grecs nomment Epinyctides, & les taches blanches qu'on nomme Vitilignes, & guarissent les lentilles, la tigne & ulceres de la teste, & les furfures ou peaux mortes qui tombent quand on se pigne. Leur suc corrige la demangeison & gratelle qui vient à la peau. Si la femme qui aproche son terme d'acoucher avalle sept Bayes de Laurier le soir quand elle s'en va coucher, [p. 333] cela rendra son enfantement aisé & heureux. Elles guerissent la toux & la difficulté d'haleine. Les Bayes de celle sorte de Laurier²⁹⁶ qui a les feuilles plus menues resistent aux serpens, araignes

²⁹⁶Corr. *Laurier*. (C'est nous qui corrigeons).

& scorpions, si on les prend en vin, & est bon de les enduire sur la rate & sur le foye avec huyle & vin-aigre, semblablement aux gangrenes si on les enduit avec miel. Le suc de ces Bayes fresches est bon²⁹⁷ pour mettre dans les oreilles avec vin vieil & huyle rosat pour appaiser la douleur d'icelles, oster la durté d'ouye & le tintement. Aussi pour oster les lassitudes & guerir ceux qui sont gelez par la froidure, il les faut oindre du suc des Bayes & y adjoustant un peu de Nitre, & cela leur profite grandement. Si quelqu'un est oinct d'huyle Laurin, les animaux venimeux n'ont garde d'en approcher lequel seul est fort propre pour resoudre les maladies des nerfs, dissiper les douleurs de costé & si est bon aux fievres procedantes de matiere froide, semblablement pour guerir la durté d'ouye, si on le fait un peu chauffer dans l'escorce d'une grenade.

La façon de faire cest huyle est telle. Il faut faire cuire une bonne quantité de ces Bayes bien meures dans de l'eau & après les avoir fait bouillir longuement, il faut joliment recueillir avec une plume, l'huyle qu'elles auront rendu, & qui nagera par dessus, & le serrer dans [p. 334] un vaisseau propre, pour s'en servir au besoin. J'adjousteray ceci pour le dernier que j'ay prins de Pline & de Columela, & qui à la verité ne semble pas convenir au propos precedent. Ses Bayes servent de viande fort propre aux poules qui sont travaillees de phlegmes, quand elles ont bien faim, ou si on les fait joucher à la fumee faite de Laurier ou bien de Savinier. Je mettray donc ici fin au discours du Laurier pour venir au Genevre à ses Bayes & à sa gomme, qu'aucuns appellent Vernix.

*Du Genevre, de ses Bayes, & de sa Gomme, & des remedes & facultez
d'iceux.*

Quarreau VII.

Je discours tant plus volontiers en ce lieu du Genevre, comme il est appelé entre nous François, d'autant que ses branches & sa tige servent d'apuis & eschalas pour soustenir les vignettesmens & treilles qu'on fait és jardins, les belles & magnifiques loges que les riches y dressent. D'autant aussi qu'on en

²⁹⁷Corr. *bo.* (C'est nous qui corrigeons).

aporte à Paris à belles batellees pour s'en servir à divers usages, & puis les crocheteurs le vont criant par les rues à qui en veut acheter, l'ayant premierement mis en beaux petits fagots, desquels on fait du feu pour resjouir par sa chaleur & bonne odeur, & le corps & l'esprit, car en les bruslant ils produisent une senteur [p. 335] qui n'est pas mal plaisante. Le Genevre par son odeur souëfve chasse le mauvais aër & la contagion de la peste & nettoye l'infection. Mais je vien au recit de son histoire.

On trouve de deux sortes de Genevre entre nous, si fait-on bien ailleurs, qui croissent ordinairement és montagnes. Les uns sont bas & ont leurs rameaux qui traident par terre, sans se lever jamais gueres haut de terre. Leurs fueilles sont piquantes comme espines & sont fort semblables à celles du Rosmarin, plus estroites toutesfois. Leurs Bayes sont verdes au commencement, mais estans parvenue à maturité elles deviennent noires & en void-on ordinairement des nouvelles parmy les vieilles. Les autres viennent plus hauts & ont leur tige plus haute, & leur escorce fort fraisle & entr'ouverte en plusieurs lieux. Leur bois est jaune & de bonne odeur. Ses rameaux s'estendent plus au large & sont environnez de force espines, & ses Bayes sont du tout semblables aux Bayes de l'autre. Et l'un & l'autre sont facheux & armez d'espines qui menacent de piquer ceux qui en approchent. Ils sont verds en toute saison & ne portent point de fleur. Ils aiment tous deux les montaignes & les lieux pierreux & pleins de rochers, mais à la plaine ils²⁹⁸ y viennent fort difficilement & à peine, ou s'il y vient il est petit [p. 336] & bas, & sert d'un giste fort plaisant aux conils, car ils sont fort friands de ses Bayes & grains, aussi dit-on communément, quand on les sert sur la table, qu'ils sentent le Genevre. Au reste, encores que le Genevre germe & bourgeonne au printemps, comme les autres arbres, si produit-il son fruit bien tard, car le fruit nouveau se void és Genevres en automne & ce nouveau fruit succede en la place du vieil, comme nous avons ja dit, de sorte qu'il demeure deux ans sur la plante, y en survenant d'autres qui y demeurent aussi deux ans, que si on les laisse sur l'arbre sans les cueillir ils se seichent & flestrissent, parquoy on les cueillit & les garde-on quelque temps pour s'en servir aux usages que nous dirons ci après.

²⁹⁸ Corr. *il*. (C'est nous qui corrigeons).

Le bois de Genevre est une matiere fort propre pour faire bastimens & ouvrages, tant dans terre que hors de terre, car il dure plusieurs centaines d'annees, sans se gaster ni corrompre, ce que nous ferons clairement cognoistre par le recit d'une histoire memorable, dont Pline fait recit.

Histoire notable. En Espagne, dit-il, les Saguntins tiennent que le temple de Diane Ephesienne, qui fut apporté par Zacynthus & par les autres qui on basti Sagunte, fut dressé deux cens ans devant la ruyne de Troye, selon le recit de Bochus, & qu'il estoit au dessous de la ville, lequel temple fut espargné par Annibal, lors qu'il [p. 337] brusla Sagunte, estant esmeu par religion, & les poutres & soubleveaux qui estoyent de Genevre durent encores aujourd'huy dict Pline. Il ne se faut donc pas estonner si les alchimistes asseurent qu'un charbon de Genevre allumé & couvert de ses cendres gardera son feu un an tout entier. Mais c'est assez parlé de l'arbre, parlons maintenant de sa gomme.

Aucuns tiennent que le Genevre jette une certaine larme au temps des grandes chaleurs, laquelle estant deseichee & endurcie par la chaleur, se convertit en gomme, à laquelle ils ont donné le nom de vernix. Il est de couleur blanche quand on le cueillit & quelque temps après, mais quand il est longuement gardé il jaunit, & estant fort envieilli, il devient du tout rous. Le meilleur est celuy qui est cler & luisant, & que mis sur le feu jette une senteur qui n'est rien moindre que l'odeur de l'Encens. Les escrivains s'en servent pour polir & lisser le papier. Si les teinturiers meslent quelque peu de ceste gomme parmi leurs teintures & couleurs, elles prendront tellement qu'elles ne s'effaceront pas aisément après. Que si on jette par dessus un peu de ceste gomme pulverisee, elle leur donnera un merveilleux lustre. Je ne veux pas oublier que de ceste gomme destrempee en huyle de semence de lin, on fait un vernix liquide, duquel on se sert pour [p. 338] donner lustre aux peintures & pour polir le fer. Il est bon aussi contre les brusleures, mais son principal usage, c'est contre les douleurs & enfleures des hemorrhoides, mais ceci doit estre reservé au traitté des remedes du Genevre, desquels il est temps de parler. Mais avant qu'en venir là & avant que entrer au recit des remedes qu'on peut tirer du Genevre, il me semble que je feray fort bien de donner cest²⁹⁹ advisement à

²⁹⁹ Corr. *c'est*. (C'est nous qui corrigeons).

ceux qui font estat de la medicine, de peur que au lieu d'un remede salutaire, ils ne donnent un venin, asçavoir que là où les Arabes ordonnent en leurs compositions de la Sandaracha, il faut entendre de ceste gomme de Genevre, mais quand les auteurs Grecs parlent de la Sandaracha, il faut prendre ce mineral qui est roux & fort semblable à l'orpiment, car du temps de Dioscoride, ni de Galien, la gomme de Genevre n'estoit point encores en usage, sinon qu'elle le fut sous le nom de Succinum, auquel elle est fort convenable & en ses vertus naturelles & en ses facultez. Il est temps maintenant de m'arrester à la deduction des vertus du Genevre & de ses parties.

*Recepte pour les
gouttes.*

Si on fait de la lexive des cendres du Genevre avec du vin & qu'on en face boire au poids de quatre onces, cela provoquera fort bien l'urine, par lequel remede on a veu [p. 339] mesme des hydropiques gueris, en peu de jours, sans autre remede. Ceste mesme lexive guerit la rogne & oste la demangeison, si les malades s'en lavent. On fait aussi avec du Genevre un bain qui a une vertu singuliere & admirable contre les gouttes, duquel voicy la façon. Pren du bois de Genevre rapé & limé menu, douze livres, fay-les cuire avec eau en une grande chaudiere, jusques à ce que la troisieme partie soit consumee, puis jette la decoction & les raboteures du bois aussi dans la cuve & y fay entrer le patient jusques au nombril & que là il bassine & lave bien les membres tormentez de douleur, mais il faut avoir purgé le corps premierement. Nous avons veu (dit Mathiol) des goutteux en Boheme, qui estoyent tourmentez d'une douleur continuelle & gisans ordinairement au lict, lesquels ayans usé quelque temps de ce bain sont devenus tellement sains & dispos qu'ils estoyent plus propres à faire leurs negoces qu'ils n'avoient esté auparavant. On fait aussi un certain huyle qu'on tire du bois de Genevre, (per descensum que disent les Alchimistes) mettant deux pots de terre l'un contre l'autre ou deux vaisseaux de verre, lequel estant mis tout chaut dedans la bouche appaise merveilleusement la douleur extreme des dents, si elle procede de la defluxion de quelque matiere froide. Bien [p. 340] est vray que celuy qu'on tire de ses Bayes est meilleur & est fort plaisant à l'odeur. Le suc tiré de ses feuilles est bon contre les morsures des viperes, soit qu'on l'enduisse dessus ou qu'on le boive. La cendre de l'escorce du Genevre efface la ladrerie & la senteur des feuilles & du bois de Genevre alumez chassent les serpens. Il nous faut maintenant parler des Bayes.

Les Bayes ou grains de Genevre servent contre les douleurs de l'estomach, de la poitrine & des costez, soit qu'on les boyve ou qu'on en bassine seulement ces parties là. Si on prend sept de ses Bayes, & autant de Bayes de Laurier, & de canelle commune, une drachme, & qu'on les pille grossierement, puis qu'on les mette dans le ventre d'une tourterelle, & pendant qu'elle rostira la faudra arrouser de graisse de poule, & en fin la faire manger à la femme qui dans peu de jours doit acoucher, le soir, un jour & l'autre non, cela fera que ceste femme delivrera fort aisément & sans travail, qui est un remede bien facile à faire & bien plaisant. Les mesmes Bayes beuës en gros vin rouge arrestent le ventre & les tumeurs d'iceluy, & si profitent aux suffocations de matrice. Confites en sucre, ou cuittes en quelque vin puissant, elles dissipent les inflations, les tranchees & les douleurs qui en procedent, meurissent la toux & provoquent l'urine. Estans concassees, on les fait [p. 341] cuire en vin blanc, ensemble avec des Roses, des noix de Ciprez & des feuilles de Meurte contre les douleurs des dens. Il est bien certain que si quelqu'un se lave la bouche de ceste decoction chaude, y adjoustant seulement un petit d'eau de vie, ou bien s'il y fait seulement tremper un linge & qu'il l'applique sur la dent, il experimentera combien ce remede est soudain & merveilleux. Il est bon à ceux qui sont subjects à la sciatique de prendre en vin blanc quatre Bayes ou grains de Genevre. Je di encores d'avantage, que la decoction, tant des Bayes que des feuilles, beuë, provoque & fait sortir efficacement les mois. Mais c'est assés parlé des Bayes, pour donner lieu au discours que nous voulons faire de sa gomme, de laquelle on se sert à plusieurs usages.

La gomme de Genevre, qu'on appelle vernix, comme nous avons dit, est bonne pour arrester le sang coulant du nez, si on la broye avec un blanc d'œuf & qu'on l'applique sur le front & sur les temples. Elle arreste la violence des vomissemens bilieux qui tormentent l'estomach, si on met sa poudre dans un œuf molet & qu'on le boyve, & en ceste mesme façon elle arretera le flux de ventre sanglant. Elle aide grandement à la resolution des nerfs causee d'humeurs froides, arreste les defluxions du cerveau si on s'en parfume, enduite, supprime les [p. 342] hemorrhoides qui fluent, & meslee avec quelque matiere convenable, elle retient le crachement de sang. Meslee avec poudre d'encens & un blanc d'œuf, appaise les vomissemens. Si on l'applique chaudement sur

l'estomach, elle arreste aussi le flux de ventre si on s'en oinct. Jointe avec huyle rosat ou huyle Mirtin, elle guerit les fentes & crevasses du fondement, si fait bien aussi les crevasses des pieds & des mains engendrees de froidure. Le parfum de ceste gomme arreste les Catarrhes & empesche qu'ils ne tombent avec violence sur les parties basses. Elle despestre³⁰⁰ avec grande vertu l'estomach & les boyaux de la phlegme qui y est attachee & retient fort bien l'humeur qui tombe soudainement du cerveau sur les parties basses. Sa fumee receuë par un entonnoir appaise la douleur des dents, soudain qu'elle parviendra aux dents qui font mal. La poudre de ceste gomme mise dans les cavitez des fistules humides & moittes les desseiche & arreste l'abondance des mois. Son parfum aide grandement à la distillation du cerveau. Bref, ceste gomme a³⁰¹ les mesmes vertus & facultez que le Succinum, comme nous avons ja dit, car elle est chaude & seiche au second degré avec quelque peu d'amertume, ce que sera pour la fin.

[p. 343] *Du Sureau qui croist en arbre & de celuy qui est comme un'herbe, appelé Yeble, & de leurs facultez & remedes.*

Quarreau VIII.

L'Arbre que les Latins appellent Sambucus, ou selon Quintus Serenus, Sabucus, & les Grecs Acte, & les François Sebu ou Sureau ou Suseau, est de deux sortes. L'un est fort commun & frequent parmy les hayes & clostures des jardins & des vignes, & a³⁰² force mouëlle. Il porte un mouchet de fleurs fort blanches, lesquelles ont une senteur si plaisante que ceux de nostre nation en font du vin-aigre qui est fort plaisant, les faisant tremper dedans. Sa semence, ce sont des petites Bayes ou grains mols remplis d'un humeur gluant qui teignent les mains de couleur de sang. La matiere ou bois du Sureau est merueilleusement ferme & solide, à cause dequoy elle est propre à faire boucliers ou targes, comme affirme Pline, car estant transpercee (comme le mesme auteur dit le semblable du Figuier, du Tillet, du Saulx, du Bouleau &

³⁰⁰ Corr. *d'espestre*. (C'est nous qui corrigeons).

³⁰¹ Corr. *à*. (C'est nous qui corrigeons).

³⁰² Corr. *à*. (C'est nous qui corrigeons).

des deux Peupliers), elle se reserre incontinent, à cause dequoy le fer le perce mal aisément, ou si elle est percee, on n'en peut après retirer le fer qu'avec difficulté. L'autre sorte de Sureau est sauvage plustost que domestique ou³⁰³ croissant és jardins & est appelee des Grecs Chameacté, pource qu'il n'est pas si haut de [p. 344] terre que l'autre, comme s'ils vouloyent dire petit Sureau. Les Latins le nomment Ebulus & les François Yeble. Il approche plus de la nature des herbes que non pas des arbres. Sa tige est quarree, ayant force nœuds, desquels sortent ses feuilles par intervalles, lesquelles feuilles sont fort semblables aux feuilles d'Amandier, hormis qu'elles sont dentelees tout autour en façon de scie. Ceste plante fait souslever le cœur & fait venir appetit de vomir, par sa forte odeur & mal plaisante. Elle a la fleur, les grains & le mouschet semblables au Sureau, mais l'odeur en est du tout diverse. Elle vient és lieux ombrageux, moites & aquatiques. Voila ce que j'ay bien voulu dire sommairement de la forme & figure de l'un & de l'autre Sureau. Il reste maintenant que d'un mesme train je poursuyve à discourir de leurs facultez & remedes, selon ma petite portee.

L'eau distilee des racines tant du Sureau que de l'Yeble aide merueilleusement à ceux qui sont detenus de celle sorte d'hydropisie qu'on appelle Timpanite, si on prend de ceste-ci deux onces & de celle là quatre onces, & si ayant le tout meslé ensemble le patient continue d'en boire trente jours durant. Les feuilles tendres du Sureau, cueillies incontinent qu'il commence à germer, avec le mesme poids de racines de plantain, pestries & broyees avec vieil oing, appaisent [p. 345] soudainement les douleurs de la goutte. Le suc tiré de ses feuilles adoucit les apostumes & amas d'humeurs qui se font au cerveau & principalement en la membrane qui environne le cerveau, si on le verse par dessus. Sa decoction comme aussi du yeble refroidit l'ardeur & inflammation des brusleures nouvellement faites, & avec Griotte, il guerit les morsures des chiens si on y applique des feuilles les plus molles. L'eau tiree des fleurs de Sureau, appliquee sur le front & sur le devant de la teste, amoindrit les douleurs causees par un humeur chaud. On fait manger les feuilles tendres & les jeunes germes & bourgeons avec sel pour evacuer la phlegme & l'humeur

³⁰³Corr. on. (C'est nous qui corrigeons).

bilieux. Les grains servent à teindre les cheveux. La decoction faite en vin des feuilles, de la semence ou de la racine de l'un & de l'autre Sureau, & beuë à la mesure de deux ciathes purge les eaux par embas. Bien est vray qu'elle nuit fort à l'estomach, sinon qu'on se soit premuni par choses confortatives & par dehors & par dedans. Le suc tiré de l'escorce de sa racine provoque fort à vomir & fait sortir l'eau qui est entre la chair & la peau, autant en fait le suc de la racine mesme. Les feuilles de Sureau bruslees & mises en poudre arrestent le sang qui coule par le nez. La decoction de la racine, faite en vin, vuyde du tout les hydropiques, & la decoction de ses feuilles amolit [p. 346] les parties secrettes des femmes & la matrice, si elles s'asseent dedans. Les feuilles beuës en vin resistent aux picqueures des serpens, & les tiges appliquees avec suif de bouc profitent grandement aux goutteux. Mais l'Yeble est de plus grande vertu & efficace à toutes ces choses. Le suc tiré des grains de l'un & de l'autre, rassis & purifié, cuit avec miel jusques à ce qu'il ait la consistance d'un julep, oste les douleurs d'oreilles si on le met chaudement dedans. Les excroissances qui ressemblent à champignons, qu'on trouve au bas du tronc du Sureau (qu'aucuns appellent l'oreille du traistre Judas), trempees en eau Rose appaisent les douleurs de teste & les inflammations de la lulette.

Je ne veux pas oublier longuement qu'on fait du Sureau, qui est la chose la plus exquise qu'on pourroit dire, contre les brusleures, & voici la façon comme on le fait. Il faut prendre de l'escorce verte du Sureau, laquelle on trouve incontinent après la premiere petite peau & qui est de couleur d'herbe, une livre (ou tant qu'il te plaira, ayant esgard à la quantité des choses suyvantes) d'huyle lavé par plusieurs fois en eau distillee des fleurs de Sureau, deux livres, faire bouillir cela ensemble quelque espace de temps, & après qu'on les aura coulez & bien pressez, il y faut mettre de cire neufve & bien odorante, ensemble du suc [p. 347] tiré des tiges du Sureau, de chacun quatre onces, puis les faire encores un peu de temps bouillir, jusques à tant que tout le suc soit entierement consumé, cela fait, les faut retirer de dessus le feu & les bien remuer avec une spatule afin que le tout soit bien meslé. Sur la fin, il y faut adjouster deux onces de vernix liquide & deux blancs d'œufs, après les avoir longuement batus avec un cuillier, & finalement mesler le tout bien ensemble & le serrer en un pot bien net pour s'en servir au besoin. J'ay prins ceci de Mathiol.

Je vien maintenant au recit des facultez de l'Yeble. Les rejettons tendres & les cimes du Yeble, qu'on peut aussi pareillement nommer Sureau, cuits avec beurre frais, ou avec huyle & sel, laschent le ventre, & si on arrouse de la simple decoction des fueilles, elle fera mourir les puces. Le suc tiré de ses racines fait retirer le fondement qui sort, guerit l'esquinance si on l'applique chaudement sur la gorge & qu'on mette au dehors un linge trempé dans ce suc. Si on lave tant & tant de fois sa semence que le suc noir qu'elle a autour s'en soit allé, elle sera après fort propre pour donner dans la decoction de Chamepytis, aux goutteux & à ceux qui ont la Sciatique, & aux verolez ou mal de Naples, car par sa vertu laxative, elle appaise grandement les douleurs, divertissant en partie les humeurs [p. 348] qui tombent sur les parties malades & les evacuent aussi en partie. La racine cuitte en vin & baillee à manger aide aux hydropiques, ouvre les conduits de la matrice & corrige les maux qu'y³⁰⁴ surviennent. Aucuns tirent le suc des racines d'Yeble, & quant³⁰⁵ le mettent au soleil & le forment en petits pains ou trociques pour les garder afin de s'en servir au besoin. Ce suc estant mis dans les clysteres aneantit les³⁰⁶ douleurs tant des boyaux que de la hanche, si elles sont causees de froidures ou de ventositez. Il est aussi utile à provoquer les mois si on le met aux parties secrettes des femmes, mesmement si on le reçoit avec laine, laquelle on mette après dedans leurs lieux naturels. Il est fort bon & profitable d'estuver & parfumer avec de la decoction d'Yeble ceux qui ont esté detenus de longue maladie, à cause de laquelle ils sont tombez en une mauvaise habitude, mais il faudra ce pendant fortifier l'estomach & le foye avec choses odorantes & astringentes propres & convenables à cela³⁰⁷.

³⁰⁴Nous comprenons ici *qui y*.

³⁰⁵Corr. & *quant & quant*. (C'est nous qui corrigeons).

³⁰⁶Corr. *ls*. (C'est nous qui corrigeons).

³⁰⁷Corr. *celà*. (C'est nous qui corrigeons).

Épilogue

Epilogue ou Conclusion.

Jusques ici nous avons traité autant brièvement qu'il a esté possible, mais non pas si soigneusement que nous eussions bien désiré, les remedes qu'on peut tirer des [p. 349] jardins & les facultez des plantes qu'y sont avec la methode & ordre le plus convenable & le plus clair qu'il a esté possible, nos contentans neantmoins d'enseigner & non pas enrichir par beaux discours. Et nostre principal but a³⁰⁸ esté de pourveoir aux pauvres gens, tant de la ville que des champs, comme la charité chrestienne le nous commande, qui ne peuvent pas avoir les medecins toutes les fois qu'ils voudroyent bien & qui n'ont pas le moyen d'acheter bien chèrement les drogues des apotichaires. Davantage, j'ay bien voulu faire ouverture à ceux qui sont soigneux de la medecine pour s'employer à dresser de tels jardins medecinaux à leurs patries & parens selon la diversité des lieux, & les enrichir encores davantage s'il en a le moyen. Si ils se proposent ce but, ils donneront ordre & s'employeront à ce que l'ancienne medecine & l'usage ancien de medeciner soit repurgé de toute tromperie & imposture, & remis en sa premiere splendeur comme de nouveau, dequoy la posterité recevra un grand & indicible profit.

FIN DU JARDIN MEDICINAL.

³⁰⁸ Corr. à. (C'est nous qui corrigeons).

Glossaire des plantes et des substances végétales médicinales

Ce glossaire a pour objectif de répertorier les noms des plantes et des substances végétales mentionnées par Antoine Mizauld, afin de voir à quelles plantes ils pourraient renvoyer, selon la taxinomie moderne. Nous indiquons les sens ou les synonymes donnés par Antoine Mizauld. Nous reprenons certains passages de son texte ou les synthétisons. Quand nous n'avons pas de précisions, nous nous référons à des dictionnaires d'ancien ou de moyen français³⁰⁹ et des dictionnaires du français du XVI^e siècle³¹⁰.

La structure d'une entrée se présente ainsi :

Nom (Numéros de sillon et de carreau pour les plantes nommées dans un titre de chapitre, p. x) : définition d'Antoine Mizauld paraphrasée, synonyme, surnom. Si nous ne disposons pas de ces informations ; nous notons la vertu de la plante médicinale ou de la substance végétale mentionnée dans une recette.

Commentaire possible des noms mentionnés plus haut et aide éventuelle des dictionnaires pour éclaircir le sens du terme.

Indications si le nom, les synonymes et les surnoms sont encore employés de nos jours. Noms botaniques de la taxinomie actuelle, si possible. Usages modernes de la plante, notamment en phytothérapie, si possible.

Pour ce dernier critère, nous utilisons les données françaises de l'*Agence Nationale de sécurité du médicament et des produits de santé*³¹¹, et les données européennes de l'*European*

³⁰⁹DICTIONNAIRE ÉTYMOLOGIQUE DE L'ANCIEN FRANÇAIS, [en ligne] : <<http://deaf-server.adw.uni-heidelberg.de/>>

DICTIONNAIRE DE MOYEN FRANÇAIS (DMF), version 2015 (DMF 2015). ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : <<http://www.atilf.fr/dmf/>>.

GODEFROY (Frédéric), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècles*, Paris-Genève, Slatkine, 1881-1902, 10 vol, accessible en ligne :

<<http://micmap.org/dicfro/search/dictionnaire-godefroy/>>

TOBLER (Adolf) et LOMMATZSCH (Erhard) *Altfranzösisches Wörterbuch*, Wiesbaden, Franz Steiner Verlag GMBH, 1952-1976, 10 vol..

WARTBURG (Walter von), *Französisches etymologisches Wörterbuch : eine darstellung des galloromanischen sprachschatzes*, R. G. Zbinden, 1922, 24 t, accessible en ligne :

<<https://apps.atilf.fr/lecteurFEW/lire/132/54?DMF>>.

³¹⁰HUGUET (Edmond), *Dictionnaire de la langue française du seizième siècle*, Paris, Classiques Garnier, 2004 (accessible en ligne).

Thresor de la langue francoyse, tant ancienne que moderne. Auquel entre autres choses sont les mots propres de marine, venerie, & faulconnerie, cy deuant ramassez par Aimar de Ranconnet, chez David Douceur, libraire jure, rue Saint Jacques a l'enseigne de Mercure arreste, 1606, 192 p., accessible en ligne :

<<https://books.google.fr/books?id=G47EZLUSBXQC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>>

³¹¹Agence Nationale de sécurité du médicament et des produits de santé, accessible en ligne :

<<https://ansm.sante.fr/Mediatheque/Publications/Pharmacopee-francaise-Substances-d-origine-vegetale>>.

*Food Safety Authority*³¹², sur lesquelles s'aligne la France. Ces deux sources contiennent des informations sur les usages traditionnels des plantes perçues comme médicinales. Ces informations précisent des croyances, véridiques ou non, et constituent un apport pertinent sur l'imaginaire collectif moderne des plantes médicinales. Cela étant posé, elles donnent plus d'informations sur les usages et les vertus que l'on souhaiterait vendre ou consommer, plutôt que sur les vertus vérifiées par des recherches qui sont plus propres à la pharmacologie.

Nous indiquons les numéros de page de notre édition du *Jardin médicinal* pour chaque occurrence de plantes ou d'éléments issus d'un végétal. Pour les plantes faisant l'objet d'un chapitre dans le *Jardin médicinal*, nous signalons le numéro du sillon et du carreau en plus du numéro de page.

A

Absinthe (Sillon VI, Carreau 1, p. 195) : Herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger. Il en existe trois sortes : l'absinthe vulgaire ou *aluine* ou *fort* ; le *marin* ou *seriphium* ou *semen contra* ou *barbotine* ou *la mort aux vers* ; le *Romain* ou *Saintongeois*.

Ce terme est toujours employé de nos jours pour désigner la grande absinthe, *Artemisia absinthium* L.. Ce nom désigne surtout la plante et la liqueur que l'on produit à partir de la plante. L'*Artemisia absinthium* L. serait tonique, antiseptique et fébrifuge. Elle favoriserait la production de bile. Elle soutiendrait aussi la digestion et prise en infusion, elle apaiserait les douleurs de l'accouchement. Elle lutterait par ailleurs contre les vers, ce qui lui aurait valu le nom de *wormwood*, littéralement « le bois de vers ».

Fort, *marin*, *romain*, *saintongeois*, *semen contra* et *seriphium* ne sont plus employés en français de nos jours à notre connaissance. *Barbotine* sert à désigner la Tanaisie commune, *Tanacetum vulgare* L..

Aceteuse (p. 66) : Voir l'entrée *Ozeille*.

Ache des jardins (p. 53) : Voir l'entrée *Persil*.

Ache des chevaux (p. 57) : Voir l'entrée *Persil*.

³¹²*European Food Safety Authority*, accessible en ligne :
< <http://www.efsa.europa.eu/> >.

Ache des marais (p. 58) : Voir l'entrée *Persil*.

Aconit (p. 215) : Plante violente, qui fait mourir.

Antoine Mizauld ne donne pas d'indication précise pour définir la plante. Dans ce type de cas, nous supposons que la plante est suffisamment connue pour ne pas nécessiter de description. Elle pourrait renvoyer à un archétype ou du moins à une plante globalisant des traits archétypiques.

Ce terme est toujours employé de nos jours. Au pluriel, il renvoie à un genre de plantes de la famille des Renonculacées, *Aconitum* L.. Ce nom est surtout connu par les botanistes.

Agaric (p. 260) : Simple médicament dont la semence est laxative.

La définition du *DMF* nous éclaire sur le sens de ce terme : « Polypore du mélèze dit agaric blanc entrant dans la composition de purgatifs ».

Ce terme est toujours employé de nos jours, mais il désigne des champignons, comme les champignons de Paris. *Agaric* est un terme assez spécifique souvent employé par les botanistes.

Ail (Sillon II, Carreau 3, p. 88) : Racines bonnes à manger, ayant des vertus médicinales, fort d'usage entre ceux qui demeurent aux champs et qui sert souvent de remède dans les maisons champestres. Ainsi, on surnomme l'ail *thériaque des villageois et paysans*.

L'auteur mentionne aussi de l'ail vert. Nous supposons qu'il s'agit d'ail qui n'est pas mûr.

Ce terme est toujours employé de nos jours pour désigner l'*Allium sativum* L. L'ail est surtout employé en cuisine, mais aussi en herboristerie pour la santé vasculaire. L'*Allium sativum* L. soutient la santé du cœur et l'immunité. Il a des vertus antioxydantes et antibactériennes. Il lutterait contre le stress. L'ail des ours, *Allium ursinum* L., soutient la santé du cœur.

Aloès (p. 188) : Intégré dans une recette médicinale, il aide à remplir les ulcères caves.

La définition *DMF* nous éclaire sur le sens de ce terme : « Plante grasse exotique (liliacée) dont les feuilles contiennent un suc amer employé comme tonique ou comme purgatif ».

Ce terme est toujours employé de nos jours et au pluriel, il peut renvoyer à un genre de plantes. L'aloès est notamment utilisé en phytothérapie et en cosmétique. En herboristerie, l'*aloe*

vera L., ou aloès des Barbades, est utilisé pour gérer le niveau de glucose. Il est antioxydant et dépuratif. Il aide aussi à soutenir l'immunité et la santé de la peau. L'*Aloe ferox* Mill, ou l'aloès du Cap, est antioxydant et contribue au bien-être physique.

Aluine (p. 195) : Voir l'entrée *Absinthe*.

Alum rond (p. 44), *Alum* (p. 214) : Substance pouvant soigner de la lèpre et du mal saint Méen, quand elle mêlée au chou et détrempée dans du vinaigre, et les dartres et le feu volage avec de la rue et du miel.

Le nom latin serait compréhensible pour le lecteur français des ouvrages d'Antoine Mizauld.

Nous supposons que cette plante se rapprocherait des sens du Gaffiot : « Consoude officinale ou espèce d'ail ». Une autre possibilité serait de rapprocher ce nom de l'alun, dont les cristaux auraient été polis et arrondis.

Nous ne retrouvons plus ce terme en français moderne.

Amandrier (Sillon VIII, Carreau 2, p. 312) : Arbre médicinal portant des noix, douces ou amères qui font une bonne huile.

Ce terme est toujours employé de nos jours. On utilise plutôt la forme *amandier*, désignant le *Prunus dulcis* (Mill.) D.A.Webb. Les amandes ont un grand succès en gastronomie. Leur huile est employée en cuisine comme en soin cosmétique.

Amaranthus (p. 191) : Voir l'entrée *Passevelours*.

Amidon (p. 124) : Intégré dans une recette médicinale, il aide à arrêter les assauts de la colique et les abondantes purgations des femmes.

Antoine Mizauld ne précise pas la plante de laquelle l'amidon serait extrait.

Ce terme est encore employé de nos jours avec cette définition principale « Substance organique, en forme de grains blancs, constituant la réserve alimentaire de nombreux végétaux, notamment des céréales » d'après le *TLF*.

Aneth (p. 200) : Plante dont l'huile est sédative.

Ce terme est encore employé de nos jours, notamment comme épice servant à aromatiser les plats. L'*Anethum graveolens* L. est utilisé en herboristerie pour la santé féminine, pour

améliorer le sommeil, soutenir la digestion et la fonction des voies urinaires.

Anis (p. 154) : Poudre avec laquelle manger des artichauts.

Ce terme est encore employé de nos jours, notamment comme épice servant à aromatiser les plats, les boissons ou encore des bonbons. L'anis vert, *Pimpinella anisum* L., est utilisé en herboristerie contre les maux de gorge et les flatulences. L'anis vert facilite l'expectoration et soutient la production de lait maternel. Il existe aussi la badiane, ou anis étoilé, *Illicium verum* Hook. F., pour adoucir les voies respiratoires, soutenir les défenses naturelles et aider à la digestion.

Armoise (Sillon VI, Carreau 6, p. 229) : Herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger. Il existe deux sortes : l'armoise commune comparable à l'absinthe et une armoise aux feuilles plus petites, que l'on trouve plus sur les champs labourables, aussi nommée *herbe de Saint Jean*.

Armoise est toujours employé de nos jours. Il renvoie à plusieurs plantes. Au pluriel, les *armoises* renvoient à un genre de plantes, *Artemisia*. *Herbe de Saint Jean* sert encore à désigner l'armoise en général en insistant sur ses vertus médicinales. En herboristerie, on utilise l'armoise commune, *Artemisia vulgaris* L., pour soutenir un appétit normal, la fonction hormonale féminine et la fonction normale des intestins.

Artichaud (Sillon IV, Carreau 4, p. 153) Fruit médicinal issu d'herbes, aussi nommé *cardon*, car c'est une espèce de chardon. Il est cultivé en *artichaudière*.

Ce terme est toujours employé de nos jours. L'artichaut est plus usité en cuisine qu'en médecine. L'artichaut, *Cynara scolymus* (L.) Benth, aide à maintenir la santé des voies urinaires et du foie. Il soutient les systèmes cardiaque et digestif. Il a également des vertus antioxydantes. Il peut accompagner la perte de poids.

Assirien (p. 277) : Voir l'entrée *Citronnier*.

Asperges (Sillon I, Carreau 10, p. 74) : Herbe potagère aux vertus médicinales.

Ce terme est toujours employé de nos jours. La plante est souvent utilisée en cuisine. En herboristerie, l'*Asparagus officinalis* L. sert à la santé de la vessie et des voies urinaires.

Aspic (p. 132) : Voir l'entrée *Lavande*.

Aubepin (p. 159) : Arbrisseau dont les fruits sont confondus avec ceux du groseillier dans la préparation de confitures qui peuvent se conserver toute l'année.

De nos jours, nous employons plus fréquemment la forme *aubépine*. Son nom renvoie à un archétype. Il peut désigner un genre de plantes, *Crataegus* L., quand il est employé au pluriel. L'aubépine, *Crataegus monogyna* Jacq., soutient le système vasculaire.

Auronne (Sillon VI, Carreau 2, p. 203) : Herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger, aussi nommée *cyprez*, ou *petit cipres de Garderobe*. Il en existe une sorte femelle et une mâle.

De nos jours, nous employons plus la forme *aurone* pour désigner l'*Artemisia abrotanum* L.. Cette plante, surtout connue par les botanistes, est encore nommée *garde-robe* [CNRTL]. Le terme *cyprès* n'est plus attribué à cette plante à notre connaissance.

Avellanier (Sillon VIII, Carreau 8, p. 317) : Arbre médicinal portant des noix, aussi nommé *couldrier* et *noisillier*. Il est fameux pour ses fruits nommés *avelane*, *noisille*, *pontique* et *noisette* en français, et *Heracleotiques*, *Prenestines* et *Leptocarya* par les Grecs.

Avelannier n'est pas couramment employé de nos jours. Le nom *noisetier* est préféré. Ces fruits, nommés *noisettes*, sont comestibles et intègrent de nombreux desserts. On les associe souvent à la gourmandise, notamment quand ils sont broyés pour des pâtes à tartiner chocolatées. Le noisetier, *Corylus avellana* L., est aussi utilisé en herboristerie pour la dynamisation du corps, la santé vasculaire et le soutien du système urogénital.

B

Barbotine (p. 196) : Voir l'entrée *Absinthe*.

Basilic (Sillon III, Carreau 8, p. 131) : Herbe médicinale odoriférante, aussi nommée *roial* en français, *occimum* en latin et *basilicum* par les grecs modernes.

Ce terme est toujours employé de nos jours. Les termes d'*herbe royale* semblent connus par les botanistes. Il existe plusieurs sortes de basilic, mais quand on le nomme, on fait généralement référence au *Ocimum basilicum* L.. On l'utilise surtout comme herbe aromatique pour parfumer les plats. Cette plante est aussi utilisée en herboristerie. Elle participe à une circulation sanguine normale. Elle contribue à une activité cognitive et mentale optimale. Elle est apaisante, diurétique et digestive. Elle lutte aussi contre la toux.

Belis des jardins (p. 183) : Voir l'entrée *Marguerite*.

Benjoin (p. 44) : Intégré dans un remède médicinal, il aide à soigner la morsure d'un chien.

Ce nom est attesté en 1479. La définition moderne du *TLF* nous éclaire sur le sens de ce terme : « Substance résineuse aromatique d'odeur vanillée, obtenue par incision du tronc du styrax tonkinensis et utilisée notamment en parfumerie (comme fixateur) et en médecine (pour le traitement de certaines affections respiratoires) ».

Ce terme est encore employé de nos jours dans des discours plus relatifs à la parfumerie.

Bétoine (p. 181) : Intégrée dans un remède médicinal, la bétoine aide contre les vertiges, la paralysie, l'épilepsie et les convulsions.

De nos jours, ce terme est toujours employé pour désigner la *Stachys officinalis*, aussi nommée *Betonica officinalis* L.. Elle est appréciée en herboristerie, notamment pour ses effets antioxydants.

Bette (Sillon I, Carreau 5, p. 61) : Herbe potagère aux vertus médicinales, aussi nommée *reparee* ou *poree*. Il y aurait une bette blanche et une bette rouge.

La *bette* est encore un nom commun pour désigner la *Beta vulgaris* L.. Employé au pluriel, il renvoie aussi à un genre de plantes. *Reparee* et *poree* ne sont plus employés de nos jours à notre connaissance.

Blanc d'eau (p. 103) : Intégrée dans un remède médicinal, la racine de blanc d'eau apaise les douleurs de la vessie.

Ce terme n'est pas employé de nos jours, à notre connaissance.

Blette (Sillon, Carreau 6, p. 64) : Herbe potagère aux vertus médicinales, aussi nommée *saune*, *blitre* et *belistre*. À ne pas confondre avec la bette.

Le *DMF* rapproche la blette de l'*Atriplex hortensis* L. ; il s'agirait de l'arroche des jardins.

Ce terme est encore connu aujourd'hui pour désigner les blettes, aussi nommées bettes, *Beta vulgaris* L., et l'amarante sauvage aussi nommée *amarante blette*. *Saune* désigne encore la blette de nos jours, mais est assez peu employé. *Blitre* et *Belistre* ne sont plus employés à notre connaissance.

Borrache (Sillon 1, Carreau 9, p. 72) : Herbe potagère aux vertus médicinales, à employer en cuisine comme en médecine.

Ce terme est toujours connu de nos jours. Ce nom est surtout connu par les botanistes et les herboristes. La bourrache officinale, *Borago officinalis* L., est utilisée pour soutenir les fonctions de l'élimination de l'organisme et soutient la fonction des voies rénales.

Buglose (p. 72) : Herbe proche de la bourrache.

Nous notons d'ailleurs que la buglosse et la bourrache sont classées dans la famille des borraginacées. Les associations de plantes indiquées par Antoine Mizauld pourraient indiquer des regroupements qui marquent les prémices de la taxinomie botanique moderne

Ce terme est toujours connu de nos jours. Il est surtout connu par les botanistes et les herboristes, car il existe plusieurs variétés de buglosses dont la buglosse officinale, *Anchusa officinalis* L..

C

Camomille (p. 189) : Intégré dans un remède médicinal, son huile aide à résoudre les tumeurs dures, mêmes les écrouelles, au niveau des nerfs et des jointures.

Ce terme est toujours employé de nos jours. Nous employons plusieurs camomilles. La camomille, *Chamaemelum nobile* L. All., est utilisée majoritairement pour faciliter la digestion. Elle a aussi des vertus apaisantes et anti-inflammatoires. La grande Camomille, *Tanacetum parthenium* (L.) Sch.Bip aide à la relaxation et contribue à la circulation normale du sang. Elle est antioxydante et protège les cellules et les tissus. La matricaire désigne la camomille allemande, *Matricaria chamomilla* L. La matricaire libère les voies respiratoires et contribue aux défenses naturelles de l'organisme. Elle apaise la gorge. Elle a un effet sédatif et aide au maintien d'un sommeil sain. Elle aussi aide en cas d'indigestion.

Voir notre chapitre sur la camomille pour plus d'informations.

Canne (p.249) : Plantes à tiges creuses et caves. Suivant le *DMF*, nous rapprochons cette plante des roseaux ou de la canne à sucre.

Ce terme est toujours employé de nos jours pour désigner plusieurs espèces de plantes comme la canne à sucre, *Saccharum officinarum* L.

Cannelle (p.248) : Chose qui a vertu de fortifier l'estomac.

Nous rapprochons ce nom du sens du *DMF* : « Écorce aromatique du cannelier, cannelle ».

Ce terme est toujours employé de nos jours pour désigner plusieurs espèces de plantes. La cannelle est surtout employée en cuisine, plus rarement en cosmétique. La cannelle, *Cinnamomum verum* J. Presl., aide à se sentir plein d'énergie et renforcer l'organisme. Elle contribue à augmenter les capacités mentales et physiques. Elle a des vertus antioxydantes. Elle soutient la santé de la peau et de la bouche. Elle soutient les systèmes cardiaque, digestif, urinaire, reproductif et respiratoire. Il existe aussi une cannelle de Chine employée en herboristerie pour la gestion du glucose dans le métabolisme.

Capili veneris (p. 197) : Substance médicinale, pouvant lutter contre la jaunisse.

Le nom latin serait compréhensible pour le lecteur français des ouvrages d'Antoine Mizauld.

De nos jours, ce terme aux origines latines ne sert plus qu'aux nominations botaniques, comme la capillaire de Montpellier, *Adiantum capillus-veneris* L.. En supposant que la classification botanique moderne conserve parfois des traces des appellations latines anciennes, Antoine Mizauld renverrait à une plante qui se rapprocherait alors de la capillaire de Montpellier.

Cardon des jardins (p. 153) : Sorte de chardon ou autre nom d'*artichaut*, pouvant être cultivé dans des espaces nommés *cardonniere*.

De nos jours, on distingue bien l'artichaut et le cardon. Ce dernier est fameux pour deux variétés : il est cultivé (*Cynara. cardunculus* var. *altilis*, syn. = *Cynara cardunculus* L. subsp. *Cardunculus*) ou sauvage (*Cynara cardunculus* var. *sylvestris*).

Carthame (p. 260) : Simple médicament laxatif.

Le sens de ce nom s'éclaire avec cette définition du *DMF* : « Plante d'Orient, dont les fleurs donnent une teinture rouge, utilisée en pharmacie comme laxatif (entre autres) ».

Ce terme est toujours employé de nos jours et sert à désigner des plantes dont le genre est *Carthamus*. Le Carthame, *Carthamus tinctorius* L., est utilisée en herboristerie pour ses bénéfices sur le métabolisme.

Casse (p. 264) : Intégrée dans une infusion avec des prunes, elle aide à lâcher le ventre en

infusion avec des prunes.

Le sens de ce nom s'éclaire avec cette définition du *DMF* : « Pulpe de la gousse du cassier ».

Nous signalons que *cassie* peut aussi désigner la cannelle [*DMF*]. Nous écartons ce sens dans le *Jardin*, car nous lisons déjà le nom *cannelle* (p. 248). Il est peu probable que l'auteur ait choisi un autre nom pour la cannelle, qui entraînerait des confusions sur les phytonymes. Une partie de son projet est de donner des informations claires sur les plantes médicinales et leurs noms. S'il n'ajoute pas de commentaire pour la *casse*, nous supposons qu'il ne doute pas que le nom renverrait bien à une plante précise : le cassier.

Ce terme est toujours employé de nos jours et sert à désigner de nombreuses plantes dont le genre est *Cassia*. La *Cassia fistula* L., plus connue en français sous le nom de *canéficier*, est utilisée en herboristerie pour la santé des veines et des intestins. Le canéficier lutterait contre la constipation.

Centauree (p. 95) : Intégré dans un remède médicinal, elle aide à faire vider les eaux et dessèche le ventre des hydropiques.

Ce terme est toujours employé de nos jours et sert à désigner des plantes appartenant aux genres *centaurea* et *centaurium*. La petite centaurée, *Centaurium erythraea* L., est utilisée en herboristerie pour dynamiser le corps et soutenir le système digestif.

Cerisier (Sillon VII, Carreau 5, p. 265) : Arbre fruitier ayant des vertus médicinales. Il donne des cerises, qui se distinguent par leur couleur et leur goût, voire leur origine. Il existe en plusieurs sortes, comme les Miliesiennes.

Nous supposons que le nom *miliesienne* renverrait à un lieu, comme Milet, fameux pour l'école de pensée milésienne du VI^e siècle av. J.-C..

De nos jours, le cerisier peut désigner encore plusieurs sortes d'arbres. Ces fruits sont appréciés comme fruits estivaux. On les emploie en cuisine. Les queues de cerise, *Prunus Cerasus* L., sont encore employées à des fins médicinales. Elles sont utilisées en herboristerie pour faciliter les fonctions d'élimination de l'organisme. Elles aident à maintenir les fonctions normales de l'élimination urinaire.

Chamepytis (p. 347) : Intégré dans une décoction médicinale avec de l'hièble, cette substance servirait aux goutteux, à ceux qui ont la sciatique et aux vérolés.

Nous supposons que cette plante se rapprocherait d'une sous-espèce de bugle, telle que

la bugle petit pin, dont le nom botanique est *Ajuga chamaepitys*. Le terme latin *chamae* est d'ailleurs souvent usité pour nommer des plantes, souvent petites ou rampantes, longeant les chemins, comme nous le verrons plus tard dans le chapitre sur la camomille.

Chamaepitys est un terme uniquement utilisé en botanique de nos jours, à notre connaissance.

Champignon (p. 44, 101, 256) : Les champignons semblent perçus plutôt négativement. Il est question de champignons vénéneux (p. 44), de champignons avec lesquels on peut s'étouffer (p. 101) ou qui causent des pesanteurs (p. 256).

De nos jours, il s'agit d'un terme archétypique désignant un élément issu de la nature. Il peut être employé en cuisine, quand il n'est pas toxique.

Châtaignier (Sillon VIII, Carreau 5, p. 320) : Arbre médicinal portant des noix, aussi nommé *Marronnier*. Il y aurait une espèce de châtaignier, considérée comme femelle, et le marronnier, considéré comme mâle, domestique, plus grand et mieux nourri. Son fruit est parfois appelé *gland de Jupiter*, peut-être par confusion avec la noix.

Le terme *châtaignier* désigne communément le *Castanea Sativa* Mill.. Au pluriel, il désigne un genre d'arbre, *Castanea*. De nos jours encore, il existe des confusions entre le châtaignier et le marronnier, introduit en France au XVII^e siècle. Le marronnier d'Inde, *Aesculus hippocastanum* L., est employé en herboristerie pour soutenir la circulation du sang. Il aurait des vertus antioxydantes. Il contribue au bien-être physique, à la protection de l'estomac contre les irritations et aux défenses du corps contre les attaques externes. Il aide aussi à maintenir une peau saine.

Chélidoine (Sillon VI, Carreau 7, p. 232) : Nom venant du grec *Chelidones* signifiant « hirondelles », car la plante fleurit au retour des hirondelles. C'est une herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger, aussi nommée *Grande chélidoine* et *esclere*.

Ce terme est toujours employé de nos jours. Nous remarquons que cette plante est assez peu connue par les personnes qui ne s'intéressent pas spécifiquement aux plantes. La chélidoine se rapporte au genre des *Chelidonium*. La grande chélidoine, *Chelidonium majus* Tourn. ex L.. est utilisée en herboristerie notamment pour la santé du foie et son activité antioxydante.

Éclaire est peu employé : on préfère le terme *chélidoine*. La *grande éclaire* sert à désigner la « grande chélidoine ». Ce terme est surtout employé par les spécialistes de la botanique.

Chiche (p.190) : Plante participant au nettoyage du visage.

Ce terme est toujours employé de nos jours, surtout dans l'expression *pois chiche*, *Cicer arietinum* L.. On l'utilise surtout en cuisine.

Chou (Sillon I, Carreau 2, p. 41) : Herbe potagère aux vertus médicinales de grande qualité existant en plusieurs sortes, comme le chou rouge et le crambe.

Ce terme est toujours employé de nos jours. Il renvoie au chou cabus, *Brassica oleracea* var. *Capitata* L., mais aussi à un archétype de légumes employé dans la cuisine. D'autres sortes de choux sont connus comme le chou chinois ou le chou rouge.

Cyclamen (p. 51) : Fait sécher le chou, quand il est planté devant lui.

Ce terme est assez fréquent de nos jours pour désigner le cyclamen d'Europe, *Cyclamen purpurascens* Mill. Il s'agit plus d'une plante ornementale que d'une plante médicinale.

Ciguë (p. 34, 198, 206 et 219) : Ciguë, plante nuisible, voire mortelle. Son jus est utile pour cueillir la rue.

Ce terme est toujours employé de nos jours. La ciguë, *Conium maculatum* L., est surtout considérée comme une plante toxique.

Citronnier (Sillon VII, Carreau 9, p. 277) : Arbre fruitier ayant des vertus médicinales, aussi nommé *assirien*, *medien* et *persien* ; semblable au limonier par ses vertus.

De nos jours, le citronnier, *Citrus×limon* L., et son fruit sont plus communs. Les nominations *assirien*, *medien* et *persien* ne sont plus utilisées couramment dans la langue française moderne. Les citrons sont souvent employés en cuisine. Ils sont utilisés en médecine pour faciliter la digestion. L'acide citrique est aussi considéré comme un bon détergeant naturel.

Citrule (p. 149) : Végétal proche du concombre et de la courge³¹³. *Citrule* serait une forme moins courante de *citrouille* [Huguet].

De nos jours, nous employons plutôt la forme *citrouille*. La courge citrouille, *Cucurbita pepo* L., est utilisée en cuisine comme en herboristerie pour la santé des voies urinaires.

³¹³Nous retrouvons également ce rapprochement dans les définitions médiévales de *citrule* indiquées par Fleur Vigneron dans ses fiches pour le *Dictionnaire du Français Scientifique Médiéval*. Ses fiches seront prochainement en ligne sur le nouveau site du DFSM en cours d'élaboration.

Civette (p. 141) : Plante aromatique.

De nos jours, *civette* désigne la « ciboulette », *Allium schoenoprasum* L..

Coignier (Sillon VII, Carreau 3, p. 257) : Arbre fruitier ayant des vertus médicinales. Il donne des coings, aussi nommés *pommes d'or* par Virgile.

De nos jours, on emploie plutôt le nom *cognassier* pour désigner le *Cydonia oblonga* Mill.. On utilise ses fruits en confiture ou en confiserie plutôt qu'en remède médicinal.

Concombre (Sillon IV, Carreau 2, p. 146) : Fruit médicinal issu d'herbes, aussi nommé *fil de la terre*.

Nous suivons le *DMF* quant aux sens de ce nom : il s'agirait d'un « Concombre ou [d'une] courge ». Nous supposons que l'auteur renvoie à une plante qui se rapprocherait de notre concombre moderne.

Ce terme est toujours employé de nos jours avec la forme *concombre* pour désigner le *Cucumis sativus* L.. Le concombre est souvent employé en cuisine et parfois en cosmétique. Le nom *fil de terre* n'est plus employé à notre connaissance.

Consoude (p. 185) : Plante qui existe en plusieurs sortes, comme la petite consoude, que l'on peut confondre avec la pâquerette.

Nous supposons que cela est dû au sens prégnant de « *Consoude (royale)*. Petite marguerite ou pâquerette (famille des Composacées) » rappelé par le *DMF*, ou aux vertus semblables de la petite consoude et de la pâquerette qui amolliraient le ventre.

De nos jours, *consoude* est toujours employé et renvoie à plusieurs espèces de plantes. La grande consoude, *Symphytum officinale* L., ferait partie des plantes plus connues.

Coriandre (p. 42, 43, 93, 95 et 154) : Plante médicinale, aidant notamment à soigner la goutte et la jaunisse, et accompagne bien les plats avec de l'artichaut.

Actuellement, le terme renvoie à la plante comme à l'épice issue de ses graines. Il peut aussi participer à la nomination d'autres sortes de coriandre, comme la coriandre longue ou la coriandre bolivienne. La coriandre, *Coriandrum sativum* L., est utilisée en herboristerie, car elle aide à digérer les toxines. Elle aide au maintien des gaz dans le tube digestif. Elle est utile en cas de troubles dyspeptiques (dans la région supérieure de l'abdomen) et de perte d'appétit. Elle soutient les systèmes digestif, nerveux, cardiaque et urinaire. Il a un effet antioxydant et

aide à garder la peau fraîche.

Cormier (p. 274) : Voir l'entrée *Sorbier*.

Couldrier (p. 317) : Voir l'entrée *Avellanier*.

Courge (Sillon IV, Carreau 1, p. 142) : Fruit cartilagineux médicinal issu d'herbes.

Nous supposons que l'auteur renvoie à l'archétype des courges, car il emploie parfois le terme au pluriel, ce qui pourrait impliquer plusieurs espèces. Le sens de ce nom s'éclaire avec cette définition du *DMF* : « Plante potagère dont le fruit est utilisé comme légume, courge ».

Ce terme est toujours employé de nos jours. *Courge* renvoie souvent à un archétype de cucurbitacées, incluant notamment le potiron, *Cucurbita maxima* Duchesne, et la citrouille, *Cucurbita pepo* L..

Crambe (p. 42) : Sorte de chou aux branches fines et aux feuilles délicates.

De nos jours, ce terme est toujours employé. On utilise plutôt la forme *crambé* pour désigner le chou marin, *Crambe maritima* L.. Au pluriel, il renvoie à un genre de plantes de la famille des *Brassicaceae*.

Cresson de jardin (p. 38) : Herbe dont la chaleur est comparable à celle de la roquette, de la menthe et de la marjolaine.

Ce nom composé est plutôt rare de nos jours. Nous retrouvons *cresson* pour désigner une « Plante des lieux humides, à tige rampante et à feuilles découpées en lobes qui ont une saveur piquante et se consomment en salade ou en garniture. » [*TLF*]. Parmi les espèces de cresson, nous pouvons mentionner le *cresson de fontaine*, *Nasturtium officinale* R. Br., une plante potagère fameuse depuis l'Antiquité.

Cumin (p. 43, 74, 81, 88, 94, 147, 201 et 332) : Intégré dans des recettes médicinales, il aide notamment à la difficulté d'uriner, à dissiper les ventosités du ventre, à soigner l'ouïe, les morsures d'animaux et les parties du corps meurtries. Il aide aussi à lutter contre la toux et la lurette prolongée. Il participe à résorber la mauvaise odeur du poireau.

Ce terme est toujours employé de nos jours. Nous associons plus facilement le terme à l'épice qu'aux plantes éponymes. Le Cumin, *Cuminum cyminum* L., soutient le système digestif et contribue au bien-être physique.

Cyprez (p. 203) : Voir l'entrée *Aurone*.

D

Datte (p. 248) : Datte, fruit du dattier, pour évacuer la bile jaune et le phlegme, ou pituite.

Ce terme est encore employé de nos jours et désigne le fruit du palmier dattier, *Phoenix dactylifera* L.. Les dattes sont surtout employées en cuisine.

E

Epithyme (p. 260) : Simple médicament laxatif. Le *DMF* donne le sens de « Cuscute ».

Ce nom n'est plus employé de nos jours. On préfère *cuscute* qui désigne un genre et plusieurs espèces de plantes parasites, comme la cuscute d'Europe, *Cuscuta europaea* L. ou la cuscute proche, *Cuscuta approximata* Bab.. Nous supposons qu'Antoine Mizauld pourrait renvoyer à une plante qui se rapprocherait de la *Cuscute du thym*, si nous considérons son nom botanique, *Cuscuta epithimum* L., comme une trace de cette nomination.

Ers (p. 248) : A une semence semblable à celle de la catapuce.

Le *TLF* atteste le terme en 1538. Ce terme serait donc assez récent pour les lecteurs du *Jardin*.

Son sens moderne, « Plantes de la famille des Légumineuses, cultivées annuellement et utilisées pour le fourrage, dont l'espèce type est la lentille bâtarde » [*TLF*], intègre plus cette plante dans les travaux agricoles que dans les usages médicaux.

Ce terme est encore employé de nos jours par les spécialistes de la botanique et l'histoire de l'agriculture pour désigner la *Vicia ervilia* (L.) Willd..

Eschalote (p. 170) : Plante dont la racine ressemble à celle du Lis.

Nous supposons qu'Antoine Mizauld lui attribue le sens d'« échalote », comme nous le concevons de nos jours.

De nos jours, nous employons plutôt la forme *échalote* pour désigner l'*Allium cepa* var. *Aggregatum* G. Don. L'échalote est surtout utilisée en cuisine.

Esclere (p. 232) : Voir l'entrée *Chelidoine*.

Espinars (Sillon I, Carreau 8, p. 71) : Herbe potagère aux vertus médicinales, fréquemment employé en cuisine.

De nos jours, nous considérons toujours les épinards, *Spinacia oleracea* L., comme des légumes à cuisiner. Ils sont historiquement réputés pour leur teneur en fer.

Espi purpurin (p. 191) : Voir l'entrée *Passevelours*.

Espurge (Sillon VI, Carreau 4, p. 246) : Herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger, semblable au tiquet, ou ricin. Elle est aussi nommée *lathyris* et *petite catapuce*.

Ce nom est encore employé avec la forme *épurge* désignant l'*Euphorbia lathyris* L.. *Lathyris* serait employé dans le cadre de nomination botanique, témoignant d'une trace de l'évolution linguistique des phytonymes et de la taxinomie botanique. *Petite catacupe* est plutôt connue des spécialistes de la botanique, voire de l'herboristerie.

Euphorbe (p. 202) : Plante impliquée dans la recette d'électuaire pour faire mourir les vers.

Ce terme est encore employé de nos jours et peut désigner de nombreuses espèces de plantes, souvent toxiques, du genre des *Euphorbia* L..

F

Fenoil (Sillon III, Carreau 5, p. 118) : Herbe médicinale odoriférante.

Ce terme est encore employé de nos jours. *Fenouil* renvoie au fenouil commun, mais aussi à de nombreuses espèces de plantes. Le fenouil doux, *Foeniculum vulgare* Mill. var. *dulce*, favorise la production de lait maternel et les fonctions d'élimination du rénale. Il aide aussi en cas de flatulences et de spasmes de ventre.

Febve (p. 96, 97, 112, 116, 190, 211 et 295) : Plante médicinale, notamment utilisée pour guérir de la migraine, de la morsure de la mouffette, limiter la mauvaise haleine due à la consommation d'ail, nettoyer le visage, ainsi que pour enfler et lâcher le ventre. Les fèves se cuisinent aussi avec de l'hysope, ou avec de la sarriette et du persil.

Ce terme est encore employé de nos jours pour désigner la fève commune, *Vicia faba* L.,

surtout en cuisine.

Figuier (Sillon VII, Carreau 12, p. 291) : Arbre fruitier ayant des vertus médicinales. Il en existe deux sortes : une sorte domestique ou une sorte sauvage.

Ces deux sortes correspondent à une vision des plantes courante depuis l'Antiquité, en établissant un partage entre ce qui est sauvage et ce qui est cultivé.

Ce terme est encore employé de nos jours et peut désigner plusieurs espèces d'arbres, dont le figuier commun, *Ficus carica* L. Les figues sont fameuses, car ce sont des fruits estivaux assez onéreux et très parfumés. Le figuier est utilisé en herboristerie, car il contribue au bien-être physique et au maintien d'un niveau sain de lipides dans le sang. Il peut aider à maintenir la santé intestinale et faciliterait la guérison des blessures.

Flambe (p. 185) : Voir l'entrée *Glaxo*.

Fœnugrec (p. 45 et 293) : Plante médicinale, notamment utilisée pour soigner la goutte, les jointures et les maux de dent.

Le fenugrec est une épice connue de nos jours. On l'utilise plus en cuisine qu'en médecine. Le fenugrec, *Trigonella foenum-graecum* L., est connu en herboristerie. Il favorise le maintien d'un glucose sanguin normal, la production de lait et la récupération après l'accouchement. Il aide à équilibrer l'élimination et le cycle mensuel après l'accouchement. Il aide à l'équilibre du pH physiologique de l'estomac.

Fort (p. 195) : Voir l'entrée *Absinthe*.

Fraise (Sillon IV, Carreau 5, p. 156) : Fruit médicinal issu d'herbes.

Nous soulignons que la fraise a connu de nombreux croisements à partir du XVIII^e siècle. Les fraises d'Antoine Mizauld devaient plus ressembler à des fraises des bois qu'aux fraises que l'on achète aujourd'hui dans nos commerces et marchés.

Ce terme est encore employé de nos jours, surtout pour désigner les fraises croisées et domestiques du genre des *Fragaria*. Le fraisier est employé en herboristerie, notamment pour maintenir la bonne santé du système digestif.

Framboise (Sillon IV, Carreau 5, p. 156) : Fruit médicinal issu d'arbrisseaux.

Ce terme est encore employé de nos jours. Les framboises sont fréquemment utilisées

dans les desserts. Les feuilles de framboisier, *Rubus idaeus* L, sont encore usitées en phytothérapie. Elles sont particulièrement recommandées lors de la ménopause et des menstruations. Elles contribuent à la fonctionnalité de l'appareil urinaire et au confort digestif.

Fresne (p. 209) : Arbre dont l'ombre fait fuir les serpents.

Ce terme est encore employé de nos jours. Au pluriel, il peut désigner tout un genre d'arbres, les *Fraxinus*. Le frêne est traditionnellement utilisé pour faciliter la perte de poids associé à des mesures diététiques. Il draine les articulations. Il favorise les fonctions d'élimination urinaire normale et soutient la santé gastro-intestinale. Il soutient aussi le système locomoteur.

Froment (p. 116, 170 et 332) : Substance végétale notamment utilisée en médecine pour adoucir les inflammations des testicules, soigner la sciatique et l'urine arrêtée.

Le sens de ce nom est éclairé par cette définition du *DMF* : « Froment (blé de la meilleure qualité) ».

Ce terme est toujours employé de nos jours. Il est souvent relatif aux activités agricoles et à la cuisine.

Fumeterre (p. 202) : Plante médicinale, notamment utilisée pour soigner la gale.

Ce terme est encore employé de nos jours. Il est surtout connu des botanistes. La *Fumaria officinalis* L. et les espèces voisines sont employées en herboristerie pour la santé de la peau, du foie et l'élimination.

G

Genevre (Sillon VIII, Carreau 7, p. 334) : Arbre médicinal donnant des baies et une gomme nommée *vernix*. Il existe deux sortes de cet arbre, l'une basse aux rameaux tombants et l'autre plus grande avec des rameaux s'étendant vers le haut.

La forme *genévrier* est plus employée de nos jours. Au pluriel, il peut désigner un genre d'arbres. Le genévrier, *Juniperus communis* L., soutient le métabolisme des lipides et des glucides. Il aide à maintenir une bonne digestion et à soutenir l'équilibre physiologique des sucres. Il augmente la résistance physiologique de l'organisme. Il a des effets diurétiques.

Gingembre (p. 110) : Substance végétale présente dans une recette de pilule pour les tabides d'après Pierre André Matthiolo.

De nos jours, ce terme est encore employé. Le gingembre, *Zingiber officinale* Roscoe, est utilisé en cuisine et en médecine végétale. Il aide à maintenir l'immunité et possède des propriétés antioxydantes importantes. Il aide en cas de nausées ou de mal des transports. Il maintient une activité optimale de l'immunité des voies respiratoires. Il a des propriétés stimulantes et toniques. Il soutient la digestion, la santé vasculaire et contribue aux défenses naturelles de l'organisme.

Glai (Sillon V, Carreau 7, p. 185) : Fleur médicinale odorante, aussi nommée *Glai*, *flambe*, pour sa couleur comparable au feu, et *iris*, pour sa couleur comparable à un arc-en-ciel.

Aujourd'hui, on utilise plutôt le terme *glai* pour des plantes ornementales, appartenant au genre des *Gladiolus* L..

Iris est encore employé de nos jours. Au pluriel, il désigne un genre de plantes. Le terme est surtout connu pour désigner des plantes d'ornement ou des parfums. La *flambe* est une variété d'iris. Les iridacées sont une famille de plantes dont les glai font partie. Nous remarquons de nouveau que le regroupement de noms donné par Antoine Mizauld s'inscrirait dans l'histoire de la taxinomie botanique.

Glai (p. 185) : Voir l'entrée *Glai*.

Grande Catapuce (p. 246) : Voir l'entrée *Tiquet*.

Grenadier (Sillon VII, Carreau 11, p. 286) : Arbre fruitier ayant des vertus médicinales. Ses fruits sont nommés *grenades* parce qu'ils sont remplis de grains ou parce qu'ils sont cultivés à Grenade. Ses fruits se différencient par le goût et sont parfois nommés *groseilles rouges* ou *groseilles d'outremer*.

Ce terme renvoie à deux espèces d'arbre de nos jours : le grenadier commun, *Punica granatum* L., et le grenadier de Socotra, *Punica protopunica* Balf. f.. Les termes de *groseilles rouges* ou *groseilles d'outremer* ne sont plus employés pour désigner la grenade à notre connaissance. Les grenades communes sont utilisées en cuisine. La *Punica granatum* L. est utilisée en herboristerie pour soutenir la santé cardio-vasculaire, la digestion et la bonne gestion du glucose dans le métabolisme. Elle a des vertus antioxydantes et soutient le système immunitaire.

Griotte (p. 45, 50, 59, 61, 68, 117, 128, 177, 276, 321, 330 et 345) : Fruit médicinal notamment utilisé pour apaiser les inflammations, les plaies, les tumeurs, les enflures, la dureté des mamelles et les gouttes des pieds, ou encore pour soigner les yeux qui coulent, la sciatique ou la morsure des chiens. La griotte est aussi impliquée contre l'ardeur de l'estomac.

Ce terme attesté en 1505 d'après le *TLF* : il est donc assez récent pour les lecteurs d'Antoine Mizauld et pour les botanistes contemporains. Nous rapprochons le sens de ce nom de celui du *TLF* : « Cerise à chair molle, à queue courte, caractérisée par son goût aigrelet ».

Le terme est encore bien employé de nos jours. Les griottes, *Prunus cerasus* L., sont souvent utilisées en cuisine pour des desserts ou des confitures.

Groiselles (Sillon IV, Carreau 6, p. 158) : Fruit médicinal, blanc ou rouge, issu d'herbes ou d'arbrisseaux.

De nos jours, le groseillier renvoie à plusieurs espèces d'arbustes, comme le groseillier des Alpes, *Ribes alpinum* L.. Les fruits du groseillier noir, ou cassissier, *Ribes nigrum* L., sont utilisés en cuisine pour la préparation de dessert ou de boisson. En herboristerie, le groseillier noir favorise le bien-être circulatoire, la perte de poids, le drainage de l'organisme et la résistance contre le stress. Il est adoucissant, diurétique et contribue au bon fonctionnement des muscles et des articulations.

Guymauve (Sillon VI, Carreau 10, p. 240) : Herbe médicinale pouvant être employée à la place de la mauve.

Ce terme est toujours employé de nos jours pour désigner la plante. Cependant, le nom est plus fameux quand il se rapporte à la confiserie, originellement cuisinée à partir de guimauve officinale. La guimauve, *Althaea officinalis* L., est apaisante pour la bouche, la gorge, le pharynx et les cordes vocales.

Gyrofle (p. 309) : Épice à employer avec la cannelle dans une recette de confiture de noix.

Ce terme aurait le sens de « Clou de girofle ».

De nos jours, nous parlons surtout de *clou de girofle* issu du giroflier. *Girofle* pour désigner l'arbre est moins employé. Le giroflier, *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. et L.M.Perry, est utilisé en herboristerie, car il a des vertus antioxydantes. Il soutient les systèmes reproductif, respiratoire, cardiovasculaire et digestif.

Gyroflée (p. 180) : Voir l'entrée *Oillet des jardins*.

H

Helxine (p. 238) : Voir l'entrée *Parietaire*.

Hyacinthe (p. 182) : Plante vertueuse, mais pas supérieure à l'œillet.

Nous soulignons qu'il s'agit d'un terme assez récent pour le XVI^e siècle, car *hyacinthe* signifiant « jacinthe » aurait été attesté en 1559, toujours selon le *TLF*.

Ce terme est encore connu aujourd'hui. On utilise plus le terme de *jacinthe*, *Hyacinthus* L., pouvant renvoyer à un genre de plante. On la considère surtout comme une fleur ornementale.

Hysope (Sillon III, Carreau 2, p. 112) : Herbe médicinale odoriférante.

Ce terme est encore employé de nos jours. Il est surtout connu des spécialistes en botanique et herboristerie. L'hysope, *Hyssopus officinalis* L., soutient la santé des os et des articulations. Elle soulage la gorge, le pharynx et les cordes vocales.

I

Iris (p. 185) : Voir l'entrée *Glai*.

J

Jusquiame (p. 170 et 209) : Plante médicinale froide, comme la Mandragore, la Céruse et l'Opium, soignant notamment les inflammations des testicules.

Ce terme est encore employé aujourd'hui et désigne plusieurs plantes du genre *Hyoscyamus* L.. Elle est connue des botanistes, des herboristes et des amateurs d'histoires de plantes pour ses vertus narcotiques.

L

Laictue (Sillon I, Carreau 1, p. 30) : Excellente herbe potagère aux vertus médicinales, aussi

nommée *herbe bénite*, *chastree* et par le médecin grec Rufus d'Éphèse, *Acraipaly*, selon ses effets médicaux.

Laitue désigne souvent la *Lactuca sativa* L.. Au pluriel, le terme peut renvoyer à un genre de plantes de la famille des astéracées. Ce second sens implique que *laitue* peut être employé comme un archétype. Les termes d'*herbe bénite* et *castrée* ne sont plus employés pour parler de la laitue à notre connaissance.

Lathyrus (p. 246) : Voir l'entrée *Espurge*.

Laurier (Sillon VIII, Carreau 6, p. 323) : Excellent arbre médicinal donnant des baies ; surnommé *huissier des empereurs et des papes* par Pline, c'est un arbre pacifique ainsi qu'un arbre de divination dédié à Apollon ou Jupiter.

Ce terme est toujours employé aujourd'hui. Sa symbolique est encore très forte. Le laurier, *Laurus nobilis* L., est connu en phytothérapie. Il a des vertus antioxydantes. Il contribue à la guérison des blessures. Il aide à la circulation normale du sang et réduirait les micro-organismes pathogènes.

Lavande (Sillon III, Carreau 11, p. 132) : Herbe médicinale odoriférante, pouvant aussi être classée parmi les fleurs aromatiques médicinales ; aussi nommée *nard bâtard*, pour son odeur, ou *Aspic*. Il en existe plusieurs sortes, comme la grande lavande, parfois nommée *aspic*.

Lavande est toujours employé aujourd'hui pour désigner plusieurs espèces de plantes qu'on peut associer à la lavande. La lavande *aspic* renvoie à une espèce précise de lavandes, la *Lavandula latifolia* Medik.. La lavande, *Lavandula angustifolia* Mill., est utilisée en herboristerie, car elle contribue à une relaxation optimale. Elle améliore le confort digestif. Elle aide à trouver un meilleur sommeil et à diminuer les tensions.

On n'utilise plus l'appellation *nard bâtard*, à notre connaissance.

Lentille (p. 62) : Dénrée médicinale qui restreint le ventre trop lâche.

Ce terme est toujours employé aujourd'hui pour désigner la *Lens culinaris* Medik.. La lentille est essentiellement employée en cuisine. On la dit riche en fer.

Lentille des marais (p. 226) : Plante médicinale contre l'hydropisie.

Aussi appelée *lentille d'eau*, d'après le DMF, le végétal renvoie à une « Plante aquatique dont les feuilles sont arrondies en forme de lentille ».

De nos jours, on emploie encore la locution *lentille des marais*, mais aussi *lentille d'eau* pour désigner une « Plante aquatique (de la famille des Lemnacées) » [TLF].

Lierre (p. 270 et 329) : Frotté avec du Laurier, il attise le feu.

Nous supposons qu'Antoine Mizauld renvoie à l'archétype du lierre, car il ne donne pas de grande précision sur la plante.

Ce terme est toujours employé aujourd'hui. Le lierre, *Hedera helix* L., est parfois utilisé en herboristerie, car il soutient la santé respiratoire, la santé urinaire et la santé du foie. Il participe aussi à la bonne fonction du poumon.

Limonier (Sillon VII, Carreau 10, p. 282) : Sorte d'arbre proche de l'oranger, dont les fruits ressemblent à des citrons. Antoine Mizauld distingue trois sortes de limoniers, que l'on identifie grâce à la forme et au goût de leurs fruits.

De nos jours, *limonier* est un terme assez peu employé pour désigner une variété de citronnier [TLF].

Lin (p. 222, 223 et 337) : Plante dont la semence fricassée est bonne pour soigner les maux de côté, nettoyer le phlegme et pour faire une huile utile pour créer un vernis.

Ce terme est toujours employé aujourd'hui, surtout comme matériau pour élaborer des vêtements, voire en cuisine. Les graines de lin sont parfois intégrées dans l'alimentation. Le *Linum usitatissimum* L. est connu en herboristerie, pour la santé de l'estomac, des intestins, de la prostate et de la poitrine. Il aide lors de la ménopause et dans le contrôle du poids. Il soutient aussi la santé émotionnelle.

Lis des jardins (Sillon V, Carreau 2, p 168) : Fleur odorante médicinale aussi excellente que la rose. Marque et enseigne des rois, elle est aussi nommée *fleur royale* et *fleur de Junon*. Son suc obtenu à partir des fleurs est nommé *syrion*, à ne pas confondre avec *Syræon*.

De nos jours, on emploie aussi la forme *lys*. Il s'agit d'un nom archétypique pour parler des liliacés. Le lis, *Lilium candidum* L., est encore considéré comme une fleur médicinale bonne pour la peau. Il est aussi une fleur ornementale et un emblème³¹⁴.

³¹⁴DOMINGUEZ (Audrey), *Le lis au Moyen Âge*, sous la direction de Fleur Vigneron, Grenoble, Université Grenoble Alpes, 2016, accessible en ligne : < <https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01622816> >.

Lupin (p. 302) : Plante dont la décoction avec de la lie d'huile d'olive protège les bêtes de la gale.

Ce terme est toujours employé aujourd'hui. Au pluriel, il désigne un genre de plantes, *Lupinus* L.. Il est surtout connu des spécialistes en botanique.

M

Malve (Sillon VI, Carreau 10, p. 240) : Herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger, pouvant être employée à la place de la guimauve. Il existe la mauve des jardins et la mauve sauvage.

Ce terme est encore employé de nos jours et constitue un archétype pour désigner toutes les plantes qui appartiennent au genre *Malva*. En herboristerie, il est souvent question de la *Malva sylvestris* L.. Elle facilite la digestion. Elle procure un effet apaisant et agréable sur la gorge, du pharynx et des cordes vocales.

Mandragore (p. 209) : Plante semblable à la rue, à la céruse, à la jusquiame et à l'opium.

Ce terme est toujours employé de nos jours et renvoie souvent à la *Mandragora officinarum* L., considérée comme une plante médiévale mythique.

Manne (p. 264) : Nous supposons qu'il s'agit d'une substance issue d'une plante. Cependant, Antoine Mizauld, le *DMF* ou le *TLF* ne donnent pas d'information à ce sujet.

De nos jours, la *manne* peut désigner l'« Exsudation ou suintement de végétaux » selon wikipédia³¹⁵.

Marguerite des jardins (Sillon V, Carreau 6, p. 182) : Fleur médicinale odorante proche de la pensée. Il existe des marguerites des jardins et des marguerites sauvages. Cette fleur est aussi nommée *belis* ou *pasquette* en Bourbonnois, ou *herbe de la paralysie* par référence à sa vertu.

Marguerite est encore employé de nos jours pour désigner la marguerite commune, *Leucanthemum vulgare* Lam.. La pâquerette désigne désormais la *Bellis perennis* L.. *Herbe de la paralysie* est relativement peu employé de nos jours. La pâquerette, *Bellis perennis* L., augmente la résistance physiologique de l'organisme en cas d'environnement difficile. Elle est utile pour protéger la peau contre les dommages oxydatifs induits par les UV. Elle protège

³¹⁵« Manne », *Wikipédia, l'encyclopédie libre*. Page consultée le 14 mai 2019 à l'adresse suivante : < <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Manne&oldid=153941938> >.

contre l'action des radicaux libres en raison du stress, de l'alcool, de l'exposition aux UV ou d'environnements pollués.

Marin (p. 196) : Voir l'entrée *Absinthe*.

Marjolaine (Sillon III, Carreau 4, p. 117) : Herbe médicinale odoriférante.

Ce terme est encore employé de nos jours, notamment pour désigner une herbe aromatique. La marjolaine, *Origanum majorana* L., facilite la digestion. Elle aide à maintenir à la fonction du foie en bonne santé. Elle contribue à la transmission de l'influx nerveux et la contraction musculaire. Elle augmente la résistance physiologique de l'organisme en cas d'environnements difficiles.

Marjolaine d'Angleterre (p. 127) : Voir l'entrée *Thym*.

Maronne (p. 232) : Nommée *matricaria* en latin, *espargoutte* par les Parisiens, elle guérit les douleurs de la matrice.

Maronne n'est plus employé de nos jours, à notre connaissance. *Espargoutte* est encore employé : la *spargoute des champs*, *Spergula arvensis* L. désigne une plante à petites fleurs blanches. Cela est peut-être une piste pour comprendre ce que veut dire *maronne* à la Renaissance et à la fin du Moyen Âge. *Le DMF* donne le sens d'« Espèce de camomille, matricaire ou marjolaine » pour *maronne*. Nous retrouvons le trait archétypique des petites fleurs blanches.

Mastic (p. 190 et 248) : Protège et fortifie l'estomac, notamment contre la nuisance de la racine de glay. Le mastic est une « résine d'un arbre nommé *lentisque* » [*DMF*].

Ce terme est encore employé de nos jours, mais nous l'associons assez peu à la résine végétale.

Matrisalvia (p. 135) : Voir l'entrée *Orval*.

Medien (p. 277) : Voir l'entrée *Citronnier*.

Melilot (p. 200) : Utilisé dans une décoction contre les contusions et les foullements des muscles.

Ce terme est encore employé de nos jours. Le *Melilotus officinalis* (L.) Lam. est connu en herboristerie pour soutenir la fonction nerveuse, la digestion et la santé du sang. Il aurait aussi des effets relaxants.

Melon (Sillon IV, Carreau 3, p. 150) : Fruit médicinal issu d'herbes, plus souvent nommé *poupon* ou nommé *melopepon*.

Le DMF signale que *poupon* est plus connu sous la forme *pépon* et désigne le « Fruit de la famille des Cucurbitacées (courge, melons...) ». Nous remarquons qu'Antoine Mizauld distingue bien courge et melon.

Melon est encore employé de nos jours. Le melon, *Cucumis melo* L., est considéré comme un fruit estival qui rafraîchit l'entrée ou la fin d'un repas. *Melopepo* renvoie parfois au « melon » et sert à qualifier des liqueurs³¹⁶. *Poupon* existe encore, mais il relève du registre de la botanique et semble rarement employé.

Mente (Sillon III, Carreau 6, p. 122) : Herbe médicinale odoriférante. Il en existe plusieurs sortes dont la mentastre. Il s'agit d'un nom archétypique pour désigner plusieurs sortes de plantes que l'on peut associer à la menthe.

De nos jours, la *mente* a le sens de « Menthe douce, le plus souvent ». Le terme peut renvoyer à l'archétype de la menthe. Au pluriel, il peut désigner un genre de plantes de la famille des lamiacées. La menthe douce, *Mentha spicata* L., est utilisée pour faciliter la digestion. La menthe poivrée, *Mentha x piperita* L., a le même effet que la menthe douce. De plus, elle contribue à la relaxation optimale et aux défenses naturelles de l'organisme. La menthe pouliot, *Mentha pulegium* L., sert à la santé utérine et soutient le système digestif.

Voir notre chapitre sur la menthe pour plus de précisions.

Mercuriale (Sillon VI, Carreau 8, p. 235) : Herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger, aussi nommée *vignoble*. Il en existe au moins deux sortes, mâle et femelle.

Ce terme est toujours employé de nos jours pour désigner des plantes, comme la mercuriale vivace *Mercurialis perennis* L. et la mercuriale annuelle *Mercurialis annua* L..

Meslier (p. 274) : Voir l'entrée *Nesflier*.

³¹⁶Référence vers la liqueur de Melopepo :

< <https://liquoristerie-de-provence.com/fr/liqueurs/22-melopepo-a-la-pulpe-de-melon-et-aux-amandes-50cl.html> >.

Meurier (Sillon VII, Carreau 6, p. 267) : Arbre fruitier ayant des vertus médicinales qui jette ses bourgeons bien tard.

De nos jours, nous préférons la forme *mûrier*. Ce terme au pluriel peut désigner un genre de plantes, *Morus* L.. Les fruits du mûrier sont communs dans l'alimentation, dans la préparation de desserts, de confitures ou de liqueurs.

Moutarde (p. 62) : Peut obstruer le foie.

De nos jours, la moutarde est surtout un condiment et renvoie à plusieurs espèces de plantes, comme la moutarde blanche, *Sinapis alba* L.. Ce terme est aussi un adjectif pour désigner des éléments de la même couleur que les grains de moutarde.

Myrabolans (p. 202 et 316) : En décoction, ces fruits servent contre l'humeur bilieuse. Les myrabolans jaunes sont utilisés aussi contre la gale.

Le sens de ce nom s'éclaire avec cette définition du *DMF* : « Petit fruit de l'Inde de la grosseur d'une petite prune, employé dans des préparations médicinales ».

Ce terme est encore employé de nos jours, sous la forme *myrobolan*. Il désigne le prunier-cerise, *Prunus cerasifera* Ehrh..

Myrrhe (p. 80, 223 et 230) : Intégrée dans un remède médicinal, elle aide contre les crachements de sang, pour déclencher les règles ou encore nettoyer la matrice.

Ce terme est toujours employé de nos jours pour désigner une gomme aromatique comme l'arbre qui la produit, *Commiphora myrrha* (Nees) Engl..

Myrthe (p. 77) : Intégré dans un remède médicinal, il aide contre les crachements de sang.

Aujourd'hui, le terme est plus employé avec la forme *myrte* pour désigner le *Myrtus communis* L.. Il constitue un archétype de plante renvoyant à la famille des myrtacées.

N

Nard (p. 110, 139, 165, 202 et 330) : Aussi nommé *nard indique*, son parfum, comme trait caractéristique, sert à nommer la lavande *nard bâtard*. Le nard est utilisé pour créer des pilules, pour purger et pour guérir la dureté d'ouïe.

Ce terme est toujours employé, surtout en parfumerie. Le nard indien désigne le *Nardostachys grandiflora* DC..

Nard batard (p. 132) : Voir l'entrée *Lavande*.

Naveau (p. 122) : Aliment, comme la courge et le fenouil, à faire cuire pour modérer la froidure d'autres substances.

De nos jours, nous employons la forme *navet*, désignant le navet commun, *Brassica rapa* subsp. *Rapa* L.. Il est surtout employé en cuisine en hiver et printemps.

*Nesflie*r (Sillon VII, Carreau 8, p. 274) : Arbre fruitier ayant des vertus médicinales, aussi nommé *meslie*r. Il en existe deux sortes : un néflier sauvage et épineux, aux caractéristiques repoussantes, et un néflier domestique, attractif, avec de gros fruits comestibles sans épines.

*Néflie*r est encore employé de nos jours et est connu pour désigner un arbre aux fruits aigres, *Mespilus germanica* L.. *Meslie*r n'est plus employé à notre connaissance.

*Noisillie*r (p. 317) : Voir l'entrée *Avellanier*.

Noix de Galle (p. 77, 78, 81 et 288) : Intégrée dans des remèdes, elle aide à arrêter le sang de couler du nez, empêcher les crachements du sang ou encore affermir les dents branlantes.

La définition du *DMF* éclaire le sens de ce terme : « Excroissance apparaissant sur les feuilles du chêne due à la piqûre d'un insecte, noix de galle ».

De nos jours, ce nom composé est toujours employé. Nous employons *galle* seul aussi pour désigner une forme de tumeur végétale.

Noyer (Sillon VIII, Carreau 1, p. 303) : Arbre médicinal portant des noix, nommé *juglans* par les anciens grammairiens.

Ce terme est encore employé de nos jours. Au pluriel, il renvoie aussi à un type d'arbre du genre des juglandacées, *juglans* L.. Les noix sont très employées dans le cadre d'usages alimentaires. Le bois de noyer sert notamment à fabriquer des meubles. Le noyer, *Juglans regia* L., est connu en herboristerie pour soutenir la fonction des reins et du tractus intestinal. Il aide à maintenir les niveaux de lipides et de cholestérol dans le sang. Il contribue à la défense de l'organisme et protège les cellules et les tissus des dommages oxydants.

O

Oignon (Sillon II, Carreau 2, p. 82) : Racines bonnes à manger, ayant des vertus médicinales. L'auteur évoque l'oignon vert, que nous associons à l'oignon nouveau.

Ce terme est encore employé de nos jours. L'oignon, *Allium cepa* L., est souvent utilisé en cuisine.

Oillet des jardins (Sillon V, Carreau 5, p. 180) : Fleur médicinale odorante, aussi nommée *gyroflee*.

Æillet est encore employé de nos jours. Il renvoie à plusieurs espèces de plantes issus de plusieurs genres, comme les *Dianthus* L.. Il s'agit surtout de plantes ornementales. *Giroflée* est encore employé aujourd'hui et peut désigner plusieurs espèces de plantes, comme la giroflée des murailles, *Erysimum cheiri* (L.) Crantz, mais pas des œillets.

Olivier (Sillon VII, Carreau 13, p. 298) : Arbre fruitier ayant des vertus médicinales, aussi surnommé *pacifique* par les poètes.

Ce terme est encore employé de nos jours. Le surnom de l'arbre n'est plus employé à notre connaissance. L'olivier est un arbre à la symbolique persistante dans la culture occidentale. Ces fruits et l'huile de ses fruits sont souvent employés dans la cuisine occidentale. L'olivier, *Olea europaea* L., soutient les voies respiratoires et les voies urinaires. Il aide à l'équilibre des sucres et la circulation sanguine.

Opium (p. 209) : Plante semblable à la rue, à la céruse, à la jusquiame et à la mandragore.

Ce terme est encore employé de nos jours, notamment pour désigner une drogue. L'opium est issu du pavot somnifère, *Papaver somniferum* L., également nommé *pavot des jardins*.

Orangier (Sillon VII, Carreau 10, p. 282) : Arbre fruitier ayant des vertus médicinales. Il en existe trois sortes reconnaissables par le goût et la forme de ses fruits.

C'est un nom archétypique pour désigner plusieurs sortes d'arbres portant des oranges.

De nos jours, l'orange est un fruit commun. La fleur d'oranger est très utilisée en pâtisserie. En herboristerie, l'oranger amère, *Citrus aurantium* L., contribue à un sommeil

naturel et aide à maintenir une détente optimale. Il apaise la gorge et le pharynx. Il contribue à la gestion du poids. L'oranger doux, *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, est utilisé pour la bonne circulation du sang dans les micro-vaisseaux et contribue à diminuer la sensation de jambes lourdes.

Voir notre chapitre sur l'oranger pour plus de précisions.

Orge (p. 39, 42, 43, 60, 83, 133, 150, 172, 211 et 230) : Utilisé dans des remèdes médicaux, notamment pour augmenter le lait, pour réduire la chaleur des fièvres et éteindre la soif, pour déclencher les règles, pour soigner la goutte, les yeux qui coulent, les ulcères des parties génitales, les inflammations des poumons, ou encore pour se nettoyer le visage.

De nos jours, *orge* renvoie à une céréale, l'orge commune, *Hordeum vulgare* L., et plus généralement à un genre de plante nommé *Hordeum*. Bien qu'elle ait servi à la confection de tisane, l'orge est aujourd'hui considérée comme un aliment plutôt qu'un médicament.

Origan (p. 51, 91 et 332) : Il fait sécher les choux cultivés. Il est aussi employé dans des remèdes contre les poux et les lentes, ainsi que pour guérir la lèpre prolongée.

Ce terme est toujours employé de nos jours, notamment comme herbe aromatique. L'origan, *Origanum vulgare* L., est une herbe aromatique utilisée en herboristerie pour contribuer à la fonction normale de la vésicule biliaire et des systèmes cardiaque et respiratoire. Il facilite la digestion et a un effet légèrement sédatif. Il maintient la santé des femmes.

Ortie (Sillon VI, Carreau 4, p. 218) : Herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger, dont le nom vient du latin *Urtica*, signifiant « brûlante ». En grec, son nom *acaliphe* renvoie au conseil qu'il ne faut pas la toucher. Il en existe plusieurs sortes, comme l'ortie sauvage, aussi nommée *ortie grecque*, et l'ortie mauvaise et mordante.

De nos jours, *ortie* renvoie à la grande ortie, *Urtica dioica* L., et à un genre de plantes, quand il est employé au pluriel. L'ortie, *Urtica dioica* L., aide à entretenir les muscles et la souplesse articulaire. Elle favorise l'élimination rénale de l'eau. L'ortie est consommée en infusion, en soupe ou encore dans des tartes.

Orval (Sillon III, Carreau 9, p. 136) : Herbe médicinale odoriférante, aussi nommée *toute-bonne* et *sclarea* et *scarlea*, ou *matrisalvia* et *gallitricum*, ou encore *herbe de Saint Jean*. Il existe une sorte d'orval domestique, aussi nommée *orval des jardins*, et une sorte sauvage.

De nos jours, le TLF indique *orvale* comme une « Variété de sauge odorante appelée

aussi *toute-bonne* ». Cela étant posé, nous parlons plus de sauge sclarée, *Salvia sclarea* L., qui est connue en botanique et en herboristerie pour ses effets antioxydants.

Ozeille (Sillon I, Carreau 7, p. 66) : Herbe potagère aux vertus médicinales, aussi nommée *salierre* et *aceteuse* pour son goût aigre.

De nos jours, *acéteux/acéteuse* est employé comme adjectif pour désigner ce qui est aigre comme du vinaigre. Contrairement à *salierre* et *acéteuse*, *oseille* est plus employé pour désigner des plantes comme l'oseille commune, *Rumex acetosa* L.. Elles sont souvent aromatiques, plutôt utilisées en cuisine qu'en médecine.

P

Pain Porcin (p. 51) : Substance proche du Cyclamen.

Ce nom fait allusion à l'alimentation des animaux domestiques et ainsi ferait ressortir la philosophie rustique du *Jardin*.

De nos jours, nous employons plus souvent les termes de *cyclamen d'Europe* et *cyclamen pourpre*, *Cyclamen purpurascens* Mill., que *pain-de-pourceau* ou *marron-de-cochon*.

Palma Christi (p. 246) : Voir l'entrée *Tiquet*.

Parelle (p. 17, 50 et 68) : Intégrée dans des remèdes, elle aide à lâcher le ventre, évacuer les excréments, soulager le feu volage et soigner de la jaunisse.

Le *DMF* apporte un sens éclairant pour ce nom : « Variété de rumex, plante voisine de la patience et de l'oseille ».

De nos jours, les termes *Oseille crépue*, *Patience crépu* et *Rumex crépu*, *Rumex crispus* L., seraient plus employés pour parler de *parelle*.

Parietaire (Sillon VI, Carreau 9, p. 238) : Herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger, aussi nommée *Helxine*, *Perdicium*, *Urceolaris* et *Vitreola*.

De nos jours, *parietaire* est employé par les connaisseurs des simples. *Helxine* désigne la *Soleirolia soleirolii* (Req.) Dandy. *Perdicium* désigne un genre d'astéracées. *Urceolaris* sert à nommer une espèce de myrte, *Melaleuca urceolaris* F.Muell. ex Benth.. *Vitreola* n'est plus employé actuellement, à notre connaissance. La pariétaire, *Parietaria officinalis* L., est utilisée

en herboristerie pour supporter les défenses immunitaires.

Pasquette (p. 184) : Voir l'entrée de *Marguerite*.

Passevelours (Sillon V, Carreau 8, p. 191) : Fleur médicinale odorante, aussi nommé *Espi purpurin* et *Amaranthus*.

Attesté en 1509 selon le *TLF*, ce terme renverrait à un archétype de plante que nous connaissons aujourd'hui plus sous le terme *amaranthe*.

Passevelours est encore employé de nos jours par les spécialistes de la botanique. *Amaranthus* L. désigne un genre de plantes. *Espi purpurin*, ou *épi pourpre*, n'est plus employé à notre connaissance.

Pavot (p. 222) : Plante dont l'huile sert à diminuer la chaleur du cœur et les fièvres qu'elle provoque.

Ce terme est encore employé de nos jours. Il peut désigner plusieurs espèces de plantes, comme le coquelicot, *Papaver rhoeas* L.. Le coquelicot est utilisé en herboristerie pour adoucir la gorge, le pharynx et les cordes vocales. Il aide à trouver un meilleur sommeil ainsi qu'à diminuer l'irritabilité et la nervosité.

Pensee (Sillon V, Carreau 6, p. 182) : Fleur médicinale odorante, semblable à la marguerite. Cette fleur est aussi nommée *herbe de la trinité*.

De nos jours, *pensée* est encore employé. *Herbe de la trinité* est encore employé pour désigner la pensée sauvage. La pensée sauvage, *Viola tricolor* L. ou *Viola arvensis* Murray, soutient la purification du sang et la digestion. Elle favorise la beauté de la peau et adoucit la gorge.

Perdicium (p. 238) : Voir l'entrée *Parietaire*.

Persien (p. 277) : Voir l'entrée *Citronnier*.

Persil (Sillon I, Carreau 3, p. 53) : Herbe potagère aux vertus médicinales, aussi nommée *Ache Rustique* et *ache des jardins*, ou encore *Selinon* en grec et surnommée *herbe domestique* par Théophraste. Il existe une ache mâle, moins nuisible que l'ache femelle et d'autres sortes d'aches comme l'*ache des chevaux* et l'*ache des marais*. L'ache des chevaux est semblable à l'ache

rustique et est aussi nommée en latin *Hipposelinum* ou *Equapium*, parce que les chevaux l'apprécient. L'ache des marais est une plante semblable à l'ache rustique, mais plus irritante, notamment dans les cas de haut mal, aussi nommée en latin *Eleoselinum* et *Paludapium*. *Selinon* renvoie au caractère lunatique de la plante : elle serait soumise à l'influence de la Lune. Une personne qui consomme cette plante peut être sujette à l'épilepsie.

Selinon est la racine de noms de plantes latines mentionnées à la page 57, comme *Oreoselinum* et *Petroselinum*.

De nos jours, *persil* est toujours employé. Le persil *Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss. est connu en cuisine et en herboristerie, notamment pour ses effets diurétiques.

L'ache peut renvoyer à plusieurs plantes, comme l'ache des chiens, *Aethusa cynapium* L., aussi nommée *cigüe des jardins*. L'ache des marais désigne le céleri sauvage, une variété d'*Apium graveolens* L.. Il est connu en herboristerie pour améliorer les activités rénales et aide le corps à surmonter le stress et l'effort.

L'ache des chevaux et l'ache des jardins ne sont plus employés à ce jour selon nos connaissances.

Peschier (Sillon VII, Carreau 7, p. 270) : Arbre fruitier ayant des vertus médicinales. Il en existe au moins trois sortes qu'on distingue par leurs fruits. La première sorte de fruit est l'avant-pêche le premier fruit du pêcher qui mûrit. Elle est aussi nommée *abricot*³¹⁷ et *primerouge*, renvoyant à sa couleur et la période à laquelle il paraît, et *arménien*, marquant son origine. La seconde est la pêche la plus connue. La troisième sorte est nommée *pêche dure*, selon sa texture, ou *pêche pressée* pour sa forme. Cet arbre est aussi employé pour les greffes. Il existe aussi les pêches de Corbeil, proche de Paris. Nous supposons qu'il s'agit de la commune de Corbeil-Essonnes.

De nos jours, nous distinguons les pêches jaunes, des blanches et des pêches de vigne, à la chair rouge faisant partie des *Prunus persica* (L.) Batsch. Nous faisons plus attention à la couleur, qu'à la forme ou à la texture. Ce sont des fruits appréciés en été, tout comme les brugnons et les nectarines, qui sont des fruits de variétés de pêchers, *Prunus persica* var. *nucipersica* (Suckow) C. Schneider. Les abricots sont aussi dégustés en été. On ne les appelle plus *primerouge* ni *avant-pêche*, mais le nom *arménien* subsiste encore dans sa nomination botanique, *Prunus armeniaca* L..

³¹⁷Nous retrouvons également le synonyme *abricot* pour *avant-pesche*, ainsi que le synonyme *abricotier* pour *avant-peschier*; dans les définitions médiévales indiquées par Fleur Vigneron dans ses fiches pour le *Dictionnaire du Français Scientifique Médiéval*. Ses fiches seront prochainement en ligne sur le nouveau site du DFSM en cours d'élaboration.

Petite Catapuce (p. 246) : Voir l'entrée *Tiquet*.

Peuplier (p. 222 et 343) Arbre existant en deux sortes. Il peut être utilisé pour fabriquer des boucliers solides ou encore constituer un onguent nommé *populeum* contre les chaleurs du cœur.

De nos jours, ce terme est encore employé et, mis au pluriel, il peut désigner les arbres du genre *Populus* L..

Plantain (Sillon 6, Carreau 5, p. 227) : Herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger.

Ce terme est toujours employé de nos jours, notamment pour désigner le grand plantain, *Plantago major* L.. Au pluriel, il renvoie à un genre de plante de la famille des plantaginacées. Le plantain *Plantago lanceolata* L. est utilisé en herboristerie pour ses vertus antioxydantes. Il soutient le système respiratoire et les défenses immunitaires. Il protège le foie et maintient l'équilibre des microbes dans les intestins.

Pin (Sillon VIII, Carreau 3, p. 315) Arbre médicinal dont les fruits sont nommés *noix*, mais aussi *coin* et *Striboli* par les Grecs.

Ce nom désigne souvent le « Pin sylvestre », encore employé en médecine végétale. Le pin sylvestre, *Pinus sylvestris* L., facilite la respiration et a des effets adoucissants sur le système respiratoire. Le pin maritime, *Pinus pinaster* Aiton, soutient le système vasculaire et le système respiratoire.

Poirier (Sillon VII, Carreau 2, p. 255) : Arbre fruitier ayant des vertus médicinales. Il existe plusieurs sortes de poiriers, comme l'indique la grande variété des fruits aux goûts et aux vertus divers.

Ce terme est encore employé de nos jours, notamment pour désigner le poirier commun, *Pyrus communis* L.. Son fruit est répandu en cuisine et est impliqué dans de nombreuses recettes de pâtisserie.

Pois (p. 248) : Aliment dont le bouillon sert à apaiser les nuisances de l'estomac.

Ce terme est encore employé de nos jours, surtout en cuisine où l'on concocte des *petits pois*, une variété du *Pisum sativum* L.

Poivre (p. 66, 72, 76, 139, 143, 154, 197, 214, 293, 318 et 321) : Épice médicinale, pouvant

notamment être employée avec du vin.

Ce nom est toujours employé de nos jours. Le poivre noir et le poivre long sont utilisés en herboristerie. Le *piper nigrum* L. est bon pour la digestion, le foie et la peau. Il est riche en antioxydant. Il soutient le système reproductif féminin, le système nerveux et le système respiratoire. Le *piper longum* L. est stimulant. Il soutient l'immunité, le mental, les systèmes vasculaire, digestif et respiratoire.

Voir notre chapitre sur le poivre pour plus de précisions.

Poix (p. 93, 212 et 316) : Extraite de bois d'arbres, comme le pin, et utilisée notamment dans des remèdes médicaux, la poix retire ce qu'il y a dans une plaie avec de l'ail bouilli et sert aussi contre les morsures de chiens.

Ce terme est encore employé de nos jours pour désigner une matière collante obtenue à partir de bois comme le pin ou le bouleau.

Pomier (Sillon VII, Carreau 1, p. 252) : Arbre fruitier ayant des vertus médicinales. Il en existe plusieurs sortes qui se distinguent suivant les caractéristiques de leurs fruits, comme leur goût.

Pommier est encore employé de nos jours, notamment comme archétype pour désigner les arbres qui portent des pommes, *Malus* Mill.. La pomme est un fruit commun, utilisé sous plusieurs formes. Elle se mange crue, cuite, en dessert ou peut servir à préparer des boissons. La pomme est aussi connue en herboristerie pour faciliter la digestion.

Poree (p. 61) : Voir l'entrée *Bette*.

Pouchaille (p. 58) : Voir l'entrée *Pourpier*.

Poupon (p. 150) : Voir l'entrée *Melon*.

Pourcelaine (p. 58) : Voir l'entrée *Pourpier*.

Pourpier (Sillon I, Carreau 4, p. 58) : Herbe potagère aux vertus médicinales, aussi nommée *pourcelaine* et *pouchaille*.

Ce terme est encore employé de nos jours pour désigner plusieurs plantes. Le pourpier commun, *Portulaca oleracea*, est encore nommé *pourcelane*. *Pouchaille* n'est plus employé à notre connaissance.

Le pourpier est surtout connu par les spécialistes de la botanique et de l'herboristerie. Le pourpier *Portulaca oleracea* L. aurait des vertus antioxydantes.

Pourreau (Sillon II, Carreau 1, p. 76) : Racines bonnes à manger, ayant des vertus médicinales.

Ce terme est toujours utilisé de nos jours pour désigner l'*Allium porrum* L., un légume d'hiver, plus employé en cuisine qu'en médecine.

Poutirons (p. 44) : Aliment parfois vénéneux.

Ce terme est toujours utilisé de nos jours. Les potirons, *Cucurbita maxima* Duchesne, sont souvent employés en cuisine et ne sont pas considérés comme vénéneux.

Prunier (Sillon VII, Carreau 4, p. 262) : Arbre fruitier médicinal dont il existe plusieurs sortes, domestique et sauvage, et que l'on distingue suivant les caractéristiques de leurs fruits, comme leur goût, leur couleur et leur origine. Il est question de la prune armésine et des prunes de Damas, de prunes dattes et de noixprunes, obtenues à partir de la greffe de prunier sur un noyer.

Prunier est toujours employé de nos jours. Les prunes sont souvent employées dans les desserts. La *Prunus domestica* L. est aussi utilisée pour soutenir la fonction normale gastro-intestinale.

R

Ravanet (p. 97) : Voir l'entrée *Reffort*.

Raphe (p. 97) : Voir l'entrée *Reffort*.

Rave (p. 97) : Voir l'entrée *Reffort*.

Reffort : (Sillon II, Carreau 4, p. 97) : Racines bonnes à manger, ayant des vertus médicinales, plante aussi nommée *ravanet*, *rave* et *raphe*, ainsi que *radicula* par Levinus Lemnius.

Le raifort est souvent employé de nos jours pour désigner une plante consommée comme un condiment, *Armoracia rusticana* G.Gaertn., B.Mey. & Scherb., qui fait partie de la même famille que le radis et le navet. Le raifort sauvage, *Armoracia rusticana*, est connu en médecine végétale pour le drainage de l'organisme, l'élimination rénale. Il soutient le système respiratoire.

Raphe n'est plus utilisé à notre connaissance.

De nos jours, *ravanet* est peu employé et sert à désigner le radis, *Raphanus sativus* L.. *Rave* est toujours employé de nos jours pour désigner plusieurs plantes potagères, comme la betterave, *Beta vulgaris* L., et le céleri-rave, *Apium graveolens* L. var. *rapaceum* (Mill.) Gaudin.

Regalisse (p. 150) : Substance médicinale notamment employée dans un remède pour étancher la soif et la chaleur de la fièvre.

De nos jours, la forme *réglisse* est plus employée pour désigner la plante, même si le terme sert aussi à désigner des bonbons ou des parfums fabriqués à partir de réglisse. La réglisse, *Glycyrrhiza glabra* L., aide à maintenir à la santé et le confort des articulations. Elle soutient les systèmes reproductif, urinaire, digestif, nerveux et immunitaire. Elle soutient la perte de poids et aide à garder un bon teint. Elle est déconseillée pour les individus sensibles à l'hypertension.

Reparee (p. 61) : Voir l'entrée *Bette*.

Rhubarbe (p. 177, 259 et 260) : Plante médicinale qui peut être laxative et qui peut purger l'estomac de la colère. Elle peut intégrer un cognac pour lâcher le ventre, purger le corps et renforcer l'estomac, le foie et toutes les entrailles.

Ce terme est toujours employé de nos jours. La rhubarbe est plus souvent employée en cuisine. La rhubarbe des jardins, *Rheum rhabarberum* L., est connue en herboristerie pour soutenir la digestion. La rhubarbe de Chine, *Rheum palmatum* L., soignerait la santé intestinale.

Ricinus : Voir l'entrée *Tiquet*.

Ris (p. 225) : Substance végétale accompagnant des aliments contre la dysenterie et les flux de ventre.

Ce terme est toujours employé de nos jours avec la forme *riz*. Le riz, *Oryza sativa* L., est souvent employé en cuisine et parfois conseillé pour des inconforts gastriques.

Roial (p. 131) : Voir l'entrée *Basilic*.

Romain (p. 196) : Voir l'entrée *Absinthe*.

Roquette (p. 38) : Herbe médicinale chaude qui corrige la froidure, comme le cresson, la menthe et la marjolaine.

La roquette désigne aujourd'hui plusieurs sortes de plantes. Cependant, nous connaissons surtout la roquette, *Eruca sativa subsp sativa* Mill., servie à l'entrée des repas.

Rose (Sillon V, Carreau 1, p. 160) : Fleur médicinale excellente, comme le lis, existant en plusieurs sortes qu'on distingue souvent par la couleur de la fleur ou encore par son odeur, comme la rose musquée, rappelant les parfums du musc. L'huile préparée avec des roses est nommée *huile rosat*.

De nos jours, *rose* est un nom archétypique désignant plusieurs espèces de plantes du genre *Rosa*. Elle est appréciée comme fleur ornementale. Elle est l'emblème de la royauté anglaise. Souvent relative à la beauté, elle tient une place importante dans la littérature et plus généralement dans beaucoup de domaines artistiques.

La rose est employée en herboristerie, étudiée par les botanistes, demandée par les passionnés de cosmétiques naturels. La rose, *Rosa x damascena* Herrm, est utilisée en herboristerie, car elle procure un effet apaisant et agréable sur la gorge, le pharynx et les cordes vocales. Elle maintient la santé de la peau. Elle soutient l'élimination, la fonction sexuelle et la fertilité. Elle soutient le cœur physique et émotionnel et aide à maintenir l'équilibre mental. La rose de provins, *Rosa Gallica* L., soutiendrait le système respiratoire. Le rosier sauvage, *Rosa Canina* L., soutiendrait les systèmes immunitaire, digestif et respiratoire. Il soutient la santé des reins et de la vessie. L'imaginaire de cette fleur constituerait un sujet d'études à part entière.

Rosmarin (Sillon III, Carreau 10, p. 137) : Herbe médicinale odoriférante.

Ce terme est toujours employé de nos jours. Le romarin officinal est encore employé en médecine végétale et en cuisine pour ses arômes. Le romarin, *Rosmarinus officinalis* L., est utilisé en herboristerie, car il prend en charge le drainage hépatobiliaire. Il soutient le système immunitaire et la digestion. Il contribue au métabolisme du cholestérol, stimule le foie et régule les hormones féminines. Il contient aussi des antioxydants qui protègent les cellules.

Rue (Sillon VI, Carreau 3, p. 205) : Herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger. Il existe une sorte domestique, cultivée dans les jardins et une rue sauvage.

Le terme désigne aujourd'hui la rue officinale, mais sert aussi à désigner un genre de plantes au pluriel. La rue des jardins, ou rue officinale, *Ruta graveolens* L., est connue pour apaiser le tractus gastro-intestinal. Elle supporte la fonction des reins. Elle aide à maintenir la

circulation normale du sang et l'équilibre des microbes dans l'intestin. Elle contribue à la relaxation, au bien-être physique et aux défenses de l'organisme. Elle protège les cellules et les tissus contre les dommages oxydants.

S

Saffran (p. 171, 173 et 176) : Substance végétale de couleur jaune intégrée dans des remèdes végétaux, notamment pour résoudre les inflammations, comme les inflammations des yeux.

Ce terme est toujours employé de nos jours. Le safran sert notamment à parfumer les plats. Le safran, *Crocus sativus* L., est connu en herboristerie pour avoir des effets minceur en modérant l'appétit.

Saintongeais (p. 196) : Voir l'entrée *Absinthe*.

Salierre (p. 66) : Voir l'entrée *Ozeille*.

Sarriette (Sillon III, Carreau 3, p. 115) : Herbe médicinale odoriférante, nommée d'après les Satyres, aussi nommée *savoree*.

La sarriette renvoie aujourd'hui à l'archétype de la sarriette, voire à la *Satureja hortensis* L.. Au pluriel, *sarriette* peut désigner un genre de plantes. La sarriette est encore utilisée en médecine et en cuisine. La sarriette, *Satureja montana* L., facilite la digestion et augmente la résistance physiologique de l'organisme en cas d'environnements difficiles. Elle favorise la bonne gestion du glucose dans l'organisme.

Sauge (Sillon III, Carreau 1, p. 107) : Herbe médicinale odoriférante. Ce nom est parfois accompagné du complément *des jardins*, rappelant le lieu où la plante pousse.

Ce terme est encore employé aujourd'hui. Il s'agit d'un nom archétypique pour désigner un genre de plantes que l'on peut associer à la sauge. *Sauge* désigne souvent la sauge officinale, *Salvia officinalis* L.. La sauge officinale a un effet apaisant et agréable sur la gorge, le pharynx et les cordes vocales. Elle soutient la digestion et contient des antioxydants. Elle aide à modérer la transpiration. Elle aide au bien-être de la femme pendant les menstruations et contribue au confort durant la ménopause. La sauge d'Espagne, *Salvia lavandulifolia* (Vahl) Gams, est connue en herboristerie pour ses vertus relaxantes et digestives. La sauge sclarée, *Salvia sclarea*

L., est connue pour ses vertus digestives et antioxydantes. Elle contribue au bien-être physique et la défense de l'organisme.

Saulx (p. 242 et 343) : Saule.

Nous supposons qu'Antoine Mizauld renvoie à un archétype de saule, qui se rapprocherait de notre genre de saule moderne, *Salix* L..

Ce terme est encore employé aujourd'hui. Au pluriel, il peut désigner un genre d'arbres. Nous connaissons aussi le saule pour la salicyline produite à partir de son écorce. Elle a permis le développement de l'aspirine.

Saune (p. 64) : Voir l'entrée *Blette*.

Savinier (p. 204 et 334) : Arbre dont l'huile peut servir à la pousse de la barbe et dont la fumée vient en aide aux poules ayant un surplus de phlegme, quand elles ont faim.

Le *DMF* donne une définition qui éclaire le sens de ce terme : « Genévrier du Sud de l'Europe (supposé inciter à la chasteté) ».

De nos jours, ce terme désigne le genévrier sabine, *Juniperus sabina* L..

Savoree (p. 115) : Voir l'entrée *Sarriette*.

Scammonue ou *Scammonée* (p. 259) : Ingrédient qui intègre le cotignac traditionnellement cuisiné à Lyon, à éviter.

Ce terme est encore employé de nos jours. La scammonée, *Convolvulus scammonia* L., est notamment connue pour lutter contre les vers et soutenir le système gastro-intestinal à dose modérée.

Sclarea (p. 136) : Voir l'entrée *Orval*.

Sebu (p. 343) : Voir l'entrée *Sureau*.

Semen contra (p. 196) : Voir l'entrée *Absinthe*.

Séné (p. 63 et 260) : Plante fort profitable, notamment pour ses effets laxatifs. Antoine Mizauld a écrit un petit traité à son sujet.

Ce terme est encore connu aujourd'hui, surtout par les botanistes et les herboristes. Le séné d'Alexandrie, *Senna alexandrina* Mill., soutient la santé des intestins. Il protège les cellules et les tissus contre les dommages oxydants.

Seriphium (p. 196): Voir l'entrée *Absinthe*.

Son (p. 200 et 332) : Intégré dans un remède contre les coups, les plaies et les meurtrissures. Le son de froment est aussi un ingrédient d'un remède contre les difficultés à uriner.

Ce terme est encore connu de nos jours, notamment pour parler du *son de blé*.

Sorbier (Sillon VII, Carreau 8, p. 274) : Arbre fruitier plus sauvage que domestique ayant des vertus médicinales, aussi nommé *cormier*. Il en existe quatre sortes qu'on distingue selon la forme de ses fruits, les sorbes, leurs vertus ou leur comestibilité.

Sorbier est encore connu aujourd'hui. Le terme *cormier*, ou *sorbier domestique*, pour désigner le *Sorbus domestica* L., est encore employé. Nous remarquons que le néflier et le sorbier, assemblés dans un même chapitre par Antoine Mizauld, font partie de la même famille (*Rosaceae*) et de la même sous-famille (*Maloideae*). Cela nous laisse à nouveau penser que la catégorisation d'Antoine Mizauld s'inscrit dans l'histoire de la taxinomie botanique.

Soulcie (Sillon V, Carreau 9, p. 192) : Fleur médicinale odorante, aussi nommée *calendula* par les apothicaires et *caltha* par les poètes (Virgile). Elle est également surnommée *horloge du paysan*, *fiancée du soleil* et *herbe du soleil*, car elle suit les mouvements de l'astre.

Soulcie est encore employé de nos jours. À l'exception de *calendula*, les surnoms de la plante ne sont plus utilisés à notre connaissance. Le souci des jardins, *Calendula officinalis* L., adoucit la gorge, le pharynx et les cordes vocales. Il aide aussi à soutenir la fonction normale du foie. *Caltha* L. renvoie à un genre de plantes de la famille des Renonculacées.

Spodium (p. 235) : Peut dessécher les ulcères.

Nous trouvons un sens qui éclaire le sens de ce terme dans le *DMF* : « Spodium, concrétion de bambous ».

Ce terme n'est plus utilisé de nos jours, à notre connaissance.

Sureau (Sillon VIII, Carreau 8, p. 343) : Arbre médicinal portant des baies, aussi nommé *suseau* et *sebu* en français, *sambucus* en latin et *acte* en grec. Il en existe une sorte domestique et une

sorte sauvage, nommée *yeble* ou *ebulus* en latin, et *chameacté* en grec par référence à sa petite taille.

Ce terme est encore employé de nos jours. Les termes *suseau* et *sebu* ne sont plus utilisés dans la langue moderne, à notre connaissance. On emploie encore le sureau pour des usages alimentaires et médicaux. Les fleurs de sureau, *Sambucus nigra* L., aident à maintenir un niveau de glucose sanguin normal. Elles soutiennent les défenses de l'organisme et la fonction des reins.

Yeble est encore employé de nos jours et désigne le *Sambucus ebulus* L., plus connu sous le nom *sureau hièble*.

Suseau (p. 343) : Voir l'entrée *Sureau*.

Syrion (p.170) : Voir l'entrée *Lis des jardins*.

T

Tamarin (p. 264) : Aide à lâcher le ventre dans une infusion avec des prunes.

Ce terme est encore employé de nos jours pour désigner le fruit du tamarin, *Tamarindus indica* L.. Il est surtout connu en cuisine dans la préparation de certaines sauces ou de sirops.

Tanee (Sillon VI, Carreau 6, p. 229) : Herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger, sorte d'armoïse ou *Parthenium*, plus propre aux hommes.

Nous n'avons pas trouvé ce terme employé de nos jours. En postulant que le nom botanique témoigne d'anciennes nominations, supposons que la tanée d'Antoine Mizauld se rapprocherait de notre grande camomille, *Tanacetum parthenium* (L.) Sch.Bip..

Thym (Sillon III, Carreau 7, p. 127) : Herbe médicinale odoriférante aussi nommée *marjolaine d'Angleterre*. Il en existe plusieurs sortes comme le thym mol et le thym noir.

Aujourd'hui, par *thym*, nous désignons le plus souvent le *Thymus vulgaris* L.. *Marjolaine d'Angleterre* désigne actuellement l'origan, *Origanum vulgare* L.. Le thym est utilisé comme un aromate en cuisine. Il est aussi employé en herboristerie, car il procure un effet apaisant et adoucissant sur la gorge, le pharynx et les cordes vocales. Il participe aux défenses immunitaires et facilite la digestion. Le thym serpolet, ou serpolet, *Thymus serpyllum*

L., est diurétique. Il soutient la digestion et procure un effet agréable sur la gorge, le pharynx et les cordes vocales.

Tillet (p. 343) : Tilleul. Nous retrouvons la forme *tillet* dans le *DMF*.

Nous employons la forme *tilleul* de nos jours. Le tilleul, *Tilia platyphyllos Scop./ cordata* Mill., est surtout utilisé en herboristerie, car il facilite la digestion. Il procure un effet agréable sur la gorge, le pharynx et les cordes vocales. Il aide à trouver un meilleur sommeil et à diminuer les tensions. Il soutient les défenses de l'organisme.

Voir notre chapitre sur le tilleul pour plus de précisions.

Tiquet (Sillon VI, Carreau 11, p. 246) : Herbe médicinale qui n'est pas bonne à manger, semblable à l'épurga. Elle est aussi nommée *grande catapuce*, *Palme Christ* ou *Ricinus*. Son huile est nommée *cicinum* ou *Ricininum*.

De nos jours, *ricin* est le terme le plus employé et désigne le *Ricinus communis* L.. *Ricinus* participe à la nomination botanique. *Grande catapuce* est parfois employé dans le domaine de la botanique. *Tiquet* n'est plus employé dans le sens de « ricin » à notre connaissance. Les termes *Palma Christi* sont aujourd'hui donnés comme une expression ancienne servant parfois à valoriser les vertus de l'huile de ricin³¹⁸. Cette huile est encore fameuse dans le domaine de la médecine végétale, bien que les termes *cicinum* et *ricinimum* ne soient plus employés à notre connaissance.

Toute-bonne (p. 135) : voir l'entrée *Orval*.

U

Urceolaris (p. 238) : Voir l'entrée *Parietaire*.

V

Vigne (p. 48, 51, 104, 238, 249, 269 et 343) : Plante médicinale contraire au chou et au raifort. La pariétaire et le sureau poussent près des vignes. La forme des feuilles de vigne aide à

³¹⁸Site marchand d'*Iherb* consulté le 7 mai 2019 :

< <https://fr.iherb.com/pr/heritage-store-castor-oil-the-palma-christi-4-fl-oz-120-ml/37283> >.

comparer et identifier d'autres plantes, comme la grande catapuce.

Une sorte de vigne, la vigne noire, sert notamment à noircir les cheveux. Antoine Mizauld évoque la vigne comme un archétype. Il ne spécifie pas le nom ou la forme du fruit. Le fruit est pourtant employé frais ou pressé en jus qui deviendra du vin ou du vinaigre. Il est parfois question de vin rouge ou de vin blanc.

Ce terme est encore employé de nos jours. La vigne et le vin suscitent un grand intérêt dans la culture gastronomique française. *La vigne, Vitis vinifera* L., contribue à une pression artérielle saine. Elle participe à la perte de poids. Elle améliore la santé globale et l'apparence de la peau. Elle lutte contre la sensation de jambes lourdes.

Violette (Sillon V, Carreau 4, p. 175) : Fleur médicinale odorante, aussi nommée *Violette de Mars*, suivant son mois de floraison. Il en existe plusieurs sortes comme les violettes blanches. L'huile de cette plante se nomme *huile violat*.

Ce terme est encore employé de nos jours. Au pluriel, il renvoie à un genre de plantes. Les violettes marquant le début du printemps sont encore fameuses comme fleurs délicates, parfois odorantes, que l'on trouve aisément. Elle est parfois employée en cuisine, en sirop ou pour décorer. La violette, *Viola odorata* L., contribue à retrouver le bien-être physique et mental. Elle aide pendant les menstruations. Elle contribue à soulager les symptômes de la ménopause. Elle aide à maintenir la mobilité et la flexibilité des articulations.

Violiers (Sillon V, Carreau 3, p. 172) : Fleur médicinale odorante, parfois nommée *violette*. Antoine Mizauld les distingue bien des violettes dans un autre chapitre.

Ces fleurs pourraient être rapprochées des giroflées pour leur odeur rappelant le girofle, que l'on retrouve dans les genres des *Matthiola* et des *Erysimum*.

De nos jours, on utilise plutôt le terme de *giroflée* que de *violiers*. La *giroflée* peut désigner plusieurs espèces de plantes, comme la giroflée des murailles, *Erysimum cheiri* (L.) Crantz, et la giroflée odorante, *Matthiola longipetala* (Vent.) DC..

Vitreola (p. 238) : Voir l'entrée *Parietaire*.

Y

Yeble (p. 343) : Voir l'entrée *Sureau*.

Glossaire général

Le glossaire est organisé suivant un ordre thématique marquant les disciplines scientifiques, les savoirs et la langue employés par Antoine Mizauld. Cela apporte des éléments de définitions pour mieux comprendre l'édition du *Jardin médicinal*. De plus, il recense des termes, scientifiques ou non, qui ne sont pas forcément remarquables lorsqu'on les lit, mais qui mériteraient que l'on s'attarde sur eux. Nous indiquons au minimum une occurrence dans le texte. Nous prévoyons d'effectuer un relevé complet dans le cadre d'une éventuelle publication d'édition.

Dans un premier temps, ce glossaire met en lumière les termes médicaux. Ils sont eux-mêmes classés d'après plusieurs champs thématiques : l'anatomie, les déséquilibres et les maladies affectant la santé, les techniques médicales et les remèdes. Ensuite, le glossaire traite du vocabulaire relatif à l'observation scientifique des plantes. Puis, nous expliquons des termes spécifiques aux unités de mesure. Nous donnons les définitions d'autres termes français qui sont peu, ou plus du tout, employés de nos jours, et qui peuvent être difficiles à comprendre. Certains de ces termes relèvent du latin, mais sont intégrés aux phrases françaises d'Antoine Mizauld. Les termes des sous-parties du glossaire sont ordonnés par ordre alphabétique.

Pour les définitions faciles à trouver, nous avons pris la liberté de mettre la référence de l'outil utilisé entre crochets. Ainsi le *Dictionnaire du moyen français* devient [DMF], le *Trésor de la langue française* [TLF] et le *Dictionnaire de la langue française du seizième siècle* d'Edmond Huguet [Huguet]. Pour les définitions plus difficiles à débusquer, nous indiquons en note de bas de page les références qui donnent le sens des termes ou qui orientent nos suppositions.

Pour faciliter la consultation du glossaire, nous avons ajouté un index à la fin listant les termes par ordre alphabétique et indiquant les parties ou sous-parties dans lesquels ces termes sont classés. On peut ainsi trouver le terme sans connaître le champ onomasiologique dont il fait partie.

I. Termes médicaux

I. 1. Anatomie

- *Amarri* (p. 171 et p. 227) : n. m. « Matrice » [TLF], « Utérus, douleur utérine » [DMF].
- *Arrierefais* (p. 109) : n. m. « Membrane ou tunique, dans laquelle étoit enveloppé l'enfant dans l'utérus » [*Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*³¹⁹].

³¹⁹ENCYCLOPÉDIE, OU DICTIONNAIRE RAISONNÉ DES SCIENCES, DES ARTS ET DES MÉTIERS. Mis en ordre et publié par M. Diderot, et quant à la partie Mathématique, par M. D'Alembert, Édition exactement conforme à celle

Nous supposons qu'il s'agit du placenta.

- *Canne de poulmon* (p. 44) : n. f. « Trachée-artère » [*DMF*]. Nous notons également la *canne de l'estomac* pour désigner « l'œsophage ».
- *Christalin, humeur cristalin* (p. 35) : adj. et n. Humeur cristalline : « Cristallin de l'œil » [*DMF*].
- *Espine* (p. 193) : n. f. « Moelle épinière, colonne vertébrale » [*DMF*].
- *Longe* (p. 75) : n. f. « Muscle attaché à la colonne vertébrale » [*DMF*].
- *Parotide, parotides* (p. 241) : n. f. « Glande salivaire paire, assez volumineuse, située en majeure partie au-dessous du conduit auditif externe et derrière la branche montante du maxillaire inférieur » [*TLF*].
- *Rable* (p. 130) : n. m. « Reins, bas du dos ; derrière » [*DMF*].
- *Tonsilæ* (p. 239) : n. f. Il s'agit d'un nom latin pour désigner les « amygdales » [*Gaffiot*].

I. 2. Maladies

- *Acrimonie* (p. 315) : n. f. « Âcreté corrosive » [*TLF*].
- *Aluette prolongee* (p. 165), *luette alongee* (p. 331) : n. f. « Hypertrophie de la couche glanduleuse de la luette » [*Dictionnaire des sciences médicales*³²⁰].
- *Apostume, apostumes* (p. 169) : n. f. et m. « Tumeur, abcès », « Blessure qui s'envenime » [*DMF*].
- *Aspreté du gosier* (p. 73) : n. f. *Aspreté* renvoie à la « dureté, rudesse », mais aussi au « goût âpre, astringent », et peut-être à l'astringence et aux resserrements des tissus. Le *DMF* nous indique également que ce qui est *apre* renvoie souvent à ce qui est « piquant », « violent » ou encore « ardent ». *L'aspreté* correspondrait alors à une « douleur très vive ». Nous supposons que *l'aspreté du gosier* signifierait aujourd'hui « maux de gorge ».
- *Bourgeon du visage, bourgeons du visage* (p. 157) : n. m. « Bouton poussant sur la peau, particulièrement au visage » [*TLF*]. Le terme d'abord employé en botanique a donné un sens dérivé en médecine.
- *Catharre, catharres* (p. 165) : n. m. « Flux, rhume » [*DMF*].
- *Chancre* (p. 42) : n. m. « Ulcération qui a tendance à s'étendre » [*DMF*].
- *Charbon* (p. 45) : n. m. « Escarre gangreneux » [*DMF*].
- *Chassieux* (p. 130) : adj. « Dont les paupières sécrètent trop d'humeur gluante, de chassie »

de Pellet in-quarto, Tome 3, Berne et Lausanne, chez les Sociétés typographiques, 1781, p. 449.

³²⁰ *DICIONNAIRE DES SCIENCES MÉDICALES*, composé des meilleurs articles puisés dans tous les dictionnaires et traités spéciaux qui ont paru jusqu'à ce jour, T. 11, Bruxelles, chez J. Dewaet, librairie, 1830, p. 23.

- [DMF] ; *chassieuseté* (p.162) : n. f. « Fait d'avoir les yeux chassieux » [DMF].
- *Clou, clous* (p. 170) : n. m. « Furoncle » [DMF].
 - *Coryza* (p. 176) : n. « Rhume de cerveau » [DMF], aussi appelé de nos jours *rhinite aiguë*.
 - *Darte, dartes* (p. 169) : n. f. « Maladie de la peau qui se manifeste par des rougeurs et des démangeaisons, dartre » [DMF].
 - *Defluxion* (p. 133) *defluxions chaudes* (p.157) *fluxions* (p.165) : n. f. « Ce qui coule, écoulement » [DMF].
 - *Desloué, deslouees* (p. 169) : Participe passé du verbe *deslouer* signifiant « luxer » [DMF].
 - *Devoiyement de l'estomac, devoiyemens de l'estomach* (p. 288) : n. m. Ce nom est employé en médecine pour désigner l'« Action de réduire » [DMF]. Cependant, dans l'occurrence citée, ce nom renvoie au sens de « dérèglement ».
 - *Empyque* (p. 223) : adj. « Quelqu'un qui souffre d'empyème, soit un amas purulent dans une cavité ». [DMF].
 - *Epiphoræ* (p. 83) : n. f. « Écoulement d'humeur, flux, rhume, coryza, devoiyement » [Gaffiot]
 - *Erysipele, erisipeles* (p. 299) : n. m. « Réaction inflammatoire due à la bile jaune, érysipèle » [DMF]. Son équivalent latin *zoster* (p. 225) est employé par Antoine Mizauld.
 - *Eschambouilleure* (p. 294) : Nous n'avons pas trouvé de définition. Nous supposons que ce nom viendrait du latin *esca*, relatif à la nourriture et au plaisir de la nourriture. Ce nom aurait été accolé avec un terme qui évoque ce qui brouille, qui sème le trouble. *L'eschambouillure* serait alors un « trouble causé lors d'un repas, ou des maux de ventre ». Cela conviendrait au texte qui évoque les effets des figues lorsqu'elles sont mangées fraîches.
 - *Escrouëlles* (p. 184) : n. f. plur. « Affection ulcérate, écrouelles » [DMF].
 - *Esprainte* (p. 96) : n. f. « Pression contrainte » [DMF]. Nous supposons qu'Antoine Mizauld utilise le terme pour parler de douleurs pressantes de la constipation.
 - *Esquinance* (p. 179), *Squinances* (p. 176) : n. f. « Angine, inflammation de la gorge, esquinancie » [DMF].
 - *Febricitant* (p. 69) : adj. « Fiévreux » [DMF].
 - *Feu volage, feux volages* (p. 242) : n. m. « Éruption se manifestant sur le visage et aux lèvres, surtout chez les enfants ». Ce sens, relativement récent pour Antoine Mizauld, est attesté entre 1434 et 1438 [TLF].
 - *Fièvres tierce et quarte* (p. 73) : n. f. « Variété de fièvre intermittente dont les crises reviennent le troisième ou le quatrième jour » [TLF].
 - *Frison* (p. 110) : n. m. et f. Le nom est féminin dans le texte d'Antoine Mizauld. « Tremblement qui précède ou accompagne un accès de fièvre, frisson », « Tremblement »

[*DMF*], « Émoi, angoisse, crainte » attesté vers 1135 [*TLF*].

- *Froncle, fronces* (p. 293) : n. m. « Furoncle » [*DMF*]
- *Furfures* (p. 171) : n. m. plur. « Écailles provenant d'une excoriation, une écorchure » [*DMF*].
- *Gravelle* (p. 229) : n. f. « Concrétion rénale, calcul, petits corps présents dans les urines » [*DMF*]. Ceux qui en sont atteints sont qualifiés de *graveleux* (adj.) (p. 157).
- *Hautmal* (p. 267) : n. m. « Épilepsie » [*TLF*].
- *Hydropisie* (p. 113) : n. f. « Accumulation morbide de sérosité dans une cavité du corps, hydropisie » [*DMF*]. La sérosité, un liquide semblable à la lymphe, est connue pour coaguler rapidement et accueillir des pathologies [*DMF* et *TLF*]. Ce mal est aussi nommé *timpanite* (p. 344).
- *Iliaque passion* (p. 302) : n. f. « Occlusion intestinale, souffrance causée par une occlusion intestinale » [*DMF*].
- *Inflation* (p. 243) : n. f. « Gonflement (d'une partie du corps, d'un organe), enflure » [*DMF*].
- *Ladrerie* (p. 285) : n. f. « Lèpre » [*DMF*]. Les *Ladres* (p. 158) sont ceux qui sont touchés par la lèpre. Ce mal est aussi nommé *meselerie* (p. 314).
- *Macule, macules* (p.190) : « Tache, macule » [*DMF*]. Il s'agit d'une tache colorée qui marque une lésion de la peau.
- *Mal saint Main* (p. 44) : n. m. Cette maladie renverrait au mal de Saint Méen, parfois confondu avec le feu Saint Antoine³²¹. Antoine Furetière renvoie à une autre maladie de peau : « c'est la galle »³²².
La fontaine de Saint Méen est aussi connue pour ses miracles, comme la guérison de plaies.
- *Mal de Naples* (p.347) : n. m. « Grosse vérole » selon Antoine Furetière³²³. Nous supposons qu'Antoine Mizauld donne ce même sens puisqu'il écrit « verolez ou mal de Naples » (p.347).
- *Mules* (p. 293) : n. f. plur. « Ulcérations, engelures au talon » [*DMF*].
- *Nephritique, nephritiques* (p. 93) : adj. et n. m. « Patient souffrant des reins » [*DMF*].
- *Oppilation, Oppilations du foye* (p. 139) *de la ratte* (p. 140) : n. f. « Obstruction (des conduits naturels) » [*DMF*].
- *Ozena* (p. 208) : n. f. « Ozène, ou sorte de polype à odeur fétide » [*Gaffiot*].

³²¹DUINE (François-Marie), « Bio-bibliographie de saint Méen », *Annales de Bretagne*, Tome 19, numéro 2, 1903, p. 224.

³²²FURETIERE (Antoine), *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts*, La Haye et Rotterdam, chez Arnout & Reinier Leers, 1690, Tome 2, p. 528.

³²³Idem.

- *Phtise* (p. 113), plus connue sous le nom de *phtisie* : n. f. « Consommation lente et progressive, accompagnée d'épuisement des forces » [*TLF*].
- *Pleuresie, pleuresies* (p. 176) : n. f. « Maladie pulmonaire, pleurésie (inflammation de la plèvre) ou pneumonie » [*DMF*].
- *Podagre* (p. 43) : adj. et n. f. « Qui souffre de la goutte (tout particulièrement aux pieds) » [*DMF*].
- *Porreau, porreaux* (p. 128) : n. m. « Verrue » [*DMF*].
- *Poussif* (p. 114) : adj. « Qui a du mal à respirer » [*DMF*].
- *Pthiriasis* (p.91), ou Phtiriasis : n. f. « Dermatose provoquée par des poux », attesté en 1552 [*TLF*].
- *Rache* (p.171) : n. f. « Teigne » [*DMF*]. La *teigne* est un « petit insecte lépidoptère, de la famille des Tinéidés, dont la larve est extrêmement nuisible pour les récoltes (teigne des grains) et la chenille pour les arbres et les plantes cultivées (teigne des arbres, des jardins, des oliviers, etc.), les produits alimentaires (teigne des farines), les fourrures et les textiles (teigne des vêtements, teigne domestique). » [*TLF*]. Dans le texte d'Antoine Mizauld, nous retrouvons son autre sens d' « affection du cuir chevelu » [*DMF*].
- *Rhagadie, rhagadies* (p. 177) : n. f. « Fissure, en particulier de l'anus » [*DMF*].
- *Rongne* (p. 112) : n. f. « Gale, ou gratte ». [*DMF*].
- *Sanglot, sanglots* (p. 124) : n. m. « Contraction spasmodique pendant une crise de larmes, sanglot » [*DMF*]. Aujourd'hui, nous le considérons comme une expression essentiellement émotionnelle. À l'époque d'Antoine Mizauld, le sanglot était aussi un symptôme marquant un déséquilibre des humeurs. Nous supposons qu'exprimer ce que l'on ressentait était aussi rendre compte de sa santé.
- *Scarboucle* (p. 275), ou *escarbloucle* : n. « Pustule noirâtre qui apparaît chez le sujet atteint du charbon, escarre gangréneux » [*DMF*].
- *Stupéfactif, stupéfactive* (p. 36) : adj. « Qui engourdit, qui rend insensible (à la douleur) » [*DMF*]. Le *DMF* souligne aussi que cet adjectif peut aussi s'employer pour désigner les effets d'un remède.
- *Superfluité* (p. 12) : n. f. « Ce qui est de trop dans un corps, matière en surabondance, résidu » [*DMF*].
- *Suspensions des flancs* (p. 130) : Nous supposons qu'il s'agit de blocages de la cage thoracique, peut-être un point de côté.
- *Tabide, tabides* (p. 331) : adj. « Qui est d'une maigreur excessive, ou atteint de marasme » [*TLF*].

- *Tigne* (p. 171), (p. 303) ou *teigne* : n. f. Voir *Rache*.
- *Trenchees* (p. 117) : n. f. « Douleurs très-aigües qu'on ressent dans le ventre, dans les entrailles » [*Dictionnaire de L'Académie française*³²⁴].
- *Tumide, tumides* (p. 221) : adj. « Enflé » [*DMF*]. Nous supposons que cet adjectif est employé pour caractériser des ballonnements.
- *Varon, varons* (p. 157) : n. m. « Tumeur provoquée par une larve éponyme, qui vit en parasite sous la peau des bœufs en faisant des trous. » [*TLF*]. Les varrons sur le visage seraient alors soit des tumeurs, soit des trous.
- *Vescie, vescies* (p. 209) : n. f. Ce nom désigne généralement l'organe de la vessie, mais, à la page 209, il a le sens d' « ampoule, cloque » [*DMF*].
- *Yvrognerie* (p. 165) : n. f. « Fait d'être ivre » [*DMF*]. Nous supposons que par métonymie, il désigne les « maux causés par la consommation abusive d'alcool ».

I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales

- *Adustion* (p. 73) : n. f. « Cautérisation à l'aide du feu » [*TLF*].
- *Astriction* (p. 164) : n. f. « Action exercée par une substance astringente sur les tissus. » [*TLF*].
- *Consolider* (p. 123) : v. « Assurer la cicatrisation de qqc. (d'une plaie, d'un organe...) » [*DMF*].
- *Consumption* (p. 163) : n. f. « Fait de se réduire, de disparaître, dessèchement » [*DMF*]. Ce terme est employé pour parler d'évaporation de préparation.
- *Inciser* (p. 114) : v. « Couper, entailler », « Pratiquer une paracentèse » en médecine [*DMF*]. Une paracentèse est une « ponction ou ouverture d'une cavité pour évacuer le liquide anormal qui s'y trouve » [*TLF*].
- *Incrasser* (p. 239) : « Épaissir, rendre moins fluide » [*Huguet*].
- *Opération* (p. 253) : n. f. « Intervention du praticien » dans le texte. Le nom peut aussi avoir le sens d' « intervention divine » [*DMF*].
- *Repercussif* (p. 256) : adj. « Qui fait refluer les humeurs à l'intérieur » [*DMF*].
- *Resout* (p. 128), *résoudre* : v. « Dissoudre » [*DMF*].
- *Resteindre* (p. 162), ou *restreindre* : v. « Resserrer », « Limiter », « Bander, panser (une plaie) ».

Être *reserré* peut signifier « être constipé » [*DMF*].

Dans le texte d'Antoine Mizauld, *restreindre* est souvent employé pour évoquer un moyen de

³²⁴ *DICTIONNAIRE DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE*, Sixième édition, Vol.2., Paris, Imprimerie et librairie de Firmin Didot frères, 1843, p. 952.

limiter les flux gastriques.

- *Siringue* (p. 228) : v. *siringuer* signifiant « Injecter (qqc. à qqn) à l'aide d'une seringue » [DMF].
- *Vuider* (p. 74) : v. « Vider », « rendre vide », « faire évacuer », « déféquer », « vomir » [DMF]. Il est aussi question de *vuidange des femmes* (p. 162), qui serait une sorte de purge.

I. 4. Remèdes et leurs effets

- *Abstersif, abstersive* (p. 147) : adj. « Propre à nettoyer » [DMF].
- *Alexichepos* (p. 3) : n. m. « Jardin secourable, salutaire » [Antoine Mizauld]. Nous supposons le sens suivant : « ouvrage rappelant les vertus des simples et donnant des recettes médicinales ».

Nous supposons qu'il s'agit d'un nom dérivé de l'adjectif latin *alexiacus* signifiant « qui éloigne les maux » et qui est attribué à Hercule ou à Apollon.

- *Amollit le ventre* (p. 133) : Nous déduisons que cela signifie « facilite le transit ». Cette action est souvent cherchée pour améliorer la condition d'un malade.
- *Antidote* (p. 15), (p. 279) : n. m. « Substance spécifique qui retarde ou neutralise les effets nocifs d'un poison », « Contre le poison » [TLF].

Contre-poison (p. 279) : n. m. « Substance, remède qui neutralise les effets d'un poison » [TLF]. Nous remarquons qu'il s'agit d'une traduction littérale du latin *antidotum*. Les premières occurrences de *contrepoison* sont situées entre 1500 et 1520. Ce terme est donc plutôt récent dans l'œuvre d'Antoine Mizauld qui s'accorderait avec les nouveautés linguistiques et le vocabulaire de son temps.

- *Bol arménien* (p. 204) : n. m. Aussi appelé *bol d'Arménie* « Argile rouge et visqueuse que l'on fait venir d'Orient et qui entre dans la composition de certains médicaments » [DMF].
- *Brouillis* (p. 19) : n. m. « Boisson, drogue, obtenue par le mélange de divers ingrédients » (XV^e s.), « Mélange alcoolique obtenu par distillation du vin » [TLF]. Dans le texte (p. 19), Antoine Mizauld emploierait le premier sens puisqu'il ne mentionne que les simples.
- *Cerot* (p. 15) : n. m. « Cérat, préparation pharmaceutique à base de cire » [DMF], « onguent dont la cire fait la base. Les modernes préparent leur *cérat* avec des substances grasses & huileuses, des gommés, des résines, des baumes, & des poudres, unis ensemble par une quantité suffisante de cire, à laquelle ils ajoutent quelquefois des mucilages & différentes sortes de sucs ; en sorte que la composition soit plus épaisse qu'un onguent, & plus molle qu'une emplâtre.

La règle prescrite par les auteurs, est de prendre huit parties d'huile, de graisse ou de suc,

quatre de cire, & deux de poudre ; d'autres prennent trois onces d'huile, une demi-once de cire, & trois dragmes de poudre. » [*Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*³²⁵].

Cerat rosat (p. 163) : D'après l'*Encyclopédie*, il existe une recette de cérat avec de l'huile rosat : « *Cérat de Galien* : prenez cire blanche, deux onces ; huile rosat, cinq onces : mêlez-les selon l'art, & faites-en un *cérat*. »³²⁶. Antoine Mizauld fait peut-être référence à cette recette.

- *Coliris* (p. 15), *Collire avec miel escumé* (p. 138) : n. m. « Collyre ou pommade pour les yeux » [*DMF*].
- *Confortatif, confortatives* (p. 165) : adj. « Apte à conforter, secourable » en parlant d'un remède, « qui fortifie (au propre ou au fig.) » pour une chose » [*DMF*]. Le *DMF* cite des ouvrages faisant mention de médecine confortative, à humeur froide, permettant de garder les membres des superfluités.
- *Conforter, conforte* (p. 166) : v. « Soigner, guérir », « Revigorer » [*DMF*].
- *Conserve, conserve de roses* (p. 166) : n. f. « Produit alimentaire ayant subi une préparation pour assurer sa conservation » [*DMF*]. Dans *Les Mémoires* de Philippe de Comynnes : « ...mais, le matin, beuvoit ordinairement de la tizanne et mangeoit de la conserve de roses pour se refroischir »³²⁷.
- *Cotignat* (p. 329), ou *cotignac* : n. m. « Confiture ou gelée épaisse faite avec des coings » [*DMF*]. Les coings peuvent être cuits avec du vin.
- *Decoction* (p. 110) : n. f. « Liquide dans lequel certaines substances végétales ont été cuites, décoction » [*DMF*].
- *Detersif, detersive* (p. 165) : adj. attesté en 1539, « Qui sert à désinfecter et à hâter la cicatrisation » en parlant d'un remède. *Médicament detersif* : « Médicament qui s'applique sur les plaies, les ulcères, pour provoquer le nettoyage et une suractivité de leur surface, et, par suite, la cicatrisation : par exemple le nitrate d'argent » [*TLF*].
- *Electuaire* (p. 282) : n. m. « Préparation médicinale de consistance molle (gén. à base d'épices et de pulpes de fruit) » [*DMF*].
- *Emplastre* (p. 15) : n. m. et f. « Remède formé d'une substance consistante et gluante, se ramollissant à la chaleur et adhérant ainsi aux parties du corps sur lesquelles on l'applique,

³²⁵ *ENCYCLOPÉDIE, OU DICTIONNAIRE RAISONNÉ DES SCIENCES, DES ARTS ET DES MÉTIERS*. op. cit., Tome 6, Berne et Lausanne, chez les Sociétés typographiques, 1777, p. 675.

³²⁶ *Idem*.

³²⁷ PHILIPPE DE COMMYNES, *Mémoires*, éd. par Joseph Calmette, avec la collab. de G. Durville, Paris, Les Belles Lettres, 1925, t. 2 (Les Classiques de l'histoire de France au Moyen Âge).

emplâtre » [*DMF*].

- *Fomentation, fomentations* (p. 140) *fomentations clisteres* (p. 161) n. f. « Application externe d'un médicament obtenu par décoction, d'une substance chaude » [*DMF*]. L'expression *fomentations clisteres* nous laisse penser que cette application implique parfois un lavement, étant donné que *clistere* signifie « lavement ».
- *Huyle* (p. 109) : n. f. « Substance grasse et liquide d'origine végétale, animale ou minérale », « Préparation obtenue en faisant infuser dans de l'huile d'olive des fleurs ou des plantes » en médecine [*DMF*]. Cela étant dit, nous supposons que les préparations médicales pouvaient se faire avec d'autres bases graisseuses que l'huile d'olive.
Huyle Laurin (p. 333) : n. f. « Huile faite à partir de feuilles de laurier » [*DMF*].
Huyle rosat (p. 115) : n. f. « Huile où il entre des roses » [*DMF*].
- *Infusion* (p. 140) : n. f. « Liquide dans lequel qqc. a été infusé ». *Infuser* a alors le sens de « faire pénétrer dans » [*DMF*].
- *Liniment* (p. 188) : n. m. « Onguent » [*DMF*].
- *Loch* (p. 331) : n. m. « Émulsion administrée dans les affections pulmonaires » [*DMF*].
- *Marc* (p. 299) : n. m. « Résidu des fruits foulés, pressés, dans la fabrication des boissons » [*DMF*] dans le texte.
- *Mondificatif, mondificatives* (p. 166) : adj. « (Remède) qui purifie » [*DMF*].
- *Oximel* (p. 130) : n. m. « Préparation médicinale à base de vinaigre et de miel » [*DMF*].
- *Panicle, panicles* (p.150) : n. f. « Petit pain, ou petite masse en forme de pain ». Le dictionnaire de Godefroy cite la *Pharmacopée* de Laurent Joubert de 1588 qui explique que les panicles peuvent être considérées comme des petites tablettes médicinales³²⁸.
- *Pessaire* (p. 117) : n. m. « Dispositif introduit dans le vagin pour maintenir l'utérus dans sa position normale » [*TLF*].
- *Pilule, pilules* (p. 110) : n. f. « Médicament sous forme d'une petite boule, pilule » [*DMF*].
- *Poix* (p. 316) : n. f. « Substance résineuse (inflammable), poix » [*DMF*].
- *Scilitique* (p. 114) : adj. « Qui est préparé avec des extraits de bulbe de scille » [*TLF*].
- *Simples* (p. 19) : adj. « Qui n'est pas composé ou complexe » [*DMF*]. Le terme est substantivé et mis au pluriel pour désigner les produits directement fournis par la nature, qui ne résultent pas d'une opération de l'homme, comme les plantes médicinales.
- *Sirop* (p. 129) : n. m. « Liquide formé de sucre en solution concentrée et de substances

³²⁸GODEFROY (Frédéric), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XVI^e siècles*, Paris-Genève, Slatkine, 1881-1902, 10 vol, accessible en ligne, consulté le 12 mars 2019 : < <http://micmap.org/dicfro/search/dictionnaire-godefroy/panicle2> >.

aromatiques ou médicamenteuses, sirop » [*DMF*].

- *Suc* (p. 109) : n. m. « Liquide substantiel, suc (surtout de végétaux), ou bien jus dans lequel on baigne un aliment » [*DMF*].
 - *Sucre rosat* (p. 145) : n. m. « Sucre clarifié et cuit dans de l'eau de rose » [*DMF*].
 - *Succinum* (p. 342) : n. m. « Ambre, souvent jaune », selon Jacques et Paul Constant, apothicaires du XVII^e siècle³²⁹.
 - *Terre cimoléenne* (p. 60) : loc., ou *cimolée* n. f. « Sorte d'argile ayant des propriétés astringentes » [*DMF*].
 - *Torchisque, torchisques* (p.150) : n. m. « Préparation médicamenteuse en forme de tablette ou de pastille » [*DMF*].
 - *Tormentine* (p. 313) : n. f. Nous hésitons entre les sens « Variété de potentille dont le rhizome est employé comme astringent » et « Térébenthine » [*DMF*], car les deux sens conviennent au discours médical.
 - *Vernix* (p. 334) : n. m. « Vernis (solution résineuse) » [*DMF*].
 - *Vin* (p. 73) : n. m. « Boisson alcoolisée obtenue par la fermentation du jus de raisin, vin ». Il peut aussi se préparer avec d'autres fruits [*DMF*].
 - *Vinaigre* (p. 117) : n. m. « Liquide aigre et piquant provenant de la fermentation du vin, vin acide et piquant ; vinaigre » [*DMF*].
- Vinaigre Rosat* (p. 165) : n. m. Nous supposons qu'il s'agit de vinaigre fabriqué avec des roses.

II. Termes botaniques

- *Bourre* (p. 162) : n. f. « Duvet végétal qui se trouve sur les bourgeons, plus rarement sur les fleurs, feuilles, fruits ou troncs de certaines plantes » [*TLF*].
- *Bouton, ou petit calice* (p. 161) : n. m. « Bourgeon » [*TLF*].
- *Dousse* (p. 94) : n. f. « Gousse » [*DMF*].
- *Jetté* (p. 73) : v. *Jeter* a beaucoup de sens. Celui qui nous intéresse est « pousser, croître » [*DMF*].

³²⁹CONSTANT (Jacques), *Les Œuvres de Jacques et Paul Contant père et fils Maîtres Apoticaire de la ville de Poitiers, Divisées en cinq traictes. 1. Les Commentaires sur Dioscoride. 2. Le Second Eden. 3. Exagoge mirabilium naturæ à Gazophylacio. 4. Synopsis plantarum cum ethymologiis. 5. Le Jardin & cabinet poëtique. Avec les figures des plantes en taille douce*, Poitiers, Julian Thoreau et la veuve d'Antoine Mesnier, 1628, accessible en ligne, consulté le 6 septembre 2019 :

< https://books.google.fr/books?id=CqQ_AAAAcAAJ&pg=PA60&lpg=PA60&dq=succinum+plante&source=bl&ots=npPRZitQa0&sig=ACfU3U2-RafRe5B5qvY3iOOuEmlKL6smew&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwjI7P31zLfkAhXM5-AKHa-LDeEQ6AEwEHoECAgQAQ#v=onepage&q=succinum%20plante&f=false >.

- *Jetton, jettons* (p. 121) : n. m. « Nouvelle pousse d'un arbre » [*DMF*].
- *Jus* (p. 109) : n. m. « Suc d'un fruit, d'un végétal, jus » [*DMF*].
- *Mouchet, mouchets* (p. 161) : n. m. « Petite touffe, petit panache » [*TLF*].
- *Mucilage* (p. 239) : n. m. et f. dans le texte. « Substance visqueuse que contiennent certains végétaux, matière visqueuse, mucilage », « matière visqueuse » en médecine [*DMF*]. Dans le texte (p.239), il s'agit du mucilage extrait de la racine de guimauve.
- *Semence* (p. 73) : n. f. « Graine utilisée comme médicament » [*DMF*].

III. Unités de mesure

- *Acetabule* (p. 331) : n. f. « Instrument de mesure de capacité ; cette mesure même, équivalent latin de la cotyle grecque (0,273 litre) » [*TLF*].
- *Cyathe* (p. 175) : n. f. « 12 drachmes » [Mizauld], « Petite coupe, gobelet ; mesure de capacité » [*DMF*]. Si l'on suit le grammage indiqué pour la drachme d'après le *TLF*, un cyathe ferait environ 48 g.
- *Drachme* (p. 174) : n. f. « Unité de masse, huitième partie de l'once (égale à un gros, soit environ 3,8 g) » [*TLF*].
- *Hemine* (p.108) : n. f. Antoine Mizauld définit cette mesure comme « une certaine mesure contenant demy septier » pour établir une quantité de jus de sauge. Cela peut aussi s'appliquer à la mesure de grain ou des matières sèches selon le *DMF*. Si nous suivons la définition du *setier* du *DMF*, une hémine ferait un quart de litre.
- *Noix* (p. 212) : n. f. « D'une quantité grosse comme une noix » [*DMF*].
- *Obole* (p. 330) : n. f. « Pièce de monnaie qui vaut un demi-denier », « Poids de la valeur de douze grains, en usage chez les orfèvres » [*DMF*].
- *Once* (p. 106) : n. f. « Douzième partie de la livre romaine ; seizième partie de la livre parisienne ou huitième d'un marc » [*DMF*]. De nos jours, une once équivaut à 28 grammes.
- *Scrupule* (p. 221) : n. m. « Vingt-quatrième partie de l'once » [*DMF*]. Cependant, Antoine Mizauld explique que cette mesure équivaldrait à un tiers d'once ou deux oboles. Ces sens rappellent la difficulté de déterminer les mesures au cours de l'histoire et suivant les régions.
- *Sestier, sestiers* (p. 237) : n. m. « Mesure pour les vins, dont la valeur dépend du lieu (env. un demi-litre à Paris) » [*DMF*]. Nous supposons que cette mesure s'applique pour le vin, mais aussi tout type de liquide.

IV. Autres termes français

- *Ancre de courdouanniers* (p. 133) : n. f. et m. *Ancre*, ou *encre*, a le sens de « Noire, gommée... coulante, épaisse » [Huguet]. *Ancre* ne serait pas seulement d'usage pour parler d'écriture et d'imprimerie. Avec le complément « de courdouanniers », aussi connu avec la graphie *cordonniers* [Nicot], nous supposons qu'il s'agit d'une substance noire employée par ceux qui fabriquent des souliers.
- *Artre, artres* (p. 303), ou artison : n. m. « Mite alimentaire », insecte comparable à la teigne ou à la rache.
- *Aucunement* (p. 37) : adv. « Nullement », « d'une certaine façon » [DMF]. Le dernier sens est le plus fréquent chez Antoine Mizauld.
- *Aucun* peut alors signifier « certains », « certaines personnes ».
- *Cantharide, cantharides* (p. 147) : n. f. « Insecte coléoptère, cantharide » [DMF].
- *Carreau, quarreau* (p. 25) : n. m. « Carré tracé sur le sol » [Huguet], employé comme métaphore pour désigner un chapitre d'une ou plusieurs plantes médicinales appartenant à un sillon du *Jardin médicinal*. De nos jours, nous parlons plus de *carrés*³³⁰.
- *Censeur* (p. 41) : n. m. « À Rome, magistrat chargé d'établir le cens et de surveiller les mœurs des citoyens » ou « Celui qui tient une terre à cens, fermier » [DMF].
- *Chansys* (p. 22) : adj. « Qui présente des traces de moisissures » [DMF].
- *Crocheteur, crocheteurs* (p. 334) : n. m. « Portefaix » [DMF], qui porte des fardeaux.
- *Devancier* (p. 4) : n. m. « Personne, collectivité qui en devance une autre dans le temps » [TLF].
- *Efficace* (p. 95) : n. f. « Efficacité, pouvoir, puissance, force » [DMF].
- *Ensuyee* (p. 88) : Nous supposons qu'il s'agit d'un participe passé dérivé du verbe *ensieuwer* signifiant « s'en suivre, suivre » [DMF].
- *Eschalas* (p. 334) : n. m. « Pieu fiché en terre et servant de tuteur aux ceps de vigne ou à de jeunes arbustes » [DMF].
- *Estoupe, estoupes* (p. 69) : n. f. « Partie la plus grossière de la filasse (de chanvre, de lin) » [DMF].
- *Faire Caroux* (p. 50) : D'après Antoine Furetière, *faire caroux*, ou *faire carrouse*, renvoie à des jours de fêtes durant lesquels on profite d'une « bonne chère qu'on fait en buvant, & en

³³⁰BÉNÉTIÈRE (Marie-Hélène), *Jardin : vocabulaire typologique et technique*, sous la direction de Monique Chatenet, préface de Monique Mosser, Paris, Éditions du Patrimoine - Centre des monuments nationaux, 2000, p. 87 et p. 91.

se réjouissant ». ³³¹

- *Febvre* (p. 66) : n. m. « Artisan, ouvrier » [DMF].
- *Ferit* (p. 136) : v. *ferir* signifiant « Toucher, atteindre » [DMF].
- *Fusil, fusils* (p. 329) : n. m. « Pierre à feu ou petite pièce d'acier dont le choc avec un silex produit des étincelles » [DMF]. Ce nom s'applique aux végétaux dans le texte d'Antoine Mizauld. Nous proposons la définition suivante qui permet de les inclure : « Matériau dont la friction produit des étincelles ».
- *Gemmé* (p. 128) : adj. « Orné de pierres précieuses » [DMF]. Le sel gemmé contiendrait de la poudre de minéraux aux vertus médicinales.
- *Geomantie* (p. 19) : n. f. « Divination par l'examen des figures que forme une poignée de terre, de cailloux, etc. jetée au hasard sur le sol » [TLF].
- *Hahaner* (p. 4) : v. « Fournir un effort physique très pénible ou l'être s'essouffle » [TLF].
- *Halier* (p. 5) : n. m. « Enchevêtrement de buissons serrés et touffus » [DMF].
- *Hoirie* (p. 4) : n. f. « Héritage » [TLF].
- *Indique* (p. 128) : adj. « D'Inde » [DMF].
- *Louage, femme de louage* (p. 57) : n. f. « Que l'on a engagé à son service; qui s'est engagé au service de quelqu'un pour un temps donné, généralement assez court » (en parlant d'une personne) [TLF].
- *Loz* (p. 31) : n. m. « Éloge, louange » [DMF].
- *Marri* (p. 4) : adj. « (Être, sembler) affligé, désolé de » [TLF].
- *Moustele, mousteles* (p. 97) : n. f. « Belette » [DMF].
- *Ouvrier* (p. 3) : n. m. « Celui qui, moyennant salaire, exerce une activité manuelle », « Celui qui fait qqc., agent », « Auteur, écrivain » [DMF]. Dans le texte d'Antoine Mizauld, nous supposons qu'*ouvrier* est l'agent qui entretient le magasin créé par ses ancêtres réunissant les secrets de la nature.
- *Panette* (p.314) : n. f. « Petit pain » [DMF].
- *Parangonne, parangonnee* (p. 291) : adj. « Comparé » [Huguet].
- *Roëlle, roëlles* (p. 185) : n. f. Ce nom a plusieurs sens. Cependant, dans le texte, il a le sens de « Tranche ronde » [DMF].
- *Si* (p. 80) : Cette conjonction peut avoir le sens de « aussi ».

³³¹FURETIERE (Antoine), « Carrouse », *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts*, La Haye et Rotterdam, chez Arnout & Reinier Leers,1690, Tome 1.

Accessible en ligne grâce à une numérisation qui n'a pas pris en considération le numéro des pages, et consulté le 9 mars 2019 : < https://books.google.fr/books?id=4FU_AAAAcAAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false >.

- *Siccité* (p. 213) : n. f. « Sécheresse » [*DMF*], souvent attribuée aux humeurs.
- *Sillon, sillons* (p. 25) : n. m. « Pièce de terre » [*FEW*]. Le *FEW* indique qu'il s'agit souvent d'une bande de terre longue et étroite, de forme rectangulaire. Ce terme est employé comme métaphore par Antoine Mizauld pour désigner une grande catégorie de plantes médicinales du *Jardin médicinal*. De nos jours, on emploierait plus la locution *planche de jardin*, signifiant « pièce découverte rectangulaire ». Elle est aménagée dans les jardins potagers, les jardins d'agrément et les jardins botaniques pouvant servir aux études botaniques ou médicales³³².
- *Sorbonifiquement* (p. 51), adv. Nous supposons que l'adverbe serait dérivé de l'adjectif *sobornifique*, lui-même dérivé de l'adjectif *sorbonique* signifiant « de Sorbonne ». Montaigne évoque le « vin theologal et sorbonique [qui] est passé en proverbe » [Huguet].
Il n'est pas étonnant de lire chez Antoine Mizauld qu'un personnage docte boive religieusement ce qu'on lui propose. Rappelons qu'il est suffisamment savant pour connaître les vertus des simples qui l'empêchent de souffrir les effets de l'alcool.
Nous remarquons que ce jeu de dérivation, ne manquant pas d'humour, est fameux dans la littérature renaissante. François Rabelais développe également l'adverbe *Sorbonicolificabilitudinissement* [Huguet].
- *Suppeditoit* (p. 23) : v. *suppediter* « Fournir » [Huguet].
- *Sus* (p. 31) : adv. « Dessus » [*DMF*].
- *Tiquet, tiquets* (p. 302) : n. m. « Tique » [*DMF*].
- *Tistre* (p. 147) : v. « Tisser » [*DMF*].
- *Treille, treilles* (p.334) : n. f. « Berceau ou tonnelle de treillage sur lequel s'entrelacent des plantes grimpantes » [*DMF*]. Cela appliquerait pour toutes les plantes grimpantes comme les rosiers ou les vignes. Pour les vignes, Antoine Mizauld use aussi d'un mot spécifique : « *vignettemens* » (p.334).
- *Vaisseau* (p. 334) : n. m. « Récipient, contenant » [*DMF*]
- *Vermine* (p. 109) : n. f. « Parasites de toute sorte, bête(s) nuisible(s) (insecte, souris, rat, vers...) » [*DMF*].
- *Vermouli-seure* (p. 186) : n. f. « Pourriture du bois »³³³.

³³²BÉNÉTIÈRE (Marie-Hélène), *Jardin : vocabulaire typologique et technique*, op. cit., p. 90.

³³³*LES LIVRES DE HIEROME CARDINUS MEDECIN MILANOIS; INTITULES DE LA SUBTILITE, & SUBTILES INVENTIONS, ENSEMBLES LES CAUSES OCCULTES, & RAISONS D'ICELLES*, traduis de Latin en François, par Richard le Blanc, avec privilege du roy, Paris, Ian Foucher demeurant en la rue Saint Jaques à l'enseigne de l'escu de Florence, 1556, p. 43.

Ouvrage accessible en ligne, consulté le 12/03/19 : < <https://books.google.fr/books?id=vBNrLU0tRx0C&pg=PA43-IA1&lpg=PA43->

[IA1&dq=vermouli-seures&source=bl&ots=49poRKtTy4&sig=ACfU3U3r37Zx4pIVUVJwaN_qiXoU753SwA&hl=f&sa=X&ved=2ahUKEWjXjtKsm_zgAhWu1eAKHeV3A6QQ6AEwAHoECAAQAQ#v=onepage&q=vermouli-seure](https://books.google.fr/books?id=vBNrLU0tRx0C&pg=PA43-IA1&lpg=PA43-IA1&dq=vermouli-seures&source=bl&ots=49poRKtTy4&sig=ACfU3U3r37Zx4pIVUVJwaN_qiXoU753SwA&hl=f&sa=X&ved=2ahUKEWjXjtKsm_zgAhWu1eAKHeV3A6QQ6AEwAHoECAAQAQ#v=onepage&q=vermouli-seure)

- *Viande* (p. 21) : n. f. « Nourriture, aliment » [*DMF*].
- *Vigneter* (p. 137) : v. « Décorer de vignettes, soit des motifs ornementaux en forme de feuilles de vigne » [*DMF*]

Index

- Abstersive* (p. 147)
Acetabule (p. 331)
Acrimonia (p. 315)
Adustion (p. 73)
Alexichepos (p. 3)
Aluette prolongee (p. 165), *luette alongee* (p. 331)
Amarri (p. 171 et p. 227)
Amollit le ventre (p. 133)
Ancre de courdouanniens (p. 133)
Antidote (p. 15), (p. 279)
Apostumes (p. 169)
Arrierefais (p. 109)
Artres (p. 303)
Aspreté du gosier (p. 73)
Astriction (p. 164)
Aucunement (p. 37)
Bol arménien (p. 204)
Bourgeons du visage (p. 157)
Bourre (p. 162)
Bouton, ou petit calice (p. 161)
Brouillis (p. 19)
Canne de poulmon (p. 44)
Cantharides (p.147)
Carreaux (p. 25)
Catharres (p. 165)
Censeur (p. 41)
Cerot (p. 15), *Cerat rosat* (p. 163)
Chancre (p. 42)
Charbon (p. 45)
Chansys (p. 22)
Chassieux (p. 130), *chassieuseté* (p.162)
Clous (p. 170)
Coliris (p. 15), *Collire avec miel escumé* (p. 138)
Confortatives (adj.) (p. 165)
Conforte (v.) (p. 166)
Conserve de roses (p. 166)
Consolider (p. 123)
Consumption (p. 163)
- I. 4. Remèdes et leurs effets
III. Unités de mesure
I. 2. Maladies
I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales
I. 4. Remèdes et leurs effets
I. 2. Maladies
I. 1. Anatomie
I. 4. Remèdes et leurs effets
IV. Autres termes français
I. 4. Remèdes et leurs effets
I. 2. Maladies
I. 1. Anatomie
IV. Autres termes français
I. 2. Maladies
I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales
IV. Autres termes français
I. 4. Remèdes et leurs effets
I. 2. Maladies
II. Termes botaniques
II. Termes botaniques
I. 4. Remèdes et leurs effets
I. 1. Anatomie
IV. Autres termes français
IV. Autres termes français
I. 2. Maladies
IV. Autres termes français
I. 4. Remèdes et leurs effets
I. 2. Maladies
I. 2. Maladies
IV. Autres termes français
I. 4. Remèdes et leurs effets
I. 2. Maladies
I. 2. Maladies
IV. Autres termes français
I. 2. Maladies
I. 2. Maladies
I. 4. Remèdes et leurs effets
I. 4. Remèdes et leurs effets
I. 4. Remèdes et leurs effets
I. 4. Remèdes et leurs effets
I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales
I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales

<i>Contre-poison</i> (p. 279)	I. 4. Remèdes et leurs effets Voir <i>antidote</i> .
<i>Coryza</i> (p. 176)	I. 2. Maladies
<i>Cotignat</i> (p. 329), ou <i>cotignac</i>	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Crocheteurs</i> (p. 334)	IV. Autres termes français
<i>Cyathe</i> (p. 175)	III. Unités de mesure
<i>Dartes</i> (p. 169)	I. 2. Maladies
<i>Decoction</i> (p. 110)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Defluxion</i> (p. 133) <i>defluxions chaudes</i> (p.157) <i>fluxions</i>	I. 2. Maladies
(p.165)	
<i>Deslouees</i> (p. 169)	I. 2. Maladies
<i>Detersive</i> (p. 165)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Devancier</i> (p. 4)	IV. Autres termes français
<i>Devoyemens de l'estomach</i> (p. 288)	I. 2. Maladies
<i>Dousse</i> (p. 94)	II. Termes botaniques
<i>Drachme</i> (p. 174)	III. Unités de mesure
<i>Efficace</i> (p. 95)	IV. Autres termes français
<i>Electuaire</i> (p. 282)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Emplastre</i> (p. 15)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Empyque</i> (p. 223)	I. 2. Maladies
<i>Ensuyee</i> (p. 88)	IV. Autres termes français
<i>Epiphoræ</i> (p. 83)	I. 2. Maladies
<i>Erisipeles</i> (p. 299)	I. 2. Maladies
<i>Eschalias</i> (p. 334)	IV. Autres termes français
<i>Eschambouillure</i> (p. 294)	I. 2. Maladies
<i>Escrouëlles</i> (p. 184)	I. 2. Maladies
<i>Espine</i> (p. 193)	I. 1. Anatomie
<i>Esprainte</i> (p. 96)	I. 2. Maladies
<i>Esquinance</i> (p. 179), <i>Squinances</i> (p. 176)	I. 2. Maladies
<i>Estoupes</i> (p. 69)	IV. Autres termes français
<i>Faire Caroux</i> (p. 50)	IV. Autres termes français
<i>Febricitant</i> (p. 69)	I. 2. Maladies
<i>Febvre</i> (p. 66)	IV. Autres termes français
<i>Femme de louage</i> (p. 57)	IV. Autres termes français
<i>Ferit</i> (p. 136)	IV. Autres termes français
<i>Feux volages</i> (p. 242)	I. 2. Maladies
<i>Fièvres tierce et quarte</i> (p. 73)	I. 2. Maladies
<i>Fomentations</i> (p. 140) <i>fomentations clisteres</i> (p. 161)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Frison</i> (p. 110)	I. 2. Maladies
<i>Froncles</i> (p. 293)	I. 2. Maladies

<i>Furfures</i> (p. 171)	I. 2. Maladies
<i>Fusils</i> (p. 329)	IV. Autres termes français
<i>Gemmé</i> (p. 128)	IV. Autres termes français
<i>Geomantie</i> (p. 19)	IV. Autres termes français
<i>Gravelle</i> (p. 229) <i>graveleux</i> (adj.) (p. 157).	I. 2. Maladies
<i>Hahaner</i> (p. 4)	IV. Autres termes français
<i>Halier</i> (p. 5)	IV. Autres termes français
<i>Hautmal</i> (p. 267)	I. 2. Maladies
<i>Hemine</i> (p. 108)	III. Unités de mesure
<i>Hoirie</i> (p. 4)	IV. Autres termes français
<i>Humeur cristalin</i> (p. 35)	I. 1. Anatomie
<i>Huyle</i> n. f. (p. 109), <i>Huyle Laurin</i> (p. 333), <i>Huyle rosat</i>	I. 4. Remèdes et leurs effets
(p. 115)	
<i>Hydropisie</i> (p. 113)	I. 2. Maladies
<i>Iliaque passion</i> (p. 302)	I. 2. Maladies
<i>Inciser</i> (p. 114)	I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales
<i>Incrasser</i> (p. 239)	I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales
<i>Indique</i> (p. 128)	IV. Autres termes français
<i>Inflation</i> (p. 243)	I. 2. Maladies
<i>Infusion</i> (p. 140)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Jetté</i> (p. 73)	II. Termes botaniques
<i>Jettons</i> (p. 121)	II. Termes botaniques
<i>Jus</i> (p. 109)	II. Termes botaniques
<i>Ladrerie</i> (p. 285), <i>Ladres</i> (p. 158)	I. 2. Maladies
<i>Liniment</i> (p. 188)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Loch</i> (p. 331)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Longe</i> (p. 75)	I. 1. Anatomie
<i>Loz</i> (p. 31)	IV. Autres termes français
<i>Macules</i> (p.190)	I. 2. Maladies
<i>Mal saint Main</i> (p. 44)	I. 2. Maladies
<i>Mal saint Naples</i> (p. 347)	I. 2. Maladies
<i>Marc</i> (p. 299)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Marri</i> (p. 4)	IV. Autres termes français
<i>Meselerie</i> (p. 314)	Voir <i>Ladrerie</i> .
<i>Mondificatives</i> (p. 166)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Mouchets</i> (p. 161)	II. Termes botaniques
<i>Mousteles</i> (p. 97)	IV. Autres termes français
<i>Mucilage</i> (p. 239)	II. Termes botaniques
<i>Mules</i> (p. 293)	I. 2. Maladies

<i>Nephritiques</i> (p. 93)	I. 2. Maladies
<i>Noix</i> (p. 212)	III. Unités de mesure
<i>Obole</i> (p. 330)	III. Unités de mesure
<i>Once</i> (p.106)	III. Unités de mesure
<i>Opperation</i> (p. 253)	I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales
<i>Oppilations du foye</i> (p. 139) <i>de la ratte</i> (p. 140)	I. 2. Maladies
<i>Ouvrier</i> (p. 3)	IV. Autres termes français
<i>Oximel</i> (p. 130)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Ozena</i> (p. 208)	I. 2. Maladies
<i>Panette</i> (p.314)	IV. Autres termes français
<i>Panicles</i> (p.150)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Parangonnee</i> (p. 291)	IV. Autres termes français
<i>Parotides</i> (p. 241)	I. 1. Anatomie
<i>Pessaire</i> (p. 117)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Phitise</i> (p. 113)	I. 2. Maladies
<i>Pilules</i> (p. 110)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Pleuresies</i> (p. 176)	I. 2. Maladies
<i>Podagre</i> (p. 43)	I. 2. Maladies
<i>Poix</i> (p. 316)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Porreaux</i> (p. 128)	I. 2. Maladies
<i>Poussif</i> (p. 114)	I. 2. Maladies
<i>Pthiriasis</i> (p. 91)	I. 2. Maladies
<i>Rable</i> (p. 130)	I. 1. Anatomie
<i>Rache</i> (p.171)	I. 2. Maladies
<i>Repercussif</i> (p. 256)	I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales
<i>Resout</i> (p. 128), <i>résoudre</i>	I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales
<i>Resteindre</i> (p. 162)	I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales
<i>Rhagadies</i> (p. 177), ou <i>rhagades</i>	I. 2. Maladies
<i>Roëllles</i> (p. 185)	IV. Autres termes français
<i>Rongne</i> (p. 112)	I. 2. Maladies
<i>Sanglots</i> (p. 124)	I. 2. Maladies
<i>Scarboucle</i> (p. 275), ou <i>escarbloucle</i>	I. 2. Maladies
<i>Scilitique</i> (p. 114)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Scrupule</i> (p. 221)	III. Unités de mesure
<i>Semence</i> (p. 73)	II. Termes botaniques
<i>Sestiers</i> (p. 237)	III. Unités de mesure
<i>Si</i> (p. 80)	IV. Autres termes français
<i>Siccité</i> (p. 213)	IV. Autres termes français

<i>Sillons</i> (p. 25)	IV. Autres termes français
<i>Simples</i> (p. 19)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Siringue</i> (p. 228)	I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales
<i>Sirop</i> (p. 129)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Sorbonifiquement</i> (p. 51)	IV. Autres termes français
<i>Squinances</i> (p. 176) <i>esquinance</i> (p. 179)	I. 2. Maladies
<i>Stupéfiante</i> (p. 36)	I. 2. Maladies
<i>Suc</i> (p. 109)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Sucre rosat</i> (p. 145)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Superfluité</i> (p. 12)	I. 2. Maladies
<i>Suppeditoit</i> (p. 23)	IV. Autres termes français
<i>Sus</i> (p. 31)	IV. Autres termes français
<i>Suspensions des flancs</i> (p. 130)	I. 2. Maladies
<i>Tabides</i> (p. 331)	I. 2. Maladies
<i>Terre cimoléenne</i> (p. 60)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Tigne</i> (p. 171), (p. 303) ou <i>teigne</i>	Voir <i>Rache</i> .
<i>Timpanite</i> (p.344)	Voir <i>Hydropisie</i>
<i>Tiquets</i> (p. 302)	IV. Autres termes français
<i>Tistre</i> (p. 147)	IV. Autres termes français
<i>Tonsilæ</i> (p. 239)	I. 1. Anatomie
<i>Torchisques</i> (p.150)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Tormentine</i> (p. 313)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Treilles</i> (p.334)	IV. Autres termes français
<i>Trenchees</i> (p. 117)	I. 2. Maladies
<i>Tumides</i> (p. 221)	I. 2. Maladies
<i>Uvule</i> (p. 44)	Voir <i>Aluette prolongee</i> (p. 165), <i>luette alongee</i> (p. 331)
<i>Vaisseau</i> (p. 334)	IV. Autres termes français
<i>Varons</i> (p. 157)	I. 2. Maladies
<i>Vermine</i> (p. 109)	IV. Autres termes français
<i>Vermouliſſeure</i> (p. 186)	IV. Autres termes français
<i>Vernix</i> (p. 334)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Vescies</i> (p.209)	I. 2. Maladies
<i>Vigneter</i> (p. 137)	IV. Autres termes français
<i>Viande</i> (p. 21)	IV. Autres termes français
<i>Vin</i> (p. 73)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Vinaigre</i> (p. 117), <i>Vinaigre Rosat</i> (p. 165)	I. 4. Remèdes et leurs effets
<i>Vuider</i> (p. 74) <i>vuidange des femmes</i> (p. 162)	I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales
<i>Yrognerie</i> (p. 165)	I. 2. Maladies

DEUXIEME PARTIE : Étude de la formation des images des plantes grâce au commentaire analytique du *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld

Introduction

Notre édition du *Jardin médicinal* ainsi que les glossaires que nous avons établis offrent des pistes témoignant de la nécessité et de la volonté de diffuser des informations sur les plantes médicinales au XVI^e siècle. Ces plantes amélioreraient la condition de vie d'un plus grand nombre d'individus grâce à de grandes diffusions d'informations sur les plantes, leurs noms et leurs usages spécifiques. Le *Jardin médicinal* serait un ouvrage pratique majoritairement destiné aux personnes moins aisées, qui n'ont pas forcément les moyens d'investir dans l'hygiène, les remèdes d'apothicaires et qui ne peuvent recourir à l'auscultation d'un médecin. L'ouvrage s'inscrit également dans une mouvance théorique et intellectuelle favorisant l'érudition livresque et une philosophie des rustiques, comme l'indique Jean Dupèbe. L'historien présente les motivations des auteurs impliqués dans la diffusion des savoirs médicaux et astrologiques :

Ils compilent des « secrets », recettes d'artisans et d'agriculteurs, des dictons et des proverbes ; ils désirent promouvoir l'usage de la langue vulgaire ; ils ramassent les vieilles croyances, les vieux procédés de divination, de guérison, d'envoûtement, toute une pharmacopée et une astrologie rustiques.³³⁴

La traduction en langue vulgaire du *Jardin médicinal* favoriserait la diffusion des savoirs médicaux et des histoires sur les plantes médicinales. Elle atteindrait toute personne qui s'intéresse à la médecine et aux mythes relatifs aux vertus végétales. L'œuvre d'Antoine Mizauld s'inscrit dans les sujets populaires et appréciés de son temps. En plus de prendre soin de sa santé, le *Jardin médicinal* offrirait la possibilité de satisfaire sa curiosité. Ce motif serait répandu selon l'*Histoire des traductions en langue française XV^e et XVI^e siècles* :

La version française expose les mêmes connaissances que la version latine, [...] afin de satisfaire au goût d'un public qui lit également pour son plaisir, et non uniquement pour s'instruire.³³⁵

Nous remarquons que l'ouvrage d'Antoine Mizauld contient des éléments divertissants pour le plaisir du lecteur. Dans les pages suivantes, nous essayons d'identifier les méthodes de l'auteur pour structurer son discours, présenter ses connaissances sur les plantes en intégrant des récits et ses propres commentaires plaisants. Nous tentons de comprendre la posture de l'auteur pour la composition de son ouvrage impliquant des enjeux scientifiques, économiques et éthiques.

Ce livre valorisant les secrets de la nature présente les vertus des plantes et des recettes avec

³³⁴DUPEBE (Jean), *Astrologie, religion et médecine à Paris, Antoine Mizauld (1512-1578)*, thèse pour de doctorat d'état, sous la direction de Monsieur le Professeur Jean Céard, Université de Paris X-Nanterre, 1999, vol. 1., p. 82.

³³⁵HISTOIRE DES TRADUCTIONS EN LANGUE FRANCAISE XV^e ET XVI^e SIÈCLES, sous la direction de Véronique Duché, Éditions Verdier, 2015, p. 743.

des ingrédients souvent cultivés dans les jardins, ou du moins, qui sont faciles à trouver et sont relativement peu onéreux, pour la plupart. Comme indiqué dans notre introduction générale, nous avons pour but d'étudier le discours du *Jardin*, afin de remarquer les traits archétypiques fondant les images des plantes et de la nature en France. Nous verrons que le traité d'Antoine Mizauld constitue un témoignage typique de son époque, ce qui nous permet d'élargir le propos en envisageant les manières d'inclure ces caractéristiques fondamentales dans les discours à visée scientifique du XVI^e siècle. Nous déterminerons comment les discours actuels traitant de la valorisation de la nature correspondent à certains modes de pensées et à certaines techniques d'écriture d'Antoine Mizauld. Ces discours se développent de plus en plus dans les débats modernes de politiques environnementales, avec une accentuation sur le marché du bien-être. En plus de faire appel à notre édition et à des lectures scientifiques, nous ferons donc intervenir des articles spécialisés de magazines et de journaux populaires témoignant des tendances et des débats actuels autour des plantes médicinales. Nous prendrons aussi comme exemples des associations environnementales et des entreprises usant des techniques marketing plus ou moins fondées sur la naturalité et l'imaginaire des plantes médicinales.

Nous commencerons par réfléchir à la posture de l'auteur dans le cadre de l'écriture d'un livre traitant essentiellement de la médecine charitable grâce aux vertus des plantes.

Chapitre 1 : La posture d'Antoine Mizauld dans la composition du *Jardin médicinal*

I. Le projet argumenté d'Antoine Mizauld

I. 1. Un auteur savant écrivant un ouvrage sur la médecine des plantes

Antoine Mizauld introduit clairement ses objectifs dès la préface (p. 3), les répète dans le texte et dans la conclusion (p. 348). Son objectif principal est de composer un discours bref et précis sur la médecine des plantes qui servira à aider un grand nombre de personnes, notamment les personnes qui n'ont pas les moyens d'accéder aux conseils souvent onéreux des médecins ou des apothicaires. Ces thématiques sont des caractéristiques typiques du discours préfaciel des ouvrages de médecine de la Renaissance, comme nous le lisons dans *L'Esculape et son art à la Renaissance* de Magdalena Kozluz³³⁶. L'auteur s'inscrit alors bien dans la mouvance des discours médicaux de son époque.

L'objectif d'Antoine Mizauld est présenté dans le titre même de son ouvrage. En effet, le *Jardin médicinal* possède plusieurs sens. Il renvoie au jardin, comme espace végétal clos dans lequel on peut cultiver des plantes possédant des vertus médicinales. Le jardin a une valeur symbolique très forte. Porteur de plantes qui sauvent des vies ou qui tuent, il représente aussi un lieu dans lequel la nature est organisée et valorisée, voire sacralisée. Dans la religion chrétienne dominante à l'époque durant laquelle Antoine Mizauld écrit, le jardin est associé au paradis terrestre et à l'Éden, soit un lieu idéal rappelant l'origine de la vie et les conditions propices à l'entretien de la vie humaine. En d'autres termes, le jardin est aussi divin et constitue un sujet souvent privilégié en littérature. Nous signalons à cet égard « Le Blason du jardin » de Gilles Corrozet qui énumère les beautés végétales et la plaisance du lieu comparé à un petit paradis³³⁷. Le jardin implique alors des réflexions mythologiques fondamentales. Cela est d'ailleurs présenté par Mircea Eliade qui explique la symbolique du lieu de la façon suivante :

Se « situer » dans un lieu, l'organiser, l'habiter, autant d'actions qui présument un choix existentiel : le choix de l'Univers que l'on est prêt à assumer en le « créant ». Or cet « Univers » est toujours la réplique de l'Univers exemplaire, créé et habité par les dieux : il

³³⁶KOZLUK (Magdalena), *L'Esculape et son art à la Renaissance. Le discours préfaciel dans les ouvrages français de médecine (1528-1628)*, Paris, Classique Garnier, 2012. Voir p. 42 sur l'entreprise explicative des préfaciers, p. 108 pour la notion de brièveté et de clarté, ainsi que p. 39 pour émouvoir grâce à l'allusion à des formes de charité comme favoriser l'accès aux médicaments fiables ou vulgariser des secrets.

³³⁷CORROZET (Gilles), *Les blasons domestiques contenantz la décoration d'une maison honneste, et du mesnage estant en icelle, invention joyeuse et moderne*, Paris, Gilles Corrozet, 1539, p. 7 : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8609510f/f19.item.r=corrozet%20blasons.zoom> >.

participe donc à la sainteté des dieux.³³⁸

Nous supposons que le jardin comme lieu participe également à la valorisation du discours d'Antoine Mizauld, et plus généralement à la valorisation de la littérature médicale. Le *Jardin médicinal* est employé par usage métonymique pour désigner l'ouvrage qui traite des jardins médicaux contenant les plantes pouvant prendre soin de la santé ou guérir des maladies. Il évoque la notion de littérature médicale, aussi nommée *jardins de santé* ou encore *médecine charitable*. Cet usage du terme *jardin* est souligné dans le mémoire d'Ariane Lepilliet : « Jardin » est alors une métaphore pour parler du livre »³³⁹. Cette métaphore s'inscrit au moins dans la littérature du XVI^e et du début du XVII^e siècle, comme le prouve le *Jardinet de poésie* (1600) de Christophe de Gamon traitant de l'évolution de la nature et des travaux des champs en fonction des saisons³⁴⁰. L'histoire de cette littérature est aussi représentée dès l'incipit du *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld. En effet, le début de l'ouvrage mentionne une histoire avec Pompée à qui l'on remet « un livre contenant la médecine des herbes » (p. 11).

Ce genre de médecine et les valeurs chrétiennes sur lesquelles il est fondé sont d'ailleurs rappelés à l'épilogue : « Et nostre principal but a esté de pourveoir aux pauvres gens, tant de la ville que des champs, comme la charité chrestienne le nous commande » (p. 348). Un peu plus loin, il ajoute que son ouvrage est élaboré pour être transmis et partagé : « à leurs patries et parens, selon la diversité des lieux, & les enrichir encores davantage s'il en a le moyen » (p. 349). Antoine Mizauld se place alors comme un bon chrétien appliquant des valeurs honorables et comme un bon médecin respectueux des mouvements de pensée qui touchent à sa profession.

Par ailleurs, nous notons qu'en tant que scientifique, Antoine Mizauld souhaite transmettre ses savoirs sous forme de textes informatifs, explicatifs, mais aussi narratifs. L'auteur fait souvent mention de « recit medicinal » (p. 277) ou encore de « discours & recit des remedes » (p. 283) pour désigner son œuvre. Nous comprenons ce terme dans le sens de « présentation (orale ou écrite) d'événements (réels ou imaginaires) », suivant la définition du *TLF*³⁴¹. Il renvoie aussi à *histoire* dans les sens de « recherche, connaissance, reconstruction du passé de l'humanité sous son aspect général ou sous des aspects particuliers » d'après le même dictionnaire³⁴². Antoine Mizauld rapporte des événements, mais aussi des connaissances. *Réciter* a le sens de « dire, raconter », mais peut-être aussi celui de « citer », puisqu'il est souvent question de raconter à nouveau ce que les anciens disent. Nous

³³⁸ELIADE (Mircea), *Le Sacré et le profane*, Paris, Gallimard, 1965, p. 36.

³³⁹LEPILLIET (Ariane), *Plantes, savoir et imprimerie à Lyon au XVI^e siècle.*, sous la direction de Raphaële Mouren, Université de Lyon, 2013, p. 30.

³⁴⁰GAMON (Christophe de), *Le Jardinet de poésie*, C. Morillon, Lyon, 1600, accessible en ligne : < <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k109742z.image> >.

³⁴¹« recit », dans le *Trésor de la Langue Française*, Atilf – CNRS et Université de Lorraine, en ligne : < [http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/search.exe?23;s=3643175310;cat=0;m=r%82cit](http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/search.exe?23;s=3643175310;cat=0;m=r%82cit;); >.

³⁴²« histoire », dans le *Trésor de la Langue Française*, Atilf – CNRS et Université de Lorraine, en ligne : < [http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?11;s=2189243085;r=1;nat=;sol=0](http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?11;s=2189243085;r=1;nat=;sol=0;); >.

notons ce sens possible dans l'indication « comme recite Atheneus » (p. 47) et au début de la phrase suivante : « Pline recite que Chrysippe medecin a fort crié contre le Basilic & qu'il a deffendu aux hommes d'en user, d'autant, dit-il, [p. 134] que les chevres n'en mangent point ». Le récit souligne alors la qualité de didacticien de l'auteur. Il donne des exemples d'applications des vertus des plantes à travers des histoires personnelles ou des histoires qui sont importantes pour la culture savante du XVI^e siècle. En plus d'enseigner les vertus des plantes, Antoine Mizauld propose des enseignements savants plus généraux qui peuvent se rapporter par exemple à l'histoire ou encore à la littérature faisant autorité comme les œuvres de Pline (p. 73) ou celles d'Aristote (p. 126). Ce récit n'est pas dénué de valeur morale comme l'indique le verbe *philosopher* (p. 138), signifiant « parler, discuter » et connotant une discussion autour de thématiques fondamentales.

La méthode de citations des auteurs qui font autorité, les *auctoritates*, daterait du Moyen Âge, comme l'indique Umberto Eco :

Au Moyen Âge, on ne dit que des choses vraies dans la mesure où elles sont soutenues par une *auctoritas* précédente, à tel point que si l'on suspecte l'*auctoritas* de ne pas soutenir la nouvelle idée, on fait en sorte de manipuler son témoignage – car l'*auctoritas* a un nez en cire. Il est naturel pour un médiéval d'utiliser l'aphorisme, puisque la modalité de discussion typique de l'époque est le commentaire ou la glose. On doit toujours partir d'un géant.³⁴³

Antoine Mizauld s'inscrit comme un auteur scientifique fiable capable de traiter de la médecine des plantes et de composer des ouvrages correspondant au genre d'une littérature médicale savante. Nous situons l'origine de cette littérature à partir des premiers ouvrages antiques grecs et latins traitant de médecine et d'études des plantes. Cette littérature s'est ensuite développée durant le Moyen Âge en Occident et en Orient, puis durant la Renaissance. La Renaissance marque les prémices de la botanique grâce à l'évolution de l'organisation encyclopédique et des travaux sur les plantes du Nouveau Monde. Les travaux de Leonhart Fuchs, avec le *De historia stirpium commentarii insignes* (1542), sont d'ailleurs majeurs dans l'histoire de la botanique. La Renaissance marque aussi le développement de l'imprimerie qui facilite et amplifie la diffusion des connaissances. Cette évolution technique du médium entraîne de nouvelles façons d'aborder le texte et le discours à communiquer, comme l'explique Dominique Maingueneau : « Le médium conduit à repenser les moyens de communiquer et les genres de discours »³⁴⁴. Claude-Gilbert Dubois déclare également que l'imprimerie augmente la production des exemplaires à lire :

La Renaissance a mis au point deux moyens de reproduction destinés à avoir une postérité considérable : il s'agit de l'imprimerie, qui donne la possibilité de reproduire les messages en exemplaires multiples, et de la miroiterie, qui permet la confusion entre un modèle et son reflet.³⁴⁵

L'auteur se positionne dans un grand mouvement de diffusion dans lequel il affirme la fiabilité

³⁴³ECO (Umberto), *De L'arbre au labyrinthe. Etudes historiques sur le signe et l'interprétation*, traduction par Hélène Sauvage, Paris, Livre de poche, 2011, p. 327 [biblo essais].

³⁴⁴MAINGUENEAU (Dominique), *Analyser les textes de communication*, Paris, Armand Colin, 2014, p. 64.

³⁴⁵DUBOIS (Claude-Gilbert), *L'Imaginaire de la Renaissance*, nouvelle édition augmentée, Paris Eurédit, 2012, p. 37.

scientifique de ses propos. Il exprime des commentaires tantôt à la première personne du singulier, tantôt à la première personne du pluriel impliquant un langage plus soutenu propre à la langue scientifique : « Nous avons bien voulu » (p. 25). L'usage de la première personne pour un discours argumentatif incluant des récits nous rappelle les propos de Michel Zink : « Mais le récit à la première personne a une autre utilité ; il crée une complicité forcée entre l'auditeur et le poète séducteur »³⁴⁶. Antoine Mizauld se présenterait à la fois comme « poète séducteur » et comme un médecin d'autorité. En effet, nous remarquons qu'il se définit comme un bon orateur, capable de raconter des histoires à travers une bonne maîtrise de la langue. Nous tenons à souligner tout particulièrement l'usage des termes polysémiques de la nature domestiquée. Le « fruit » (p. 22) est un aliment du jardin qui offre une nourriture médicale et apporte des bienfaits importants pour la santé. Il renvoie également aux profits que l'on tire d'un effort ou d'une activité. Le « sillon » (p. 25) renvoie à un espace labouré du jardin et est employé bien spécifiquement dans cet ouvrage pour désigner les chapitres répartissant les plantes. Ces chapitres sont appelés des *carreaux* et renvoient aussi au champ sémantique du jardinage, puisqu'ils peuvent signifier « une planche de jardin » ou une « mesure agraire » selon le *DMF*³⁴⁷.

De plus, ses commentaires concernent parfois ses travaux en tant qu'auteur. Il est question des autres ouvrages qu'il a écrits : « les paroles, que nous avons desja alleguees ailleurs » (p. 123), « comme nous declarerons ailleurs » (p. 141), « que j'avois oublié en nostre discours des secrets des jardins » (p. 175) et « comme nous avons amplement monstré en nostre traité des secrets de nature & ailleurs. » (p. 184). Il existe d'autres références à un ouvrage sur les vertus des plantes (p. 97 et 145). Le titre de cet ouvrage n'est pas précisé. Nous supposons qu'il s'agit en fait du *Jardinage*. Cela nous indique que l'auteur se présente comme une personne prolige et très active dans ses études scientifiques. Nous apprenons aussi qu'il a écrit des ouvrages sur le vin (p. 64 et 289) et sur la peste (p. 70 et 209). Il assure ainsi son expérience dans les domaines médicaux et dans les recettes des simples.

De plus, ses commentaires marquent sa volonté de révéler de nombreux secrets de la nature, c'est-à-dire beaucoup de connaissances données par Dieu sur la composition et les propriétés des choses qu'il a créées. Cette volonté se rapprocherait d'une vision mythologique du XVI^e siècle relative à la Chute et à la nécessité de l'homme de recouvrer sa dignité et les secrets de la nature³⁴⁸.

Les commentaires de l'auteur renvoient à des ouvrages qu'il souhaite écrire et montrent ses

³⁴⁶ZINK (Michel), *La Pastourelle. Poésie et folklore au Moyen Âge*, Paris, Bordas, 1972, p. 118.

³⁴⁷« Carreau», *DMF*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine, en ligne :
< <http://www.atilf.fr/dmf/definition/carreau> >.

³⁴⁸GIACOMOTTO-CHARRA (Violaine), « le régime de santé, vecteur de diffusion des savoirs nouveaux : l'exemple du Pourtraict de la santé de Joseph du Chesne », *Formes du savoir médical à la Renaissance*, sous la direction de Violaine Giacomotto-Charra et Jacqueline Vons, Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2017, p. 236.

divers centres d'intérêt. Nous remarquons que l'auteur souhaite développer d'autres ouvrages sur les plantes médicinales grâce aux citations suivantes : « Mais ces choses doivent estre reservees au traicté que nous voulons faire des secrets de Medicine » (p. 188) et « Il y a bien d'autres secrets medicinaux de ceste plante cogneus à bien peu de gens, lesquels avec plusieurs autres, jusques ici incogneus, nous produirons quelque jour en lumiere » (p. 194). Cette citation sous-entend que les savoirs sur les plantes sont si importants et si nombreux qu'ils ne peuvent pas être réunis dans un seul livre. Cela permet alors de valoriser la médecine végétale qui traite de multiples savoirs, « cogneus à bien peu de gens » (p. 135), et indiquant de façon implicite qu'il s'agit d'une science très riche, très rare et difficile d'accès. En d'autres termes, l'auteur délivre un savoir précieux. De plus, Antoine Mizauld annonce qu'il prévoit un ouvrage sur les « choses rustiques » (p. 303). Nous supposons qu'il souhaiterait compléter son livre sur le jardinage et l'agriculture. Nous remarquons que ce sujet s'éloigne un peu de la médecine, mais peut toujours mentionner les plantes, sur les façons de les cultiver ou de les cueillir. Il serait aussi question d'un ouvrage uniquement consacré aux huiles : « comme nous dirons, Dieu aidant, quelque jour en un petit [p. 191] œuvre que nous deliberons faire des huyles qui se peuvent composer des herbes des jardins » (p. 190-191). En outre, nous supposons un ouvrage avec un discours plus général à paraître : « en nostre traicté des secrets de nature & en nos Centuries des choses memorables qui seront bien tost achevees. » (p. 229). Nous supposons que l'auteur ferait allusion aux *Centuriae IX* (1572).

D'ailleurs, Antoine Mizauld propose déjà des conseils relatifs à ces domaines agricoles dans le *Jardin*, comme la cueillette des violettes (p. 179) ou encore sur le fait de replanter un surgeon (p. 324), soit un rejet qui pousse au pied d'un arbre. Ces exemples laissent comprendre qu'il maîtrise aussi ces sujets. Il suggérerait au lecteur déjà intéressé par les plantes d'acheter ses autres livres pour en savoir plus. Cette technique commerciale, suggérant un bien ou un service en plusieurs étapes, est aussi utilisée par le médecin de la fin du XVI^e siècle, Joseph Duchesne³⁴⁹ et est encore appliquée de nos jours. Nous pouvons prendre l'exemple d'*Herbalife*³⁵⁰, dont le nom même renvoie à une vie impliquant des produits empreints de naturalité, qui propose des produits et des programmes de santé visant à fédérer et fidéliser une communauté s'intéressant au bien-être.

Les commentaires auctoriaux parfois entre parenthèses expliquent ou précisent quelques points de culture générale, comme « Diphilus Siphnius, qui a esté un medecin fort renommé quelque temps après Hippocrates (car il vivoit du temps de Lysimachus qui estoit successeur d'Alexandre) » (p. 265). Nous remarquons qu'il renvoie à des noms renommés de la médecine grecque. Hippocrate de Cos est un médecin et un philosophe grec du V^e siècle av. J.-C. Il est souvent considéré comme le

³⁴⁹GIACOMOTTO-CHARRA (Violaine), « le régime de santé, vecteur de diffusion des savoirs nouveaux : l'exemple du Pourtraict de la santé de Joseph du Chesne », *Formes du savoir médical à la Renaissance, op. cit.* , 2017, p. 252.

³⁵⁰Site commercial consulté le 25 avril 2019 : < <https://www.herbalifefrance.fr/> >.

père de la médecine, une référence immanquable pour Antoine Mizauld qui rappelle que ce surnom existait déjà au XVI^e siècle (p. 193). Ce dernier mentionne d'ailleurs les *Aphorismes* (p. 9), un de ses ouvrages qui traitent de maladies et de régimes de santé. Hippocrate est aussi connu pour le développement de pronostics et de recettes médicales permettant de soigner les maux ou de les éviter. En outre, nous supposons qu'Antoine Mizauld ne cite pas toujours directement Hippocrate et fait appel à une source de seconde main, tout de même fiable : « Hippocrates (selon que Pline l'a remarqué) faisoit boire le jus de la racine cuite » (p. 243). Cela permet de dresser un réseau partiel d'auteurs antiques faisant autorité. Antoine Mizauld suit donc Hippocrate et ceux qu'il a influencé, comme le médecin du IV^e siècle av. J.-C., Praxadoras (p. 44), ou encore le disciple de ce dernier Plistonius (p. 101), un médecin ayant vécu entre le IV^e et le III^e siècle av. J.-C.. Nous pouvons aussi mentionner Glaucias (p. 155), un médecin du III^e siècle av. J.-C., sensible aux travaux d'Hippocrate, ou encore Oribase (p. 155), un médecin du IV^e siècle ap. J.-C., qui aurait compilé les discours d'Hippocrate et de Galien³⁵¹.

De plus, Antoine Mizauld fait aussi mention de Diphilus de Siphnus, un médecin grec du III^e siècle av. J.-C.. Il compose un traité de diététique pour les personnes en bonne ou en mauvaise santé. Antoine Mizauld utilise notamment ses propos dans son chapitre sur la cerise (p. 265). Très succinctement, Antoine Mizauld inscrit ces auteurs dans une histoire de la médecine, ainsi que dans l'histoire en général, puisqu'il renvoie à Lysimachus, un roi macédonien. Ce roi serait lié au développement de la médecine et inversement, le développement de la médecine s'ancrerait dans l'histoire des rois et des sociétés.

Antoine Mizauld livre aussi des observations plus personnelles « comme nous voions encores aujourd'huy » (p. 14) et « comme chascun scait » (p. 126) faisant appel à l'imaginaire collectif, ou encore son expérience personnelle avec « Je ne me taiseray point de ce que j'ay entendu avoir esté expérimenté » (p. 74) ou « comme je l'ay souvent observé » (p. 118), par exemple. Ce type de discours témoigne des mouvances intellectuelles médicales de l'époque comme le souligne Mila Maselli qui indique deux motivations : la volonté de recenser toutes les maladies et ainsi le désir de participer à « un effort plus général pour faire du bien à la citoyenneté »³⁵². Elle précise que ce type d'engagement médical est proposé par Antonio Musa Brasavola³⁵³, que nous reconnaissons comme une influence d'Antoine Mizauld mentionnée dans le *Jardin*.

L'auteur ne livre pas uniquement des informations sur les plantes. Il propose aussi un discours permettant de clarifier certains points pour le lecteur et de créer une sorte de connivence avec lui qui

³⁵¹ « Oribase », *Wikipédia, l'encyclopédie libre*, consulté le 18 juillet 2019 : <<http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Oribase&oldid=149733748>>.

³⁵² MASELLI (Mila), « les *curationes* et les *observationes* : de la tradition à l'émergence de l'auteur », *Formes du savoir médical à la Renaissance*, op. cit., p. 64.

³⁵³ *Ibid.*, p. 69.

pourrait lui donner envie d'apprendre, ou du moins, de poursuivre la lecture. De plus, nous remarquons que ses commentaires traitent de sa propre expérience ou de celles de ses proches : « je ne laisseray rien de ce que j'ay leu dans les bons auteurs, ou que j'aye aprins de ceux qui l'ont expérimenté, ou que j'aye observé moymesme. » (p. 165), « un grand secret souvent espruvé par moy & par mes amis, qui faisons estat d'experimenter les secrets de nature [énonciation du secret] ce que comme je confesse franchement l'avoir prins d'Alexander Benedictus, aussi le te presente-je liberalement » (p. 194) ou « ce qui a esté expérimenté & approuvé par moy & par mes amis singuliers par plusieurs fois en temps de peste » (p. 282). Nous comprenons qu'Antoine Mizauld présente alors une communauté de savants médecins pour valoriser les vertus des plantes conseillées par les figures d'autorité. Il ne s'agit pas seulement d'apporter des savoirs ou des commentaires théoriques, mais de donner des informations pratiques et de confirmer les effets des plantes grâce à leur expérimentation. Cela est d'ailleurs remarquable dans la personnification de l'expérience comme « la maitresse des choses douteuses » (p. 206). Antoine Mizauld s'assure ainsi un rôle d'autorité, puisqu'il vérifie le savoir des auteurs faisant autorité. Nous notons que ces auteurs peuvent être des auteurs anciens, mais ils peuvent aussi être plus modernes, médiévaux ou contemporains. En effet, Alexander Benedictus, aussi connu sous le nom d'Alessandro Benedetti, est un médecin et anatomiste italien de la fin du XV^e siècle qui a notamment composé des ouvrages pour soigner la peste. Nous supposons qu'Antoine Mizauld pourrait citer *De pestilenti febre liber* (1490) ou *De observatione in pestilentia* (1493). Antoine Mizauld a peut-être lu ces ouvrages durant sa formation en médecine à Paris ou pour la composition de son propre ouvrage sur les moyens de soigner ou de se préserver de la peste. Par ailleurs, nous tenons à mettre en avant le commentaire suivant : « ce que nous avons expérimenté une & deux fois en des personnes deplorees » (p. 253). L'auteur met l'accent sur les personnes qu'il aide et leur état de détresse avec l'adjectif « deplorees ». Il ne s'agit plus alors du témoignage du médecin, mais du témoignage indirect de malades guéris par le médecin. Cela montre la capacité d'écoute de l'auteur et souligne la véracité de ses propos. Nous notons que ce point est très important dans un discours médical, car il permet de justifier les informations données. Cela est d'ailleurs mis en avant par Jean-Jacques Wunenburger qui développe la nécessité d'un bon interprétant, soit d'un conseiller ou d'un patient bien informé en médecine :

Le savoir médical est, en son commencement même, tout entier interprétation de signes, et dépend, comme toute activité herméneutique, de la qualité des signes, de leur fiabilité, mais aussi de la qualité de l'interprétant, dont l'expérience, la sagacité, l'obstination peuvent seuls garantir la vérité ultime.³⁵⁴

Producteur de signes et de sens, Antoine Mizauld modère parfois ses propos et confie qu'il n'a pas expérimenté certaines vertus ou qu'il en est peu certain : « Il sera bien aisé de l'espruver quant à

³⁵⁴ WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, Paris, Les Belles Lettres, 2008, p. 45 (deuxième tirage revu et corrigé).

moy je ne l'ay pas encores essayé » (p. 224). Il invite alors le lecteur à tester par lui-même la vertu proposée. Il s'adresse parfois à un public spécifique qui pourrait être intéressé par les vertus énoncées : « or, de dire si cela est vray ou non, j'ayme mieux en douter que de assurer opiniatremment & temerairement ceux donc qui sont mariez le pourront esprouver » (p. 205).

D'autres commentaires sont souvent présents pour recentrer le discours de l'auteur sur des informations médicales après avoir développé des histoires ou des anecdotes sur les plantes relatives à une autre discipline. Cela est remarquable dans les citations suivantes : « mais il nous faut laisser traiter ces matieres Theologales aux Theologiens » (p. 25), « mais laissons traiter de la cuisine aux cuisiniers » (p. 329) et « Mais tout ceci ne sert de rien a la medicine » (p. 184). Il marque ainsi les passages sur la médecine végétale et ceux qui évoquent plus indirectement les vertus des plantes, leurs autres usages ou bien des anecdotes historiques ou mythologiques. Cela permet de mettre un terme à un sujet et d'en initier un nouveau. L'auteur évite de créer un sentiment de lassitude pour le lecteur proposant de sujets divers et divertissants.

Nous notons cependant quelques exceptions. L'auteur s'accorde des digressions : « Je ne veux pas oublier de dire ce petit mot en passant » (p. 111) ou « Il me semble que ce ne sera point hors de propos (encores que ne touche pas la medicin) » (p. 254). Cela permet de souligner l'attention et les réflexions que l'auteur savant accorde à la structure de son ouvrage. Ce discours enchâssé contenant des marques d'oralité, tel que le registre courant et le présent d'énonciation, nous rapproche de l'auteur : nous lisons le discours d'Antoine Mizauld sur les plantes dans la mise en scène de l'auteur en train de composer le *Jardin médicinal*. L'histoire des plantes se ferait en même temps que l'histoire du livre. Cette rhétorique de l'autoreprésentation et de la mise en spectacle de l'énonciation est d'ailleurs bien fréquente dans les ouvrages médicaux renaissants³⁵⁵.

Ses commentaires se situent parfois au début des chapitres après une information pour capter l'attention bienveillante du lecteur. Nous citons pour exemple : « Mais laissons la longueur de ces prefaces, venons au fait » (p. 283) ou encore « Mais soit assez parlé, il faut venir au fait » (p. 323). L'auteur recadre son discours montrant une forme de contrôle sur lui-même et de restriction : « je m'egare trop de mon propos » (p. 12). Malgré les digressions, l'auteur tente de montrer qu'il se concentre sur la principale discipline de son ouvrage, la médecine végétale. Ses commentaires rappelleraient implicitement le projet de l'auteur. Notre supposition se vérifie avec la citation suivante, soulignant l'intention de l'auteur : « Mais d'autant que tout ceci semble estre hors de nostre propos et intention » (p. 278).

Ses commentaires peuvent rediriger ou conclure un discours. On retrouve le même procédé à la fin du chapitre sur la sarriette « Mais laissons parler de la cuisine aux cuisiniers » (p. 117) ou encore

³⁵⁵KOZLUK (Magdalena), *L'Esculape et son art à la Renaissance*, op. cit., p. 65.

« Mais tout ceci ne fait rien à notre propos » (p. 172). De plus, la citation suivante nous permet d'avoir d'autres informations sur l'usage du commentaire (p. 286) :

Mais nous passons legerement ces choses, pource qu'elles sont hors de nostre propos, mais nous en discourrons quelque jour plus amplement, quand l'opportunité & occasion s'en offrira, s'il plaist à dieu nous en faire la grace.

En plus de noter la volonté de l'auteur de produire d'autres discours, nous remarquons qu'il s'en remet à Dieu à travers une formule commune qui marque son humilité et une forme de révérence pour la religion. Le commentaire inscrit alors l'auteur dans un contexte historique et religieux. De plus cette citation met encore en lumière la volonté de l'auteur à s'inscrire dans une mouvance intellectuelle médicale en montrant son intérêt pour la santé du médecin même, comme Marsile Ficin, un philosophe humaniste du XV^e siècle, et d'autres savants l'auraient fait avant lui³⁵⁶.

Pour ne pas ennuyer son lecteur, nous remarquons d'ailleurs qu'Antoine Mizauld fait de nombreuses ellipses comme « Je laisse les autres remedes qu'on peut tirer de l'huyle d'Olive de peur que je ne soye trop long » (p. 302) et « a on donné divers noms et diverses appellations, lesquelles je ne me travaille pas beaucoup de raconter, me contentant seulement de dire que les François appellent Cerise » (p. 265). L'auteur éluderait la question des noms par souci du lecteur, ou peut-être parce qu'il ne maîtrise pas les noms multiples de la cerise qui pourraient renvoyer à plusieurs sortes de cerises. Il prend tout de même le parti de citer une sorte de cerise, la « Milesienne » (p. 266), dont le nom ferait écho à Milan ou à Milet, fameuse pour l'école de pensée milésienne du VI^e siècle av. J.C., qui donne une idée de prestige au fruit. Dans ce cas, nous remarquons que l'auteur choisit un nom français parmi tous les noms possibles du fruit et non pas les noms dans d'autres langues d'autorité scientifique comme le latin ou le grec. Cela témoignerait de l'importance de la langue française considérée comme une langue savante et claire.

En outre, nous supposons que la brièveté de l'auteur pourrait être aussi due à la volonté que l'ouvrage ne contienne pas trop de pages et ne soit pas trop imposant et difficile à emporter avec soi. Nous rappelons en effet que l'ouvrage que nous éditons ne fait pas 10 centimètres de large. Nous supposons que ce format invitait à un usage quotidien du livre et facilitait le transport de ce dernier. Il s'inscrirait dans les réflexions autour de l'objet livre, de sa forme et de ses usages au XVI^e siècle, indiquées dans les *Formes du savoir médical à la Renaissance* : « Le XVI^e siècle n'est en effet pas seulement un siècle de profondes transformations du savoir médical, c'est aussi un siècle où le livre s'invente et découvre ses propres possibilités »³⁵⁷.

Ses commentaires permettent ainsi de mettre en lumière ses multiples motivations et les enjeux d'édition et de publication de l'ouvrage. En plus de vouloir enseigner la médecine des plantes

³⁵⁶BAUDRY (Hervé), « L'Hygiasticon de léonard lessius (1613) : un traité jésuite de diététique, question d'ascèse ou de raison ? », *Formes du savoir médical à la Renaissance*, op. cit., p. 181.

³⁵⁷*Formes du savoir médical à la Renaissance*, op.cit., p. 10.

et de contribuer à « l'entretien de la vie humaine » (p. 3), Antoine Mizauld souhaite accompagner ses lecteurs et leur transmettre son goût pour les plantes médicinales locales et sa volonté de défendre la médecine végétale capable d'améliorer le quotidien de nombreuses personnes sur des générations.

I. 2. Un auteur engagé dans les débats scientifiques de son époque

Afin de valoriser la nature et sa domestication, Antoine Mizauld développe un texte argumentatif souvent appuyé par des citations ou des histoires. Par argumentatif, nous entendons la définition de Denis Bertrand dans *Parler pour vaincre. Théorique et discours, Essai et anthologie* : « Au cœur du discours argumentatif, il y a donc le dialogue : c'est-à-dire à la fois la relation avec soi-même dans le débat intérieur, et la relation avec autrui dans le discours. »³⁵⁸. Cette définition permet de souligner qu'Antoine Mizauld tend à exprimer ses pensées qui sont destinées à un lecteur qu'il tente de convaincre et de persuader. D'ailleurs, Antoine Mizauld intègre parfois la voix qu'il imagine du lecteur (p. 20) pour donner l'impression d'un dialogue :

Or je scay bien amy lecteur, qu'entendant tous ces discours, tu demanderas : que faut il donc que je face, puisque l'usage & l'issue des medicamens sont tant incertains ? Comment pourvoyray je à ma santé seurement ?

Cet usage du discours direct libre permet d'intégrer de nombreuses voix, comme celle du lecteur, mais encore celle des figures d'autorité qui participent à l'argumentation de l'auteur.

L'argument qui nous semble primordial est celui de l'origine de la nature et des remèdes naturels. La thématique de l'origine est très importante dans la culture française du XVI^e siècle. En effet, Antoine Mizauld explique que les premiers remèdes viennent des champs et des bois, pas des villes (p. 9) : il met en valeur les bienfaits des vertus des plantes et leur caractéristique première et primordiale. Ces bienfaits prévaudraient sur les autres médecines, apparues plus tardivement. Cet argument est renforcé par une citation de Pline : « les bois & forests & les lieux les plus hideux & rudes ne sont point desnuez de medicines, tant nature, mere de toutes choses, a esté soigneuse de ne destituer jamais l'homme de remede » (p. 9). Cet argument est encore important de nos jours. De plus, Mircea Eliade rapporte l'importance de connaître et de communiquer l'origine d'un remède : « Il faut raconter l'origine du remède, sinon on ne peut pas parler de lui. »³⁵⁹. L'information sur l'origine, plus ou moins narrée, justifierait le choix d'un remède lors d'un diagnostic et son efficacité.

Un autre argument d'Antoine Mizauld pour mettre en lumière la nature et les vertus des plantes consiste à considérer l'abondance des remèdes que propose la nature, aux « mille commoditez, mille secours qu'on en tire » (p. 4). La nature comme source abondante fournit toujours des remèdes pour

³⁵⁸BERTRAND (Denis), *Parler pour vaincre. Théorique et discours, Essai et anthologie*, Paris, Gallimard, 1999, p. 9.

³⁵⁹ELIADE (Mircea), *Le Sacré et le profane*, Paris, Gallimard, 1965, p. 76.

l'homme. Comme pour l'image du jardin mentionnée plus haut, nous remarquons que cet argument fait écho au mythe de l'Éden et aussi à celui de la fontaine de Jouvence qui présentent un espace naturel fait pour que l'homme ne manque de rien et puisse vivre en bonne santé longtemps, voire éternellement. Dans son *Histoire des médicaments*, Jean-Claude Dousset indique un passage biblique (Ezéchiel, 47, 12) sur l'abondance des vertus des plantes :

Au bord du torrent, sur chacune de ses rives, croîtront toutes sortes d'arbres fruitiers dont le feuillage ne se flétrira pas et dont les fruits ne cesseront pas : ils se produiront chaque mois des fruits nouveaux, car cette eau vient du sanctuaire. Les fruits seront une nourriture et les feuilles un remède.³⁶⁰

Cette idée d'abondance est aussi appuyée par le fait qu'Antoine Mizauld assure que la nature est issue de l'œuvre divine (p. 18) avec Dieu comme créateur des « herbes et plantes de la terre » (p. 24-25). La nature évoluerait dans des conditions supérieures aux hommes mortels et apporterait tous les éléments essentiels à la vie. La nature serait également une source de richesse. Antoine Mizauld énonce que l'homme a su tirer le meilleur de la nature et trouver des pierres précieuses et de l'or (p. 5). Ainsi, les plantes médicinales seraient comparables aux métaux nobles et riches que la nature procure. L'homme saurait trouver et user ces richesses pour ses besoins et ses envies.

De plus, la nature servirait à tous les hommes : « Des plantes adaptées pour tous les âges » (p. 4). Cela signifie que toute personne peut prendre soin de sa santé grâce aux plantes médicinales et implique que le *Jardin médicinal* s'adresse à un public large et varié. Nous remarquons que ces arguments sont toujours d'actualité. Le consommateur recherche de plus en plus l'origine d'un produit et souhaite pouvoir tracer les différentes étapes de production. Il désire également connaître la valeur de ce produit que ce soit sa valeur économique, sa valeur utilitaire ou encore symbolique. Il peut parfois se demander si le produit est facile à composer et requiert des éléments rares, difficiles à se procurer, ou des éléments qui existent en abondance et peuvent être employés sans grande conséquence sociétale et environnementale. De nos jours, la nature est globalement considérée comme une ressource abondante, mais surtout limitée et à préserver avant l'épuisement total³⁶¹.

Certains produits ou certains usages de produits sont encore associés au sacré et à des instants de rituel. Nous employons la définition du *TLF* pour définir le sacré : « Qui appartient à un domaine séparé, inviolable, privilégié par son contact avec la divinité et inspirant crainte et respect. »³⁶². Nous pensons tout particulièrement à la cérémonie du thé, notamment étudiée par David Le Breton qui la

³⁶⁰DOUSSET (Jean-Claude), *Histoire des médicaments. Des origines à nos jours*, Nice, Les Editions Ovadia, 2010, p. 42.

³⁶¹NODE-LANGLOIS (Fabrice), « L'humanité épuise les ressources naturelles », *Le Figaro*, article mis en ligne le 13 mai 2011 et consulté le 25 avril 2019 :
< <http://www.lefigaro.fr/matieres-premier/2011/05/13/04012-20110513ARTFIG00658-l-humanite-epuise-les-ressources-naturelles.php> >.

³⁶²« sacré », *TLF*, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2, en ligne :
< <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?12;s=1687940370;r=1;nat=;sol=1;> >

définit comme « le thé est un art sollicitant une sensorialité totale »³⁶³. Par ailleurs, nous tenons tout de même à signaler qu'actuellement, les inquiétudes sur l'origine concernent spécifiquement la qualité du produit, tandis qu'Antoine Mizauld propose un discours plus idéologique sur le commerce avec des pays étrangers qui défavoriserait le commerce en France. De plus, l'idée d'acheter ce qui est produit en France est aussi présente à l'esprit des consommateurs actuels constitue plutôt une préoccupation économique : il s'agit alors de favoriser l'économie française ou au moins l'économie européenne. Cela implique aussi la favorisation de la traçabilité d'un produit, de plus en plus étiqueté « Made in France », et de la transparence de l'entreprise³⁶⁴. L'étiquette « Made in France » devient un gage de consommation éthique et un argument employé dans des messages marketing parfois malhonnêtes jouant sur la polysémie de l'expression pouvant autant signifier « Fabriqué en France », pour parler de la dernière étape de fabrication, que « Fait en France » laissant penser que le produit et ses matières premières sont d'origine française³⁶⁵.

Les arguments d'Antoine Mizauld permettent de valoriser la nature, mais aussi les travaux, les savoirs et les techniques des hommes pour domestiquer et employer la nature sous la meilleure forme. Cela implique notamment une maîtrise des savoirs sur les plantes, que nous appelons naturalisme, et sur les méthodes d'agriculture, qui participent à « rendre domestiques les plantes & arbres » (p. 3). Cette maîtrise permettrait d'obtenir des biens au « profit inestimable » (p. 4), apportant « un heur nonpareil » (p. 5). Ainsi, la transformation de la nature par l'homme aurait de très grands effets, vantés, et peut-être amplifiés, par l'auteur qui utilise des adjectifs évoquant une qualité positive indéfinissable comme « inestimable » et « nonpareil ». Cela est remarquable dans le chapitre de la menthe qui a de nouvelles vertus quand elle est plantée « par art & par culture » (p. 126).

De plus, Antoine Mizauld prône la valorisation des plantes issues des jardins français, soutenant ainsi l'agriculture locale. Ce concept est très important pour l'auteur qui déclare dès sa préface qu'il vaut mieux soutenir les plantes qui viennent de chez soi, de son jardin ou de sa patrie. La plante qui valorise sa patrie aurait forcément de bonnes vertus. Cela sous-entendrait que les personnes qui valorisent leur patrie auraient également de bonnes qualités. Nous notons presque une notion d'écosystème avec « mesme climat, mesme aër & mesme contree que toy, & ayans mesme naturels » (p. 21). De plus, Antoine Mizauld indique son lieu d'origine, Montluçon, ou « Molysson »

³⁶³LE BRETON (David), *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Éditions Métailié, 2006, p. 325.

³⁶⁴CADOUX (Marie), « Made in France : Ces marques de distributeurs qui jouent plus ou moins le jeu », *LSA Commerce et consommation*, article mis en ligne le 17 février 2017 et consulté le 25 avril 2019 : < <https://www.lsa-conso.fr/made-in-france-ces-marques-de-distributeurs-qui-jouent-plus-ou-moins-le-jeu,262822> >. ou encore BRAY (Florence), « La majorité des Français prêts à payer plus cher pour des produits alimentaires français », *LSA Commerce et consommation*, article mis en ligne le 6 novembre 2018 et consulté le 25 avril 2019 : < <https://www.lsa-conso.fr/la-majorite-des-francais-prets-a-payer-plus-cher-les-produits-alimentaires-francais,302481> >.

³⁶⁵Guide du fabriqué en France, proposé par la Direction Générale des Entreprises, consulté le 19 juillet 2019 : < https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/directions_services/politique-et-enjeux/guide-fabrique-en-france.pdf >.

(p. 29) et « au terroir de Molusson, qui est le lieu de ma nativité au duché de Bourbonnois » (p. 271). Il met en avant un nom régional de l'absinthe « nos Bourbonnois l'appellent fort, à cause de sa forte odeur & saveur, auquel est semblable le pontique, comme dit Galien » (p. 196). Cela laisserait comprendre qu'il maîtrise les connaissances de sa terre et de son pays d'origine qu'il aurait en commun avec son lectorat français. De plus, cette maîtrise des savoirs territoriaux et régionaux marque à nouveau l'inscription d'Antoine Mizauld dans la rhétorique des régimes de santé de son époque très investis sur les questions d'origine des plantes et des pratiques alimentaires et médicales, comme l'explique bien Ken Albala dans *Eating Right in the Renaissance*³⁶⁶. Nous notons d'ailleurs que de nos jours, l'agriculture locale est aussi valorisée et le concept de naturalité se développe pour que les hommes adaptent plus ces activités avec, et en fonction, de la nature. De plus, actuellement, il existe de nouveaux enjeux, comme protéger la nature et protéger l'environnement dans lequel l'homme évolue. Nous pouvons citer les associations *France Nature Environnement* existant depuis 1968³⁶⁷.

Par ailleurs, Antoine Mizauld fait également l'éloge des remèdes locaux, « qui soyent nez & nourris chez toy » (p. 20). Il indique une méfiance envers les remèdes venant de pays lointains et sur lesquels on n'a pas ou peu d'informations (p. 14). Ces remèdes qualifiés de « barbares & estrangers » (p. 21) renvoient à ce « qui ne fait pas partie de notre nation » si l'on reprend les premiers sens de *barbare*. Cette opinion est appuyée par une citation du II^e siècle av. J.-C. de Marc Caton qui explique les méfiances sur les remèdes venus de pays étrangers et potentiellement ennemis conçus pour nuire (p. 13). Antoine Mizauld ferait une lecture prophétique des anciens et fait allusion aux découvertes récentes sur les nouveaux continents qui pourraient nuire à l'ancien (p. 16). Nous remarquons que le médecin, faiseur de pronostics et de diagnostics, serait aussi faiseur de prédiction. Cette tendance liée à l'imaginaire de la médecine est notée plus généralement par Jean-Jacques Wunenburger :

La tentation est souvent forte de confondre déjà pronostic et prédiction, voire prophétie, cette dernière se réclamant d'un savoir supérieur, d'une sorte de vision ou de voyance supra-rationnelle.³⁶⁸

Dès lors, nous remarquons que l'imaginaire de la médecine, du XVI^e siècle ou d'aujourd'hui, implique une forme de sagesse, mais aussi de clairvoyance du praticien à comprendre les symptômes présents d'un patient ou les conditions d'une situation afin d'établir un diagnostic fiable et précis. Le médecin, ou tout représentant d'une forme de médecine, devient une personne de confiance aux capacités presque magiques. Cependant, ces figures d'autorité abusent parfois de cette confiance, comme Antoine Mizauld l'indique (p. 19). Encore aujourd'hui, il existe des charlatans ou d'autres diseurs de bonne médecine dont les activités sont à réguler comme l'article 39 du code la santé

³⁶⁶ ALBALA (Ken), *Eating right in the Renaissance*, Berkeley - Los Angeles - Londres, University of California Press, 2002, p. 224.

³⁶⁷ Site de l'association accessible à l'adresse suivante, consulté le 25 avril 2019 : < <https://www.fne.asso.fr/> >.

³⁶⁸ WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, Paris, Les Belles Lettres, 2008, p. 53 (deuxième tirage revu et corrigé).

publique le stipule³⁶⁹.

Antoine Mizauld remet en cause des remèdes venant de loin, « d'Asie, de Grece, d'Egypte, de Sicile, d'Arabie, de Marceille & autres nations estrangeres » (p. 13) ou encore « des Indes d'Italie ou d'Espagne, d'Aphrique, voire qui ne soit apporté des Antipodes » (p. 21). Nous remarquons que l'auteur renvoie le plus souvent à des lieux qui demandent de longs voyages, qui pourraient nuire aux produits et proposer des remèdes peu fiables, en plus de nuire aux commerces français. La mention de la ville de Marseille surprend notre regard moderne, mais, il faut rappeler que Marseille a rejoint la France en 1481, lors de la transmission du comté de Provence, c'est-à-dire moins d'un siècle avant l'écriture du *Jardin*. Cela nous laisse supposer une certaine méfiance de la part d'Antoine Mizauld sur ce nouveau territoire français. L'auteur insiste déjà sur la notion de nations étrangères dans sa préface en s'appuyant sur les propos de Pline (p. 16) :

Quant à nous, dit-il, nous n'avons touché aux medicines qu'on apporte des Indes, d'Arabie, ou des autres nations estrangeres car il ne me semble point que ces choses apportees de si loin, soient propres pour nous servir de remede, car elles ne sont pas produites pour nous, non pas ni pour ceux la ou elles viennent, autrement ils ne les vendroyent pas.

Ce passage insiste d'ailleurs sur le fait que chaque remède est propre à une région, et sous-entend que seuls les remèdes français peuvent soigner les français ou les personnes malades en France.

Un peu plus loin dans la préface, Antoine Mizauld mentionne la dangerosité des voyages en mer, sur la mer rouge ou vers les îles nouvellement découvertes (p. 16). Nous supposons que l'auteur renvoie aux grands voyages de découvertes initiés à partir de la fin du XV^e siècle et encore pratiqués à son époque. Il adopte un point de vue critique sur les remèdes « suspects » de ces régions et remettrait en cause les raisons de voyager et de développer un commerce douteux issu des voyages.

De plus, Antoine Mizauld se méfie des apports des nations étrangères en renvoyant à certains stéréotypes comportementaux des peuples : « des Mores, des Turcs & des Juifs qui ne se délectent à autre chose qu'a nous tromper » (p. 22). L'auteur crée une distanciation entre les peuples lointains et le peuple auquel il s'identifierait avec le lecteur « nous, di-je, qui sommes Chrestiens » pour mieux mettre en avant les remèdes locaux réservés à une communauté spécifique.

L'auteur remet également en cause les remèdes issus de l'imagination hasardeuse d'un praticien. Nous tenons à signaler l'expression traitant des recettes « escrites le plus souvent à l'adventure » ou « par l'autorité de je ne scay qui » (p. 19) prouvant une littérature sur les plantes médicinales non reconnues par certaines figures d'autorité savantes du XVI^e siècle. Cette condamnation est intensifiée par la comparaison « comme sont les points de la Geomantie » : le

³⁶⁹ Article consultable en ligne sur le site du conseil National des médecins :

« Les médecins ne peuvent proposer aux malades ou à leur entourage comme salutaire ou sans danger un remède ou un procédé illusoire ou insuffisamment éprouvé.

Toute pratique de charlatanisme est interdite. »

< <https://www.conseil-national.medecin.fr/code-deontologie/devoirs-patients-art-32-55/article-39-charlatanisme> >.

pronostic du charlatan serait comparable à l'interprétation divinatoire des positions hasardeuses de cailloux. La géomancie relèverait alors plus de sciences occultes que de sciences fiables comme la science naturelle, parfois nommée *magie naturelle*.

Antoine Mizauld avertit aussi contre certains usages mal avisés des plantes qui conduiraient à des intoxications (p. 246-247) :

J'avois certes de liberté de n'en dire mot & les passer sous silence, à cause de ceux qui en abusent, au grand dommage de plusieurs, mais l'importunité & les frequentes prieres de quelques miens amis m'ont induit à en traiter, lesquelles sont cause qu'on change bien souvent d'avis, [p. 247] mesme és bons conseils. Je desirerois bien, Dieu le sçait, que ces plantes tant dangereuses fussent entierement arrachees des jardins & que on ne print pas tant de peine, ni qu'on n'eust si grand soin de les cultiver, mais j'espere que parce que j'en discourray ici, on apprendra à n'en plus abuser & qu'on apprendra quel en est le legitime & vray usage.

En plus de souligner la méfiance qu'un mauvais usage des simples peut créer, cette citation souligne l'importance de l'image des plantes pour Antoine Mizauld qui a créé son ouvrage en sélectionnant les plantes importantes dans l'histoire culturelle impliquée dans les demandes, réelles ou non, de ses amis.

L'auteur souligne que les confusions entre les dosages des plantes médicinales et évoque les confusions même entre les éléments médicinaux nommés pouvant s'avérer dangereuses (p. 338) :

Il me semble que je feray fort bien de donner cest advertissement à ceux qui font estat de la medicine, de peur que au lieu d'un remede salutaire, ils ne donnent un venin, asçavoir que là ou les Arabes ordonnent en leurs compositions de la Sandaracha, il faut entendre de ceste gomme de Genevre, mais quand les autheurs Grecs parlent de la Sandaracha, il faut prendre ce mineral qui est roux & fort semblable à l'orpiment.

Le remède peut devenir poison (p. 17) ou les gestes médicaux, comme les purges (p. 22), peuvent se révéler dangereux. En d'autres termes, une mauvaise connaissance de la médecine et une pratique hasardeuse peuvent plus nuire à la santé et au bien-être du patient. Plus généralement, l'auteur remet en cause les remèdes complexes pour mieux valoriser les remèdes des simples tirés des jardins. Ces remèdes complexes ont souvent des noms alambiqués. L'auteur commente que « les ouyr nommer seulement, ils font souslever le cœur » (p. 20). De nouveau, le nom est suffisamment évocateur pour émouvoir l'interlocuteur, pour l'attirer ou pour le repousser. Cela rejoindrait les propos de Maurice Merleau-Ponty sur le mot qui « qui habite les choses et véhicule des significations »³⁷⁰. Les noms seraient capables d'influencer la formation des signes et des symboles du lecteur. Nous remarquons aussi que l'auteur cherche à faire éprouver du dégoût au lecteur pour les remèdes des apothicaires malveillants. Un peu plus loin dans la préface, l'auteur propose une description très visuelle (p. 22-23) pour définir les vieux remèdes jamais utilisés des apothicaires. Ceux-ci sont personnifiés et prennent le visage de la vieillesse « ridez, fletris, & sans substance & vertu », insistant sur leur caractère repoussant et leur inutilité dans le cadre médical. Nous remarquons qu'il s'agit de vieux remèdes et non pas de remèdes proposés par les auteurs anciens, qui seraient souvent employés

³⁷⁰MERLEAU-PONTY (Maurice), *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945, p. 217.

à l'époque d'Antoine Mizauld et n'auraient peut-être pas le temps de vieillir. L'auteur utilise des comparaisons qui choquent et amplifie son discours avec des hyperboles « tant de centaines d'années » (p. 7) ou encore « Il n'y ait moins de mensonge plus à craindre que cestuy-là » (p. 14) soulignant toute l'importance qu'il accorde à son discours et peut-être l'importance qu'il voudrait que son lecteur lui accorde. Nous pouvons aussi relever l'énumération à propos des bons remèdes qui sont définis comme le contraire de certains remèdes d'apothicaire :

Qui ne sont point envieillis pourris, arides, mangez des souris, araignes, vermisseeux, tignes, cloportes, mousches, & qui ne sont point ni chansys, ni moisiss, & qui n'ont point combatu cinq ou six années [p. 23] contre telle vermine, sans estre remuez, comme il advient bien souvent és boutiques des Apotichaires.

Aujourd'hui encore, les médecins comme les consommateurs se méfient souvent – mais peut-être pas assez souvent – des produits dont les effets ne sont pas ou peu prouvés et dont l'origine est douteuse. Les consommateurs se méfient également des discours des charlatans proposant des remèdes miracles qui se parent ainsi de rêve, de mystère, de rareté ou d'un caractère précieux, cher à l'achat. Par ailleurs, nous remarquons que le concept de naturalité pousse les consommateurs à acheter des produits décrits comme issus de la nature ou conçus à partir d'éléments naturels parfois considérés comme étant d'une qualité supérieure aux autres produits de synthèse, constituant ainsi une alternative à la médecine traditionnelle³⁷¹. L'efficacité de cette médecine traditionnelle est parfois remise en question et vient augmenter la popularité de la médecine végétale ou de certaines pratiques médicales dangereuses³⁷².

Antoine Mizauld semble redouter les pratiques et les conseils peu avisés et dont l'origine implique de nombreuses incertitudes, voire de grands dangers pour la santé mentale et physique. Nous notons les propos suivants : « principalement en ceste ville de Paris qui est la première ville de France en laquelle ce mal [l'ivrognerie] regne fort, duquel ceux qui y viennent pour estudier reçoivent un merveilleux dommage & incommodité » (p. 137). Nous nous demandons également si Antoine Mizauld se présente comme un médecin moral, bien-pensant, ou présente vraiment une critique sur sa vie étudiante à Paris. Cette dernière hypothèse nous laisse aussi penser qu'une partie du public visé de l'auteur serait des étudiants. L'auteur donne d'ailleurs des conseils médicaux pour les gens de lettres : « Mais les gens studieux & addonnez aux lettres se doivent bien garder d'user trop souvent des Oignons, ni des Auls, car ils nuisent grandement aux yeux, obscurcissent la veuë » (p. 86).

Un des objectifs d'Antoine Mizauld est de valoriser à nouveau l'héritage des médecins savants

³⁷¹HANCOCK (Coralie), « Se soigner par les plantes, est-ce vraiment possible ? », *Science et vie*, article mis en ligne le 12 janvier 2019 à 06h00, mis à jour 15 jan 2019 à 16h07, consulté le 25 avril 2019 :

< <https://www.science-et-vie.com/questions-reponses/se-soigner-par-les-plantes-est-ce-vraiment-possible-47766> >.

³⁷²GAUBIER (Camille), « Pourquoi la France est championne du monde de méfiance envers les vaccins », *Science et avenir*, article mis en ligne le 25 février 2018, consulté le 25 avril 2019 :

< https://www.sciencesetavenir.fr/sante/pourquoi-la-france-est-championne-du-monde-de-mefiance-envers-les-vaccins_121429 >.

et de la pratique médicale en France. Il s'agirait de remettre la médecine « en sa première splendeur comme de nouveau » (p. 348). Encore une fois, Antoine Mizauld défend ce qui est à l'origine comme un élément essentiel pour la santé de l'homme. Nous tenons d'ailleurs tout particulièrement à signaler l'expression « l'usage ancien de médiciner soit repurgé » (p. 349), c'est-à-dire « remise au goût du jour ». L'auteur utiliserait ce verbe à connotation médicale et presque sacrée, évoquant la purification, pour souligner l'importance de prendre soin de la médecine en tant que discipline malade, affectée par certains comportements nuisibles de praticiens. L'auteur joue encore avec les sens des mots pour mettre en avant ses arguments sur le soin qu'il faut accorder à la médecine et aux savoirs des canons antiques. Cela lui permet de se positionner parmi les savants de la Renaissance défendant les savoirs anciens. La voix d'Antoine Mizauld se fait souvent entendre dans des débats ou dans les discours des anciens qui ne sont pas certains. Cela est remarquable dans la citation suivante : « mais à quelles douleurs de teste, ni de quelle cause, Pline n'en dit mot, qui est assez coutumier de mettre en avant des remedes, sans rien specifier, & pourtant il le faut lire avec prudence & bon advis. » (p. 273). L'auteur commente aussi la transformation des savoirs et des histoires à causes des défauts de traduction : « comme Pline l'a remarqué l'ayant prins de Dioscoride, dans lequel aucuns avoyent mis des mouches au lieu des rats, asçavoir Muscis au lieu de musculis » (p. 199). Il indique les confusions de noms et donc de plantes en latin (p. 65) :

Mais il se faut bien prendre garde, que les Anciens ont confondu le Blitum qui est nostre Blette ou Saune, avec Beta qui nostre Poree ou Reparee, d'ou est venu que Martial a appelé la Bette ou Poree, fade & sans saveur.

Il apporte aussi quelques rectifications : « là ou aussi on a commis une autre faute, mettant phrenetiques au lieu de Nephritiques » (p. 93). Antoine Mizauld corrige et apporte des éclaircissements sur les discours des anciens.

Il se positionne également sur les pratiques de certains apothicaires peu scrupuleux condamnées depuis le XV^e siècle au moins. Ce contexte est développé par Jean-Claude Dousset :

En 1484, par lettres patentes, le roi Charles VIII sépare les épiciers en épiciers simples et en épiciers apothicaires : « l'apothicairerie est un art privilégié qui mérite l'attention particulière du gouvernement comme intéressant essentiellement la vie et la santé des sujets de sa Majesté et qu'il est expédient, voire très nécessaire que les personnes qui s'en entremettent soient sages, expertes et connaissant lesdits ouvrages et marchandises et en soient bien dûment éprouvées et expérimentées. »³⁷³

Cette querelle perdure au XVI^e siècle. Brigitte Rossignol fait remarquer que Symphorien Champier, médecin et philologue, devient le praticien des plus grands grâce à son érudition et aide des médecins comme Nostradamus ou Rabelais. Il compose *Hortus Gallicus* qui met en avant l'idée que les plantes médicinales peuvent être cultivées en France et n'ont pas besoin de venir de pays lointains : « Dieu a donné à chaque pays les remèdes des maux auxquels il est sujet ». Jacques

³⁷³DOUSSET (Jean-Claude), *Histoire des médicaments. Des origines à nos jours*, Nice, Les Editions Ovadia, 2010, p. 106.

Daléchamps et André Caille, le traducteur supposé du *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld, partagent aussi cette opinion et les doutes concernant les apothicaires manquant de sérieux pour la préparation des simples. Nous remarquons que cette idée est aussi promulguée par Antoine Mizauld. Brigitte Rossignol indique également qu'en 1533, Sébastien Collin dénonce les tromperies d'apothicaires. L'apothicaire Pierre Brallier compose un ouvrage sur les abus des médecins.³⁷⁴ Cette période est aussi marquée par la proposition d'un amendement sur la profession des apothicaires en 1588 par Henri III.³⁷⁵

La valorisation de la médecine végétale dont la plupart des savoirs vient des auteurs antiques passe par la condamnation des praticiens, médecins ou apothicaires, qui s'éloignent des pratiques et des études sur les ouvrages faisant autorité. Le discours d'Antoine Mizauld s'oriente directement contre les médecins et apothicaires charlatans et pour la médecine antique alimentant la médecine des jardins qui serait définie comme l'opposé des pratiques médicales condamnables. En d'autres termes, l'auteur condamne certaines pratiques pour mieux valoriser les siennes. Cela est remarquable dans le style même de l'auteur. Les adjectifs mélioratifs sont attribués au jardin salubre et ses remèdes « accomplis & parfaits » (p. 15), aux anciens et à Antoine Mizauld tandis que les adjectifs péjoratifs sont attribués aux charlatans. Nous notons d'ailleurs qu'*accomplis* a le sens de « amenés à maturité » et « bien réalisés dans leur entièreté », valorisant ainsi les savoirs et les techniques qui ont permis leur création, et les savants mêmes qui ont produit ces remèdes.

Antoine Mizauld condamne surtout le manque de vertus de certaines personnes supposées contribuer à la santé de tous. Ce type de discours correspond au contexte contemporain d'Antoine Mizauld. Les médecins et les apothicaires avides produisent des essais les uns contre les autres pour convenir des remèdes efficaces mais surtout de ceux qui doivent donner ces remèdes et s'emparer du marché de la médecine. La sur-commercialisation des produits considérés comme des remèdes et la désinformation à propos de la médecine est toujours un sujet de société fondamental. Nous pouvons citer pour exemple les réticences et les accès parfois limités à la vaccination qui entraînent la réapparition de certaines maladies³⁷⁶.

Antoine Mizauld condamne les personnes qui prétendent connaître la médecine pour s'enrichir. Cela pourrait renvoyer au pêché capital d'avarice répudié par la religion chrétienne. D'ailleurs, Antoine Mizauld emploie la personnification de Dame Avarice (p. 15) pour parler des

³⁷⁴ROSSIGNOL (Brigitte), *Médecine et médicaments au XVI^e siècle à Lyon*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1990, p. 24.

³⁷⁵ROSSIGNOL (Brigitte), *Médecine et médicaments au XVI^e siècle à Lyon*, Lyon, op. cit., p. 35.

³⁷⁶CLAVREUL (Laetitia) ET SANTI (Pascale), « Le retour des maladies que l'on croyait disparues », *Le Monde*, publié le 13 octobre 2011 à 13h51, mis à jour le 02 décembre 2011 à 12h31 et consulté le 25 avril 2019 : < https://www.lemonde.fr/societe/article/2011/10/13/le-retour-des-maladies-que-l-on-croyait-disparues_1587133_3224.html >.

personnes qui inventent des remèdes sans faire grand cas des malades. Il est souvent question de personnes « qui ne flairent que le gain » (p. 7), c'est-à-dire « qui ne veulent qu'amasser de l'argent ». La notion de richesse des apothicaires et des médecins malveillants est aussi perçue dans la phrase suivante, mettant en avant un type de population au nombre important : « tant de médecins & apothicaires avec leurs familles sont nourris grassement » (p. 12). Le motif de la nourriture attribué aux plantes médicinales est alors repris, mais *nourrir* a ici le sens d' « enrichir ». Le verbe *enrichir* est d'ailleurs répété deux fois dans l'épilogue dans lequel l'auteur utilise les sens multiples du terme. L'enrichissement peut être matériel, grâce à l'argent obtenu « par beaux discours » (p. 348), ou immatériel grâce à l'acquisition de connaissances. Un autre reproche est l'envie de renommée et l'orgueil de certains médecins et apothicaires (p. 14). Antoine Mizauld ne manque pas de vocabulaire pour les désigner : « ces ostentateurs plustost que docteurs » (p. 19), « ces grands vanteurs [...] ces grands arangueurs [...] ces grands avaleurs » (p. 21). De plus, Antoine Mizauld critique les gourmands, victimes de leur pêché pour créer des plats détournant les aliments des jardins ou consommant ses nouvelles recettes jugées mauvaises pour la santé (p. 12). Cette critique est d'ailleurs fréquente dans les livres de santé de la Renaissance³⁷⁷. À nouveau, Antoine Mizauld suit et s'inscrit dans les discours médicaux de son temps. Outre ces pêchés, le médecin condamne également le vice d'ingratitude (p. 6), qui va également à l'encontre des valeurs chrétiennes et des valeurs antiques³⁷⁸.

Antoine Mizauld condamne également les charlatans qui s'approprient l'image générale des médecins rappelant que ces derniers ont un pouvoir quasiment divin de vie et de mort (p. 13). Cela est notamment mentionné par la psychothérapeute Marie-Claire Dolghin à propos des métiers liés à la connaissance des plantes et de la terre :

Qu'il soit médecin, jardinier, cultivateur, éleveur, éducateur... celui qui s'occupe de la vie se trouve devant le même principe : un mariage entre le travail de l'homme et la force d'une puissance de croissance qui le dépasse.³⁷⁹

Plus précisément, Jean-Jacques Wunenburger explique clairement l'image du médecin :

Du point de vue du statut du médecin, la médecine n'est pas un métier comme un autre puisqu'il a trait à la vie et à la mort, et que cet homme a un pouvoir sur la vie d'un autre. Figure inverse du bourreau qui enlève la vie, le médecin doit tout faire pour la conserver, comme il s'y engage solennellement. Intervenant souvent en urgence, disposant seul des gestes qui sauvent, le médecin est une sorte de « dieu mortel » de qui dépend la survie.³⁸⁰

Cela n'est pas sans rappeler les propos de Jacqueline Vons :

Au même titre que le poète inspiré, le médecin a été longtemps perçu comme un intermédiaire entre le monde des forces obscures inexplicables et celui des hommes, on a évoqué ses

³⁷⁷ ALBALA (Ken), *Eating right in the Renaissance*, op. cit., p. 8.

³⁷⁸ Cela est notamment souligné par les études de la composante de recherches de RARE faisant partie de Litt&Arts. Cette composante étudie la rhétorique du XVI^e siècle et la réception des discours de Virgile. La *gratia*, et plus généralement, le discours de gratitude et de remerciement constitue un thème rhétorique essentiel : < <https://archives-web.univ-grenoble-alpes.fr/rare/rare.u-grenoble3.fr/spip/spip1d11.html?article215> >.

³⁷⁹ DOLGHIN (Marie-Claire), *Les Saisons de l'âme. Des labours aux moissons. L'analyse jungienne des contes de fées*. Lonray, Editions Dervy, 1999, p. 21.

³⁸⁰ WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, Paris, Les Belles Lettres, 2008, p. 57-58 (deuxième tirage revu et corrigé).

« dons » autant sinon davantage que son savoir ; l'art de guérir l'assimilait à un dieu, à un être supérieur aux autres hommes, mais il était en même temps détenteur d'un terrible pouvoir sur la vie et la mort.³⁸¹

Cette image d'autorité serait alors parfois employée à mauvais usage. Il précise que cette supercherie est élaborée notamment avec le nom et le vêtement du médecin (p. 14). Nous remarquons que nommer une profession savante d'autorité suffirait pour que le lecteur accorde sa confiance. Nommer serait alors un gage de connivence et de confiance. En outre, nous remarquons que le vêtement et les appareils de richesse des apothicaires (p. 15) relèveraient de l'artifice selon Antoine Mizauld. Cependant, l'auteur nuance parfois son propos et valorise les apothicaires savants qui proposent des remèdes expérimentés et conçus de bon cœur (p. 24). Ces bons apothicaires maîtriseraient les deux parties de la pharmacie. Nous supposons que ces deux parties renvoient aux connaissances théoriques sur les vertus des ingrédients et sur les connaissances pratiques pour créer de bons remèdes. Une autre façon de définir ces deux parties seraient de catégoriser les préparations médicinales qui guérissent et des préparations médicinales qui nuisent. De plus, Antoine Mizauld conseille les remèdes « que le médecin bien expert aura ordonné » (p. 261).

En outre, Antoine Mizauld remet en question certains types de personnes afin de mieux se valoriser en tant qu'auteur produisant un ouvrage sur la médecine naturelle qui peut s'écarter des ouvrages classiques sur quelques points. En effet, l'auteur condamne ceux qui rejettent la nouveauté (p. 14) et qui ne s'appuient pas sur le savoir des anciens (p. 8). Nous comprenons ceci comme une indication indirecte sur son projet auctorial. Celui-ci est alors valorisé, puisqu'il contiendrait des connaissances approuvées et des savoirs nouveaux qui attisent la curiosité.

De plus, Antoine Mizauld attaque ceux qui ne réfléchissent pas par eux-mêmes et qui ne semblent pas faire preuve de bon sens (p. 18) ou d'esprit critique. Cette attaque est d'ailleurs accentuée par l'adverbe « misérablement ». En condamnant ceux qui se fient à des ouvrages de seconde main ou à des rumeurs peu fiables, Antoine Mizauld nous invite à penser que son ouvrage est composé de propos certains et nécessaires pour que ses lecteurs pensent et vivent avec une connaissance claire des éléments essentiels pour leur compréhension du monde et de leur santé. Cet argument nous évoque l'allégorie de la caverne de Platon. Elle rappellerait le fait que l'homme vit dans des illusions qui faussent et limitent ses connaissances du monde qui l'entoure. Cette allégorie étant ancrée dans l'imaginaire occidental, le lecteur serait alors réceptif. De plus, l'attention du lecteur est captée par des apostrophes. L'auteur s'adresse directement à lui pour donner des conseils ou poser des questions rhétoriques, soit mettre à l'épreuve son bon sens. Nous lisons « Di moy je te prie » (p. 17), « quel conseil, je vous prie » (p. 19), « amy lecteur » (p. 20). Ces questions rhétoriques, dont on observe une énumération (p. 18-19), sont orientées pour que le lecteur ne puisse contredire les arguments de

³⁸¹VONS (Jacqueline), *Mythologie et médecine*, Paris, Ellipses, 2000, p. 4.

l'auteur qui semblent relever du bon sens. Répondre à l'encontre de ces questions entraîneraient alors une exposition aux blâmes ; ceux qui réfutent l'auteur seraient bêtes, fous, aveugles ou enragés (p. 16 et 17), ou stupides (p. 19). De plus, l'usage de comparaisons péjoratives « comme la limace dans sa coquille » (p. 5) ou encore « un amas de plusieurs ingrediens [...] pour piper les hommes » (p. 19) invite le lecteur à prendre le parti de l'auteur et à considérer positivement les emplois de la médecine végétale. Par ailleurs, nous notons que la supercherie des charlatans est soulignée dans l'expression « piper les hommes » (p. 19) insistant sur la tromperie par le discours. Nous notons alors que les remarques demandant de faire preuve de bon sens permettent de souligner l'aspect moral de la médecine, notamment souligné par Brigitte Rossignol : « Tout porte à penser qu'en définitive, la seule vraie valeur que l'on reconnaît à la médecine est liée au pouvoir moral qu'elle exerce sur les populations »³⁸².

Cet appel au bon sens est marqué par un argument récurrent considérant le fait de prendre soin de la postérité (p. 4, 177 et 349), c'est-à-dire de la génération future. Cet argument est encore présent aujourd'hui et est employé en partie dans les discours éthiques, politiques et écologiques dans lesquels il est possible de lire « on emprunte la terre à nos enfants ». Ce procédé rhétorique est surtout étudié aux États Unis sous les termes « Think of the children » à partir des années 2000. Il est mentionné dans l'ouvrage *Art, Argument, and Advocacy* écrit par John Meany et Kate Shuster³⁸³. La dernière phrase de la préface indique la dernière pensée qu'Antoine Mizauld veut laisser et présente à nouveau l'argument contre lequel on ne peut pas argumenter (p. 349) :

Si ils se proposent ce but, ils donneront ordre et s'employeront à ce que l'ancienne medicine et l'usage ancien de mediciner soit repurgé de toute tromperie & imposture, & remis en sa premiere splendeur comme de nouveau : dequoy la posterité recevra un grand et indicible profit.

Cela met ainsi un terme au débat sur la validité de son œuvre. De plus, le dernier terme de sa phrase conclusive est *profit*, sous-entendant que l'on ne peut que tirer des profits de cet ouvrage. Ce profit vient du savoir transmis, et pas de l'argent que l'on peut obtenir. Il est qualifié par l'adjectif *indiscible* marquant la valeur immense mais, indéfinie et peut-être alors infinie, du profit supposé que l'on peut tirer du *Jardin*. Peut-être sous-entend-il aussi qu'il n'existe plus de sujet dont l'auteur puisse parler après celui-ci et qu'il est donc temps de mettre fin à son discours.

Par ailleurs, le portrait des mauvais médecins permet à Antoine Mizauld de valoriser sa posture. Il sous-entend qu'il se définit comme l'opposé de tout ce qu'il condamne. Cela étant posé, il se présente parfois directement comme un bon médecin dévoué et humble qui attise la sympathie. Pour valoriser sa posture, l'auteur mentionne ses vertus « de franche volonté & courage » (p. 6) ou

³⁸²ROSSIGNOL (Brigitte), *Médecine et médicaments au XVI^e siècle à Lyon*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1990, p. 147.

³⁸³MEANY (John) et SHUSTER (Kate) *Art, Argument, and Advocacy. Mastering paliamentary debate*. Etats Unis, The International Debate Education Association, 2002, p. 65.

encore « ce que je feray franchement & fidelement comme je fay tout le reste » (p. 298), s'opposant aux vices des charlatans cités plus haut. Il s'attribue des qualités que nous pouvons souvent associer à l'archétype du bon chrétien. Cela se traduit notamment par l'expression de ses motivations pour composer un ouvrage sur les plantes médicinales. Il souhaite améliorer le quotidien de tous, et notamment des plus pauvres en créant un ouvrage pour « faire chose utile et profitable » (p. 7). Auteur de médecine charitable, Antoine Mizauld deviendrait lui-même charitable. En plus de se présenter comme un bon scientifique et un bon conseiller « selon la coustume et la raison le commanderont » (p. 8), l'auteur se présente comme une personne humble à travers la mise en scène suivante : « toute ma vie je me suis évertué, que mes estudes, quoy qu'ils soyent petis & de peu d'estime [...] avec perte de mes biens & au prejudice de ma santé » (p. 6). Ces propos correspondent aux enjeux médicaux de l'étude de l'époque considérée comme une activité intense pouvant nuire au processus de digestion et affaiblir le corps³⁸⁴. De plus, l'auteur laisse comprendre qu'il est capable de sacrifier sa santé pour celle des autres, montrant ainsi son dévouement qui pourrait susciter la compassion, voire l'admiration. Par ailleurs, nous remarquons que ce sacrifice demande parfois une récompense pour l'auteur (p. 106) :

Comme je l'ay souvent experimenté, & puis bien dire que j'ay refusé de l'enseigner à plusieurs qui estoyent contens de m'en donner bonne somme d'argent [...] Je m'asseuré que plusieurs me remercieront de leur avoir enseigné un si souverain remede, ou plustost m'envoyeront quelque bonne somme d'argent, ou pour le moins me feront quelque petit present.

L'auteur sous-entend encore une demande de gratification, comme si le lecteur devait être reconnaissant, voire redevable : « si tu veux croire ceux qui l'ont essayé & qui m'ont remercié de ce que je leur avois enseigné un si gentil secret, duquel m'a semblé bon te faire participant gratuitement » (p. 261). Ainsi, le *Jardin* mettrait en lumière les connaissances d'Antoine Mizauld et inviterait ses lecteurs à soutenir financièrement l'auteur. Aujourd'hui encore, les médiateurs scientifiques demandent une participation financière à leurs lecteurs ou à leurs spectateurs, grâce à des plateformes comme *Utip*³⁸⁵, *Tipeee*³⁸⁶ ou encore *Patreon*³⁸⁷.

Cela étant posé, nous nous demandons si Antoine Mizauld écrit vraiment pour des gens qui ont peu de moyens quand il propose des remèdes qui demandent du matériel onéreux, comme l'alambic, qui réclament des connaissances des techniques savantes comme Jean-Pierre Bénézet le souligne dans son excellente thèse *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIII^e-*

³⁸⁴ ALBALA (Ken), *Eating right in the Renaissance*, op. cit., p. 141.

³⁸⁵ *Utip*, accessible en ligne :
< <https://utip.io/> >.

³⁸⁶ *Tipeee*, accessible en ligne :
< <https://fr.tipeee.com/> >.

³⁸⁷ *Patreon*, accessible en ligne :
< <https://www.patreon.com/> >.

XVII^e siècles)³⁸⁸. Nous supposons qu'Antoine Mizauld cible un public un peu plus aisé qui est sensible à la philosophie des rustiques qui est renforcée par le contexte politique :

On assiste, depuis le début du [XVI^e] siècle, en Italie, en Allemagne, en France, à un puissant mouvement scientifique, moral et religieux, lié à la Réforme, en faveur des paysans et des pauvres, contre la civilisation urbaine, foyer du capitalisme financier, qui étend son empire sur l'Europe.³⁸⁹

Écrivant dans un contexte dans lequel la littérature médicale est sujette aux polémiques, Antoine Mizauld inclut dans son discours des arguments pour parer les critiques et les condamnations que l'on pourrait faire de son ouvrage, notamment aux pages 6 et 7 ou encore « Mais dira quelcun, ces vertus ne se peuvent approprier à nostre Chou de jardin » (p. 43). Il répond aux potentiels reproches face à ce qui est nouveau. Il se chargerait aussi de rectifier certains commentaires des autorités que nous retrouvons dans l'expression « rembarrer l'erreur » (p. 266) ou encore dans le commentaire « à la verité ne semble pas convenir au propos precedent » (p. 334). De même, la médecine végétale moderne doit se préparer aux critiques scientifiques et sociales, notamment concernant la méfiance envers des praticiens se rapprochant parfois plus du charlatan que du médecin. Il est aussi question de débats sur les possibles projets impliquant un usage innovant et efficace de la nature. L'innovation laisserait penser que les apports scientifiques pourraient offrir une valeur ajoutée à la nature, qui ne serait alors plus si parfaite que certaines représentations laissent penser. De plus, Antoine Mizauld renouvelle des recettes et des usages : « plusieurs medicamens, qui estoient hors d'usage, sont comme renouvellez » (p. 8). Aujourd'hui, l'herboristerie doit également se parer contre les reproches et les *a priori* possibles à propos des remèdes renouvelés, comme les remèdes de grand-mère ou encore la tisane. Le nom même de *tisane* connoterait un usage vieilli et rebutant.

II. Les figures d'autorité citées pour former le *Jardin médicinal*

Antoine Mizauld reprend les traditions des anciens, « des chercheurs des secrets de nature » (p. 9), et utilise abondamment des citations de textes considérés comme classiques. Ce sont des textes qui font autorité et permettent d'assurer la fiabilité des propos de l'auteur. Nous remarquons que ces citations sont essentielles pour la composition d'un ouvrage scientifique. Nous supposons que cela relève de la tradition savante médiévale dans laquelle les auteurs écrivent toujours sous l'égide de scientifiques plus anciens faisant autorité, comme l'assure Brigitte Rossignol : « la thérapeutique [du XVI^e siècle] continue la thérapeutique médiévale »³⁹⁰.

Antoine Mizauld s'inscrit alors dans une lignée traditionnelle d'auteurs de littérature médicale.

³⁸⁸BENEZET (Jean-Pierre), *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIII^e-XVI^e siècles)*, préface de Jean Flahaut, Paris, Honoré Champion, 1999, p. 483.

³⁸⁹DUPEBE (Jean), *op. cit.*, Vol. I, p. 82-83.

³⁹⁰ROSSIGNOL (Brigitte), *Médecine et médicaments au XVI^e siècle à Lyon*, *op. cit.*, p. 70.

Cette notion d'héritage est importante pour l'auteur qui la mentionne deux fois dans sa préface : « d'aage en aage » (p. 4) et « hoirie » (p. 5). Cela nous laisse comprendre qu'Antoine Mizauld souhaite transmettre les savoirs des auteurs anciens, mais aussi qu'il souhaite être considéré comme un auteur dont les connaissances et l'éloquence égaleraient celles de ses modèles. Cela est remarquable dès la première phrase de la préface (p. 3), puisque l'auteur indique que les ancêtres, comprenant les auteurs anciens, auraient bâti un magasin pour le soutien de la vie humaine, ce que nous interprétons comme le jardin salubre. Scientifiques, mais surtout artisans-bâtisseurs, fins connaisseurs des simples, les ancêtres et les auteurs d'autorité seraient des créateurs domestiquant les plantes et modifiant les paysages (p. 3 et 6). La médecine aurait donc participé au développement de l'agriculture si nous suivons les propos d'Antoine Mizauld. La littérature des jardins salubres introduit alors l'histoire de l'homme et de son évolution. Nous remarquons que Hercule et Nestor (p. 4), forts et sages, formés aux vertus des plantes constitueraient des archétypes rendant compte de cette évolution. D'ailleurs, cette association de qualité paraît à nouveau dans le chapitre sur la menthe qui peut parfois nuire à la « force & magnanimité » (p. 126). Nous soulignons que *magnanimité* renvoie à des vertus importantes depuis le Moyen Âge, au moins, puisque le *DMF* définit le terme ainsi : « Grandeur d'âme qui incite à la générosité, à la mansuétude, à la clémence »³⁹¹.

Les citations concernent des ouvrages d'auteurs antiques, très valorisés durant le XVI^e siècle, quelques auteurs médiévaux et encore quelques auteurs contemporains. Ils sont souvent liés de manière plus ou moins directe aux connaissances sur les plantes. Les auteurs les plus fréquemment cités sont connus comme figure d'autorité spécialisée sur les plantes. Nous supposons que ces auteurs contribuent directement à la formation des images des plantes médicinales en apportant des références fondamentales. Nous considérons ces références comme d'une sorte de socle, de références d'autorité valorisant des caractéristiques permettant le développement de plusieurs axes dynamiques d'une image. Les autres auteurs ou noms cités renvoient aux plantes dans des mythes ou des récits. Cet apport secondaire contribue au développement des structures imaginantes de la pensée. Il se joindrait aux axes dynamiques de l'image et constituerait des points de jonctions et de déviations de traits caractéristiques concernant les plantes pouvant fournir de nouveaux axes dynamiques. Ce principe marquerait le développement de l'image et de sa complexification pouvant entraîner certaines ambivalences conduisant potentiellement à la formation d'archétypes. Nous supposons que ces axes mythiques fonctionneraient comme le réseau sémantique développé par Michel Foucault :

Faire l'histoire d'une plante ou d'un animal, c'était tout autant dire quels sont ses éléments ou ses organes, que les ressemblances qu'on peut lui trouver, les vertus qu'on lui prête, les légendes et les histoires auxquelles il a été mêlé, les blasons où il figure, les médicaments qu'on fabrique avec sa substance, les aliments qu'il fournit, ce que les anciens rapportent, ce que les voyageurs peuvent en dire. L'histoire d'un être vivant, c'était cet être même, à

³⁹¹ « magnanimité », *DMF*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine, [en ligne] : <http://www.atilf.fr/dmf/definition/magnanimité> >.

l'intérieur de tout le réseau sémantique qui le reliait au monde.³⁹²

La troisième sorte de noms propres n'est pas directement associée aux images des plantes, mais à des figures d'autorité scientifiques ou politiques qui influencent la science, les raisonnements de définition et de caractérisation d'un objet ou d'une idée. Nous supposons qu'ils constituent des éléments faisant autorité permettant de renforcer un discours et les images qu'ils présentent.

II. 1. Les médecins de référence

II. 1. 1. Les références immanquables aux médecins d'autorité

Les références aux ouvrages médicaux sont généralement clairement énoncées avant la citation. La mention des sources après la communication des informations scientifiques relève toutefois de l'exception. Nous lisons : « Voilà ce que j'avoys à dire de l'arbre, selon que je l'ay prins de Dioscoride, de Pline & de Galien » (p. 300). En citant ses sources, Antoine Mizauld corrige l'impression que les informations énoncées auparavant seraient uniquement issues de ses connaissances personnelles. Nous comprenons que l'auteur a effectué une synthèse dans le but de constituer un chapitre plus bref. Il présente une forme d'honnêteté intellectuelle et de maîtrise des ouvrages des figures d'autorité savantes, bien qu'il soit difficile d'identifier alors les passages cités et de les attribuer précisément à un auteur. De plus, nous remarquons que les noms cités font partie de très grandes références antiques dans l'histoire de la médecine. Pedanius Dioscoride est un médecin, pharmacologue et botaniste grec du I^{er} siècle ap. J.-C. Il est renommé pour son ouvrage *De Materia medica*, qui est une référence importante dans l'histoire de la botanique et de la médecine végétale. Elle est commentée au XVI^e siècle par André Matthiole, un médecin et un botaniste siennois, qu'Antoine Mizauld valorise en le décrivant comme un « diligent & fidele interprete de Dioscoride » (p. 21). Ces commentaires sont richement illustrés et intègrent des indications sur les plantes, leurs vertus, ainsi que des recettes médicinales. Dioscoride compose aussi des ouvrages sur la médecine d'après Claude Galien et sur les remèdes que l'on peut fabriquer à partir des simples qui ont un grand succès à leur époque. Nous soulignons que Claude Galien serait donc un auteur classique, incontournable pour Antoine Mizauld et ses contemporains. Ce médecin grec du II^e siècle ap. J.-C. reprend les théories d'Hippocrate, les précise et constitue une œuvre abondante qui est fondamentale pour comprendre la médecine médiévale et celle de la Renaissance. Il traite notamment d'anatomie, de physiologie, de thérapeutique et de diététique. Il est aussi familier des travaux de Mnesitheus, un médecin athénien du IV^e siècle av. J.-C. qu'Antoine Mizauld mentionne (p. 306 et 313).

Pline l'Ancien est un encyclopédiste romain du I^{er} siècle ap. J.-C. avec tout autant de

³⁹²FOUCAULT (Michel), *Les Mots et les choses. Une archéologie des sciences humaines*, Gallimard, Paris, 1966, réimprimé en 2015, p. 141.

renommée. Son œuvre la plus connue est l'*Histoire naturelle*, dans laquelle il recense notamment les plantes et leurs usages. Il est abondamment cité par Antoine Mizauld (pp. 9, 10, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 73, 132, 133, 134, 168, 228, 243, 252, 253, 267, 277, 278, 300, 301, 323, 324, 326, 328, 334...). Pline est souvent mentionné comme source évoquant d'autres auteurs importants pour Antoine Mizauld, comme Androcides (p. 48), un médecin du IV^e siècle av. J.-C qui aurait vécu à l'époque d'Alexandre le Grand ou encore le médecin Cherias Athenien (p. 155)³⁹³. Pline aurait aussi mentionné Moschion, un auteur qui aurait écrit sur le raifort³⁹⁴ : Antoine Mizauld suit son modèle (p. 105). Il en est de même pour Themison (p. 224), un médecin cité par Pline, mais aussi Galien et Celse³⁹⁵. Élevé au rang de Dioscoride et Pline, Celsus (p. 79), ou Aulus Cornelius Celsus, est un savant médecin du I^{er} siècle av. J.-C dont les traités de médecine sont très prisés.

Les références les plus évidentes sont les citations en vers et en italiques contrastant avec la prose. Les vers attirent le regard, changent le rythme de lecture et impliquent une écriture considérée comme éloquente et comme le genre noble de la littérature. Antoine Mizauld cite un « distique » (p. 31) qui signifie un « groupe de deux vers ». Le *TLF* atteste ce terme à partir du XVI^e siècle. Cela souligne l'intérêt de l'auteur pour les nouvelles formes d'expression artistique de son époque. L'auteur intègre des formules courtes, en vers ou en prose, comme des proverbes ou des adages pour aider à la mémorisation des informations. Nous pouvons citer les adages « Le Chou reiteré, c'est la mort » (p. 47) et « de là estoit venu le proverbe commun il a besoin d'Ache, quand on vouloit dire, il n'y a plus d'esperance de santé » (p. 55).

Même si le lecteur ne lit pas l'ouvrage complètement, il peut se repérer dans sa lecture et retenir plus facilement les éléments qui se démarquent et qui riment. Ces citations en vers sont le plus souvent des traductions de l'œuvre de Macer Floridus, supposé être un auteur de littérature médicale du XI^e siècle qui aurait composé *Des vertus des plantes*³⁹⁶. Cet auteur est surnommé le « poète herboriste » par Antoine Mizauld : « le poète Macer (que je nomme ordinairement le poete herboriste) » (p. 218). Nous supposons que ce surnom est dû au fait que Macer Floridus écrit en vers latins sur la médecine végétale. Toutefois, les références d'Antoine Mizauld le considèrent parfois comme un auteur ancien : « poète & medicin expert, que plusieurs pensent avoir esté de mesme temps

³⁹³ LEMPRIERE (John), *A Classical Dictionary: Containing a Copious Account of All the Proper Names mentioned in antient authors*, Londres, 1826 [en ligne] :

< <https://books.google.fr/books?id=zPxAAQAAMAAJ&pg=PA89&lpg=PA89&dq=cherias+ath%C3%A9nien&source=bl&ots=sJFVjJLTsx&sig=ACfU3U096HQfny52xdvP77HiCTWX9cJPJA&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwjpvq7hfjbAhUMnxQKHWiqBzcQ6AEwDHoECAgQAQ#v=onepage&q=cherias%20ath%C3%A9nien&f=false> >.

³⁹⁴ PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, traduite en françois avec le texte latin rétabli d'après les meilleures leçons manuscrites, accompagnée de Notes critiques pour l'éclaircissement du texte, & l'Observation les connoissances des Anciens comparées avec les découvertes modernes. Paris, chez la veuve Desaint, libraire, Tome Premier, 1771, p. 254.

³⁹⁵ *Ibid*, p. 269-270.

³⁹⁶ *LES PROPRIÉTÉS MÉDICINALES DES PLANTES, TEXTES DES III^e, IV^e ET XI^e SIÈCLES*, Serenus Sammonicus, Marcellus, Macer Floridus, Clermond Ferrand, Éditions Paleo, 2007, 201 p..

qu'Ovide, & avoir vescu sous Divus Auguste » (p. 32). La mention de cette période ayant une forte image politique et intellectuelle valoriserait les citations. De plus, nous supposons qu'il s'agit de confusion entre Macer Floridus et Æmilius Macer nommé à la page 90 et cité page 32. En effet, l'historien Émile Lefranc suppose que la citation latine lisible chez Ovide (p. 32) est attribuée à Æmilius Macer, un auteur qui aurait écrit sur les oiseaux et sur les plantes médicinales³⁹⁷. Cela étant posé, Antoine Mizauld distinguerait bien les deux auteurs puisqu'il émet des doutes envers ses références (p. 32). Une étude plus approfondie sur les œuvres des Macer serait alors intéressante pour mieux comprendre ce point, qui s'éloigne beaucoup de l'imaginaire des plantes médicinales que nous traitons.

D'ailleurs, nous remarquons qu'Antoine Mizauld s'intéresse beaucoup aux poètes herborisant. Il mentionne aussi Eobanus Hessus (p. 33, 46, 61, 89, 93, 102, 105, 143...), un poète allemand du XVI^e siècle qui aurait composé un traité médical intitulé *De diæta*. Antoine Mizauld fait allusion à cet ouvrage « son livre qu'il a fait de la conservation de la santé » (p. 33). Nous supposons que cet intérêt pour la mise en poésie des plantes médicinales et des sciences en général s'inscrit dans les modes poétiques et intellectuelles de l'époque. En effet, Albert-Marie Schmitt expose une ère de poésie scientifique débutant en 1555, avec *l'Amour des Amours* de Jacques Peletier du Mans. Les poètes s'intéressent à la médecine, à l'astronomie mais aussi à la culture des simples dans les jardins³⁹⁸. Les auteurs plus versés dans la science, comme la médecine ou l'astronomie peuvent s'exprimer en vers. Le savant apothicaire et poète Thibault Lespleigney est fameux pour son *Promptuaire des medecines simples en rithmes joyeuses* (1537)³⁹⁹.

Nous nous posons d'ailleurs des questions sur la traduction, notamment quand nous lisons « comme je les ay traduits » avant une citation de Macer Floridus (p. 113). *Traduire* peut avoir le sens de « transmettre », mais aussi « faire passer dans une autre langue ». Nous supposons premièrement qu'il s'agit de la voix d'Antoine Mizauld ou celle de son traducteur, qui prendrait la parole pour la traduction de ces vers. Cependant, nous remarquons que la version latine de *l'Alexikepus* composée par Antoine Mizauld, contient déjà la citation du poète herboriste en latin, mais ne présente pas le commentaire que nous citons plus haut faisant allusion à la traduction⁴⁰⁰. Le commentaire « comme

³⁹⁷LEFRANC (Émile), *Histoire élémentaire et critique de la littérature*, Paris ; Lyon, Librairie classique de Périsse frères, 1838, p. 108.

³⁹⁸SCHMIDT (Albert-Marie), *La poésie scientifique en France du XVI^e siècle*, Lausanne, Editions Rencontre 1970, p. 19.

³⁹⁹LESPLEIGNEY (Thibault), *Promptuaire des medecines simples en rithme joieuse*, Tour, 1537.

Un exemplaire de l'édition de 1537 se trouve à la bibliothèque nationale de France. Une édition plus moderne, datant de 1899, est consultable en ligne.

Il s'agit de LESPLEIGNEY (Thibault), *Promptuaire des medecines simples en rithme joieuse*, Paris, Welter, 1899 : < http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?do=livre&cote=pharma_019185 >.

⁴⁰⁰MIZAUD (Antoine), *Alexikepus, seu Auxiliaris et medicus hortus, rerum variarum, & secretoru[m] remediorum accessione locupletatus*. Autore Antonio Mizaldo Monluciensi, medico, Lutetiae. Apud Federicum Morellum, Regium typographum. M. D. LXXV. Cum privilegio regis., 1575, p. 29v.

je les ay traduits » viendrait donc d'André Caille, le potentiel traducteur. Nous remarquons à nouveau qu'il serait intéressant de comparer plus amplement l'édition latine et l'édition française pour de prochains travaux plus en rapport avec la philologie.

De plus, nous remarquons que certaines citations de Macer Floridus ne sont pas indiquées comme telles. Le passage en vers « *Aux Escrouëlles avec suif Pline fort la recommande, / Pour l'appliquer : ou la boire avec du vin il commande.* » (p. 228) n'indique pas l'auteur. Cependant, nous remarquons des ressemblances avec une édition moderne du texte de Macer Floridus : « Suivant Pline, l'armoise combinée avec de la graisse donne un emplâtre très efficace contre les scrofules ; il en recommande surtout l'emploi avec du vin »⁴⁰¹. Nous supposons que l'auteur ne précise pas toujours les citations de Macer Floridus. Le texte versifié mis en italique peut laisser supposer qu'il s'agit généralement d'une citation de Macer Floridus. Si ce n'est pas le cas, nous remarquons que l'auteur emploie les termes de « poète » ou de « l'autre poète » (p. 238), cité aussi dans le chapitre de la laitue (p. 35). Dans ce chapitre, l'auteur de la citation est appelé Martial. Nous avons d'abord pensé qu'il s'agissait du poète du I^{er} siècle ap. J.-C. du même nom, mais ce dernier ne semble pas avoir produit de littérature médicale. Nous supposons qu'il s'agit plutôt de Marcellus, un médecin du IV^e siècle. Cela permettrait d'expliquer la citation à propos des vertus de la laitue et de la mauve contre les maux de ventre (p. 35 et 238).

Macer Floridus est peu connu pour l'homme moderne, mais il est une importante référence médiévale dans la littérature de la médecine végétale. Nous supposons qu'il constitue un modèle primordial pour Antoine Mizauld qui le cite souvent et le paraphrase. Cela est remarquable dans son chapitre sur la sauge dont nous choisissons un extrait qui commence par les informations données par l'auteur et qui sont suivies d'une citation de Macer Floridus :

« Elle **noircit les cheveux** & nettoye les ulceres sales. Et avec vin, elle [...] **apaisera la demangeison des testicules & de la matrice**. Ce que le poète herboriste a aucunement exprimé par ces vers suyvens.

En lavant avec vin ou aura cuit la Saugé

Les parties naturelles de femelle ou de masle,

Osteras la frison que ces parties la mange

Noirciras les cheveux, si bien souvent au basle

Tu les oins & les frottes avec le suc de la Saugé. » (p. 109-110)

Nous remarquons également la paraphrase suivie de la citation d'origine sur la menthe (p. 126). « La Manthe ne doit estre plantee ni mangee en temps de guerre » proposée par Antoine Mizauld est accompagné d'explications reprenant Aristote traitant des effets de la menthe d'après la théorie des humeurs et énonçant l'adage « *Ne mange point la Menthe, ni plante en temps de guerre.* »

⁴⁰¹ *LES PROPRIETES MEDICINALES DES PLANTES, TEXTES DES III^e, IV^e ET XI^e SIECLES*, Serenus Sammonicus, Marcellus, Macer Floridus, Clermond Ferrand, Éditions Paléo, 2007, p. 77.

paraphrasé plus haut dans le *Jardin*. Aristote est un philosophe grec du IV^e siècle av. J.-C. Parmi son œuvre très riche, la *Physique* traite des sciences naturelles et constitue un ouvrage de référence à l'époque d'Antoine Mizauld. Il étudie la composition des éléments, la classification des êtres vivants et la médecine.

Aristote s'appuie particulièrement sur la théorie des humeurs d'après laquelle le corps humain serait composé de quatre éléments : la bile jaune, le sang, la lymphe et la bile noire, aussi appelée mélancolie. Ces humeurs ont deux caractéristiques : elles peuvent être froides ou chaudes, et sèches ou humides, à différents degrés. Ces caractéristiques peuvent également se rapporter aux éléments fondamentaux de la nature. Ainsi, la bile jaune est chaude et humide, comme le feu. Le sang est chaud et humide, comme l'air. La lymphe est froide et humide, comme l'eau. La bile noire est froide et sèche, comme la terre. Cette théorie est clairement expliquée par Jacques Jouanna⁴⁰².

Aristote prend comme disciple Théophraste, également mentionné par Antoine Mizauld (p. 244). Théophraste est un philosophe, botaniste et naturaliste grec du IV^e siècle av. J.-C.. Il écrit *Les Causes des phénomènes végétaux* et *Histoire des plantes*, généralement connues comme des ouvrages fondamentaux en botanique. *L'Histoire des plantes* est d'ailleurs traduite en latin par Théodore Gaza, un grammairien du XV^e siècle, dont le nom paraît à la page 57. De plus, un des disciples de Théophraste, Ménandre, un auteur comique et philosophe grec du IV^e siècle av. J.-C., est peut-être mentionné (p. 63), dans le chapitre sur l'ail. Cependant, son nom peut renvoyer également à Menander l'Heracleote ou Menander de Priene qui ont écrit à propos de l'agriculture⁴⁰³.

Pour le lecteur moderne français, la répétition ou la paraphrase sont souvent dépréciées. Cependant, cette remarque n'est peut-être pas recevable pour Antoine Mizauld et ses lecteurs contemporains. Par ailleurs, la répétition permet de mieux mémoriser les propos rapportés et contribue donc à la volonté d'enseigner de l'auteur. Elle montre aussi que l'auteur tend à rester au plus près des écrits des savants faisant autorité et qu'il offre des informations fiables.

II. 1. 2. Médecins antiques de références

Antoine Mizauld fait aussi beaucoup de références aux textes et aux cultures antiques grecques et latines. Ces connaissances classiques et primordiales pour le XVI^e siècle sont présentes dès la préface dans les chapitres sur les plantes. Nous lisons alors des auteurs encore connus de nos jours, notamment pour leurs réflexions sur les plantes et leurs usages médicaux comme Galien (p. 72),

⁴⁰²JOUANNA (Jacques), « La théorie des quatre humeurs et des quatre tempéraments dans la tradition latine (Vindicien, Pseudo-Soranos) et une source grecque retrouvée » *Revue des Études Grecques*, tome 118, Janvier-juin 2005. pp. 138-167.

⁴⁰³PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, traduite en françois avec le texte latin rétabli d'après les meilleures leçons manuscrites, accompagnée de Notes critiques pour l'éclaircissement du texte, & l'Observations les connoissances des Anciens comparées avec les découvertes modernes, Paris, chez la veuve Desaint, libraire, Tome Premier, 1771, p. 251.

Pline l'Ancien (p. 74) et Aristote (p. 126). Il mentionne aussi Aëtius de Capadoce (p. 130), un médecin de la seconde moitié du I^{er} siècle ap. J.-C. fameux pour ses ouvrages sur les maladies aiguës et les maladies chroniques⁴⁰⁴.

L'auteur cite Quintus Serenus (p. 34), un érudit romain du II^e siècle ap. J.-C.. Il écrit un poème didactique médical le plus souvent connu sous le titre de *De medicina præcepta*. Nous supposons qu'Antoine Mizauld se réfère le plus souvent à ce poème, car nous trouvons des similitudes entre des citations. En effet, la citation (p. 79) indique que les cendres de fenouil ou poireau qui réduisent l'abondance de sang d'une plaie et dans une édition moderne des *Préceptes médicaux*, nous lisons « on peut également arrêter l'hémorragie avec de la cendre de fenouil ou des filaments de poireaux »⁴⁰⁵. Quintus Serenus, alliant éloquence et vertus des plantes, serait une référence inévitable dans le discours d'Antoine Mizauld. Les vers cités ont une tonalité lyrique rappelant la mort et la maladie qui peuvent frapper l'homme. Ces vers présentent des maux angoissants qui viennent « jusqu'à la gorge saisissant souffle & vie » (p. 126). Le ton devient optimiste grâce aux derniers vers et aux vertus de la menthe « *Mais Menthe beuë guerit & vivifie* ». Cette citation permet alors de rappeler que les plantes médicinales ont un pouvoir de vie et de mort capable de changer le destin effrayant des hommes.

Antoine Mizauld nomme Dioclès de Caryste, un médecin grec du IV^e siècle av. J.-C.. Antoine Mizauld remarque que Galien, une autorité scientifique, faisait référence à cet auteur. Nous supposons que la logique suivante est appliquée : si nous nous fions à une figure d'autorité scientifique, nous nous fions également aux autres autorités auxquelles elle se fie. Cela serait aussi applicable pour Tarentinus (p. 176), soit Héraclite de Tarente, un médecin grec du I^{er} siècle av. J.-C., et Rufus Ephésien, un médecin grec du I^{er} siècle ap. J.-C.⁴⁰⁶, estimés par Galien.

De plus, Dioclès de Caryste a une bonne renommée, car il aurait donné des conseils de santé au roi de Macédoine, Antigonus II Gonatas, dont Antoine Mizauld fait allusion. En outre, Dioclès de Caryste développe un traité sur les maladies féminines, un sujet important pour Antoine Mizauld, ou du moins le public qu'il viserait.

Nous pouvons aussi noter les noms de « Gargile Matial en son traité des Jardinages, que

⁴⁰⁴ROSELLI (Amneris), « Les malades d'Arétée de Cappadoce », *La médecine grecque antique*. Actes du 14ème colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 10 & 11 octobre 2003. Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2004. pp. 163-176. (*Cahiers de la Villa Kérylos*, 15).

⁴⁰⁵*LES PROPRIÉTÉS MÉDICINALES DES PLANTES, TEXTES DES III^e, IV^e ET XI^e SIÈCLES*, Serenus Sammonicus, Marcellus, Macer Floridus, Clermond Ferrand, Éditions Paleo, 2007, p. 51.

⁴⁰⁶*LE GRAND DICTIONNAIRE HISTORIQUE OU LE MELANGE CURIEUX DE L'HISTOIRE SACREE OU PROFANE QUI CONTIENT EN ABREGE L'HISTOIRE FABULEUSE DES DIEUX ET DES HEROS DE L'ANTIQUITE PAIENNE* [...] par Louis Moreri, Paris, chez les libraires associés, 1759, p.430.

Accessible en ligne, et consulté le 13 mars 19 : < https://books.google.fr/books?id=pNbKGTwqYnUC&pg=RA1-PA430&lpg=RA1-PA430&dq=Rufus+Ephésien&source=bl&ots=fd40JiDnVx&sig=ACfU3U2v5G17-IHdaKHSX7wz0CJLqO3YqQ&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKewiNnKrij7f7gAhUj1-AKHWOHb_QQ6AEwA3oECAcQAQ#v=onepage&q=Rufus%20Ephésien&f=false >.

Servius Virgilianus lui attribue » (p. 309). Nous remarquons à nouveau qu'Antoine Mizauld cite une source indirecte. Gargile Matial est un médecin du III^e siècle ap. J.-C. mentionné par Servius Virgilianus, un auteur latin dont nous ne retrouvons pas de trace pertinente.

L'auteur évoque aussi des figures d'autorité fameuses qui ont parlé de médecine bien que cela ne soit pas leur domaine de prédilection. Ainsi, il est question de Pythagoras (p. 8), un philosophe grec du VI^e siècle av. J.-C.. Son école philosophique s'intéresse en partie à la médecine et est mentionnée (p. 33). Il est question d'harmonie de l'âme et de classification de remèdes en trois parties. La première partie est relative à la médecine des plantes, la seconde à la chirurgie et la troisième aux incantations thaumaturgiques, soit des incantations qui produisent des guérisons miraculeuses. Le nom de *Pythagore* est encore fameux aujourd'hui, bien qu'on l'associe plutôt à un théorème géométrique. Ce nom gravé dans l'imaginaire collectif tend à valoriser l'image même des plantes alors associée à un philosophe, voire à tout un courant de pensée. À cela, nous remarquons qu'Antoine Mizauld s'intéresse surtout à la médecine des plantes et assez peu à la chirurgie et aux incantations thaumaturgiques. Il aborde la question de l'amputation chirurgicale à travers la vertu d'une plante et conseille de couvrir le membre une nuit avec la partie verte du poireau broyée. S'il est moins noir et livide, le membre peut être sauvé. Sinon, il est à amputer (p. 81). Cela nous laisse penser que l'auteur a bien conscience que les plantes sont essentiellement à utiliser pour les maux modérés du quotidien.

Nous supposons qu'il existe une confusion possible avec Apulée mentionné dans les chapitres sur l'oseille (p. 69), sur la rue (p. 215) et sur les pommes (p. 252). Nous connaissons surtout le nom d'Apulée comme auteur du II^e siècle ap. J.-C., qui compose *Les métamorphoses*, aussi appelé *L'Âne d'or*. Il a aussi écrit des ouvrages philosophiques. On lui attribue des ouvrages médicaux et agricoles qui auraient été perdus. Pricien évoque un ouvrage d'Apulée dont le titre est peut-être *Libri medicinales, De medicina* ou *Medicinalia*⁴⁰⁷. On lui aurait faussement attribué un traité d'hermétisme nommé *Asclépius* présentant un dialogue entre Hermès et Asclépios et également l'*Herbarius* ou *Herbarum Apulei*, sur les plantes médicinales, qui daterait du IV^e siècle⁴⁰⁸. Nous émettons l'hypothèse qu'Antoine Mizauld fait plutôt allusion à l'auteur de l'*Herbarius* qui aurait fortement influencé la médecine médiévale, et notamment Macer Floridus, fréquemment cité par Antoine Mizauld. Cette influence est assurée par la thèse de Mylène Pradel-Baquerre⁴⁰⁹.

⁴⁰⁷HORSFALL SCOTTI (Mariateresa), « Apuleio nel mondo tardo-antico », *Atti della Accademia Peloritana dei Pericolanti*. Classe di Lettere, Filosofia e Belle Arti, vol. 66, 1990, p. 75–88.

⁴⁰⁸DE PSEUDO-APULEI HERBARUM MEDICAMINIBUS, édité par Hermann Koeber, Baruthi, Apud Laurentium Ellwanger, 1888, 83 p.

⁴⁰⁹PRADEL-BAQUERRE (Mylène), *Ps. -Apulée, "Herbier", introduction, traduction et commentaire*. Archéologie et Préhistoire. Université Paul Valéry - Montpellier III, 2013. Français. <NNT : 2013MON30058> <tel-00977562>.

II. 1. 3. Dictons médicaux latins et autres références médicales linguistiques

En plus d'utiliser les auteurs latins, Antoine Mizauld emploie des adages latins, ne datant pas forcément de l'époque antique, dans son texte souvent accompagnés d'une traduction en français. La langue latine et la langue française s'entremêlent et évoquent un mélange symbolique de langues savantes. Nous retrouvons ces adages sur la bourrache « *Dicit Borrage, gaudia semper ago. / La Borrache se vante d'estre tousjours resjouyssante* » (p. 73), sur le pêcher (p. 273) ou encore sur la sauge (p. 107). Les citations latines dans le chapitre de la sauge sont très intéressantes pour comprendre la démarche de l'auteur et la façon de traduire, et donc d'interpréter, un discours afin qu'il rejoigne ses arguments pour la valorisation de la médecine des jardins. La première traduction d'adage « *Cur morietur homo, cui Salvia crescit in horto* » C'est à dire. « *Pourquoy meurt l'homme puisque la Sauge on a ?* » est correcte pour nous. Cependant la traduction du second adage « *Contra vim mortis, non est medicamen in hortis.* » C'est à dire « *Contre les assauts de la mort, / on n'a remede ni support.* » supprime un élément de l'adage latin. En effet, la traduction devrait plutôt ressembler à « *Contre les assauts de la mort / il n'existe pas de remède dans le jardin* ». Nous comprenons que cette traduction plus littérale peut être problématique pour un ouvrage qui défend l'usage des remèdes présents dans les jardins.

Pour l'adage sur la sauge, Antoine Mizauld renvoie à Macer Floridus, mais il n'est pas toujours précis dans ces citations latines. Il renvoie aussi aux auteurs grecs faisant autorité (p. 107). Ces auteurs sont parfois cités en latin. Il est aussi possible qu'Antoine Mizauld ne mentionne pas sa source du tout (p. 109). Dans ce dernier cas, nous supposons que l'identité de l'auteur de l'adage est soit suffisamment connue pour ne pas être indiquée, soit totalement inconnue. Il est encore possible que l'adage ne vienne pas d'une figure d'autorité, mais relève plutôt d'une connaissance populaire qui serait traduite en latin par des clercs. Cela nous permet d'insister sur le fait que la culture scientifique et les connaissances que nous considérons comme populaires interagissent, comme le souligne Jean-Claude Schmitt :

Je suggère de réfléchir, à l'inverse, sur la culture médiévale en termes de pôles multiples et de relations complexes, d'une façon que je crois le plus proche des réalités concrètes du tissu social : il n'y a pas *une* culture ecclésiastique, ni *une* culture paysanne, ni *une* culture urbaine, mais des théâtres locaux d'ambitions et de conflits qui mettent en jeu tel ou tel segment de la société.⁴¹⁰

Nous remarquons que ces adages concernent des plantes qui sont considérées comme des classiques de la pharmacopée. En effet, la bourrache, la sauge et la menthe sont encore connues de nos jours pour leurs vertus médicinales, mais aussi pour leurs usages culinaires. Cela invite à soutenir l'influence des adages populaires dans l'imaginaire des plantes médicinales.

En outre, Antoine Mizauld se réfère souvent à des noms grecs ou latins pour parler de plantes

⁴¹⁰SCHMITT (Jean-Claude), *Le Corps, les rites, les rêves, le temps. Essai d'anthropologie médiévale*, Paris, Gallimard, 2001, p. 12.

ou de médecine. Parmi les plantes, nous pouvons citer des noms latins relatifs à l'oseille comme « Oxilpathum » et « Lappathum » (p. 67) ou « Alectorolophos » (p. 136) pour désigner l'orval, ou la sauge sclarée. Il n'est plus question d'une phrase, mais d'un seul nom qui évoque une culture ancienne ou une culture qui fait autorité. Nous notons les noms grecs de « Gonorrhoea » pour définir une perte de semence génitale (p. 162), « Opistotonos » (p. 243) dont le nom encore employé de nos jours renvoie à une contracture, le terme latin et français « Vitilignes » (p. 169 et 332) signifiant « tâche blanche sur la peau », ou encore « Epinyctides » (p. 332) qui renvoient à des maux cutanés. Nous remarquons donc une grande maîtrise du vocabulaire médical, composé de plusieurs langues comme le français, le latin et le grec. Nous pouvons aussi signaler des termes anciens abordant des états physiologiques particuliers, comme nous le lisons dans le chapitre sur le plantain : « ceux qui ne sentent point la viande, c'est à dire, qui n'en tirent point de nourriture (que les Grecs appellent Atrophous) » (p. 225).

Nous pouvons encore mentionner le commentaire d'Antoine Mizauld qui explique que « la menthe a retenu son nom latin » (p. 122), qui veut dire que le nom de la menthe en français vient du latin et qui souligne les liens historiques des langues française et latine. Nous supposons que l'auteur renvoie à *menta, ae*.

Nous remarquons premièrement que les noms d'une autre langue se rapportent souvent à la médecine et aux plantes, marquant ainsi l'érudition d'Antoine Mizauld. En plus d'utiliser des termes des langues scientifiques comme le grec et le latin, nous observons qu'Antoine Mizauld inclut des termes arabes. Cela nous prouve la curiosité de l'auteur pour les ouvrages sur les plantes des autres cultures savantes. Cela marque aussi un des intérêts particuliers propres aux savants du XVI^e siècle intrigués par le mythe de Babel, soit la naissance et la formation des langues. Cela est bien souligné dans l'ouvrage de Claude-Gilbert Dubois intitulé *Mythe et langage au XVI^e siècle*. Nous supposons que les usages de ces différentes langues contribuent également à développer l'imaginaire des plantes et de la médecine. Cette supposition s'appuie sur les propos de Claude-Gilbert Dubois sur l'imagination spéculative de la science dont le fonctionnement serait animé par une nouvelle utilisation du langage :

La « science » propose une nouvelle cohérence par la voie symbolique pour rendre compte d'un réel hypothétique, sans se confondre avec lui : c'est à la construction de ces explications, c'est-à-dire à une nouvelle utilisation du langage, qu'astronomes, historiens, physiciens rivalisent dans le fonctionnement de l'imagination spéculative.⁴¹¹

Le nouvel usage d'un terme participerait au développement de l'imaginaire des objets ou des idées auxquels le terme renvoie.

Il est d'ailleurs question du rôle important des livres de médecine dans l'évolution du langage : « Le rôle des physiciens et des médecins a été de mettre en valeur la part de l'acquisition dans le

⁴¹¹DUBOIS (Claude-Gilbert), *L'Imaginaire de la Renaissance*, nouvelle édition augmentée, Paris Eurédit, 2012, p. 35.

langage »⁴¹². Nous tenons alors à souligner que la recherche et les réflexions sur les termes étrangers, et surtout les termes anciens, permettent à l'auteur de formuler des hypothèses sur la formation du nom des plantes en français et sur les usages des plantes. Nous prenons pour exemple la citation suivante sur les vertus de la mauve : « elle tenoit le ventre lasche & mol, d'où est venu le nom Grec de *Malachi* » (p. 238). La justification linguistique nous paraît peu plausible, car elle serait anachronique : un mot en grec ancien ne peut pas se définir à partir du français. Cependant, elle peut s'employer comme un moyen mnémotechnique. En outre, cela nous rappelle les *Étymologies* d'Isidore de Séville qui est une encyclopédie du VII^e siècle, dans laquelle l'auteur essaie de définir les termes à partir de jeux de mots réfléchissant sur la langue latine⁴¹³. *Le Jardin médicinal* comme encyclopédie sur les plantes qui poussent dans les jardins témoignerait des survivances encyclopédiques médiévales durant la Renaissance.

Nous trouvons des termes latins qui ont été calqués dans la langue française, ou du moins dans la langue des médecins français, tels que « coryza » (p. 179) qui renvoie au « rhume de cerveau » en latin comme en français. Nous remarquons que le rhume peut aussi être nommé *catharre* (p. 165), qui peut également désigner une inflammation des bronches d'après le *DMF*⁴¹⁴. Certains termes techniques médicaux français peuvent parfois donner l'impression d'une langue étrangère, comme le souligne l'expression « qu'on appelle Rhagadies » (p. 177) pour parler des fentes du fondement. Les médecins français imposent leurs savoirs dans la langue qu'ils pratiquent.

II. 1. 4. Les médecins médiévaux

Antoine Mizauld fait aussi référence à des auteurs scientifiques médiévaux. Nous avons mentionné plus haut l'œuvre de Macer Floridus essentielle à l'auteur. Albert le Grand, un naturaliste du XIII^e siècle est aussi cité pour une recette médicinale contre les poux (p. 274). Il est aussi question d'Arnaud de Villeneuve (p. 21), un médecin français du XIII^e siècle, qui donne des conseils diététiques pour conserver la santé ou guérir une maladie. Ses remèdes concernent plutôt les « viandes » selon Antoine Mizauld, c'est-à-dire des aliments consommés durant les repas. Ces aliments auraient aussi des vertus médicinales et inviteraient à des préparations culinaires réfléchies selon des règles médicales. D'ailleurs, l'auteur parle souvent de « viandes médicinales » (p. 21), que nous traduirions aujourd'hui par « alicament », à la fois aliment et médicament. Les conseils de cet auteur dont l'œuvre fut un succès au XIII^e siècle et aux siècles suivants correspondent aux conseils

⁴¹²DUBOIS (Claude-Gilbert), *Mythe et langage au XVI^e siècle*, nouvelle édition revue corrigée et augmentée, Paris, Eurédit, 2010, p. 148.

⁴¹³ISIDORE DE SEVILLE, *Étymologies, livre XVII, De l'agriculture*, éd. J. André, Paris, Les Belles Lettres, 1981, 259 p.

⁴¹⁴« catarrhe », *DMF*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine, [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/catarrhe> >.

et aux valeurs valorisées par Antoine Mizauld. De plus, nous notons la mention un peu moins fréquente des vers de Salernitanus, un chirurgien de l'école de Salerne du XII^e siècle, notamment dans le chapitre sur la menthe (p. 125). Nous remarquons que ces vers rappellent une des vertus de la menthe :

*La Menthe ment s'elle se monstre lache
A chasser la vermine, qui ventre & estomach fasche.*

Nous remarquons un jeu de sonorité avec la menthe et le verbe *mentir* bien répandu dans la langue française, comme nous le démontrons dans notre chapitre sur la menthe. Nous supposons que faire appel à ce jeu de sonorité ancré dans l'imaginaire permet de mieux retenir les vertus de la menthe.

Cet auteur du XII^e siècle représente un mouvement important de la médecine médiévale. De même, Paul d'Égine, médecin grec du VII^e siècle, est peu mentionné. Nous trouvons certains de ses propos dans le chapitre sur le basilic (p. 132). Il compose *De re medica*. Il se spécialise dans la médecine féminine et plus particulièrement en obstétrique. Ses travaux sont repris par Constantin l'Africain, un médecin du XI^e siècle, et ont une forte incidence les siècles suivants. Nous comprenons que son œuvre est importante pour Antoine Mizauld qui propose beaucoup de remèdes et de conseils à propos de l'accouchement.

L'œuvre de Jean Mésumé, un médecin arabe du IX^e siècle, est souvent mentionnée en partie pour parler du thym (p. 128) et de la rose (p. 163-165). Nous remarquons que la citation est parfois considérée comme une digression de la part de l'auteur « Je revien donc à mon propos » (p. 165). Nous expliquons cela par le fait que la longue citation accorde beaucoup d'importance aux propos de Mésumé qui deviendraient alors primordiaux sur le discours d'Antoine Mizauld. Son commentaire lui permettrait de reprendre le cours de son propre discours, et en quelques sortes, de reprendre la parole. Cela renforce notre postulat considérant l'ouvrage d'Antoine Mizauld comme un discours très animé à plusieurs voix. De plus, nous remarquons que les citations sont parfois si importantes qu'elles sont suffisantes pour l'enseignement des vertus des plantes et ne méritent pas d'ajouts de la part d'Antoine Mizauld dont la phrase met fin à la citation de Mésumé et au chapitre « Voilà ce qu'en dit Mesué, sur lequel recit nous mettons fin au discours des Violettes » (p. 179). Comparable aux compilateurs médiévaux, Antoine Mizauld se présente comme un organisateur des connaissances dans un ouvrage scientifique. Ce projet de compilation est d'autant plus remarquable dans la citation suivante sur les vertus de l'olivier : « que j'ay aprins des mediciens, tant anciens que modernes, & que j'ay cogneu par l'experiance mienne & de plusieurs autres, ce que je feray franchement & fidelement, comme je fay tout le reste » (p. 298). Par ailleurs, ce commentaire au milieu du *Jardin médicinal* permet de rappeler le projet de l'auteur et la posture qu'il ambitionne parmi les conflits des sciences médicales du XVI^e siècle.

Nous pouvons également citer Avicenne, comme médecin perse médiéval très important. Il a vécu entre le X^e et le XI^e siècle. Son *Canon de la médecine* influence fortement la médecine

occidentale, notamment en ce qui concerne l'anatomie et la préparation de remèdes. Il définit de nombreuses maladies et apporte des conseils pour soigner, mais aussi pour conserver la santé en insistant sur l'hygiène et la diététique. Avicenne est cité par Antoine Mizauld dès la préface (p. 20), soulignant l'importance de l'œuvre du médecin perse surtout en termes de prévention. Il est aussi cité dans le chapitre sur la marjolaine (p. 117) pour conseiller un remède qui relève de la médecine féminine. D'autres médecins perses sont aussi mentionnés Rhasis, soit le médecin du IX^e siècle Rhazès (p. 188), ainsi que Sérapion (p. 91) et Avenzoar (p. 201), qui sont tous deux des médecins arabes du XII^e siècle. Nous remarquons aussi qu'Antoine Mizauld donne parfois des noms de plantes en arabe comme les « Ribes des Arabes » (p. 159), désignant le « groseillier » ou encore « keiri » (p. 173) pour désigner le « violier ».

Parmi les médecins étrangers, nous soulignons d'ailleurs la mention de Simeon Sethi (p. 258), plus connu sous le nom Syméon Seth, qui est un médecin et astrologue byzantin du XI^e siècle.

II. 1. 5. Les médecins d'autorité à l'époque d'Antoine Mizauld

Antoine Mizauld prend parfois pour appui des textes qui sont contemporains et produits par les « modernes médecins » (p. 281). Il renvoie à l'œuvre de Pierre Pena, un médecin du XVI^e et du XVII^e siècle qui sera notamment au service de Louis XIII, mentionné par exemple aux pages 157 et 239. Cet auteur et ses compositions faisaient suffisamment autorité pour être intégrés dans l'ouvrage d'Antoine Mizauld. De plus, l'auteur mentionne Jacques Holier « médecin excellent & qui a été mon maistre » (p. 134). Jacques Holier est une figure d'autorité pour la médecine parisienne du XVI^e siècle, et peut-être une figure d'autorité personnelle pour l'auteur. Antoine Mizauld indique des références plus personnelles créant un effet d'intimité et de confiance. Jacques Holier étant très fameux et considéré comme un bon médecin, le lecteur pourrait déduire qu'Antoine Mizauld est un très bon médecin également. Nous observons aussi la mention du médecin contemporain Jean Langius au titre évocateur, « expert médecin des Contes Palatins » (p. 156), assurant son autorité et sa crédibilité.

Il est aussi question du médecin et astrologue Jérôme Cardan (p. 286) cité notamment pour la transformation des perles avec du jus de limons. Cette mention en rapport avec les vertus des plantes permet de souligner un autre intérêt de l'auteur pour d'autres sciences importantes au XVI^e siècle : l'alchimie et l'astronomie. Nous remarquons d'ailleurs qu'au XVI^e siècle, l'astronomie implique la mesure des distances entre les astres mais, aussi, l'astrologie, c'est-à-dire l'influence que les dispositions des astres ont sur les hommes et la nature. Cela permet de rappeler aussi l'activité littéraire d'Antoine Mizauld qui écrit beaucoup pour l'astronomie et compose des éphémérides⁴¹⁵. De

⁴¹⁵Nous citons par exemple : Mizauld Antoine, *L'explication, usage et pratique de l'Ephemeride celeste* d'Antoine

plus, la mention de « Jovinian Pontanus en son jardin des Hesperides » (p. 283) pour parler des trois sortes de limons relèverait du même argument, car cet auteur du XV^e siècle, est aussi connu sous le nom de Giovanni Pontano et est fameux pour ses connaissances sur l'agriculture et sur l'astronomie. Nous remarquons d'ailleurs que le nom de son ouvrage cité est une référence à un lieu de la mythologie gréco-romaine et renvoie à un jardin autrement ancré dans les mentalités pour représenter un lieu divin aux ressources attirantes dont la richesse est inestimable. Dès lors, nous supposons que l'ouvrage d'Antoine Mizauld s'inspire de l'œuvre de Giovanni Pontano et de la mythologie antique pour créer sa propre œuvre mythique, capable de former les individus sur les connaissances fondamentales pour conserver sa santé et se soigner. Cette supposition nous semble d'autant plus plausible quand nous relisons la conclusion qui indique « un grand et indiscible profit ». D'ailleurs, l'astrologue et médecin du XVI^e siècle Levinus Lemnius est aussi mentionné pour ses connaissances sur les limons pour dissoudre une pièce d'or (p. 286). Cela évoque alors le désir alchimique de savoir transformer les métaux et rappelle aussi le mythe de la pierre philosophale de transformer le plomb en or. Ce mythe est encore connu aujourd'hui et est très évocateur. La couleur de l'or est très importante. Pour prendre un exemple actuel, la potion Felix Felicis de Harry Potter est décrite comme de l'or. En outre, Guillaume Gratarolus (p. 51) est aussi un médecin et alchimiste italien du XVI^e siècle, confirmant le rayonnement de l'alchimie italienne durant la Renaissance.

II. 1. 6. Autres horizons et expériences médicales

Les connaissances des savoirs et des techniques des auteurs arabes sont parfois mentionnées. Nous pouvons prendre l'exemple de la lavande qui lutterait contre les spasmes, présentée par les Arabes qui reprennent les ouvrages d'auteurs grecs et latins (p. 140). Ces connaissances sont souvent en accord avec les théories des anciens, ou du moins, elles ne permettent pas de remettre en question ces dernières. Nous retrouvons un autre consensus entre les médecines de différentes origines sur les vertus du citron :

De la chose rustique entre les Africains, Arabes, Grecs & Latins disent tous d'un commun acord que le Citron est ennemi des venins & pourtant qu'à bon droit on s'en sert [p. 279] contre iceux, comme d'un Antidote & contre-poison.

Nous remarquons d'ailleurs le synonyme d'antidote, *contre-poison*, attesté au XVI^e siècle, serait une traduction littérale du latin *antidotum* soulignant l'influence de la littérature médicale latine dans la langue française du XVI^e siècle.

Plus loin encore, nous lisons : « C'est une chose cogneue & confessee de tous ceux qui ont

Mizauld : comme aussi de toutes autres. Avecques tables a ce necessaires et utiles, [A Hault et puissant seigneur, Marc de Beaufort, Comte Dallez, Marquis de Canilhat, Viconte de Vallerne, Baron de Banihoz, Montboissier, Channeuse, Dudrac et Laqueulhe, Antoine Mizauld humble salut presente, Paris, 12 decembre 1555, f. 2r-6v] A Paris, chez Jacques Keruer, 1556. Accessible en ligne :

< <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histmed/medica/cote?90958x255x06> >.

escrit de la medicine & de l'agriculture, soit Cartaginois, Arabes, Grecs & Latins » (p. 301) ou encore « tirez des escrits & observations des Grecs, des Latins & des Arabes » (p. 330). Ces citations soulignent que les vertus des plantes sont connues dans plusieurs disciplines et dans plusieurs cultures. Nous supposons que cela participe à la formation de l'image d'Antoine Mizauld comme un auteur fiable. Macer Floridus, souvent cité par Antoine Mizauld, cite également des sources arabes (p. 73) que l'auteur de la Renaissance reprend consciencieusement, rappelant ainsi que les textes des auteurs arabes étaient pleinement inclus et cités comme ouvrages faisant autorité. De plus, nous émettons l'hypothèse qu'il serait préférable d'inclure plusieurs sciences approuvées et venues d'origine différentes pour valider ou renforcer les discours et les perceptions des plantes médicinales.

En plus de ces références, Antoine Mizauld mentionne des auteurs italiens comme Volaterranus (p. 89), un humaniste italien du XV^e siècle plus communément nommé Raffaello Maffei. Antoine Mizauld évoque « Jean Manard, qui estoit un medecin fort renommé en la ville de Ferrare » (p. 267), auteur des *Epistolæ medicinales*, parues en 1532⁴¹⁶, ou encore Antoine Guainier (p. 70), un médecin milanais du XV^e siècle⁴¹⁷. Il est aussi question d'un autre médecin italien dont le nom n'est pas mentionné dans son chapitre sur les secrets de la violette « communiquez familièrement [...] par un medecin Italien, lesquels neantmoins j'ay depuis leu en un auther digne de foy » (p. 178). Nous supposons que ce dernier auteur est peut-être sujet aux controverses et qu'Antoine Mizauld a préféré éviter les reproches de la mention de cet auteur, ou simplement que le nom de l'auteur n'est pas suffisamment connu pour avoir un quelconque impact sur le lecteur. Ces arguments seraient aussi valables pour « Un certain Espagnol » (p. 81) ou encore « Ce que confesse franchement avoir appris d'un certain medecin Alemand. » (p. 274).

Par ailleurs, l'origine italienne permet d'améliorer l'image du médecin, car l'Italie est considérée comme un pays aux savoirs scientifiques et aux développements littéraires abondants. L'adverbe « familièrement » indique qu'Antoine Mizauld fait appel à ses proches pour constituer son ouvrage. Cela est aussi remarquable dans la citation suivante : « J'estois sur le point de mettre fin à ce discours de la Soulcie, lors qu'un medecin mien ami & familier me vint visiter familièrement, comme c'est sa coustume » (p. 194). Antoine Mizauld met en avant le processus de composition de l'ouvrage, ce qui intensifie le rapport de proximité avec le lecteur et crée un effet de connivence. Cela montre un ajout de dernière minute, donnant une impression de rapidité entre la composition du manuscrit, son impression et sa lecture. De plus, cette anecdote met en avant une histoire rare et personnelle racontant une autre histoire sur un moine guérisseur. Nous supposons que l'image du

⁴¹⁶POINTE (Jacques Pierre), *Loisirs médicaux et littéraires. Recueil d'éloges historiques, relations médicales de voyages, annotations diverses, etc. Documents pour servir à l'histoire de Lyon*, Lyon, Ch. Savy Jeune Librairie-éditeur, 1844, p. 19.

⁴¹⁷ASTRUC (Jean), *Traité des maladies des femmes, avec un catalogue chronologique des Médecins qui on écrit sur ces Maladies*, Tome troisième, Avignon, par les Libraires associés, 1735, p. 330.

moine renvoie à celle de l'ermite ou du vieux savant connaissant les secrets de la médecine. Il peut aussi faire écho à l'auteur qui veut sagement raconter les vertus des plantes et faire part d'une médecine charitable. Nous pouvons également faire mention d'un médecin dont le nom est inconnu, mais familier à Antoine Mizauld dans le chapitre sur l'hysope :

Il m'est venu en memoire & bien à propos, un secret d'un fort docte medecin bien aisé a faire & bien familier, [p. 115] duquel il se servoit pour faire sortir les pierres des reins, il n'y mettoit autre chose sinon du sirop d'Hysope, avec deux ou trois fois autant d'eau de Parietaire, & par ce remede, lequel il faisoit prendre en hyver, à jeun, l'espace de dix ou douze jours, il m'a assureé en avoir gueri plusieurs, & avoit chassé le gravier & sable qui estoit aux reins.

Une autre fois encore, Antoine Mizauld nomme un de ses amis savants : « un mien ami Alemand, homme docte & bien versé, nomme Gervais Mastalerus qui estoit de Brisgovv » (p. 49). Après recherche, nous n'avons pas trouvé d'information sur lui.

L'auteur ferait donc bien part d'un ensemble de contes, de mythologies personnelles capables de compléter les informations et les histoires plus générales sur les plantes. Nous remarquons d'ailleurs des conseils très précis de préparation et de prise de médicaments impliquant des conditions temporelles. Il est question de la saison, la fréquence de prise du remède et l'heure avant un repas. En outre, il peut parfois s'agir seulement de témoignage, sans un lien professionnel ou personnel, comme l'indique la citation suivante : « J'ay cogneu un certain personnage qui n'appliquoit autre remede pour la guarison des dissenteries des petits enfans » (p. 69).

Nous notons quelques exceptions dans lesquelles il n'est plus question des principales sources d'autorité externes connues ou personnelles : « je n'en trouve rien escrit ni és auteurs grecs, ni és Arabes, ni és Latins qui ont escrit de la medicine, que je sache. Je diray neantmoins par l'experiance qu'aucuns en ont fait » (p. 182). Nous supposons qu'Antoine Mizauld fait référence à des savoirs populaires.

En outre, certaines mentions de noms de médecin ne sont plus connues de nos jours et sont difficilement identifiables. Cela est remarquable pour la mention de Cratevas (p. 20). Nous avons d'abord pensé que Cratevas est un herboriste et pharmacologue grec du I^{er} siècle av. J.-C.. Ce dernier officie en tant que médecin du roi du Pont Mithridate VI. Dioscoride se serait inspiré de son *Rhizotomicon* pour composer son *De Materia Medica*. Néanmoins, Antoine Mizauld signale bien qu'il s'agit d'un « herboriste » qui fournissait des produits médicinaux à Hippocrate, au V^e siècle av. J.-C. : les dates ne correspondent pas.

Nous remarquons qu'Antoine Mizauld s'inscrit dans une lignée, mais aussi une communauté de médecins et de spécialistes des sciences végétales. Il précise ses sources et ne manque d'ajouter des commentaires faisant part de son expérience ou de son point de vue sur les vertus. Ce soin très fréquemment apporté aux sources est encore présent dans la littérature scientifique sur les plantes modernes ou encore dans les entreprises utilisant des plantes. La législation moderne, en plus de l'exigence des consommateurs poussent les entreprises à s'assurer de la fiabilité de leurs produits et

des savoirs qu'ils dispensent à travers eux.

II. 2. Les figures de référence en agriculture

Nous remarquons que de nombreux auteurs faisant autorité en agriculture sont mentionnés. Il s'agit souvent d'auteurs anciens. Certains sont si anciens que l'on peut douter de leur existence. C'est le cas par exemple de Zarathoustra, avec le nom de *Zoroaster* (p. 167), qui aurait vécu entre les VII^e et VI^e siècles av. J.-C. ou entre les XV^e et XI^e siècles av. J.-C. Il s'agit d'un prêtre persan. Les histoires sur sa vie auraient influencé la culture grecque, et notamment Aristote. On aurait attribué à tort à Zarathoustra « *De la Nature*, en quatre livres, et des récits traitant des propriétés magiques des plantes et des pierres »⁴¹⁸. Ce nom renforce les propos sur les plantes aux propriétés magiques, ou du moins qui relèvent de la croyance, des superstitions et des rumeurs.

Il est aussi question de Démocrite dont la renommée égalerait celle de Pythagore, puisqu'il est mentionné en même temps que lui (p. 8). Antoine Mizauld nomme également son œuvre les *Géorgiques* (p. 124). Il inscrit Démocrite dans l'histoire de la littérature de l'agriculture et s'inscrirait lui-même dans le prolongement de cette histoire littéraire.

Magon le Carthaginois, un agronome du III^e ou II^e siècle av. J.-C. est évoqué dans le chapitre sur le laurier (p. 325). Il aurait composé l'*Encyclopédie agricole*. Cette œuvre est perdue, mais est citée par Pline, Varron et Columelle. Elle aurait aussi été connue par Cassius Dionysius d'Utique (p. 325), selon Antoine Mizauld. Cet écrivain du I^{er} siècle av. J.-C. serait à l'origine d'un traité d'agriculture qui aborderait la botanique et les plantes médicinales⁴¹⁹.

Marc Varron, un écrivain et savant romain du I^{er} siècle av. J.-C., est mentionné dès la préface (p. 11). Philosophe, philologue, théoricien, il compose notamment *De re rustica* qui a une forte incidence dans la littérature de l'agriculture romaine. Cette figure d'autorité semble également incontournable à l'époque d'Antoine Mizauld. Il va citer Marc Varron pour faire allusion à d'autres noms comme Agrius qui parle des vertus du chou (p. 48). Nous n'avons pas réussi à trouver plus d'informations sur ce dernier, dont le nom renvoie plus souvent à la mythologie gréco-romaine. De nos jours encore, Marc Varron est assez fameux dans la recherche sur l'histoire de l'agriculture. En outre, nous remarquons qu'Antoine Mizauld cite une référence en agriculture pour Varron : Chereas l'Anthénien⁴²⁰, impliquant ainsi la tradition littéraire savante agricole.

⁴¹⁸KIRK (Geoffrey Stephen), RAVEN (John Earle), M. SCHOFIELD (Malcolm), *Les philosophes présocratiques* (1983), trad. de l'anglais par H.-A. de Wyck sous la direction de D. J. O'Meara, Cerf, 1995, p. 66.

⁴¹⁹« Cassius Dionysius », *Encyclopaedia Britannica*, publié le 20 juillet 1998, consulté le 26 avril 2018 [en ligne] : < <https://www.britannica.com/biography/Cassius-Dionysius> >.

⁴²⁰PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, *op.cit.*, 1771, p. 225.

Columelle, un agronome romain du I^{er} siècle ap. J.-C., est mentionné dans le chapitre sur le laurier (p. 334). Cet auteur est connu pour son traité *Res rustica*, qui contient notamment un traité sur les arbres. Nous supposons qu'Antoine Mizauld cite ce traité quand il développe le chapitre du laurier.

Antoine Mizauld parle également de Palladius Neapolitain (p. 278), un auteur du V^e siècle ap. J.-C. qui a composé un traité sur l'agriculture. Antoine Mizauld narre que cet auteur aurait rapporté pour la première fois dans les régions françaises les citrons qui seraient d'abord cultivés en Italie. L'auteur qui parle des plantes serait aussi celui qui agit activement sur l'intégration des plantes dans un territoire. La figure d'Antoine Mizauld serait alors indirectement valorisée, puisque son discours réactualise la venue importante des citrons, considérés comme des fruits précieux, de très grande valeur durant le XVI^e siècle en France. Comparable à Palladius, Antoine Mizauld serait un savant qui écrit sur les plantes médicinales et qui fait découvrir les plantes et leurs vertus qui se renouvellent dans les esprits des lecteurs.

Certains auteurs mentionnés sont assez peu connus de nos jours. Nous n'avons pas trouvé de traces des écrits de Damageron, décrit comme un auteur grec spécialisé en médecine et en agriculture (p. 239). Nous supposons qu'il était une source importante pour l'agriculture au XVI^e siècle, car nous avons trouvé qu'il était aussi mentionné dans une traduction en français en 1545 de l'œuvre de Constantin César sur l'agriculture⁴²¹. Certaines parties de l'œuvre de cet auteur intégreraient *Les Géoponiques*, un traité d'agriculture byzantin compilé en grec durant le X^e siècle, puis traduit en latin. Nous n'avons pas trouvé de renseignement pertinent à propos de « Leontinus Grec, qui est un de ceux qui ont écrit de l'agriculture » (p. 60). Nous supposons qu'une partie de ses réflexions se trouverait aussi dans les *Géoponiques*. Dans cette compilation, il serait possible de trouver le traité d'agriculture de Didymus (p. 93), un grammairien du I^{er} siècle av. J.-C. à ne pas confondre avec Didyme le Grammairien Chalcentrés⁴²². Nous supposons que les *Géoponiques* contiennent aussi d'autres sources grecques peu spécifiées par Antoine Mizauld, comme le témoigne la citation suivante : « Aussi y a il un d'entre les Grecs qui a écrit de l'Agriculture & de la médecine » (p. 89).

Comme Damageron, Paxamus (p. 44 et 50) est un auteur grec peu connu. Nous n'avons pas d'information sur la période durant laquelle il a vécu. Antoine Mizauld explique qu'il a rédigé les *Paradoxes rustiques* (p. 44). Il existerait peut-être des traces de cet auteur dans la *Suidas* mentionné

⁴²¹LES XX. LIVRES DE CONSTANTIN CÉSOR, AUSQUELS SONT TRAITÉS LES BONS ENSEIGNEMENS D'AGRICULTURE : TRADUITS EN FRANÇOYS PAR ANTHOINE PIERRE, LICENCIÉ EN DROICT, Poitiers, Jehan et Enguilbert de Marnef freres, 1545, r. feuil. CXL.

⁴²²« Didymus », *Biographie universelle ou dictionnaire historique*, de M. Weiss; Paris; Furne et Cie, Libraires-éditeurs, 1813, Volume 2, p. 372. Accessible en ligne, et consulté le 13/03/19 : < https://books.google.fr/books?id=CkIJAAAAYAAJ&pg=PA372&lpg=PA372&dq=Didymus,+qui+est+un+auteur+Grec+qui+a+écrit+de+l%27agriculture&source=bl&ots=_RjrZsWBpQ&sig=ACfU3U2mQWF2cVmnc3XzW8R9ud0epxMoNw&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwjlx_CT0v_gAhXv1uAKHZkIBO4Q6AEwA3oECACQAQ#v=onepage&q=Didymus%2C%20qui%20est%20un%20auteur%20Grec%20qui%20a%20écrit%20de%20l'agriculture&f=false >

(p. 47), qui est une encyclopédie du X^e siècle, regroupant les connaissances des Grecs.

Nous pourrions aussi renvoyer à Diophane de Nicée, un auteur grec du I^{er} siècle. av. J.-C., nommé avec un ouvrage intitulé *Les Géorgiques* (p. 301), introuvable de nos jours. Nous trouvons aussi peu d'informations sur Matron (p. 146), qui serait un savant traitant d'agriculture au V^e siècle av. J.-C.⁴²³.

Il est aussi question d'un certain Philotime (p. 318) qui aurait écrit un ouvrage sur les aliments. Cependant, nous n'avons pas trouvé d'informations pertinentes à son sujet.

De plus, nous lisons des auteurs récents développant des connaissances et des techniques sur l'agriculture. Nous pensons tout particulièrement à Pierre de Crescens, ou Pietro de' Crescenzi, un agronome italien du XIII^e siècle. Il est l'auteur d'une œuvre encyclopédique traduite en français sous le nom de *Livre des Prouffitz champestres et ruraulx touchant le labour des champs, vignes et jardins* constituant un ouvrage de référence pour la fin du Moyen Âge et la Renaissance. Antoine Mizauld évoque cet auteur dans le chapitre sur le poireau (p. 81) sur le laurier (p. 329). Il rappelle les conseils de l'agronome pour utiliser les feuilles de laurier pour parfumer la gelée. Agronomie et cuisine gourmande se mêlent dans un ouvrage médicinal. Nous remarquons que ce trio agricole, culinaire et médicinal fonctionne encore de nos jours dans la médecine du bien-être qui propose des recettes savoureuses pour intégrer un peu mieux les aliments dans les mœurs. Ces enjeux alimentaires sont d'ailleurs mis en lumière dans l'ouvrage de Christian Ouillet, *Aliments, santé et marketing* :

Les consommateurs recherchent un subtil compromis entre les apports alimentaires nécessaires à leur bonne santé, la rapidité pour se restaurer et l'indispensable plaisir gastronomique. Cette association entre nourriture et santé a été renforcée par l'accroissement du niveau général de l'éducation et par l'intervention des médias qui jouent un rôle pédagogique majeur en mettant en garde contre les conséquences des mauvaises habitudes alimentaires.⁴²⁴

II. 3. Les auteurs de référence fameux pour leur maîtrise de la langue

Antoine Mizauld mentionne aussi des auteurs que nous qualifions aujourd'hui de *littéraires*, fameux pour leurs travaux et leur maîtrise de la langue. Nous avons vu que Virgile est souvent mentionné, sous son nom le plus connu, Virgile, et une fois comme Maro (p. 328). Il est une fois nommé avec Homère, auteur d'épopées qui font toujours autorité. Le poète grec du VIII^e av. J.-C., Hésiode contribue également aux histoires des plantes (p. 154). Il est aussi question d'Horace (p. 30), un poète latin du I^{er} siècle av. J.-C.. Il aurait écrit à Sæva. Cependant nous n'avons pas trouvé

⁴²³JACQUET (Pierre), « Les botanistes lyonnais du XVI^e siècle », *Bulletin mensuel de la Société linnéenne de Lyon*, 65^e année, supplément au n°5, mai 1996. p. 54, accessible en ligne : < https://www.persee.fr/doc/linly_0366-1326_1996_sup_65_5_11144 >.

⁴²⁴OUILLET (Christian), *Aliments, santé et marketing. Stratégie pour un marketing éthique*, Paris, Éditions France agricole, 2012, p. 2.

d'informations sur ce nom. Horace aurait écrit sur le bon usage des herbes potagères par les rois. Antoine Mizauld évoque Aristipus (p. 30), ou Aristippe de Cyrène, un philosophe grec hédoniste du IV^e siècle av. J.-C., assez déprécié, qui n'utiliserait pas les bienfaits des jardins. Nous supposons que cela sous-entend qu'il faudrait être un philosophe de mauvais esprit pour ne pas employer les plantes médicinales issues des jardins.

En plus de cela, nous rappelons la mention d'Ovide qui donne la parole à Apollon dès la préface (p. 24). Ovide est un auteur latin du I^{er} siècle av. J.-C. et serait notamment l'auteur de *Medicamina Faciei Femineae*, traitant de cosmétiques féminins. Il est aussi une référence dans l'étude des lettres et de la rhétorique. De plus, la mention de cet auteur peut évoquer aux lecteurs un de ses plus célèbres ouvrages, *les Métamorphoses*, constituant une source de mythes et d'histoires fascinantes sur les plantes. Antoine Mizauld cite également Athaneus (p. 278), ou Athénée, un auteur grec de la fin du II^e siècle ap. J.-C.. Il est renommé pour ses *Deipnosophistes*, qui contient des anecdotes et des citations d'auteurs antiques⁴²⁵. Nous supposons que cet auteur intéresse particulièrement Antoine Mizauld, qui raconte lui-même des anecdotes. Parmi les références prises à Athénée, nous pouvons citer Phantias (p. 150 et 219), un botaniste du IV^e siècle av. J.-C. et peut-être Demetrius Sceptius (p. 292)⁴²⁶, dont nous avons peu d'informations.

Le poète et médecin du II^e siècle av. J.-C., Nicandre de Colophon, exprime à nouveau l'intérêt d'Antoine Mizauld pour les beaux écrits sur les plantes. Nicandre de Colophon est notamment fameux pour ses poèmes sur les antidotes. Antoine Mizauld le mentionne dans son chapitre sur l'ortie contre les morsures de serpents (p. 219).

Par ailleurs, Antoine Mizauld s'inspire aussi d'ouvrages religieux pour expliquer la guérison ou la protection contre certaines maladies. Il cite ainsi des auteurs de théologie (p. 24-25). Jesus Syrach, ou Ben Sira, est un érudit juif du II^e siècle av. J.-C. qui compose *Le Siracide* faisant partie de l'Ancien Testament. Il est aussi question de Theodoret Evesque, soit Théodoret de Cyr, un évêque du V^e siècle ap. J.-C.. Il compose la *Thérapeutique des maladies helléniques* qui propose de guérir les païens grâce à la religion chrétienne. Nous supposons aussi un certain intérêt pour soigner les esprits et convaincre les sceptiques sur ce que peut constituer la nature du monde. Ces sources permettent alors à Antoine Mizauld d'asseoir son discours dans les normes religieuses contemporaines. Il est aussi question de bons rhéteurs comme Quintilien, ayant vécu I^{er} siècle ap. J.-C.. Il se concentre sur

⁴²⁵DOUZAT (Pierre-Emmanuel), DESCLOS (Marie-Laurence), MILANEZI (Silvia) et PRADEAU (Jean-Francois), *Guide de poche des auteurs grecs et latins*, Clamecy, Les belles lettres, 2011, p. 56-57.

⁴²⁶BYZANTINI (Stephani), *Στεφανου Βυζαντινου ἐθνικα κατ'ἐπιτομην.*, D. à Gaesbeeck, 1688, p. 772 : « Citatur Athenaeo variis locis ».

Cet ouvrage est accessible en ligne et a été consulté le 20 mars 2019 : <https://books.google.fr/books?id=cw1mAAAAcAAJ&pg=PA772&lpg=PA772&dq=Demetrius+Sceptius&source=bl&ots=On4SvWjwow&sig=ACfU3U2uvyYLEbKSiKiVAqfOHxFHeVrmyQ&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwj94LylypDhAhV78OAKHfzcBvcQ6AEwB3oECAAQAQ#v=onepage&q=Demetrius%20Sceptius&f=false>

l'art oratoire et rappellerait que « nous usons plus seurement des choses acoutumees & que l'usage des choses nouvelles n'est pas sans danger [...] comme sont les remedes des jardins », d'après Antoine Mizauld (p. 23). L'auteur du *Jardin médicinal* utiliserait la parole des savants pour défendre au mieux son discours. Sénèque, un philosophe romain du I^{er} siècle ap. J.-C., est aussi abordé durant la préface (p. 11). Cet auteur est connu durant la Renaissance et toujours étudié de nos jours, notamment en philosophie. Cela étant dit, Antoine Mizauld fait de lui un témoin des usages des plantes et des mœurs alimentaires complètement débridées.

Antoine Mizauld fait aussi appel à d'autres figures savantes maîtrisant les lettres, mais aussi l'histoire ou encore la géographie. Nous prenons pour exemple Hérodote (p. 8), un historien et géographe grec du V^e s. av. J.-C. et un auteur de référence durant la Renaissance. Dans ce même passage, il est aussi question de Strabon et de Plutarque, pour parler de la condition terrible des malades en Égypte qui étaient soignés sans connaître les herbes et les remèdes que les médecins leur donnent. Strabon est un géographe et historien grec ayant vécu entre la dernière moitié du I^{er} siècle av. J.-C. et la première moitié du I^{er} siècle ap. J.-C.. Comme Strabon est mentionné par Antoine Mizauld lorsqu'il énumère les auteurs antiques, nous pensons qu'il désigne le géographe grec plutôt que Walafrid Strabon, un religieux du IX^e siècle ap. J.-C., auteur de *Hortulus*, poème didactique sur les plantes médicinales. Plutarque est un auteur romain du I^{er} siècle ap. J.-C.. Son œuvre la plus connue est *Les Vies parallèles* et marque l'histoire littéraire de la France du XVI^e siècle comme celle du XXI^e siècle. La nomination de ces historiens permet à Antoine Mizauld d'assurer l'importance de la médecine végétale dans l'histoire et de mieux condamner les pratiques des mauvais médecins qui ne souhaitent pas enseigner les vertus des plantes et les préparations de remèdes aux malades. Cela est intensifié à la suite de la préface. Pausanias, un géographe et voyageur du II^e siècle ap. J.-C., est mentionné pour parler de la ville exemplaire de Epidaurus (p. 8). Il est aussi question de Theopompus de Chio (p. 280) ou Théopompe, un historien et un homme politique grec du IV^e siècle av. J.-C.. Il compose notamment les *Helléniques* sur la guerre du Péloponnèse. Cet auteur aurait évoqué Clearchus d'Heraclee, ou Cléarque de Sparte, un violent général spartiate de la fin du V^e siècle av. J.-C. aux actes meurtriers qui ont marqué l'histoire. Nous ajoutons à cela Diodore (p. 134). Nous supposons qu'il s'agit de Diodore de Sicile, un historien et chroniqueur grec du I^{er} siècle av. J.-C., une figure d'autorité étudiée durant la Renaissance. Cet historien aurait aussi des connaissances en médecine puisqu'il dit que la surconsommation de basilic engendre une humeur superflue.

Le *Jardin médicinal* propose alors de découvrir quelques récits sur la médecine qui aident aussi à mieux comprendre l'histoire ou la géographie.

III. La structuration du *Jardin* comme gage des compétences scientifiques et des connaissances des plantes d'Antoine Mizauld

III. 1. Commentaires sur le sommaire

L'ouvrage d'Antoine Mizauld est structuré en sillons divisés en chapitres nommés *carreaux*. Ces sillons révèlent des caractéristiques primordiales sur les images des plantes. Cette structure complexe témoigne de l'esprit scientifique de l'auteur et de sa volonté d'organiser son discours comme une encyclopédie en classifiant les plantes médicinales. Il apporte même un soin tout particulier aux noms de ses parties, puisque les sillons, les carreaux et le titre même renvoient au thème du jardin. Par ailleurs, nous remarquons que l'ouvrage adopte une structure dont les termes renvoient aux réalités qui organisent le jardin lui-même. Cette structuration inspirée par la volonté d'observer et de classer les plantes est aussi employée plus tard par le naturaliste du XVIII^e siècle Carl von Linné d'après Michel Foucault :

Il voulait que l'ordre de la description, sa répartition en paragraphes, et jusqu'à ses modules typographiques reproduisent la figure de la plante elle-même. Que le texte, dans ses variables de forme, de disposition et de quantité, ait une structure végétale. [...] Le livre devient l'herbier des structures.⁴²⁷

Nous supposons que les interprétations d'observation de la nature inviteraient à une structuration du discours sur ces observations.

Cette classification nous permettrait aussi de distinguer des traits caractéristiques des plantes selon Antoine Mizauld, comme nous suivons les réflexions de Michel Foucault :

Classer ne sera donc plus référer le visible à lui-même, en chargeant l'un de ses éléments de représenter les autres ; ce sera, dans un mouvement qui fait pivoter l'analyse, rapporter le visible à l'invisible, comme à sa raison profonde, puis remonter à cette secrète architecture vers les signes manifestes qui en sont donnés à la surface du corps.⁴²⁸

Le premier sillon concerne les plantes potagères, c'est-à-dire les plantes domestiques qui sont cultivées dans un jardin à usage culinaire. Nous comprenons que l'auteur met en premier les plantes que l'on trouve facilement dans les jardins et dont l'image est clairement associée à ce lieu et aux pratiques agricoles humaines. Ce sillon est très fourni : il contient dix chapitres. Cela permet de montrer l'intérêt de l'auteur et ses suppositions sur les intérêts de son lectorat sur les plantes. En effet, ce sillon met en avant des plantes qui sont comestibles et qui sont médicinales. Elles satisfont deux besoins essentiels : celui de se nourrir et celui d'entretenir sa santé. Par ailleurs, la valorisation de ces aliments comestibles et bons pour la santé existe depuis l'Antiquité et perdure durant le Moyen Âge.

⁴²⁷FOUCAULT (Michel), *Les Mots et les choses. Une archéologie des sciences humaines*, Gallimard, Paris, 1966, réimprimé en 2015, p. 147-148.

⁴²⁸*Ibid* p. 242.

Nous supposons qu'Antoine Mizauld suit ce modèle qui met en lumière la domestication de la nature par l'homme. Nous notons d'ailleurs que certaines plantes, appelées « herbes », sont aujourd'hui considérées comme des légumes comme la laitue (p. 31) et le chou (p. 41).

Le deuxième sillon est plus bref et ne contient que quatre chapitres. Nous expliquons cela par le fait que le sillon traite de plantes de jardin particulières. Celles-ci se définissent par la racine. Nous notons donc que la racine, ou plus généralement la partie souterraine d'une plante est un critère permettant de caractériser une plante et donc de construire son image. Nous remarquons alors que cette définition tient de la métonymie, puisqu'une partie de plante sert à définir la plante dans son entièreté. Par ailleurs, le mythe de la vie souterraine avec des aliments qui poussent uniquement sous terre est très évocateur durant le XVI^e siècle. Cette vie souterraine, proche de la terre et donc peu élevée, renvoie un espace souvent méprisé. Ce qui est proche de la terre est assez mal vu au Moyen Âge et encore au XVI^e siècle. Nous supposons que l'image des plantes poussant dans la terre, et non pas vers le ciel en direction de Dieu, est suffisamment négative pour ne pas être développée par un auteur qui se repose sur une partie des traditions classiques ainsi que des vertus chrétiennes et charitables. L'imaginaire négatif des plantes, comme celui des racines ou des légumes qui poussent dans la terre, restreindrait le développement des discours scientifiques à propos de ces plantes. Cependant, nous supposons que ces sources végétales comestibles devaient être employées dans les foyers peu aisés comme aliment, voire comme médicament.

Le troisième chapitre traite des plantes avec une odeur bien marquée. Il s'agit d'un sillon long, contenant onze chapitres de plantes. Nous remarquons que l'odeur est une caractéristique permettant de caractériser une plante et d'établir une image à partir d'un critère bien spécifique. Le critère de classification et de définition n'est plus une partie visible de la plante, mais un critère directement lié aux expériences sensorielles de l'homme. Nous supposons qu'il s'agit d'un critère essentiel et souvent employé pour définir les plantes des jardins, utilisées quotidiennement. Nous trouvons dans ce sillon beaucoup de plantes dites aromatiques de nos jours, que l'on retrouve en cuisine et dans la préparation de tisanes comme la sauge, la menthe, la marjolaine, le thym, le basilic, le romarin et la lavande. Ces plantes aromatiques sont d'ailleurs encore définies par leur odeur de nos jours.

Le quatrième sillon est plus bref et traite des fruits des herbes et des arbrisseaux. Nous remarquons que le fruit, comme élément de la plante sert à définir la plante entière. Nous retrouvons le même système de définition que dans le deuxième sillon. De plus, le fruit renvoie à une caractéristique déjà évoquée dans le premier sillon : la comestibilité de plante. Une bonne plante médicinale serait une plante que l'homme peut manger. Plus généralement, nous supposons que les critères de définition de l'image de la plante médicinale s'attachent aux effets bénéfiques que la plante peut avoir sur l'homme, que ce soit pour sa santé, pour combler sa faim ou le soutenir dans sa vie quotidienne. En d'autres termes, une plante médicinale serait bonne quand elle est utile pour l'homme.

De plus, dans le quatrième sillon, nous remarquons que l'auteur distingue les herbes et les arbrisseaux, soit les non-ligneux et les ligneux. En outre, à la fin du sillon, l'auteur traite de fraises, de framboises et de groseilles. Nous supposons que cette succession organisée suivant le fruit et la couleur du fruit rapproche un ensemble de fruits que nous connaissons bien aujourd'hui : les fruits rouges. La couleur, et plus particulièrement la couleur du fruit, serait alors un trait caractéristique permettant de construire l'imaginaire d'une plante. Nous remarquons que cela se fait en deux étapes : la détermination de la partie comestible de la plante puis la définition de cette partie. En outre, nous sommes surpris que ces fruits soient dans la catégorie des arbrisseaux à fruits cartilagineux, qui rappellent la solidité de l'os. Cela est assez peu adapté à la texture de la fraise et de la framboise. Nous supposons que l'auteur a intégré ces chapitres dans ce sillon pour créer des catégories avec de nombreux chapitres, ne pas isoler certaines plantes et ne pas donner l'impression d'un discours épars et incohérent.

Le cinquième sillon met en avant une autre partie de la plante pour définir la plante en entier : la fleur. Le titre indique que la fleur peut aussi se définir par l'odeur. Nous remarquons à nouveau que l'image d'une plante médicinale peut se définir en plusieurs étapes. On choisit une partie de la plante, puis on choisit un critère pour définir cette partie. Ce critère peut relever des expériences sensorielles de l'homme, comme l'olfaction. D'ailleurs, nous remarquons que, de nos jours, la fleur comme partie de plante odorante et parfumée est toujours présente dans nos mentalités. Nous notons aussi dans ce sillon que les plantes sont parfois nommées à partir de la fleur : il n'est pas question de rosier, mais de rose. De plus, les premiers chapitres s'organisent de la façon suivante : rose, lis, violiers et violette. Cet ordre renvoie à une classification médiévale de la fleur fondée sur l'appréciation de leur beauté, de leur odeur et de leurs vertus. La rose est toujours mise en avant à cause de nombreuses propriétés, tout comme le lis. Les auteurs s'intéressent aussi à la violette. Cela est remarquable dans « Le Blason du jardin » de Gilles Corrozet cité plus haut :

Jardin semé de toutes fleurs,
Paintes de diverses couleurs,
Comme le lis, la Rose franche,
L'oeillet, &l'aubespine blanche,
[7v] La violette humble & petite,
Le doux muguet, la Marguerite,
Le Romarin, la marjolaine,
Le baulme qui faict bonne allaine,
Et aultres odorifferentes
En leurs vertus bien differentes.⁴²⁹

Le sixième sillon marque un critère manquant à la plante médicinale idéale, car il concerne les plantes qui ne sont pas comestibles. Cela entend une contrainte, voire une interdiction : il ne faut pas les manger. Ce titre peut être perçu comme une mise en garde médicale. Cette partie viserait uniquement les plantes utiles pour la médecine, mais dangereuses pour satisfaire la faim. De plus, ce

⁴²⁹CORROZET (Gilles), *idem*.

titre implique des plantes qui sont aussi potentiellement désagréables pour les sens et qui peuvent être perçues de manière négative. Cela est remarquable dans le chapitre sur l'ortie qui feraient partie des herbes qui « ne sont pas seulement inutiles à mettre és potages, mais mesme sont facheuses à la veuë, au toucher & au sentir » (p. 218). Nous notons que certaines plantes sont aujourd'hui considérées comme comestibles, comme l'ortie qui intègre les soupes, les salades ou encore les infusions. Par ailleurs, ce sillon est constitué de onze chapitres, montrant l'importance des plantes médicinales et la variété de leurs méthodes d'utilisation pour qu'elles agissent sur l'homme.

Le septième et le huitième sillon ne concernent plus les herbes médicinales, non-ligneuses et plutôt petites, mais les arbres, c'est-à-dire les plantes ligneuses plus grandes qu'un homme. Nous remarquons alors que cette distinction constitue un critère qui date au moins du Moyen Âge, si l'on se réfère au *Livre des propriétés des choses* de Barthélemy l'Anglais qui élabore un chapitre distinguant les herbes et les arbres⁴³⁰. Ces deux derniers sillons se démarquent par leur fruit et la texture de ces derniers soit « deliée & tendre » (p. 250), soit des fruits semblables à des noix dont l'expérience au toucher rappelle le bois (p. 250). D'ailleurs, ce nom invite à commencer le sillon avec le noyer dont les fruits ont donné le nom *noix* à toute une catégorie de fruits.

Le premier sillon sur les arbres regroupe des arbres avec des fruits bien visibles, que ce soit par leur taille, comme le cerisier de « moyenne stature » (p. 265), ou leur couleur, ou bien parce qu'ils sont souvent utilisés dans l'alimentation, comme la pomme, l'orange ou le citron. Leur chair est relativement tendre. Le second sillon évoque des arbres dont les fruits sont comparables aux noix, plus solides et fermes que les fruits des arbres du précédent sillon. Ces arbres à noix poussent moins souvent dans les jardins et peuvent même être perçus négativement, comme le noyer.

Nous tenons à souligner qu'Antoine Mizauld rappelle son organisation et donc sa démarche scientifique de classification des plantes tout au long de son discours. Il soigne souvent les transitions entre les chapitres ou entre les sillons comme « Je viens maintenant a traiter des herbes qui ressemblent à herbes ou arbrisseaux, & suivray la mesme methode & ordre que j'ay tenu ci devant en la tractation des autres » (p. 141). Cette structure est observée par certains des lecteurs, car nous remarquons que les débuts des chapitres ont été ajoutés à la main à côté de certains sillons ou chapitres dans le sommaire.

De plus, l'édition contient des manchettes, soit des notes indicatives dans les marges pour indiquer des vertus, des recettes ou des citations d'auteur importantes. Ce procédé est plutôt commun au XVI^e siècle. Nous les notons par exemples dans les *Commentaires* d'André Matthiole⁴³¹. Les

⁴³⁰BARTHÉLÉMI L'ANGLAIS, *De Proprietatibus rerum*, trad. Par Jean Corbechon, ms. 22531, accessible en ligne : < <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9059286p/f549.image.r=manuscrit%2022531.langFR.zoom> >.

⁴³¹MATTHIOLE (Pierre André), *Commentaires de M. Pierre André Matthiole medecin senois, sur les six livres de Ped. Dioscor. Anazarbeen de la matiere Medecinale, Avec certaines tables medicinales, tant des qualités et vertus des simples medicamens, que des remedes pour toutes maladies, qui peuvent avenir au corps humain, comme aussi des*

manchettes permettent de se situer plus facilement dans l'ouvrage et donc d'optimiser ses usages. En bordure du corps du texte et en italiques, elles mettent également en lumière des connaissances que l'auteur juge importantes pour la médecine des plantes, et qui peuvent être des pistes intéressantes pour nos recherches sur l'imaginaire à propos des plantes médicinales en français. Les premières manchettes se trouvent dans la préface et indiquent les valeurs et le projet d'Antoine Mizauld : « Chacun se doit estudier à faire la posterité participante de ses labeurs » (p. 5) et « C'est une œuvre bonne & sainte que de aider aux pauvres » (p. 7). Dès le début de l'ouvrage, les manchettes présentent un discours clé pour comprendre le *Jardin médicinal*. L'auteur donne son point de vue sur la médecine et sur l'objectif du *Jardin*. Les manchettes soulignent qu'il s'agit bien d'un ouvrage pratique pour connaître les vertus des plantes : « Vertu des violettes selon Mesué. » (p. 178) et « Vertu de la Pensee » (p. 183). Les manchettes indiquent aussi des recettes médicinales et cosmétiques, comme l' « Eau singulire des Fleurs de lis » (p. 170) ou le « Vin fort profitable fait de Grenades » (p. 289). Ces recettes mettent l'accent sur les plantes à disposition. D'autres recettes visent à soigner un mal spécifique clairement énoncé comme le « Remede contre la douleur de teste » (p. 162), le « Remede contre les dartes & brusleures » (p. 169) ou encore l' « Eau singuliere de Courge contre les fievres ardentes » (p. 144) qui indique à la fois le composant principal et ce qu'il soigne. Les manchettes marquent aussi d'autres savoirs et d'autres usages des plantes médicinales, pour des connaissances des végétaux utiles au quotidien, comme la manière de savoir si un melon est mûr (p. 150) ou sur les techniques de séchage des roses (p. 167).

Ces manchettes donnent des indices sur la composition du texte en général, comme la nature des diverses substances de la rose (p. 163) ou la catégorisation des trois absinthes (p. 196). Cela relève de ce qui se rapprocherait de la botanique. Même s'il est souvent question de nom de plantes médicinales dans le texte, nous ne trouvons qu'une manchette qui y fait référence : « De la grande Catapuce & de ses appellations » (p. 249). Nous supposons que l'accent est plutôt mis sur les savoirs et des histoires qui ne manqueraient pas d'intérêt : « Secrets notables & bien remarquables » (p. 152), « Chose notable » (p. 256), « Deux choses remarquables du Figuier. » (p. 296) et « Notez la gentille fable » (p. 326). Les manchettes, déjà existantes en latin, montrent donc le désir d'Antoine Mizauld d'élaborer un livre plaisant à lire. Elles introduisent des formes d'interrogations dont la réponse pourrait intéresser le lecteur comme « Pourquoi l'Ache estoit anciennement defendue en viandes » (p. 55), liée aux plantes ou des questions plus générales comme « D'ou est procedé que la Medicine, qui anciennement avoit peu de remedes, est après creue en telle diversité » (p. 11). Elles contiennent

sentences, mots, & matieres traictees esdicts Commentaires, Mis en François sur la derniere edition Latine de l'Authour, par M. Jean des Moulins, docteur en médecine. Et de nouveau reveuz par iceluy et augmentés et enrichis de plusieurs pourtraicts plus qu'aux precedentes impressions : Ensemble une table Latine et Française des noms des herbes contenues esdicts Commetaires, Lyon, Guillaume Rouillé, 1579, accessible en ligne : < <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?cote=00824A&do=chapitre> > .

aussi des grands noms comme figures savantes d'autorité attirant ainsi l'attention tels que Galien (p. 36), Paul Egine (p. 147) ou Jean Mesué (p. 178), rappelant que le discours de l'auteur s'inscrit dans la lignée majoritairement respectée des anciens. L'auteur, médecin savant propose plus rarement des avis tranchés sur la saveur insipide de la Courge (p. 145) ou souligne des avertissements (p. 145).

Sur les cinquante et une manchettes relevées, quinze manchettes, soit un peu plus de 29% du relevé, sont des définitions pouvant renvoyer à une partie d'une plante (p. 166). D'autres manchettes renvoient à des formes de préparations médicinales (p. 139, 163, 177, 189), à des maladies (p. 176), à des unités de mesure (p. 108, 147, 175, 222) ou à de la culture générale (p. 17, 19, 250). Cela souligne le désir de l'auteur d'offrir un ouvrage clair et laisse comprendre que son lecteur n'est pas toujours familier avec les mesures et connaîtrait peu, et pratiquerait peu la médecine par les plantes.

L'étude du paratexte, soit ce que l'on trouve autour du corps du texte, confirme que le *Jardin* est destiné à un public large, qui ne pratique pas ou peu la médecine des plantes et qui serait attiré par les histoires de sur les végétaux et la médecine. L'ouvrage pourrait se lire de manière linéaire ou de manière plus saccadée, partielle et non linéaire pour répondre aux besoins spontanés du quotidien.

III. 2. Commentaires sur les structures du corps du texte

Antoine Mizauld propose une structure par sillon puis par carreau, reprenant le champ lexical du jardin. Nous remarquons également que les chapitres eux-mêmes sont structurés et organisés d'après les principes mêmes de l'auteur, c'est-à-dire « ordre & methode » (p. 141). Le jardin inspirant la structure d'un livre est un processus d'écriture plutôt courant au XVI^e siècle, comme l'indique Gilles Polizzi⁴³². Marine Parra parle d'ailleurs de structuration d'ouvrage par « métaphore horticole »⁴³³. Les titres mêmes des carreaux donnent des indications sur le discours de la plante médicinale abordée. Ils précisent que le chapitre propose des remèdes tirés de la plante et donnent parfois d'autres informations, comme les noms possibles de la plante (p. 180), insistant ainsi sur l'importance de la nomination des végétaux. Grâce à cette organisation, il est possible de visualiser, d'imaginer, aisément le jardin de plantes médicinales.

Nous observons que le chapitre est structuré généralement de la façon suivante : l'auteur commence par une anecdote sur la plante, il donne ensuite les vertus des plantes, puis les histoires ou citations associées à ces vertus et termine sur une phrase conclusive.

L'anecdote attire l'attention et attise la curiosité, voire l'étonnement. Elle renvoie au procédé

⁴³²POLIZZI (Gilles), « Des jardins et des livres : questions de méthode », *Réforme, Humanisme, Renaissance*, vol. 86, no. 1, 2018, pp. 41-56.

⁴³³PARRA (Marine), « Du *Parterre de la rhétorique* aux lectures numériques : la métaphore horticole au filtre du « chemin de fer » », *Réforme, Humanisme, Renaissance*, vol. 86, no. 1, 2018, pp. 57-70.

rhétorique de la *captatio benevolentiae*. Elle concerne souvent le nom même de la plante ou de son fruit qui la définit, comme nous pouvons l'observer dans le chapitre sur le cerisier (p. 265). Elle renvoie aussi à un des usages quotidiens des plantes, comme les œillets au balcon (p. 180), le basilic qui orne les fenêtres (p. 131) ou la lavande qui lave les corps (p. 139). Elle peut aussi renvoyer au calendrier, à une période de l'année importante pour l'homme et sa vie agricole. Nous pouvons prendre comme exemple le début du chapitre sur la violette de Mars (p. 175). Elle peut également renvoyer à des confusions relevant d'observations et de définitions botaniques entre deux plantes, comme le prouve « prenans la Soulcie pour le Heliotropium » (p. 192). Nous supposons alors que ces éléments constituent des critères primordiaux dans la définition de l'image de la plante médicinale. De plus, nous tenons à souligner une *captatio benevolentiae* remarquable pour le chapitre sur la menthe (p. 122). L'auteur évoque l'absence d'efficacité de la menthe en tant que plante médicinale capable de soigner les plaies, s'appuyant sur les propos de Florentin, un auteur grec du début du III^e siècle ap. J.-C.⁴³⁴, qui aurait écrit sur l'agriculture et la médecine. Antoine Mizauld indique ses *Georgiques grecques* (p. 52). Cette anecdote prend le contre-pied du projet de l'auteur et peut interloquer le lecteur en impliquant premièrement que la plante n'a pas de vertus médicinales, alors qu'elle est bien connue et est utilisée comme une plante comestible et médicinale depuis l'Antiquité, au moins.

Ces anecdotes sont souvent marquées à la fin par une transition telle que « Mais tout ceci ne sert de rien à ses vertus médicinales, desquelles il faut maintenant parler. » (p. 132), « Mais ceci ne sert de rien pour les remedes qu'on en peut recevoir, desquels je vay maintenant discourir. » (p. 139) ou bien « Sans m'amuser donc d'avantage aux paroles je vien au fait » (p. 298). Cela laisse l'impression d'un discours direct avec un présent d'énonciation. Par ailleurs, l'auteur mentionne un amusement ou des propos plus légers que ceux qui traitent de médecine, montrant bien la volonté d'apporter quelques informations et des histoires divertissantes capables de capter plus facilement l'attention des lecteurs.

Par ailleurs, nous remarquons un début de chapitre dans lequel il n'est pas question de la plante en particulier, mais d'un résumé des sillons à la page 250 :

Jusques icy nous avons discouru (je desire que ce soit heureusement) des herbes potagieres des jardins, des racines bonnes à manger, des herbes odoriferantes, des fruicts qui ont nature d'herbes, des fleurs tant de celles qui ont odeur que de celles qui n'en ont point, selon nostre petite portee.

Ce passage montre encore le désir de l'auteur de rappeler les principaux mouvements de l'ouvrage et d'accompagner le lecteur dans sa découverte du texte et dans l'apprentissage des vertus médicinales.

La seconde partie constitue le cœur du texte et se rattache souvent aux vertus des plantes et

⁴³⁴ALBERTINI (Louis), *Apogée des jardins et maraîchages en al-Andalus (Ibérique arabe) X^e-XIV^e siècle. Performances des agronomes arabo-andalous*, Paris, l'Harmattan, p. 17.

aux histoires par lesquelles les vertus peuvent être expliquées ou prouvées. On trouve aussi dans cette partie des recettes médicinales et d'autres façons d'utiliser les plantes dans le quotidien. Il est possible que les discours sur les vertus et les discours sur les histoires des vertus s'entremêlent et alternent. Par exemple, Antoine Mizauld met en avant la vertu du citron comme anti-poison. Cette vertu est si importante pour définir la plante et ses usages qu'il la mentionne dès qu'il entame sa partie sur les vertus des plantes. En outre, le cœur du texte contient parfois des informations sur le jardinage des plantes médicinales, en plus des informations sur les vertus des plantes. Le chapitre sur le Chou met d'abord en avant le chou en agriculture (p. 43), puis le chou en médecine (p. 45).

Certains chapitres sont plus longs que d'autres. Il l'indique parfois clairement : « Nous escrivons ici amplement » (p. 238). Le lecteur peut donc organiser son temps et sa lecture en fonction de cette information. Antoine Mizauld explique ses choix de composer des chapitres plus longs. La plupart du temps, il est prolixe quand il traite des plantes que l'on trouve facilement dans un jardin en grande quantité et qu'elle est bien utile (p. 203) :

Si nous nous sommes un peu eslargis & avons esté un peu longs qu'on en impute la faute à ce qu'une herbe si commune à tant de remedes & si singuliers qu'on ne les peut pas tous reciter en brief.

On note que cela est également valable pour le thym : « c'est une herbe de grande vertu & qu'elle se trouve par tous les jardins en abondance » (p. 131). D'autres fois, il explique qu'il parle beaucoup de cette plante, car elle est connue de tous, sous-entendant qu'il suppose que la plante suscite un vif intérêt. La réponse à cet intérêt implique alors la composition d'un chapitre avec plus de remèdes, mais aussi plus d'histoires. Nous prenons pour exemple les chapitres du basilic (p. 131) ou de la rose (p. 166). Dans ce chapitre, Antoine Mizauld annonce clairement ses choix d'écriture pour ses lecteurs et les éventuelles critiques que l'on pourrait lui faire : « si quelqu'un se plaint de ce que je suis si long en ce discours, qu'il considere que je le fay à cause du populaire, qui ont leurs Jardins & leurs cofres tous farcis de Roses ». De nos jours, les entreprises utilisant des plantes parlent souvent de plantes connues avec des histoires intrigantes, voire magiques. L'image de ces plantes est souvent bien ancrée dans les esprits pour paraître familière aux consommateurs. Nous pouvons prendre pour exemple les cosmétiques de *Mademoiselle Saint Germain* reprenant les recettes de la Reine de Hongrie⁴³⁵ ou encore la marque de thé *Charm in a tea* qui propose des recettes nommées *La licorne fanthéistique* et *Le réveil de Thor*⁴³⁶.

Souvent, les commentaires auctoriaux sont inclus dans le corps de texte afin de donner du rythme. On se rappelle l'homme qui parle et on ne se focalise plus uniquement sur les plantes, mais sur le contexte d'écriture ou d'énonciation : « Mais j'avois presque oublié, tant je suis oublieux »

⁴³⁵ Site commercial consulté le 25 avril 2019 : < <https://mademoisellesaintgermain.com/secrets-de-beaute-2-leau-de-la-reine-de-hongrie/> >.

⁴³⁶ Site commercial consulté le 25 avril 2019 : < <https://charminatea.fr/collections/recettes-exclusives> >.

(p. 60), « Je m'estois presque oblié de dire » (p. 177), ou « Peu s'en a falu que ceci ne me soit oublié » (p. 253), ou encore « Peu s'en a falu que je n'aye ici laissé passer sans en dire mot, un grand secret souvent espruvé par moy & par mes amis, qui faisons estat d'experimenter les secrets de nature » (p. 194). Ces commentaires impliquent une tension. L'auteur aurait pu oublier des informations et le lecteur les aurait manqués. Cela permet d'insister sur la fragilité et la préciosité des savoirs dont l'auteur dispose. La volonté d'attirer l'attention du lecteur à travers des oublis possibles est claire dans un commentaire de dernière minute : « Mais comme je suis oublieux, je laissois un secret souvent espruvé par moy & par mes amis. Tu me demanderas : quel est ce secret ? » (p. 290). Par ailleurs, nous remarquons qu'une information oubliée est parfois insérée dans un autre chapitre, comme nous le lisons dans le chapitre sur l'ortie : « Ce que fait bien aussi l'Auronne, mais je l'avois oublié en traictant son histoire, de haste que j'avois de venir au reste, ce que est advenu par negligence, afin que je ne die pas par imprudence. » (p. 222). Cela nous laisse penser que l'auteur a effectué un premier travail de compilation, mais continue ses recherches et travaux pendant qu'il écrit.

Par ailleurs, il est possible que le chapitre regroupe plusieurs plantes. Dans le texte nous servant d'appui pour l'édition moderne, nous remarquons un retour à la ligne suivi d'un alinéa pour introduire une autre plante. Nous prenons pour exemple le passage sur la pâquerette confondue avec la marguerite (p. 183-184). La distinction des plantes se fait à travers un discours explicatif mis en avant par la mise en page. Ainsi, le soin apporté à la mise en page permet parfois de souligner les différents mouvements de texte et de clarifier les étapes de la description des plantes qui pourront aider le lecteur à se retrouver dans le texte mais aussi à apprendre ce qui est décrit.

Les fins de chapitre sont souvent clairement annoncées par une phrase conclusive qui indique que le chapitre est long et suffisamment riche en information comme « Jusqu'icy nous avons assez amplement traicté l'histoire & recit du Thym » (p. 131). « Nous adjousterons pour le dernier que les Anciens ont cogneu par experience » (p. 61) souligne la fin du chapitre grâce à une expérience validée par les Anciens. Il est encore possible qu'Antoine Mizauld termine son chapitre en disant qu'il n'a plus rien à développer ou que sa dernière remarque ne relève plus de son domaine, sous-entendant qu'il a fait le tour du sujet, qu'il n'y avait plus rien à ajouter ou à faire, sinon mettre un terme au chapitre. Si l'auteur n'a pas récité tout ce qu'il souhaite, il conclut son discours sur la possibilité de trouver de nouvelles informations dans un prochain ouvrage : « Il y a plusieurs autres secrets excellents de ceste plante qui sont encores cogneus à bien peu de gens, mais nous les reserverons à publier avec plusieurs autres, si seulement nous entendons qu'on aye prins plaisir à ceci. » (p. 135) ou encore « Il reste beaucoup de secrets & merveilles des Roses, lesquels je te communiqueray quelque jour, avec plusieurs autres choses incogneues jusqu'à present, en nostre traité des secrets des choses medicinales » (p. 168). Cela laisse penser qu'Antoine Mizauld est attentif aux désirs de ses lecteurs, à l'écoute, ce qui intensifie la proximité et la confiance qu'il peut susciter. Cela crée également une

forme d'attente qui est parfois intensifiée par la brutalité de l'apparition de la phrase conclusive après une énumération des vertus de la plante, comme nous pouvons l'observer à la fin du chapitre sur le romarin : « Nous réserverons le reste au traité ou nous parlerons des vins composez & medicinaux & des autres choses des jardins » (p. 139). Nous notons cette même concision dans le chapitre sur le lis : « Que ceci soit la fin » (p. 172) possède un registre plus élevé et prépare la fin du chapitre avec un peu plus de douceur et de finesse en invitant la mention d'un dernier usage de la plante alors mis en avant. Par ailleurs, nous observons le même procédé avec la locution « Et pour dire en un mot » (p. 252) pour indiquer sa volonté d'être précis et de mettre en relief l'information qui va suivre. Antoine Mizauld formule souvent ce type de commentaire annonçant la fin proche du chapitre et un dernier point sur lequel il aimerait insister. Cela est clair avec la citation « Il reste encores quelque petite chose à dire » (p. 267), laissant comprendre « quelques usages des plantes médicinales à raconter avant la fin ». Cela aurait pour fonction de retenir l'attention du lecteur qui peut s'amenuiser durant la lecture et surtout à la fin.

D'ailleurs, l'auteur se montre encore précis en donnant le nombre de points qu'il veut aborder pour la fin de son chapitre sur l'ache (p. 57) et de son chapitre sur l'olivier : « Il reste seulement trois choses, lesquelles sont vrayment plustost domestiques & du mesnage que non pas de la medicine » (p. 303). Le lecteur peut alors suivre le compte et conserver son attention pour les trois derniers points. Cette remarque permet aussi d'éviter la sensation de fin trop abrupte et valorise les talents d'écriture d'Antoine Mizauld ainsi que ses qualités de savant capable de transmettre ses connaissances.

En outre, nous remarquons souvent l'adverbe *voilà* pour marquer le dernier mouvement du texte et donc la conclusion. Nous prenons pour exemple : « Voilà en somme ce que j'avois à dire de l'Olivier & des autres arbres portans fruict à escorce deliee, ce sera donc assez pour faire place au discours des arbres portans noix. » (p. 303). Cette phrase indique la fin du chapitre, mais aussi celle du sillon. L'usage de l'imparfait « avois » indique que le discours sur l'olivier et des autres arbres à noix relève du passé.

Les conclusions sont parfois ouvertes et introduisent une transition vers le chapitre suivant permettant de souligner la cohérence et l'organisation du discours de l'auteur. Nous prenons pour exemple la phrase finale du chapitre sur le laurier : « Je mettray donc ici fin au discours du Laurier, pour venir au Genevre, à ses Bayes & à sa gomme, qu'aucuns appellent Vernix. » (p. 334). Nous remarquons que l'auteur profite de cette transition pour rappeler le titre du chapitre suivant et évoquer certaines informations et un vocabulaire précis pour cette plante médicinale.

Le *Jardin médicinal* appartient à un genre littéraire. Il s'agit de la littérature des médecines charitables, impliquant les régimes de santé et les diètes. Celle-ci est marquée par des conditions stylistiques particulières comme les citations des figures d'autorité, la structure de l'œuvre, la mention

des écrits anciens, qui vise un public fasciné par la nature et ses usages possibles. Cette littérature de la médecine végétale paraît sous de nombreux noms, comme *alexichepos* (p. 3). Nous supposons qu'il s'agit d'un nom dérivé de l'adjectif latin *alexicacus* signifiant « qui éloigne les maux » et est attribué à Hercule, fameux pour sa force et sa vigueur, ou à Apollon. Nous déduisons que ce nom dérivé aurait le sens suivant : « ouvrage rappelant les vertus des simples et donnant des recettes médicinales ». Nous éclairons ces recettes et la construction de l'imaginaire des plantes médicinales dans le chapitre suivant.

Chapitre 2 : Les maladies et les remèdes à base de plantes médicinales

I. Les maladies du corps et de l'esprit

I. 1. Soigner les maladies et conserver la santé : les principaux maux à soigner avec les plantes

Dans le chapitre précédent, nous avons vu qu'Antoine Mizauld introduit les plantes avec des anecdotes parfois liées au nom même de la plante. Le nom des plantes peut donner des indications sur ses usages médicaux. C'est notamment le cas de la sauge qui sauve (p. 107). Ainsi, soigner par les plantes est un objectif visé par l'homme et indiqué clairement dans les mots qu'il utilise.

Parmi les vertus des plantes recherchées, nous dressons plusieurs catégories. La première est relative aux maladies et aux infections graves ou bénignes touchant tout le corps ou seulement une partie. La seconde partie est liée aux maladies ou soins médicaux relatifs à un certain type de population. La troisième concerne les états d'âme d'après le changement humoral ou les usages intimes par les croyances populaires. Par *croyances populaires*, nous entendons les « savoirs admis par une grande partie de la population ayant une force imaginante avec une influence conséquente qui peut intégrer les discours faisant autorité ». Nous nous appuyons sur les propos de Noah Yuval Harari sur la réalité imaginaire : « Contrairement au mensonge, une réalité imaginaire est une chose à laquelle tout le monde croit ; tant que cette croyance persiste, la réalité imaginaire exerce une force dans le monde. »⁴³⁷.

Nous remarquons dans un premier temps qu'Antoine Mizauld s'intéresse aux maladies de peau infectieuses comme le feu volage (p. 125), la lèpre (p. 157) ou le feu Saint Antoine. Cette dernière maladie peut être guérie avec l'ache ou le persil (p. 52), le pourpier (p. 59), la rose pilée (p. 167), la rue (p. 216), le plantain (p. 225) de la mauve avec de l'huile rosat (p. 243), le tiquet, ou la grande catapuce (p. 250) et encore avec le marc des feuilles d'olivier (p. 299). La pariétaire est aussi utilisée contre ce mal et contre celui d'un autre saint « qu'on appelle le mal saint Fiacre » (p. 239). Nous remarquons que certaines maladies ont été attribuées à des saints, souvent chrétiens, qui auraient été capables de soigner ces maux. Nous pouvons aussi mentionner le mal de saint Main (p. 68) qui renvoie souvent à Saint Méen, notamment fameux pour avoir construit une fontaine qui guérit les plaies. La mention du saint permet d'inclure la maladie dans une histoire une mythologie que l'homme peut cerner, comprendre et donc guérir. Nous supposons que c'est aussi pour cela que l'on tente de donner un lieu d'origine comme le mal de Naples (p. 347), soigné avec la décoction de Chamepytis à

⁴³⁷HARARI (Yuval Noah), *Sapiens. Une brève histoire de l'humanité*, Paris, Albin Michel, 2015, p. 45.

base de bugle petit pin.

Le laurier serait utile contre la peste et tout autre type d'infections (p. 331) très redoutées durant le XVI^e siècle. Un autre type d'infection redoutée est celle causée par des empoisonnements dus à des morsures de serpent ou des piqûres d'insectes. Ainsi l'auteur propose des remèdes à appliquer contre les piqûres, comme le laurier (p. 330) ou des préparations pour repousser les insectes : « Si quelcun est oint avec suc de Malve sauvage & huyle ou qu'il porte la plante avec soy, il n'a garde d'estre piqué des mouches guespes » (p. 240). L'odeur de l'ail repousse les serpents selon Hessus, et tout autre animal dangereux voulant mordre (p. 89). L'ail protégerait alors des morsures. C'est peut-être pour cela que l'on dit encore aujourd'hui que l'ail repousse les vampires qui sont fameux pour attaquer en mordant. On se protège aussi de la piqûre de scorpion : « si on jette du Reffort sur un Scorpion, il mourra soudain » (p. 100). Il existe des plantes répulsives qui protègent les individus et les lieux des animaux qui mordent, comme l'indique cette citation : « mis dans le lict ou parfumé seulement, chasse tous serpens & bestes venimeuses qui se traident. » (p. 203). Antoine Mizauld met d'ailleurs en lumière des pratiques rustiques contre les serpents (p. 319) :

Les paysans mesme ont observé, ascavoir que si on frappe un serpent avec une verge de couldrier, il demeurera là tout engourdi & en fin mourra. Plutarque dit davantage qu'un scorpion n'entrera jamais en l'habitation où il aura une noisette pendue au plancher.

Il est aussi souvent question d'épilepsie, aussi appelée *haut mal* (p. 128) et de maladies nerveuses (p. 129), pouvant fortement affecter les individus. Nous notons également que la pâquerette lutte contre les maladies nerveuses puisqu'elle est appelée *herbe de la paralysie* (p. 184). Certaines maladies sont relatives au corps en général, mais d'autres relèvent d'une partie du corps précise.

Nous supposons qu'Antoine Mizauld a tendance à vouloir proposer un remède végétal pour les maux de chaque partie du corps. En effet, nous trouvons dans le *Jardin médicinal* des conseils médicaux que nous organisons et analysons en commençant par les remèdes pour la tête en allant jusqu'aux remèdes pour les pieds. Il propose une décoction d'hysope pour l'humidité du cerveau (p. 114) et de la mauve contre « yvrognerie & pesanteur de teste » (p. 176). Nous remarquons qu'*ivrognerie* renvoie aux maux exprimés après avoir trop bu, et ne renvoie pas au sens plus répandu « être ivre ». « La pesanteur de tête » renvoie peut-être à la migraine. Nous pouvons encore mentionner le thym contre les problèmes de vue (p. 130), une décoction de racine ou de feuille de fraisier pour raffermir les dents branlantes ou encore du vin de fraises contre « les varons ou bourgeons du visage » (p. 157). Nous remarquons alors que l'hygiène buccale n'est pas dénigrée (p. 59 et 91). Antoine Mizauld conseille des remèdes contre les maux de gorge (p. 239). Il prescrit la mauve contre ces maux. Cette vertu de la plante est encore reconnue aujourd'hui. Par ailleurs, nous trouvons aussi des remèdes contre les angines, ou *esquinances*, et tous autres maux de poitrine (p. 176) ou les douleurs de côté (p. 130). Il propose aussi de lutter contre des maux gastriques, comme la colique (p. 124), l'« iliaque passion » (p. 302) que nous appelons aujourd'hui *occlusion intestinale* ou encore

contre les corruptions et putréfactions qui peuvent survenir dans l'estomac (p. 125) dans le chapitre sur la menthe. Dans ce chapitre, nous trouvons un témoignage d'Aèce, que nous identifions comme Aèce d'Antioche, un médecin puis évêque du IV^e siècle ap. J.-C.. Nous soulignons que la menthe douce est employée aujourd'hui en phytothérapie pour sa capacité à soutenir la digestion. L'auteur mentionne souvent les ulcères, pouvant toucher l'estomac ou d'autres parties du corps, avec des comparaisons parfois très visuelles pouvant choquer, sinon surprendre le lecteur avec « aux ulcères enflamez comme charbons » (p. 299) et « aux ulcères qui rampent & s'eslargissent » (p. 299). Le thym permet aussi d'apaiser les douleurs à la hanche (p. 130). Pour les pieds, Antoine Mizauld offre des remèdes contre les poireaux et les verrues (p. 128) et la goutte (p. 174).

Nous supposons qu'Antoine Mizauld marque la distinction d'un groupe de personnes plus fragiles qui demandent des soins spécifiques : « les femmes, des gens vieux & des enfans » (p. 226). De nombreux conseils sont donnés pour les femmes, pour des soins cosmétiques ou des soins pour la période de l'accouchement comprenant la conduite de la grossesse à terme, l'accouchement, le traitement du placenta et la période de convalescence. Ce type de médecin est très présent et demandé au XVI^e siècle, comme Valérie Worth-Stylianou le rapporte :

Au cours du XVI^e et du premier XVII^e siècle, les textes médicaux en langue française qui traitaient de la génération, de la grossesse et de l'accouchement connurent un essor remarquable.⁴³⁸

Ainsi, dans le *Jardin médicinal*, nous lisons que l'ail participe au traitement de « l'arrierefois » (p. 172), ou du placenta, ou encore que la sauge rend fertile et facilite l'accouchement (p. 108-109). Il est aussi question de l'appétit des femmes enceintes régulé avec l'oseille (p. 69). Aujourd'hui encore, nous remarquons que l'on fait parfois encore grand cas des changements d'appétit de la femme enceinte. Autrement, la médecine féminine se concentre sur les règles et la fertilité (p. 9) ou encore de pertes blanches appelées les fleurs blanches (p. 39 et 289). Il est aussi question d'un type de remède spécifique aux femmes : le pessaire à appliquer à l'intérieur des parties intimes (p. 94 et 189). L'avortement est peu abordé ou de manière très allusive. Antoine Mizauld conseille la racine de glaïeul (p. 189) et développe un peu plus le sujet dans le chapitre sur la mauve : « Quoy qu'Olympias de Thebes die que les Malves font avorter si on les met dans la matrice en forme de pessaire avec graisse de canard, ce qu'il eust peut estre mieux vally taire » (p. 241). Nous nous demandons ce que l'auteur entend par cette remarque. Nous hésitons sur la volonté de l'auteur de taire la vertu abortive de la plante, car il condamnerait l'avortement ou remettrait en cause l'efficacité du remède. De plus, mentionner Olympias de Thèbes permet à l'auteur de ne pas avoir la responsabilité de ce conseil. Olympias de Thèbes est la seule femme qui aurait des connaissances en médecine qu'Antoine Mizauld

⁴³⁸ WORTH-STYLIANOU (Valérie), « Transmission du savoir et enjeux linguistiques dans les traités sur la médecine des femmes en France (1530 à 1630) », *Formes du savoir médical à la Renaissance, op. cit.*, p. 21.

évoque. Il s'agit d'une sage-femme citée par Pline l'Ancien⁴³⁹. En outre, nous remarquons qu'elle est aussi citée par Macer Floridus⁴⁴⁰. Il nous semble peu probable qu'il s'agisse de la politicienne du IV^e siècle av. J.-C. du même nom. Ce nom marque à nouveau l'intérêt qu'Antoine Mizauld accorde à Pline. Toutefois, même si l'allusion à Pline, faisant autorité, ce conseil pour l'avortement semble aller à l'encontre des opinions religieuses et médicales de l'époque. Nous supposons qu'Antoine Mizauld intégrerait ce conseil pour son lectorat potentiellement intéressé par les vertus abortives des plantes. A cet égard, Violaine Giacomotto-Charra explique que ces vertus seraient bien demandées, de manière plus ou moins directe et claire, grâce à l'étude d'un autre jardin de santé, l'*Hortus sanitatis*, un livre de secrets édité vers 1501 destiné à un large public marquant l'intérêt grandissant des recettes et des herbiers⁴⁴¹.

Par ailleurs, Antoine Mizauld déconseille l'écorce de racine de laurier aux femmes enceintes, car cela pourrait faire mourir l'enfant dans le ventre (p. 331), mais il la conseille aussi pour hâter l'enfant, déclencher l'accouchement. Il rapporte que le thym peut aussi aider à sortir l'enfant mort (p. 128). Il existait aussi la croyance antique que des choux accrochés au cou des femmes enceintes faciliteraient leur accouchement (p. 47). Cela rappelle que la mortalité pour la femme et l'enfant est plutôt élevée au XVI^e siècle. La dangerosité de l'accouchement est aussi implicite avec l'expression de croyances populaires : les coings dans une pièce rendent l'accouchement plus long et plus difficile (p. 259), mais consommés pendant la grossesse, l'enfant à naître sera ingénieux et de bon esprit (p. 259). Ce conseil médical rappelle que la santé de l'enfant, ainsi que son caractère futur, passe par la santé de la mère.

En outre, nous remarquons que l'adjectif « effeminez » (p. 127) renvoie à une caractéristique relative aux femmes, impliquant une constitution différente des hommes qui demanderaient une médecine particulière. Cet adjectif a un caractère péjoratif suivant le contexte, car il est associé à « mols » et s'oppose à « forts & robustes ». Nous supposons que cet usage de l'adjectif a participé au développement de l'image de la femme comme une personne physiquement, mais aussi moralement, plus fragile.

Il est aussi question de médecine infantile (p. 125). Nous pouvons prendre pour exemple le concombre qui peut guérir les enfants (p. 149). Il est aussi question de puériculture lorsqu'il conseille le pourpier contre les nombrils qui pendent (p. 59). Antoine Mizauld évoque aussi des astuces pour

⁴³⁹VOISENET (Jacques), « L'animal et la pensée médicale dans les textes du Haut Moyen Age », *Rursus-Spicae* [En ligne], 1 | 2006, mis en ligne le 09 juillet 2006, consulté le 06 mai 2018 : < <http://journals.openedition.org/rursus/50> >.

⁴⁴⁰LES PROPRIÉTÉS MÉDICINALES DES PLANTES, TEXTES DES III^e, IV^e ET XI^e SIÈCLES, Serenus Sammonicus, Marcellus, Macer Floridus, Clermond Ferrand, Éditions Paléo, 2007, p. 161.

⁴⁴¹GIACOMOTTO-CHARRA (Violaine), « Les savoirs sur le corps féminin dans *Le Jardin de santé traduit de latin en françois* », *Kentron*, 29, octobre 2013, p. 194 sur les vertus abortives et p. 175 sur les tendances du livre des secrets.

faciliter la prise de médicament chez l'enfant : « Quant à la façon de le faire boire, les Anciens faisoient boire le suc aux enfans, enduisant seulement le bord du gobelet avec du miel, comme le poète Lucretius l'a bien montré par ces vers. » (p. 199). Encore aujourd'hui, on utilise le miel pour adoucir le goût de certains remèdes désagréables en bouche. De plus, nous remarquons une superstition sur l'alimentation des enfants (p. 44) : un enfant deviendrait plus grand s'il mange beaucoup de choux.

La médecine pour les personnes âgées est amplement abordée. Il s'agit de soigner suivant l'âge et de lutter contre les effets de la vieillesse : « ayant esgard à l'age & à la force du malade » (p. 248). Par exemple, l'auteur mentionne un onguent à base du lis qui « deride merveilleusement, nettoye & polit le visage des femmes » (p. 170). Il s'agit aussi de lutter contre la perte de la mémoire et de ses forces (p. 11 et 74). La perte de la vue et les maux oculaires sont aussi une source d'intérêt comme l'indiquent les termes spécifiques à ces conditions médicales : « la chassieuseté & larmoyement envieilli » (p. 299). En plus de cela, nous trouvons des recettes ou des techniques pour améliorer le quotidien des personnes âgées, comme le citron contre la mauvaise haleine des personnes âgées (p. 281) ou le bâton de laurier servant de canne (p. 324).

Certains remèdes ou conseils médicaux sont plus relatifs à la conservation des forces et de la santé (p. 300). Nous comprenons que le terme *force* renvoie au fait d'être en vie et de vivre longtemps, ou plus exactement de conserver « vigueur de corps et d'esprit », comme le rappelle l'histoire de Polion Romule (p. 301), un politicien romain du I^{er} siècle av. J.-C, qui aurait vécu plus de cent ans. Pour cet effet, nous pouvons aussi mentionner les vertus des pommes de pin qui « renforcent ceux qui sont foibles » (p. 316). Il s'agit de protéger les personnes à la santé plus fragile, ceux qui se remettent d'une maladie (p. 316) ou ceux qui vivent dans des conditions difficiles notamment en hiver (p. 333). De nos jours encore, nous recherchons encore comment prolonger la vie et comment améliorer la condition de vie des personnes âgées ou ayant une condition de santé fragile. Cela se traduit par un appel à la médecine traditionnelle occidentale ou d'autres médecines comme *l'ayurveda* qui signifie « science de la longévité »⁴⁴².

Il peut aussi être question de se remettre, d'un choc, d'un malaise ou d'un évanouissement. La plante va *réveiller*, c'est-à-dire « redonner conscience » comme la menthe qui réveille « ceux qui sont surprins de mortel sommeil » (p. 116) ou encore le thym qui « resveille ceux qui sont tombez » (p. 128). Nous supposons que cette dernière citation indique ceux qui se sont évanouis, ou qui sont tombés dans les pommes. *Tomber* a alors le sens de « s'effondrer de douleur » selon le *DMF*⁴⁴³. Il

⁴⁴²DOUSSET (Jean-Claude), *Histoire des médicaments. Des origines à nos jours*, Nice, Les Editions Ovadia, 2010, p. 27.

⁴⁴³« Tomber », *DMF*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine, [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/tomber> >.

s'agit de se soigner après un déséquilibre d'humeurs plus ou moins long. Nous pourrions alors parler de convalescence, ou du moins d'une recherche d'apaisement ou de relaxation qui va atténuer le choc ou la douleur. Par exemple, selon Mérué, la violette agit « comme font les choses Narcotiques » (p. 178). Cet effet peut être associé à d'autres plantes comme la jusquiame, le pavot ou autres plantes avec des traits magiques souvent considérés nocifs (p. 209) :

Que si advient que quelcun aye mangé de la Mandragore, de Jusquiame, de la Ceruse, de l'Opium, ou quelques autre chose semblable qui par sa grande froidure cause un assoupissement mortel, il pourra estre gueri en beuvant du suc de Rue ou du vin de sa decoction

Antoine Mizauld conseille surtout les remèdes narcotiques aux personnes âgées qui ont perdu le sommeil car elles auraient pris l'habitude de veiller étant jeunes (p. 36). Aujourd'hui encore, on cherche des tisanes relaxantes ou pour le sommeil. D'ailleurs, la tisane est souvent une boisson qu'on prend le soir⁴⁴⁴.

De plus, l'auteur mentionne un remède de convalescence : le jus de chou avec du vin blanc doit être bus 40 jours après la guérison de la jaunisse pour éviter les rechutes (p. 44). Nous supposons que les 40 jours peuvent renvoyer à la période de temps du Christ dans le désert. 40 aurait une valeur symbolique renvoyant à une période d'initiation ou d'entre-deux.

Selon la théorie antique puis médiévale des humeurs, dont hérite le XVI^e siècle, les plantes aident à harmoniser les humeurs ou apporter quelques désordres physiques ou mentaux. L'objectif de la médecine ancienne est de rétablir une harmonie humorale correspondant aux conditions de vie du patient. Cela implique notamment son âge, son sexe, voire le lieu dans lequel il vit. Par exemple, un jeune homme en bonne santé a une humeur chaude et humide tandis qu'un homme âgé a une humeur plus froide. Se soigner par les plantes, c'est soigner ses humeurs comprenant la nature des éléments formant le corps et les émotions. Ken Albala explique : « The healthy mind in a healthy body is more than just a pleasant aphorism ; it is a physiological rule. »⁴⁴⁵.

On recherche alors la bourrache dont le nom même renverrait à la volonté de réjouir (p. 72). Cette vertu renvoie à la gestion des humeurs auxquelles certains types de caractères sont associés. Cela est notamment présenté dans les ouvrages de l'école de Salerne : « Si tu venais à manquer de médecins en voici trois excellents : la gaieté, la tranquillité & des repas modérés »⁴⁴⁶. D'ailleurs, Antoine Mizauld renforce la valeur positive de cette vertu de la plante en rappelant un adage latin : « *Dicit Borrage, gaudia semper ago. / La Borrache se vante d'estre tousjours resjouyssante* » (p. 73). L'usage de la langue savante latine et le jeu de mots sur la plante et sa vertu permet de rappeler ses

⁴⁴⁴COLONAT (Adeline), « La tisane du soir, ça marche pour mieux dormir ? », *Science et vie*, mis en ligne le 7 novembre 2017 à 06h00, mis à jour 07 nov 2017 à 12h51 et consulté le 26 avril 2019 :

< <https://www.science-et-vie.com/questions-reponses/la-tisane-du-soir-ca-marche-pour-mieux-dormir-9881> >.

⁴⁴⁵ALBALA (Ken), *Eating right in the Renaissance*, op. cit., p. 139-140

⁴⁴⁶DOUSSET (Jean-Claude), *Histoire des médicaments. Des origines à nos jours*, Nice, Les Éditions Ovadia, 2010, p. 71.

usages et de renforcer sa crédibilité. De plus, nous supposons que la vertu réjouissante des plantes médicinales agit sur des maladies liées aux comportements comme la « Leucophlematia, que nous pouvons appeler mauvaise habitude » (p. 226). Ce terme renvoie à l'humeur phlegmatique, et peut-être aux mauvaises habitudes que nous appelons plus couramment la *flemme*.

De nos jours encore, nous recherchons un équilibre des humeurs ou des états d'âme, comme Jean-Jacques Wunenburger l'indique clairement :

Dès la vision hippocratique, la médecine occidentale (parallèle, en ce sens, aux médecines orientales) exprime en fait une confiance envers la nature, qui est disposée spontanément en vue d'assurer un bon équilibre des substances. Les maladies sont, de manière dominante, attribuées à de mauvais usages du corps, à un désordre d'origine culturelle.⁴⁴⁷

Par ailleurs, le chapitre sur la bourrache marque une pratique répandue concernant la gestion des humeurs. En effet, il est question de purger (p. 72), soit d'ôter les excès d'humeur ou encore les humeurs néfastes comme l'excès de mélancolie. Il est possible de parler de vertu « detersive » (p. 174), pour insister la fonction nettoyante, selon nous. Nous supposons que cet adjectif viendrait du verbe latin *detergeo, si, sum, ere* qui a notamment les sens de « nettoyer, purger ». La notion de purgation et de retrait de la pourriture infligée par les humeurs est remarquable dans le chapitre sur le thym. Antoine Mizauld conseille de prendre du thym avec « du sel Gemmé ou du sel Indique » (p. 128), soit du sel mêlé de pierre précieuse, ou du sel venu d'Inde, laissant présager un remède onéreux. La notion de purgation est aussi présente dans le chapitre sur l'hysope : « de tous humeurs pourris & corrompus, & de toute pourriture qu'y pourroit estre amassée » (p. 114). Nous supposons que les notions de purgation et de pourriture qui appartiennent au vocabulaire médical connoteraient un désir de purification, impliquant ainsi une médecine presque sacrée soignant les maladies comme les comportements qui s'écarteraient de la religion bien-pensante. Par ailleurs, nous notons un lavement avec de la lavande (p. 140). Nous supposons que le nom de la plante peut se rapporter à certaines pratiques médicales ou hygiéniques par ressemblance phonétique. Nous remarquons que l'édition française du *Jardin médicinal* joue parfois avec les mots dans le chapitre du poireau qualifié de « Quarreau porrifique » rappelant la plante traitée aux vertus purifiques, c'est-à-dire « Pur et sans tâche »⁴⁴⁸.

De plus, nous supposons que la valeur symbolique de la purification et celle de la purgation sont très proches, notamment avec l'imaginaire de l'eau qui nettoie, dans un contexte médical ou de soin. Cela rejoindrait les propos de Gaston Bachelard sur la valeur purifiante de l'eau : « C'est parce que l'eau a une puissance intime qu'elle peut purifier l'être intime, qu'elle peut redonner à l'âme

⁴⁴⁷ WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, Paris, Les Belles Lettres, 2008, p.131 (deuxième tirage revu et corrigé).

⁴⁴⁸ « Purifique », *Dictionnaire du Moyen Français (DMF)*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/purifique> >

pécheresse la blancheur de la neige. Est lavé moralement celui qui est aspergé physiquement »⁴⁴⁹. Le médicament qui lave, comme l'eau saine, permettrait d'accéder à un bien-être, ou un mieux-être qui répondrait à un idéal de santé, mais aussi de valeur éthique. D'ailleurs, Jean-Claude Dousset souligne la valeur symbolique de l'eau en médecine en mentionnant Arnaud de Villeneuve qui introduit l'eau de vie (*aqua ardens*) en 1260, qu'il nomme *eau de l'immortalité*⁴⁵⁰. Nous supposons que cette eau bienfaisante est empreinte de l'imaginaire du liquide bienfaiteur, voire sacré, capable de transcender les conditions humaines.

Certaines plantes lutteraient contre les mauvaises humeurs ou les états d'âme douloureux. La bourrache guérit les afflictions du cœur (p. 73). Le basilic lutte contre les défaillances du cœur (p. 133) et le souci serait utile « contre les maladies du cœur » (p. 195). Nous remarquons que ces maladies sont causées par un défaut de l'organe ou des situations amoureuses, qui impliquent un contexte psychologique durant lequel le patient souffre ou montre une attitude triste que l'on peut associer à l'humeur mélancolique. Héritier de la théorie des humeurs et des diététiciens médiévaux, Antoine Mizauld penserait que le comportement rend compte de l'état humoral d'un patient et peut constituer le symptôme d'une maladie, soit le marqueur d'un désordre d'humeurs. Ainsi, il est question d'arrêter les sanglots (p. 124). Le sanglot, que nous considérons uniquement aujourd'hui comme un signe de chagrin, est alors à l'époque d'Antoine Mizauld une maladie, un déséquilibre des humeurs que l'on associerait aux mélancoliques. Par ailleurs, nous trouvons d'autres signes comportementaux associés aux mélancoliques qui deviendraient « timides & craintifs » (p. 130).

Nous remarquons que certaines plantes médicinales sont recherchées pour leurs vertus qui amélioreraient certaines relations amoureuses ou la fertilité. Nous pouvons citer par exemple une recette du chapitre sur l'artichaut dépendant des saisons (p. 156) :

Au reste, les jettons tendres des Artichauts cuits dans du bouillon & aprestez avec Beurre
resveillent ceux qui sont laches au jeu d'amour, soit homme soit femme, asçavoir les hommes
en Este & les femmes en hyver.

Nous retrouvons alors l'aspect aphrodisiaque de la plante comme un critère de formation de son image. Nous repérons aussi un autre critère que nous avons mentionné plus haut : il s'agit de la plante comme source de fertilité et d'abondance signant la génération de la vie et la survie d'une espèce à travers le temps et les saisons. Nous supposons que ces vertus sont alors associées à des mythes sur la nature et sur la préservation de l'homme, notamment grâce au développement de la fertilité. C'est pourquoi Antoine Mizauld conseille la sauge pour rendre fertile à travers les dires d'Agrippa (p. 108). Nous avons d'abord supposé qu'il s'agissait d'un médecin antique. Cela dit, nous n'avons pas trouvé de référence permettant de confirmer cette supposition. Nous faisons une seconde

⁴⁴⁹BACHELARD (Gaston), *L'Eau et les rêves. Essai sur l'imaginaire de la matière*, Paris, Librairie José Corti, 1980, p. 194.

⁴⁵⁰DOUSSET (Jean-Claude), *Histoire des médicaments. Des origines à nos jours*, op. cit., p. 83.

hypothèse : ce nom renverrait à un astronome du début du XVI^e siècle appelé Henri-Corneille Agrippa de Nettesheim, qui a pour pseudonyme Agrippa. De plus, l'astronome a composé *De nobilitate et præcellentia feminei sexes*, traitant du sexe féminin. Comme Antoine Mizauld mentionne « Agripa » qui conseillait la sauge pour rendre les femmes plus fertiles, cela renforce aussi notre hypothèse. De plus, la mention de ce médecin rappelle l'intérêt d'Antoine Mizauld pour l'astronomie et son désir d'intégrer des auteurs récents dans ses propos.

Antoine Mizauld conseille également la sarriette (p. 116) et la menthe (p. 126) pour attiser le désir sexuel. Ces vertus renvoient à des croyances populaires et mythiques sur les pouvoirs des plantes. Pour la vertu aphrodisiaque de la sarriette, nous pouvons penser à son association phonétique, puis thématique avec les satyres, des créatures connues pour leurs mœurs débridées. Ces vertus intégreraient la discipline de la *magie naturelle* que nous définissons comme science sur la nature notamment étudiée par une partie des savants du XVI^e siècle qui cherchent à définir chaque élément de la nature et leurs usages, comme le *Traité des signatures* de Oswald Crollius cité par Michel Foucault : « N'est-il pas vrai que toutes les herbes, plantes, arbres et autres, provenant des entrailles de la terre sont autant de livres et de signes magiques »⁴⁵¹. Jean Dupèbe explique les utilités de la magie naturelle :

La magie naturelle consiste à mettre à jour ces forces latentes [sympathies et antipathies] ou occultes, célestes et terrestres, qui s'attirent et se repoussent, et à réunir celles que la nature a séparées.⁴⁵²

La distinction entre science et magie est donc ténue et même si l'auteur réfute la géomancie, il intègre tout de même une citation de « Porphire en son livre du sacrifice & de la magie » (p. 324). Nous supposons qu'il s'agit du philosophe néoplatonicien du III^e siècle Porphyre de Tyr qui s'intéressait aux pratiques magiques et à la classification des substances qui a donné l'arbre de Porphyre, qui a marqué la médecine médiévale ; car il permet de classer les espèces et les substances.

Cette ambiguïté sur la magie naturelle comme science ou comme phénomène surnaturel, voire irrationnel, est évidente dans l'image de l'apothicaire et du médecin des plantes, comme l'indique Jean-Pierre Bénézet :

Dans son ouvroir, comme dans le cabinet du médecin, deux mondes se côtoient : le surnaturel et le savant. Le médicament forme une transition entre les denrées alimentaires comme les épices et les objets relevant de l'irrationnel. La thérapeutique reste marquée par la magie (amulettes), par les religieux (prières) et les mythes (lithothérapie).⁴⁵³

Cela est aussi souligné par Michel Foucault :

Par la même nécessité, ce savoir devait accueillir à la fois et sur le même plan magie et

⁴⁵¹FOUCAULT (Michel), *Les Mots et les choses. Une archéologie des sciences humaines*, Gallimard, Paris, 1966, réimprimé en 2015, p. 42.

⁴⁵²DUPEBE (Jean), *op. cit.*, Vol. 1, p. 334.

⁴⁵³BENEZET (Jean-Pierre), *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIIIe-XVIe siècles)*, préface de Jean Flahaut, Paris, Honoré Champion, 1999, p. 286.

érudition. Il nous semble que les connaissances du XVI^e siècle étaient constituées d'un mélange instable de savoir rationnel, de notions dérivées des pratiques de la magie, et de tout un héritage culturel dont la redécouverte des textes anciens avait multiplié les pouvoirs d'autorité. Ainsi conçue, la science de cette époque apparaît dotée d'une structure faible ; elle ne serait que le lieu libéral d'un affrontement entre la fidélité des Anciens, le goût pour le merveilleux, et une attention déjà éveillée sur cette souveraine rationalité en laquelle nous nous reconnaissons.⁴⁵⁴

Gilbert Durand aborde également la dualité du *medicus/magus* dans *Science de l'homme et tradition* :

Le *Medicus* n'intervient pas avec l'intempestivité galénique, il intervient *rectificando* avec une efficacité réellement auxiliaire de la Création, il est le manipulateur des *arcana*, l'extracteur des « quintessences » il est Magus, Mage tout comme Hermès.⁴⁵⁵

De plus, Jean-Jacques Wunenburger note cette ambiguïté pour les médecines modernes :

On ne saurait donc oublier les liens profonds du pathologique avec le religieux et la magie : « Non seulement l'acte médical s'est entouré, presque jusqu'à nos jours, de prescriptions religieuses et magiques, de prières, de sortilèges, et de précautions astrologiques, mais même les médicaments, les régimes du médecin, le coup des chirurgiens, sont un ensemble de symbolismes, de sympathies, d'homéopathies et d'antipathies qui, en réalité, sont conçus comme magiques. »⁴⁵⁶

Antoine Mizauld ne considère pas les vertus aphrodisiaques comme des vertus médicinales.

Concernant les vertus aphrodisiaques de la menthe, le médecin explique que « ceci ne concerne point les remèdes qu'un médecin peut tirer de Menthe » (p. 127). Il s'agirait alors d'histoires curieuses qui font appel à des récits fictifs mythiques appartenant à l'imaginaire collectif ou à des souvenirs ou des désirs plus relatifs à l'imaginaire personnel et sociétal encore employé en marketing, notamment dans l'herboristerie moderne. L'importance de ce trait caractéristique marque la langue même, comme on peut le lire dans le chapitre sur l'orval : « L'orval tant des jardins que le sauvage sont médicinaux, mais le sauvage incite beaucoup plus à paillardise que l'autre, & pourtant on estime que c'est de là qu'il a pris son nom. » (p. 136).

À l'inverse, certaines plantes sont conseillées pour limiter les jeux d'amour. La laitue diminuerait pour diminuer les rêves érotiques, la masturbation et l'engendrement des enfants (p. 31, 39 et 33). Cette dernière vertu lui aurait d'ailleurs donné le nom de *chastree* (p. 33). Le pourpier lutterait aussi contre les assauts de Vénus et les rêves qu'elles procurent (p. 59).

Certaines plantes médicinales seraient efficaces contre certains événements engendrés par la nature, comme la foudre, ou des actions engendrées par des personnes maîtrisant certaines connaissances de la nature. Par exemple, Antoine Mizauld cite Virgile, un auteur latin classique du I^{er} siècle av. J.-C.. Il le considère comme « philosophe & médecin exquis, & qui avoit grande

⁴⁵⁴FOUCAULT (Michel), *Les Mots et les choses. Une archéologie des sciences humaines*, Gallimard, Paris, 1966, réimprimé en 2015, p. 47.

⁴⁵⁵DURAND (Gilbert), *Science de l'homme et tradition. « Le nouvel esprit anthropologique »* (1979), Paris, Albin Michel, 2006, 239 p.

⁴⁵⁶WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, Paris, Les Belles Lettres, 2008, p.66 (deuxième tirage revu et corrigé), citant M. Mauss, cité par Diana Ceballos Gomez, article « Magie », dans D. Lecourt (dir.), *Dictionnaire*, op. cit., p. 693.

« connaissance des secrets de nature » (p. 90). Virgile indique que le citron lutte contre certaines plantes néfastes, mais aussi contre les sortilèges ou les incantations magiques qui demandent la connaissance de « *Ou nuisante herbe ou parole enchantée* » (p. 281). Ce vers prouve aussi que la médecine naturelle et la magie naturelle sont des concepts dont les définitions s'entremêlent au XVI^e siècle, puisque la première partie « *Ou nuisante herbe* » est relative à la médecine des plantes et que la seconde partie « *ou parole enchantée* » se rapproche plus des invocations thaumaturgiques, de la magie, et notamment de la magie naturelle. Cela est aussi remarquable pour le proverbe du XIII^e siècle suivant : « *In petris herbis, vis est, sed maxima verbis* » dont la traduction est donnée par Jean-Patrice Boudet : « La force réside dans les pierres et les herbes, mais surtout dans les paroles. »⁴⁵⁷.

Nous remarquons que les pouvoirs recherchés des plantes concernent aussi la protection. Le laurier protège de la foudre (p. 327) et indique certains événements à venir dans le cadre de la divination (p. 324). Il s'agit encore de trouver les moyens de se soigner et de préserver son état de santé en rassemblant le plus de connaissances possibles sur soi, sur les plantes et sur le monde environnant.

Nous comprenons que le *Jardin médicinal* regroupe le plus d'indications possibles sur les plantes, mais aussi sur les maladies et les façons de les guérir ou de les éviter. Cet ouvrage pratique offrirait une solution aux maux les plus récurrents et les plus répandus dans les esprits des lecteurs du XVI^e siècle. La transmission d'informations sur les vertus des plantes médicinales impliquant les savoirs des anciens et les expériences des médecins participeraient à la prise en charge des malades et à l'amélioration de la qualité de vie. La parole scientifique devient la parole guérisseuse faisant écho aux incantations thaumaturgiques.

I. 2. Les types de remèdes végétaux et les façons de les prendre

I. 2. 1. Les préparations médicinales composées

Beaucoup de remèdes à base de plantes sont à usage interne et se boivent. Nous remarquons assez peu de préparations médicinales complexes, comme l'électuaire qui est un remède mou à base d'épices et de pulpe de fruits (p. 282), le loch pour les poumons (p. 331) ou des pilules à avaler avec de l'eau pure (p. 110). Les pilules sont célèbres dans la pharmacopée. Certaines pilules portent des noms spécifiques comme la pilule de Rufin (p. 70). Ces pilules seraient utilisées pour les tabides, c'est-à-dire, des personnes physiquement amoindries par la maladie. Il peut être encore question des tablettes qui demandent une assez grande maîtrise des créations pharmaceutiques : « il les faut tousjours remuer de peur qu'elles ne bruslent » (p. 240). Nous expliquons cela par le fait que l'auteur

⁴⁵⁷BOUDET (Jean-Patrice), *Entre science et nigromance. Astrologie, divination et magie dans l'Occident médiéval (XII^e-XV^e siècle)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2006, p. 135.

s'appuie sur les propos de Pline, lui-même méfiant sur les remèdes préparés dans les boutiques d'apothicaires (p. 15).

Parmi les préparations pharmaceutiques rarement mentionnées, nous pouvons aussi nommer les thériacales comme Diatessaron de Mitridates (p. 214) ou encore les « torchisques ou panicles » (p. 150) qui sont respectivement des tablettes ou des pastilles, et des remèdes en forme de petits pains. Nous remarquons que certaines préparations médicinales à base de plantes ont leur nom propre spécifiant le lieu d'où elles viennent ou indiquant un de ses éléments principaux de la composition. Cela est clair avec l'onguent à base de peuplier nommé « Populeum » (p. 222).

Nous trouvons d'assez nombreuses recettes de sirops, une préparation médicale à base de sucre comme le sirop d'hysope à prendre en hiver (p. 115) ou bien le sirop de violettes (p. 179).

La plupart des préparations sont nommées suivant des termes courants et sont plutôt faciles à réaliser. Nous retrouvons des jus obtenus à partir de la pression des fruits ou des feuilles aux vertus médicinales comme le jus de sauge avec du vin pour apaiser la toux (p. 109) ou encore le jus de citron (p. 281) et le jus d'orange contre la fièvre et pour étancher la soif (p. 284), encore employés aujourd'hui. La pression des parties des plantes peut aussi être employée pour extraire le suc de certaines tiges ou écorces. Cela est faisable pour le suc de l'écorce d'une orange (p. 284).

Nous notons également de nombreuses infusions de sauge (p. 109), de lavande (p. 140), de rose (p. 164) ou de violette (p. 17). D'après le pharmacien Jean-Pierre Bénézet, l'infusion se préparait de la façon suivante : « verser un liquide bouillant sur une substance médicamenteuse afin d'en extraire les parties solubles »⁴⁵⁸. Ces préparations de plantes sont créées avec un bouillon d'eau comme les feuilles de fraisier cuites en bouillon (p. 157), « les roses bouillies en eau » (p. 163) ou encore « Le bouillon de la Malve ou Guymauve bouillie » (p. 240). Nous supposons que le grand nombre d'occurrences impliquent un grand nombre de recettes et donc d'usage de cette forme de médicaments. Nous remarquons d'ailleurs la locution « mises en infusion » (p. 165) qui montre que cette pratique est si courante qu'elle est ancrée dans la langue. Cela rejoint les propos des Jean-Pierre Bénézet : « Bouillons, infusions, décoctions et macérations formaient l'essentiel de l'activité pharmaceutique. »⁴⁵⁹.

Porter à ébullition est un mode préparatoire très présent dans l'ouvrage. Nous retrouvons ce mode encore aujourd'hui, surtout en cuisine. De nos jours, nous employons même la locution *porter à ébullition*. Cependant, lorsque l'on prépare une infusion de plantes, on évite aujourd'hui de mettre les plantes dans de l'eau bouillante, car cela brûlerait les plantes et nuirait à leurs saveurs et à leurs vertus. De nos jours, on propose un contrôle plus précis de la chaleur, avec des temps d'infusion qui

⁴⁵⁸BENEZET (Jean-Pierre), *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIIIe-XVIe siècles)*, préface de Jean Flahaut, Paris, Honoré Champion, 1999, p. 559.

⁴⁵⁹*Ibid*, p. 58.

varient à la minute près. C'est assez connu pour le thé : on infuse généralement le thé noir à 95°C, le thé vert à 90°C et le thé blanc à 85°C. Nous retrouvons la précision d'apothicaire qui contrôle sa préparation à la minute près, de manière scrupuleuse et scientifique. C'est aussi un soin que l'on retrouve dans la cuisine qui saisit le meilleur des aliments et le prépare de la meilleure des façons. Nous soulignons aussi la symbolique de l'ébullition, un procédé alchimique, puisqu'on passe d'un état liquide à un état gazeux. Ce changement de forme implique une élévation de la matière que l'on peut interpréter positivement. S'élever, c'est se rapprocher d'un éventuel Dieu, vers des substances supérieures, qui s'écartent des enjeux terrestres, peu nobles et mortels. De plus, l'ébullition permet d'assainir l'eau et implique un liquide plus sain, plus salubre, purifié, au XVI^e siècle et de nos jours. Cela peut expliquer le grand nombre de préparations à partir de bouillon et la valorisation de l'image de l'eau qui bout pour la préparation de thé.

Nous notons également une préparation rappelant la tisane antique à base d'orge. Il s'agit de menthe prise avec de l'amidon et de l'eau (p. 124) pour lutter contre la colique et les purgations trop abondantes. Cela rappelle la méfiance de l'auteur envers les purgations trop fréquentes. En outre le nom *tisane* est peu mentionné. Nous trouvons deux occurrences avec la graphie *ptisane* rappelant la forme latine *ptisana* dans le chapitre sur le fenouil (p. 119).

Nous rencontrons aussi beaucoup de décoctions à usage interne ou externe qui requièrent la cuisson des plantes infusées. Nous mentionnons par exemple la décoction de sauge à usage externe (p. 110), la décoction de roses sèches à faire tremper dans l'eau (p. 162), la décoction à la mauve (p. 242) ou encore celle de feuilles de laurier ou de ses baies (p. 331). Cette préparation indique une transformation de la plante et sous-entend une altération de ses vertus. Nous supposons que la préparation médicinale fait ressortir une vertu particulière de la plante. Par exemple, l'infusion de rose purge le sang et la décoction de rose guérit la vue employée en usage externe. Nous remarquons aussi une sorte de pommade pour appliquer sur la peau comme le cérat rosat (p. 163) ou encore le cérat de violettes (p. 177). Il existe aussi des cataplasmes (p. 169), des emplâtres (p. 126 et p. 240) ou des pessaires comme ceux de marjolaine pour arrêter les mois (p. 117).

La décoction marque l'importance de la cuisson de la plante, tout comme la préparation de confit, dans laquelle la plante est imbibée de sucre pour faciliter la digestion. Nous pouvons mentionner les fleurs de romarin confites (p. 138), les roses confites au miel (p. 165), les olives confites (p. 301) et les citrons confits, plus faciles à digérer que lorsqu'ils sont crus (p. 281). Les médecins du XVI^e siècle semblent se méfier du cru. Cette méfiance mythique est d'ailleurs amplement abordée dans *Les Mythologies. Le Cru et le cuit* de Claude Lévi Strauss⁴⁶⁰. Nous remarquons qu'aujourd'hui, nous consommons toujours des fruits confits. La consommation de fruits confits

⁴⁶⁰LÉVI-STRAUSS (Claude), *Mythologies. I. Le Cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964, 402 p.

renvoie plus à la gastronomie qu'à la médecine. En outre, nous remarquons que le cru évoque aujourd'hui une idée de pureté, de forme naturelle primitive bénéfique qui a entraîné le développement d'un régime alimentaire dont les recettes emploient uniquement des aliments crus : le crudivore.

Par ailleurs, confire les aliments permet de les conserver plus longtemps. Nous remarquons d'autres types de recettes prévues dans le même but comme les conserves de violettes (p. 179) et les conserves de roses accompagnées de conseils méticuleux : « il ne faut pas du tout remplir le pot, de peur qu'il ne verse » (p. 166).

Parmi les préparations liquides, nous remarquons la très grande variété d'huiles essentielles produites et utilisées, comme l'huile de marjolaine (p. 117), l'huile de romarin (p. 138) et l'huile de glaïeul (p. 190). Nous supposons qu'il existait déjà l'huile de Ricin « que les médecins appellent Cicinum ou Ricinum, » (p. 251). L'auteur met en avant les objets pour produire ces huiles. Il est souvent question d'alambic, mentionné notamment dans la préparation de l'huile de lavande (p. 140-141) appelée « huyle d'aspic ». Nous observons que l'huile est suffisamment importante pour avoir un nom qui lui est propre. Cela est aussi à noter pour l'huile de baies de laurier appelée « huyle laurin » (p. 333). Cette huile est à « recueillir avec une plume ». Il s'agit d'une forme de cueillette pour sélectionner le meilleur de l'huile et obtenir le meilleur de ses vertus. En plus de l'alambic, il est aussi question de la méthode du bain marie pour préparer de l'huile de rose (p. 167). L'huile de genévrier est obtenue par une distillation *per descensum* (p. 339), indiquant une autre technique et d'autres outils pour la préparation des huiles et des remèdes médicinaux. Nous ajoutons d'ailleurs également le mortier en pierre (p. 166), comme ustensile de la médecine des plantes, servant notamment à piler les roses.

Nous mentionnons aussi la technique toute particulière pour recueillir une autre sorte d'huile des fleurs de pêcher (p. 274) :

Qui remplira un pot de terre de fleurs de peschier, & l'ayant bien bouché, le laissera ainsi dans terre quelques jours, ou les fera pourrir dans le fumier, il en tirera après une huyle

Connaître la médecine des plantes serait alors connaître les vertus des plantes, mais aussi les objets et les techniques permettant de créer le meilleur remède avec les effets souhaités.

I. 2. 2. Les préparations définies par le liquide qui mêle les plantes médicinales

Dans le point précédent, nous avons montré que les recettes de plantes sont souvent préparées avec de l'eau notamment pour concocter des infusions ou des décoctions. Il est souvent question de préparations avec un nom composé avec le terme *eau* : il existe de l'eau de romarin (p. 138), de l'eau de fraises mûres (p. 157), de l'eau de rose (p. 167), de l'eau de fleurs de lis (p. 170), de l'eau de violette (p. 176), de l'eau de souci (p. 194) et de l'eau de mauve (p. 244). Certaines eaux sont obtenues par distillation comme cela est précisé pour l'eau de pensées (p. 182) et l'eau de cerises (p. 267). Nous supposons que cette distillation se fait à partir d'alambic pour extraire l'essence de la plante. *Eau*

possède alors un sens plus médicinal et renvoie plus à une des définitions de l'eau du *DMF* : « Solution aqueuse obtenue par distillation, décoction ou infusion de plantes ou de fleurs... ; liquide résultant d'une opération chimique »⁴⁶¹. D'ailleurs, la distillation sert parfois à désigner un symptôme médical à propos d'un écoulement goutte à goutte, « ceux qui sont sujets à distillations » (p. 113), dans les cas de pneumonie.

Les plantes intègrent d'autres sortes de liquides. Nous pensons notamment au vin, comme le vin de laurier (p. 332). Le vin est mis en avant avec une citation de Macer Floridus qui conseille la bourrache avec du vin (p. 73). Nous remarquons d'ailleurs que la rime « vin » et « divin » valorise le remède. Les vins avec les plantes médicinales portent parfois leurs propres noms : par exemple, le vin de sauge est appelé *salviatum* (p. 110). Ce nom spécifique indiquerait que le vin constitue un intérêt unique dans le cadre des préparations médicinales. D'ailleurs, pour renforcer notre supposition, Antoine Mizauld prévoit un ouvrage uniquement consacré aux vins médicaux : « Nous réserverons le reste au traité ou nous parlerons des vins composez & medicaux & des autres choses des jardins » (p. 139). L'auteur s'inscrit à nouveau dans les carcans de l'histoire de la médecine en valorisant ce breuvage mythique si bien décrit par Jacqueline Vons :

Le vin serait ainsi un des premiers *pharmaka* des hommes et des dieux : remède et poison, le vin donne sa couleur au sang mortel mais il détruit aussi la vie, il révèle la vérité de l'homme mais il lui ôte aussi sa raison.⁴⁶²

Le vin est apprécié en tant que remède, mais aussi en tant que boisson odorante : « D'ou est venu que quand on veut louer un vin, comme estant de bonne saveur, on dit en nostre commun langage, il sent la framboise. » (p. 156-157). Nous remarquons que l'auteur met en avant une expression sur l'expérience gustative de certains vins. Nous supposons que cette appréciation sera reprise dans le cadre de l'œnologie qui essaie de définir les saveurs du vin, ou d'une liqueur à partir d'autres saveurs d'aliments caractéristiques. Par exemple, on décrit souvent le merlot avec des arômes de fruits rouges. Par ailleurs, l'association de la framboise et du vin peut venir de l'odeur fruitée et de la saveur fruitée et sucrée, mais peut aussi venir de la couleur assez similaire des deux aliments. De plus, le vin n'est pas toujours composé de raisin : il existe aussi du vin de fraises (p. 157), un fruit rouge qui se rapproche de la framboise. Nous remarquons qu'il est souvent question de vin rouge et que le vin blanc est plutôt rare. Nous remarquons d'autres variantes de vin, comme le vin aigre, qui donne le vinaigre, ou encore le vin miel (p. 169). Nous prenons pour exemple le vinaigre rosat (p. 165). De plus, nous remarquons que les résidus pour fabriquer des boissons ou autres liquides, comme le vin ou l'huile, sont utilisés en médecine. Nous prenons comme exemple le marc d'olivier contre les règles abondantes et les ulcères (p. 299) ou la poix des raisins, pour soigner les étiques, soit

⁴⁶¹ « Eau », *Dictionnaire du moyen français*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine, [en ligne] : <http://www.atilf.fr/dmf/definition/eau> >.

⁴⁶² VONS (Jacqueline), *Mythologie et médecine*, Paris, Ellipses, 2000, 176 p. 24.

les malades fragiles (p. 316).

Nous supposons que le miel est très employé pour accompagner les recettes afin de faciliter leur conservation, mais aussi pour adoucir leur goût. Le vin, souvent aigre, est souvent accompagné de sucre ou de miel. De plus, il existe des médicaments à la texture et la saveur comparables à celles du miel comme le « miel & syrion » pour du suc de fleurs de lis « celle liqueur douce comme miel » (p. 170). Encore aujourd'hui, on conseille le miel pour apaiser les maux de gorge ou comme un condiment qui évoque la douceur.

I. 2. 3. Les gestes qui soignent avec des plantes

Précédemment, nous avons cité des passages de l'ouvrage d'Antoine Mizauld qui impliquent certains objets ou certaines techniques utiles pour la médecine des plantes. Le geste savant est tout aussi important que la connaissance des plantes et des objets relatifs à la médecine naturelle. Ce geste peut être le geste même du spécialiste en médecine. Comme nous l'avons indiqué plus tôt, il peut s'agir du geste du préparateur de remède qui évite que ces tablettes brûlent ou qui pile les plantes pour en extraire le plus de jus possible ou pour créer une poudre. Nous remarquons que ce geste se rapproche aussi de celui de l'artisan qui modifie la matière. La plante pilée peut servir en usage interne ou externe : la sauge pilée et appliquée sur la peau aide à lutter contre les morsures de serpent et le saignement des plaies (p. 109) et le thym pilé est utile en usage interne avec du vinaigre-miel pour lutter contre la goutte (p. 130). Le thym est tellement pilé qu'il est mis en poudre. Cette création est souvent répandue chez les apothicaires. Nous supposons que cela expliquerait l'expression *poudre de perlimpimpin* souvent attribuée à des produits d'apothicaire comme le définit le *TLF* : « Poudre aux vertus imaginaires vendue autrefois comme panacée par les charlatans »⁴⁶³.

De plus, il peut s'agir du geste conseillé par le savant que le malade doit reproduire. Ainsi, Antoine Mizauld conseille au lecteur de prendre les pilules composées de la sauge avec de l'eau pure (p. 110). Il conseille également d'avaler les cerises avec la rosée dessus pour alléger le ventre et guérir les malades des pieds (p. 267). Encore aujourd'hui, il est conseillé d'avaler une pilule avec ou sans eau. Nous trouvons alors le rythme suivant : préparer un verre d'eau, porter le remède à la bouche, prendre une ou deux gorgées d'eau pour pouvoir bien avaler le remède. En plus de l'aspect pratique, nous supposons qu'il s'agit d'une forme de rituel grâce auquel l'eau permet de lier le remède et l'homme. Cela est remarquable dans les propos de Bachelard sur l'eau : « l'eau est l'élément le plus favorable pour illustrer les thèmes de combinaisons des puissances (...). Elle s'imprègne de toutes les

⁴⁶³« PERLIMPINPIN », *Trésor de la langue française*, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2, [en ligne] :
< <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=3308937120;> >.

couleurs, de toutes les saveurs, de toutes les odeurs »⁴⁶⁴. Mircea Eliade développe également : « Les Eaux symbolisent la somme universelle des virtualités ; elles sont *fons et origo*, le réservoir de toutes les possibilités de l'existence ; elles précèdent toute forme et *supportent* toute création »⁴⁶⁵. L'eau, comme symbole presque sacré lie les individus aux remèdes végétaux, et plus généralement à la nature, est employée sous d'autres formes.

L'eau est employée à des fins médicinales sous forme de vapeur. Nous notons les vapeurs de décoction de laurier dans les oreilles (p. 330). Aujourd'hui, nous usons encore de la vapeur pour faire des inhalations. De plus, il est possible de faire des bains de la décoction de laurier (p. 330). L'eau est alors utilisée sous de nombreux aspects, pour des usages et des maux variés. Nous remarquons que le bain pour des vertus médicinales était assez important puisque nous trouvons de nombreuses occurrences du verbe *bassiner* (p. 116, 123, 162 171, 175, 177), qui aurait pour nous le sens de « laver, faire tremper dans un contenant rempli d'eau ou d'un liquide potentiellement médicinal ». De nos jours, les bains sont souvent associés à des instants d'hygiène et de détente, mais il existe aussi une grande déclinaison de bains, qui ne contiennent pas forcément de l'eau, dans les lieux de cures thermales qui ont pour objectif d'apporter des soins et une forme de bien-être. Dans ce cas, le bain indique alors un contenant rempli souvent d'une substance liquide dans lequel le patient se repose.

Antoine Mizauld propose aussi des remèdes grâce auxquels la plante se suffit à elle-même. Les vertus de la plante agissent parfois quand une personne la porte sur elle. En d'autres termes, la proximité avec la plante permettrait l'efficacité des vertus. Cela est très explicite dans le chapitre sur les asperges : « si sert de remede à ceux qui sont tormentez de la douleur des dens, si seulement on la tient sur le lieu ou est la douleur. » (p. 75). La menthe guérit du feu volage en étant tenue dans la main, mis en contact avec la peau (p. 125). La racine de mauve retient l'enfant lorsqu'il est porté proche de l'utérus (p. 242) et l'armoise facilite l'accouchement quand elle est posée sur le nombril et les cuisses (p. 228). Il existe aussi beaucoup de plantes mises sur la tête en forme de couronne ou de chapeau, comme le chapeau de fleurs de pensées (p. 182). Le chapeau de roses guérit les insolation (p. 162). Nous supposons qu'une plante proche d'un organe ou d'une partie du corps en particulier agirait sur ce point particulier, soulignant ainsi l'analogie « spécialement entre la vie des plantes et celle des hommes » comme l'exprime Angelo de Gubernatis dans la *Mythologie des plantes ou les légendes du règne végétal*⁴⁶⁶. Une plante mise sur la tête soignerait les maux de tête. Les chapeaux souvent conçus pour des fêtes, plus ou moins sacrées, seraient aussi employés pour soigner les

⁴⁶⁴BACHELARD (Gaston), *L'Eau et les rêves. Essai sur l'imaginaire de la matière*, Paris, Librairie José Corti, 1980, p. 126.

⁴⁶⁵ELIADE (Mircea), *Le Sacré et le profane*, Paris, Gallimard, 1965, p. 112.

⁴⁶⁶GUBERNATIS (Angelo de), *Mythologie des plantes ou les légendes du règne végétal*, Paris, C. Reinwald et Cie, 1878, vol. 1 p.XXVIII.

insolations dues aux travaux des champs. Une plante tenue dans la main, mise au contact de la peau, protégerait contre les maladies de peau. Nous ajoutons également que dans le cas d'une personne évanouie, il est conseillé de l'allonger sur du thym mol (p. 128). Nous supposons que l'adjectif *mol* renvoie à la consistance des feuilles, qui formeraient un matelas salutaire. La personne évanouie reprendrait conscience comme si elle se réveillait d'un long sommeil. Placer un malade dans une mise en scène rappelant un temps quotidien sain avec des plantes médicinales auraient des vertus salutaires. Nous supposons que la réactualisation du temps durant lequel une personne est en bonne santé constituerait une forme de remède. En outre, on retrouve aussi la position du malade alité dans le chapitre du souci qui aiderait à lutter contre la fièvre pestilentielle (p. 194). Le parfum du remède posé à un endroit précis suffirait à soigner la partie touchée, comme cela est indiqué dans le chapitre de l'absinthe (p. 201).

Ce type de remède révèle de la médecine végétale, mais aussi de la magie végétale basée sur la croyance que les vertus des plantes, appelées *forces*, peuvent être révélées par les hommes pour les hommes. Michel Foucault rapproche le concept de force et de secrets des plantes aux principes de ressemblance, comme l'analogie ou la sympathie, essentiels pour le XVI^e siècle :

Jusqu'à la fin du XVI^e siècle, la ressemblance a joué un rôle bâtisseur dans le savoir de la culture occidentale. C'est elle qui a conduit pour une grande part à l'exégèse et l'interprétation des textes : c'est elle qui a organisé le jeu des symboles, permis la connaissance des choses visibles et invisibles, guidé l'art de les représenter. Le monde s'enroulait sur lui-même : la terre répétant le ciel, les visages se mirant dans les étoiles, et l'herbe enveloppant dans ses tiges les secrets qui servaient à l'homme.⁴⁶⁷

Le concept de *force* en médecine naturelle est aussi démontré par Jean-Jacques Wunenburger et serait encore appliqué de nos jours :

La nature, depuis toujours, est en fait perçue comme représentant une norme de santé et comme disposant d'un pouvoir de guérison que les anciens nommaient *vis medicatrix naturae*. Elle serait donc dotée d'une « force vitale » équilibrante.⁴⁶⁸

Cette force est remarquable dans le chapitre des violiers qui traite de la « force qui est cachée des fleurs » (p. 174). Nous supposons que *force* a alors le sens de « vertu » avec une connotation magique, presque animiste. Ces croyances populaires, plus magiques que médicinales pour le regard moderne, sont aussi introduites dans le chapitre de la violette (p. 178) :

Outre ce, si quelcun a le pied droit blessé & offensé, qu'il lie sous la plante du pied gauche des Violettes pilees avec du vin, que si la blesseure est au pied gauche, qu'il les lie au pied droit. Ces choses sont assez aïsees à esprouver à ceux qui les voudront experimenter & qui seront curieux de tels secrets.

La recette de plante est à nouveau accompagnée d'un geste conseillé par un savant qui assure que la vertu a été prouvée. De plus, nous remarquons que l'auteur indique clairement que les secrets peuvent éveiller la curiosité. Cela nous confirme nos hypothèses sur le *Jardin* comme un ouvrage

⁴⁶⁷FOUCAULT (Michel), *Les Mots et les choses. Une archéologie des sciences humaines*, Gallimard, Paris, 1966, réimprimé en 2015, p. 32.

⁴⁶⁸WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, Paris, Les Belles Lettres, 2008, p.127 p. (deuxième tirage revu et corrigé).

écrit pour susciter la curiosité du lecteur et de le divertir.

Il est aussi possible que le geste rituel de la prise de remède issu de la médecine ou de la magie naturelle implique des conditions particulières sur l'heure de la journée ou l'état du patient. La ritualisation du geste médical est développée de la façon suivante par Jean-Jacques Wunenburger : « L'acte médical peut bénéficier de cette ritualisation qui induit un cérémonial pour la parole, pour l'inspection du corps, pour la prescription et le pronostic »⁴⁶⁹. Nous supposons que cette théorie est aussi valable pour la prise de remède. Cette ritualisation des gestes médicaux ancre les pratiques au quotidien. Elle offre un moyen de se soigner ainsi qu'un guide de conduite à la fois sanitaire, social et culturel. Nous rejoignons alors les propos de Jean-Claude Margolin, philosophe s'intéressant à l'histoire de l'humanisme, qui explique que « le discours médical et les prescriptions du médecin apparaissent comme étant la caution scientifique de ces pratiques et de ces valeurs éthico-religieuses, ou de ses habitudes socio-culturelles »⁴⁷⁰. La manière de consommer un remède est aussi porteuse de sens que les discours sur les éléments qui le composent et la façon dont il est préparé.

Nous notons le jus de citron à prendre tous les matins comme préventif contre les venins (p. 282) ou encore « à jeun ou devant souper » (p. 130). Cette citation contient deux critères essentiels. Le premier critère est la condition du patient et son état pour digérer un aliment. Aujourd'hui encore, certains remèdes ou certaines procédures médicales précisent qu'il faut être à jeun. Le second critère implique l'heure à laquelle le remède doit être pris. Le rythme de la médecine végétale se fixe au rythme de la vie quotidienne et au rythme des repas. Cela est logique si l'on considère toujours la faculté de digérer le remède. Nous remarquons que les représentants médicaux conseillent encore de prendre certains remèdes vers une période de repas. Cela peut-être avant, pendant ou après. Manger et se soigner se feraient à des heures de la journée et des repas particulières. Cela montre à quel point tous nos gestes quotidiens relèvent du rite et du rituel comme Jean-Claude Schmitt l'explique dans *Le Corps, les rites, les rêves, le temps. Essai d'anthropologie médiévale* :

Toute la tradition nous invite à placer les pensées, les croyances, les paroles au-dessus des actions, des gestes, des objets qu'ils manipulent. Mais ce postulat ne résiste pas à l'analyse anthropologique, qui révèle au contraire la force des rituels, la manière dont les corps, les gestes, les objets symboliques, les images, l'espace et le temps des rituels, non seulement expriment les pensées et les mythes, mais les organisent et les font exister.⁴⁷¹

Ces réflexions à propos des rituels quotidiens sont aussi abordées par David Le Breton :

L'homme participe au lien social non seulement par sa sagacité et ses paroles, ses entreprises, mais aussi par une série de gestes, de mimiques qui concourent à la communication, par l'immersion au sein des innombrables rituels qui scandent l'écoulement du quotidien.⁴⁷²

⁴⁶⁹ WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, op. cit., p. 69.

⁴⁷⁰ MARGOLIN (Jean- Claude), « La nature de la femme sous le regard médical à la Renaissance », *Médecine et médecins au XVI^e siècle*, Actes du IX^e Colloque du Puy-en-Velay, études réunies et présentées par Marie Viallon-Schoneveld, publications de l'Université de Saint-Etienne, 2002, p. 40.

⁴⁷¹ SCHMITT (Jean-Claude), *Le Corps, les rites, les rêves, le temps. Essai d'anthropologie médiévale*, Paris, Gallimard, 2001, p. 37.

⁴⁷² LE BRETON (David), *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Éditions Métailié, 2006, p. 15.

Les rituels inscrits dans le quotidien, comme certains usages de médecine végétale, témoigneraient alors de l'importance du temps pour l'homme, de la manière de le définir et de l'utiliser.

I. 2. 4. La plante fraîche ou sèche

Nous avons remarqué plus haut que la plante est souvent cuite. Elle est parfois mangée crue comme les feuilles de laurier crues avec du beurre pendant 3 jours (p. 330). Cela implique une préparation de la plante qui est conservée ou transformée pour créer un remède. Ainsi, il est possible d'utiliser aussi des plantes fraîches ou des plantes sèches. L'auteur précise ses caractéristiques dans diverses recettes comme celle de la décoction de roses qui doit se faire avec des roses sèches (p. 162). Ce changement de nature ou d'état implique que la plante n'a pas la même vertu suivant la condition dans laquelle elle est trouvée et utilisée. Encore aujourd'hui, le consommateur fait la distinction entre ce qui est frais et ce qui ne l'est pas. Le frais renvoie souvent à un aliment qui a été cueilli ou produit récemment, qui est meilleur pour la santé et qui ne constitue pas ou peu, de risque de maladie. Cet *a priori* sur le frais nous a d'abord laissé penser que les plantes fraîches sont valorisées par rapport aux plantes sèches dans l'ouvrage du médecin. Nous notons quelques citations qui confortent cet avis quand il s'agit de la racine de mauve « tant plus fresche & recente elle est, tant meilleure elle est aussi » (p. 246) ou la racine de laurier meilleure fraîche (p. 331). Cependant, nous soulignons que l'auteur ne préfère pas toujours un état à un autre et trouve des vertus aux plantes qu'elles soient fraîches ou sèches, comme le prouve cet extrait du chapitre sur le souci : « Le parfum de ses fleurs seiches receu par les parties naturelles des femmes fait sortir l'arrierefais. Et les mesmes fleurs fresches broyees avec du vin & beuës provoquent les mois » (p. 193). Cela dépendrait donc de la plante. Nous supposons que les deux états ne s'opposent pas vraiment et font partie des natures saines et utilisables, contrairement aux plantes pourries. Ainsi, Antoine Mizauld valorise les plantes sèches avec les fleurs de violiers : « les seiches ont plus de vertu que les verdes » (p. 174). Le vert est alors associé à la fraîcheur et à la croissance récente de la plante.

De plus, Antoine Mizauld indique des techniques sur les façons de sécher les plantes. Il ferait sécher les cerises au soleil ou au four « tant pour les sains que pour les malades » (p. 267). Il précise que les roses peuvent sécher au soleil (p. 166) en utilisant la chaleur naturelle et les effets de l'astre. Il est aussi possible de sécher les roses dans un four (p. 168). Le soleil et le feu auraient ainsi des vertus bénéfiques pour la santé.

II. Les caractéristiques des plantes médicinales

II. 1. Les parties des plantes impliquées dans les remèdes

Antoine Mizauld propose souvent plusieurs vertus et remèdes pour une plante. Le même remède peut avoir aussi plusieurs vertus. Cela est vérifiable dans le chapitre sur l'hysope :

Ceux là mesme pourront aussi user de la poudre d'hysope incorporee avec miel & reduit en forme de loch, ou bien avec vinaigre [p. 114] miel. Le mesme medicament chasse aussi & dissout les ventositez, & attenne les phlegmes gros & visqueux, & les rend plus aptes à expulsion.

Cela est encore plus remarquable avec l'énumération dans le chapitre sur le thym : « Il eschauffe, dit-il, attenne, rend plus subtil, resout, ouvre les obstructions & dissipe les grosses ventositez » (p. 128). Nous remarquons que cela se rapproche du mythe de la panacée, c'est-à-dire de la plante qui peut tout guérir. La polyvalence d'une plante ou d'un remède permet à ceux qui n'ont pas forcément les moyens de cultiver un grand jardin ou de préparer des remèdes de profiter au mieux des vertus proposées par la médecine végétale. Nous supposons que cette raison explique que chaque partie de plante possède au moins un usage médicinal particulier. En outre, nous soulignons que plus une plante est fameuse ou répandue dans les jardins, plus l'auteur en parle et développe les différentes parties qui la composent et ses usages possibles. En d'autres termes, plus la plante aurait une valeur symbolique forte et positive, plus il serait possible de lui attribuer des vertus médicinales. De plus, les vertus médicinales attestées de la plante rendraient son image plus positive. Celle-ci serait alors plus susceptible de se charger de valeur symbolique. Nous prenons pour appui le chapitre sur la rose qui détaille la fleur en six parties (p. 160-161). Les descriptions de ses parties s'intéressent aux formes et aux couleurs « bouton ou petit calice », faisant surtout appel à la vue. Certaines parties ont des termes propres comme l'*ongle des roses* pour parler du bouton de rose blanchâtre comme un ongle. Nous notons également que les vertus des roses sont décrites des feuilles à la fleur. L'auteur analyse les vertus de la plante avec un mouvement de regard qui va du bas vers le haut. Cela intensifie la grande valeur de la rose. De plus, la rose marque tellement les esprits qu'elle a donné l'adjectif de couleur *rose*, comme la fleur de la violette a donné l'adjectif de couleur *violet*, la fleur de la mauve l'adjectif de couleur *mauve* et le fruit de l'oranger l'adjectif de couleur *orange*. En outre, nous remarquons ce même mouvement descriptif dans le chapitre sur le lis (p. 169 à 171) qui commence par la racine, puis évoque la feuille, puis le suc puis la fleur. Nous notons aussi ce mouvement ascendant dans le chapitre du cerisier (p. 265) qui décrit l'arbre et monte vers le fruit et présente la façon dont il mûrit. Il s'agit alors de décrire le fruit suivant les saisons et le temps qui passe. La description des plantes peut donc inclure le rythme de la nature. Cela est aussi présent dans le chapitre sur le laurier qui détaille le développement des baies de laurier de la fleur aux baies vertes puis noires

(p. 324). Il en est de même pour les baies de genévrier vertes puis noires (p. 335). Le développement du discours naturaliste suit donc le développement naturel de la plante. Cela nous laisse supposer les prémices de la formation de la méthode d'observation botanique bien décrit par Jean-Pierre Bénézet : « Au début du XVI^e siècle, une transition se dessine entre la matière médicale, science appliquée, et la botanique, science fondamentale, qui connaît une réelle expansion au XVII^e siècle »⁴⁷³. L'ouvrage d'Antoine Mizauld marque bien cette transition évoquant les vertus des plantes médicinales intrinsèquement liées à leur culture déterminée en fonction de leurs caractéristiques observées et catégorisées.

II. 1. 1. Les racines et autres parties souterraines de la plante

Comme nous l'avons indiqué plus haut, les racines constituent un élément important des plantes, car Antoine Mizauld dédie tout son quatrième sillon pour les plantes qui poussent dans la terre. En outre, les racines ont une symbolique forte. Proche de la terre, elles sont souvent méprisées, mais elles renvoient aussi aux origines, au début de la vie. Par ailleurs, elles peuvent faire écho aux secrets de la nature qui sont parfois cachés et qui demandent que l'on travaille la terre pour les découvrir. Ces parties souterraines des plantes comme symbole de vie ont souvent été personnifiées et renvoient à des contes encore connus aujourd'hui comme celui de la racine de mandragore qui hurle quand on la cueille. Cela est aussi remarquable dans le chapitre sur le basilic dans lequel sa racine est conseillée pour éviter les douleurs lors des accouchements (p. 135), un temps où l'on donne la vie. Nous supposons que la partie de la plante qui est sortie de terre, parfois sacralisée comme une terre-mère, aiderait à faire sortir l'enfant du ventre de la mère. Cela ressort parfois dans le nom des plantes, comme le concombre parfois nommé « fils de la terre » ou « douceur de la terre » (p. 146). En outre, le concept de terre-mère est clairement exprimée dans le chapitre sur l'absinthe qui commence avec un point sur la « nature qui la mere qui produit toutes choses » (p. 195).

La vigueur des racines est indiquée dans le chapitre sur les violiers : « elles ont leur racine dure comme bois » (p. 173). Cela montre la force et l'endurance de certaines plantes médicinales. Cette robustesse prédisposerait la plante à posséder de grandes vertus médicinales. En outre, un autre aspect positif des racines est qu'elles sont souvent « bonnes à manger » (p. 250). Leur comestibilité est une raison de plus de les intégrer dans la pratique de la médecine végétale.

La racine peut être pilée comme celle de bourrache utilisée contre la fièvre tierce (p. 73). Il est possible d'extraire son suc ou elle peut être mise en poudre, comme la racine de romarin qui lutte contre les maux de ventre (p. 138 et 139). Elle peut être aussi infusée comme la racine de fraisiers

⁴⁷³BENEZET (Jean-Pierre), *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIII^e-XVI^e siècles)*, préface de Jean Flahaut, Paris, Honoré Champion, 1999, p. 403.

(p. 158) ou la racine d'armoise qui « purge tellement les femmes qu'elle fait sortir mesme les enfans morts » (p. 228). Encore aujourd'hui, les racines ou les rhizomes des plantes intègrent les recettes d'infusion. Nous pensons notamment au rhizome de galanga et à la réglisse.

Les racines mises en poudre ou infusée se retrouvent aussi dans des préparations à base de vin, comme l'écorce de racine de laurier dans du vin odorant pour lutter contre la pierre (p. 330) ou les racines de lis qui soignent les morsures de serpents quand elles sont trempées dans du vin (p. 169). Ces mêmes racines peuvent être aussi cuites sous la cendre (p. 170) ou rôties dans le l'huile rosat (p. 169), montrant qu'elles passent à travers une cuisson et une transformation qui lui permet de dispenser d'autres vertus. Préparées de cette façon, les racines de lis aident à la cicatrisation des plaies. La racine peut être incluse dans d'autres liquides que l'eau et le vin, comme le lait. Ainsi, la racine de mauve « prinse avec laict en façon de breuvage, [...] corrige la toux en peu de temps » (p. 243).

En outre, la racine est incluse dans des préparations complexes comme les tablettes de racine de mauve (p. 239). La rareté des recettes complexes pour les racines nous laisse penser que l'usage des racines est surtout fait pour des remèdes simples et rapides à constituer, qui demandent peu d'effort et peu de connaissances médicales. Nous supposons que ces usages simples se justifient par la symbolique de la racine et des plantes de la terre souvent réservées à une partie de la population humble qui n'a pas les moyens de s'offrir des remèdes complexes.

Employée en usage interne ou externe, la racine se montre efficace pour toutes sortes de situations. Elle aurait aussi des effets magiques, pour le critique moderne, car la racine de basilic simplement tenue en main aiderait à accoucher sans douleur (p. 135). Au contraire, la racine de mauve retient l'enfant dans le ventre (p. 239). Ainsi, la racine au commencement de la vie des plantes protégerait le début de la vie des hommes.

II. 1. 2. La tige de l'herbe et le bois de l'arbre

Des racines, montent les tiges et le tronc des arbres, comme cela est indiqué dans le chapitre sur la bourrache (p. 73). La tige symbolise la vie qui se développe, qui se dirige vers le ciel, et plus généralement vers les parties supérieures du monde. Ainsi, la tige de l'herbe ou le tronc de l'arbre se définiraient par leur verticalité et par leur rigidité, c'est-à-dire leur faculté à rester vertical et droit. La tige ou le tronc contribuent à déterminer si une plante est ligneuse ou non, soit définir une herbe ou un arbre.

Cette partie verticale permet de définir la taille de la plante qui constitue un élément de distinction entre deux plantes semblables. Ainsi, la lavande avec de grandes tiges se distingue de la plante la plus commune et prend un autre nom, *lavande aspic* (p. 139). Le nom viendrait du latin *spica* qui renvoie à la forme en épi de la plante. L'épi renvoie à la forme comme à la rigidité de l'herbe. Cela est notamment remarquable avec les rameaux qui peuvent venir de la tige principale comme de

pousses issues de la tige principale ou de branches. Le rameau a la particularité d'être relativement rigide, mais souple. Il est aussi connu pour être souvent associé à des mythes ou à des événements politiques et religieux. Cela est remarquable dans le chapitre sur le laurier « asseuré tesmoignage de paix » (p. 326). De plus, il est possible de chercher les vertus des plantes au plus haut de celles-ci. Antoine Mizauld conseille les cimes de laurier avec du vin et du nard pour soigner les problèmes d'audition (p. 330). Le haut de l'arbre laisse penser à une qualité médicinale supérieure difficile d'accès. Nous supposons également que la théorie des signatures est impliquée dans ce cas dans lequel le haut de l'arbre permet de soigner une partie du haut de la tête de l'homme. En outre, nous remarquons que l'huile de romarin est aussi faite à partir des cimes des branches (p. 138), soulignant à nouveau que le sommet ou le bout d'une plante aurait des qualités médicinales supérieures aux autres parties. Cela correspond à des représentations symboliques répandues encore de nos jours : ce qui est le plus haut est le plus valeureux, ce qui est le plus bas est le moins valeureux. En outre, nous soulignons que la tige comme élément distinctif aurait conduit à la formation du nom du chou (p. 41). Cette partie importante du chou serait aussi remarquable par ses vertus médicinales : la tige de chou brûlée soignerait le feu volage (p. 50). Nous remarquons que l'on soignerait une maladie qui évoque le feu et les brûlures avec une plante brûlée. Par sympathie, nous supposons que la qualité du végétale agirait contre le trait majeur de la maladie.

La tige est aussi préparée en décoction, comme la tige de sauge (p. 110) ou les tiges de mauves (p. 241). En usage externe, la rigidité de la tige de mauve sert à se nettoyer les dents (p. 241). Nous remarquons à nouveau que l'auteur essaie d'accommoder des usages médicaux pour toutes les parties des plantes.

Le tronc des arbres est aussi une grande source de matériau. Il apporte du bois qui permet de construire des maisons. Le bois offre aussi de quoi alimenter le feu pour cuire les aliments et pour se réchauffer afin prendre soin de sa santé durant les temps froids. Le bois comme source de chaleur est reconnu par l'auteur qui attribue des vertus presque magiques au bois de laurier qui produit « du feu de soy-mesme » (p. 328). Le laurier a une qualité presque magique, voire divine, puisque le feu se génère à partir d'une friction qui a une image symbolique forte, comme le prouve Gilbert Durand dans les *Structures anthropologiques de l'imaginaire*⁴⁷⁴. Ainsi, la médecine des plantes offrirait des savoirs essentiels et pratiques dans la survie et le développement des hommes. Comparable au mythe de Prométhée, cette information sur le bois qui crée le feu offre une manière de parler de la création du feu et de la chaleur qui préservent la vie humaine.

En outre, comme la feuille ou le fruit produisent du suc, le bois peut produire de la résine qui

⁴⁷⁴DURAND (Gilbert), *Les Structures de l'imaginaire, Introduction à l'archétypologie générale*, 11e édition, Dunod, Paris, 1992, p. 392.

porte parfois le nom de « vernix » (p. 349).

De plus, le bois peut être formé, sculpté et fabriqué des outils utiles pour le quotidien et pour faciliter les conditions de santé de certaines personnes. Ainsi, Antoine Mizauld conseille le bois du laurier pour ces qualités esthétiques, car il est « revestu d'une escorce polie & lissee & deliee » (p. 323) et pratiques, car il « est fort propre pour faire bastons pour appuyer les gens vieux » (p. 324). La vertu de bâton prend tout son sens et toute sa valeur quand nous lisons un peu plus loin que le laurier ornait les « sceptres & bastons imperiaux ». Le vieillard marchant difficilement deviendrait alors un empereur victorieux avec un bâton de laurier. Le chapitre du genévrier indique dès le début sa caractéristique la plus importante, c'est-à-dire son bois employé dans de multiples usages :

Le discours tant plus volontiers en ce lieu du Genevre (comme il est appelé entre nous François, d'autant que ses branches & sa tige servent d'apuis & eschelas pour soutenir les vignettes & treilles qu'on fait és jardins, les belles & magnifiques loges que les riches y dressent. D'autant aussi qu'on en apporte à Paris à belles batellees pour s'en servir à divers usages, & puis les crocheteurs le vont criant par les rues à qui en veut acheter, l'ayant premierement mis en beaux petits fagots, desquels on fait du feu pour resjouir par sa chaleur & bonne odeur, & le corps & l'esprit.

Cette étape est éclairante sur la construction de l'image de l'arbre qui ne donne pas de fruit, c'est-à-dire de nourriture, mais qui est très utile à l'homme pour son bois, comme le tilleul que nous abordons dans la prochaine partie. C'est une caractéristique que nous trouvons aussi dans la description d'autres arbres, comme le laurier ou encore l'olivier. Ce dernier aurait un bois avec des vertus médicinales : « L'humidité qui sort du bois d'Olivier verd, lors qu'on le brusle, guerit les darters & feus volages, les furfures, le mal saint main & la tigne ou rache » (p. 299).

Par ailleurs, les représentations symboliques et les usages des tiges ou encore des bâtons dressés sont soulignés dans d'autres mythes selon Angelo de Gubernatis. Le mythologue rapproche le bâton et les rameaux de la baguette magique divinatoire ou de la baguette divine sacrée, notamment chez les Capétiens qui la considéraient comme un signe de dignité⁴⁷⁵.

II. 1. 3. Feuilles et feuillages

Quand nous pensons à la médecine par les plantes ou précisément aux infusions, nous imaginons souvent des plantes vertes avec des feuilles à manipuler et transformer. Ces feuilles vertes sont signe de vie, de fraîcheur et se rapportent souvent à la bonne santé et à l'abondance. Nous leur accordons fréquemment une bonne odeur et un bon goût. C'est pourquoi elles intègrent souvent les plats cuisinés, comme la bourrache (p. 72) ou encore les feuilles de soucis qui parfument les potages et agrémentent joliment les salades (p. 175). Encore aujourd'hui, nous voyons difficilement des plantes aromatiques avec une autre couleur que le vert. Selon Michel Pastoureau, le vert est aussi la

⁴⁷⁵GUBERNATIS (Angelo de), *Mythologie des plantes ou les légendes du règne végétal*, Paris, C. Reinwald et Cie, 1878, vol. 1, pp. 48-59.

couleur de la médecine, de l'écologie environnementale, de l'apaisement et de la liberté⁴⁷⁶.

Par ailleurs, le vert des feuilles est souvent perçu comme une couleur vive qui contraste avec d'autres parties colorées du végétal. Ainsi les feuilles du cerisier font ressortir le rouge des cerises (p. 265) et offrent une description colorée et plaisante qui valorise l'image de la plante.

Les feuilles sont souvent sélectionnées en médecine végétale pour leurs couleurs ou leurs odeurs, en plus de leurs vertus. Ces critères permettent parfois de distinguer les plantes entre elles comme nous pouvons le lire dans le chapitre de l'armoise (p. 227) :

L'une jette force branches, comme l'Aluine ayant les fueilles grandes, & de couleur de verd-brun, & c'est celle qu'on appelle communément Armoise. L'autre vient le long des levees & fossez, voire parmy les champs labourables, ayant les fueilles plus petites, & c'est celle qu'on appelle communément en France l'herbe de saint Jean.

Nous remarquons que la couleur est un critère de définition qui accompagne d'autres critères aidant à définir la plante. Il est aussi question de la forme et de la taille des feuilles. La forme des feuilles influence parfois le nom même de la plante médicinale. C'est le cas du glaïeul qui « est ainsi appelé entre les François à cause qu'il a sa feuille pointue & faicte en forme de glaive » (p. 185). Cette analogie donne au nom de la plante des connotations guerrières évoquant la force qui se rattacherait éventuellement à ses vertus médicinales. En outre, nous remarquons, d'autres analogies avec les feuilles : les capitules d'artichaut que l'on appelle plus communément *feuilles d'artichaut*, étaient nommés « escailles » (p. 154) Nous supposons que cela renvoie à la forme et à la disposition des écailles de poisson. L'observation naturelle du monde animal aiderait à définir certaines images végétales.

Nous notons que les feuilles sont souvent employées en usage externe, comme des pansements pour soigner des blessures ou atténuer la douleur. Ainsi, les feuilles de marjolaine sèches sont appliquées pour guérir les blessures (p. 117) et les feuilles de fraisier pour guérir les plaies et les ulcères (p. 157), tandis que les feuilles de thym pilées et posées sur la laine avec de l'huile apaisent les douleurs (p. 128). Les feuilles viennent aussi guérir les brûlures ou la sensation de brûlure causées par des accidents du quotidien ou des maladies. Par exemple, les feuilles de lis soignent les plaies, les brûlures et les morsures de serpents (p. 169). De même, les feuilles de laurier pilées et enduites apaisent les piqûres de guêpe, de frelon et d'abeille et le venin de serpent (p. 330). Nous remarquons que l'auteur conseille des feuilles de laurier suivant leur taille, qui insiste sur le fait que la taille de la feuille constitue un critère de définition de l'image de la plante médicinale et de ses usages : « Les Bayes de celle sorte de Laurier qui a les fueilles plus menues, resistent aux serpens, araignes & scorpions » (p. 333). L'observation et le jugement de l'homme contribue alors à une bonne sélection de la plante médicinale et une meilleure création du remède végétal.

Les feuilles guérissent les brûlures comme elles peuvent les engendrer. Cela est clair dans le

⁴⁷⁶PASTOUREAU (Michel), *Vert. Histoire d'une couleur*, Paris, Seuil, 2013, 267 p.

chapitre sur l'ortie dont le nom même renvoie à la brûlure : « elle fait sortir des petites vescies semblables aux brusleures du feu : je croy que les gramairiens Latins luy ont donné ce non d'Urtica qui signifie bruslante » (p. 218). Nous remarquons d'ailleurs que lorsque l'ortie perd son aspect urticant, soit sa chaleur brûlante, elle est appelée « morte » (p. 223). Nous supposons que le trait caractéristique de la chaleur brûlante est associé à la chaleur vitale.

Les feuilles s'appliquent parfois comme un pansement sur les dents. Les feuilles de souci s'appliquent pour guérir les maux de dents (p. 193) et les feuilles de tanée calment les douleurs des dents (p. 230). Par ailleurs, les feuilles de sauge sont employées pour prévenir ces maux : l'auteur les conseille pour frotter ses dents afin de les nettoyer (p. 111). Les feuilles seraient donc usitées pour calmer toutes douleurs externes ainsi qu'en muqueuse.

Nous mettons en lumière la mauve et ses feuilles connues pour ses vertus émollientes, ou adoucissantes, qui lui auraient donné le nom de *malve*. Antoine Mizauld propose une série de recette apaisante comme celle qui contient des feuilles de mauve avec du pain contre la douleur des plaies (p. 242) ou encore celle qui composée de feuilles de mauve pilées et d'huile rosat contre les brûlures (p. 241). Nous soulignons que cette dernière recette est aussi employée contre le feu Saint Antoine (p. 243), qui renvoie à des maladies dont les symptômes sont notamment des brûlures ou des ulcères. Nous supposons alors que ce remède a été créé pour les brûlures en général puis a aussi été attribué aux maladies manifestant des brûlures. Par ailleurs, nous émettons l'hypothèse d'une logique interprétative symbolique : la mauve, soignant les brûlures causées par le feu ou qui donnent la sensation d'être exposé au feu, lutterait contre le feu et les maladies qui portent leur nom. Plus généralement, nous remarquons que les feuilles servent à apaiser les maux cutanés. Ainsi, les feuilles de laurier luttent contre les démangeaisons (p. 331) et la décoction de feuilles de sauge apaise la démangeaison des testicules (p. 110). Par ailleurs, nous tenons à souligner que la brûlure ou la chaleur peut être sacralisée ou considérée comme magique et miraculeuse. Cet archétype est développé par Mircea Eliade soulignant l'ambivalence du feu destructeur comme une brûlure ou bienfaiteur comme un feu intérieur.⁴⁷⁷

Beaucoup de remèdes à base de feuilles servent à soigner certaines conditions et certains maux qui ne touchent que les femmes. Nous prenons pour exemple les feuilles de petite et de grande armoise qui purgent et nettoient la matrice ou sont appliquées sur le bas du ventre avec de la farine d'orge pour déclencher les règles, faire sortir l'enfant et le placenta (p. 228). Nous supposons que l'association de ces vertus à l'armoise s'explique par le fait que la plante est souvent attribuée à Artémis, ou Diane, la déesse protectrice des femmes. L'armoise comme plante divine accompagnerait et protégerait les femmes. D'ailleurs, nous lisons plus loin que « l'Armoise broyee entre les doigts [...] servira de

⁴⁷⁷ELIADE (Mircea), *Mythes, rêves et mystères*, Paris Gallimard, 1957, p. 185.

beaucoup pour deseicher la matrice de celles qui l'ont trop humide & glissante » (p. 229). Cela impliquerait des activités sexuelles, qui ne concerneraient pas uniquement que la femme ou sa santé, mais renvoie plutôt aux relations amoureuses qu'Antoine Mizauld appelle le *jeu des dames*. L'armoise ne serait pas destinée qu'aux femmes et viendrait en aide à tous. L'armoise paraît comme une plante protectrice extrêmement puissante : « Aucuns tienent que si quelqu'un porte de l'Armoise avec soy, il ne pourra recevoir dommage d'aucun mauvais medicament, ni d'aucune beste, non pas mesme du Soleil » (p. 229). D'ailleurs, nous remarquons que l'armoise est une plante essentiellement à cultiver par les femmes riches (p. 227). Cela insiste sur la valeur de la plante et permet de développer un nouveau trait caractéristique de l'imaginaire du jardin qui peut être cultivé par des personnes riches, et pas uniquement par des paysans, comme cela est pourtant mentionné aux pages 88 et 89 : « Ces choses sont escrites, non pas pour les riches, mais pour les rustiques, & pour le simple peuple [...] pour remede en leurs maisons champestres. ». Le jardin à cultiver deviendrait aussi l'espace des bourgeois, voire des nobles.

De plus, les feuilles de mauve adoucissantes faciliteraient l'accouchement, mais seraient à utiliser avec précaution, car elles ôteraient la matrice (p. 240). Les vertus de la mauve seraient alors très puissantes comme le laisse penser le commentaire sur la capacité de la plante à purger grâce à une seule poignée de feuilles avec du vin (p. 241). De plus, nous pouvons aussi mentionner la décoction de feuilles et de racine de lis pour provoquer les mois (p. 171) ou encore les feuilles de lavande qui apaisent la matrice (p. 140).

Les feuilles sont utilisées en usage interne ou externe pour prendre soin de certains organes. Par exemple, pour soigner la rate, Antoine Mizauld conseille les feuilles de fraisier en bouillon (p. 157) ou une décoction de feuilles de lis à boire puis à appliquer sur la rate (p. 171). Pour l'estomac, l'auteur prescrit des feuilles vertes de violier pour le purger de la colère (p. 177). Nous rappelons d'ailleurs que la colère pouvait être considérée comme une maladie (p. 34), car elle indiquait un excès de *cole*, c'est-à-dire un excès de bile jaune. De plus, l'auteur propose d'appliquer des feuilles de la petite armoise pilées avec de l'huile d'amande sur l'estomac pour apaiser ses douleurs (p. 228). Les feuilles de roses sont aussi conseillées à cet effet, mais aussi pour un grand nombre de maux : « les fueilles fortifient le cœur, l'estomach, le foye & la vertu retentrice. Elles moderent les douleurs procedantes de chaleur & resolvent les inflammations » (p. 161). Nous émettons l'hypothèse que la vertu rétentrice renverrait au bon fonctionnement de la digestion.

De plus, nous remarquons qu'Antoine Mizauld donne beaucoup de détails sur l'anatomie de la rose et en vient même à donner des appréciations sur certains types de feuilles : les feuilles de rose lisses seraient les meilleures (p. 164). Cela correspond aux valeurs esthétiques et symboliques de l'époque durant laquelle on se méfie de ce qui est désordonné, frisé ou plus généralement de ce qui n'est pas droit. Ces feuilles de rose, qui serait la meilleure de toutes les fleurs, présenteraient les

meilleures des qualités médicinales et ne se verraient attribuer aucune contre-indication. En effet, les feuilles de rose mises en infusion dans du petit lait sont conseillées pour purger sans danger (p. 165). L'auteur utilise les termes spécifiques de *médicament bénin* pour désigner ce remède positif sans aucun effet négatif et dangereux. Cette vertu constitue un gage de grande vertu de la part de l'auteur qui manifeste sa méfiance envers les purges abusives. Cela nous permet de remarquer que les feuilles peuvent être infusées dans des liquides variés, comme du lait, du vin, ou encore de l'eau. L'auteur explique que les feuilles de sauge sont bonnes dans une boisson, car elles peuvent corriger ce qui est mauvais (p. 109), c'est-à-dire corriger certains maux. Cela rappelle que les liquides servant à mêler les ingrédients de la médecine naturelle ne sont pas toujours les plus sains. Cela est remarquable dans le chapitre sur l'olivier dans lequel l'auteur conseille d'infuser les feuilles de l'arbre dans de l'eau de pluie (p. 299). Nous interprétons cela comme une croyance médiévale qui indique que l'eau de pluie est une des eaux les plus pures.

Nous remarquons que certains remèdes dépendent du nombre de feuilles à employer pour se soigner. Ces nombres sont rarement anodins et sont souvent associés à des vertus et à quelques caractéristiques sacrées. Nous notons l'importance du chiffre trois dans le chapitre du laurier : « Trois feuilles bien tendres mangées par trois divers jours avec beurre guérissent la toux » (p. 330). Le chiffre trois est souvent considéré comme un chiffre spirituel élevé, qui renvoie à l'association ternaire sacrée du Père, du Fils et du Saint Esprit. Par ailleurs, Antoine Mizauld propose sept feuilles de bourrache pour guérir la fièvre (p. 73). Le chiffre sept se rapporte souvent à un nombre qui rassemble un groupe fini, voire complet, presque parfait, divin ou magique. Il renvoie aux sept jours de la semaine, aux sept arts à maîtriser, aux sept planètes qui composent le système solaire pour le XVI^e siècle, aux sept merveilles, aux sept sacrements ou encore aux sept péchés capitaux. Ainsi la valeur symbolique des nombres influencerait les prescriptions de la médecine naturelle. Nous remarquons d'ailleurs qu'il s'agit souvent de chiffre impair, nous rappelant ainsi le conseil de placer un nombre impair de feuilles de laitue sous le chevet pour bien dormir (p. 32). Cela est à faire sans que le malade le sache et implique une mise en place spécifique les feuilles en bas de la tige, c'est-à-dire, en bas de la plante doivent être tournées vers les pieds, soit vers le bas du corps humain. Le microcosme de la feuille fait écho au macrocosme du corps humain.

II. 1. 4. Les fleurs

Antoine Mizauld prête attention aux étapes de croissance de la plante et aux différentes étapes de développement de la fleur. Avant même que les fleurs ne soient épanouies, il est possible d'utiliser les bourgeons. Les bourgeons de laurier avec des griottes broyées ou pilés avec du miel soignent les inflammations (p. 330-331). De nos jours, les bourgeons ont toujours du succès en phytothérapie, puisqu'ils constituent une sous-discipline nommée *gemmothérapie*. Antoine Mizauld conseille aussi

les boutons de roses, valorisés avec par le nom de *calice* qui laisse penser que le bouton contient quelque chose de précieux et de sacré. Il cite Zarathoustra et indique que le bouton de rose ne doit pas être cueilli, mais rester sur la branche (p. 166). Nous supposons qu'il s'agit d'une autre façon de recueillir et employer les vertus de la plante. Cela relèverait de pratiques et de croyances populaires consistant à utiliser la plante la plus fraîche possible et qui aurait le plus d'effet. En outre, l'intérêt pour le bourgeon est remarquable dans le nom même de l'asperge : Antoine Mizauld indique que le nom grec de la plante désigne les bourgeons jeunes des herbes et des arbrisseaux (p. 74). Cette étape de développement de la plante marquerait tellement l'imaginaire qu'elle a permis la création d'un nom spécifique attribué à un végétal dont la forme lui ferait directement écho.

L'auteur propose d'ailleurs un sillon entier sur les plantes dont les fleurs sont les plus remarquables et les plus odorantes (p. 160). Nous comprenons rapidement que la fleur est un trait important pour définir l'image d'une plante médicinale et que l'odeur de la fleur constitue au moins un trait archétypique aidant à définir la plante. Nous notons plus loin dans le même chapitre une autre façon de cueillir les vertus des plantes qui seraient également fondées sur des croyances populaires : « Quoy que soit, la rosee qui se trouve sur les Roses recueillie avec une plume nette ou avec une spatule & mise sur les cillons des yeux guerit la chassieuseté d'iceux. » (p. 166). Nous remarquons un jeu de mots entre la rose et la rosée, qui vient du latin *ros, roris* qui inviterait à associer la fleur et le phénomène naturel, notamment pour les pratiques médicales. L'association de sonorités devient une association d'objets et d'idées capable d'influencer les mœurs et les usages, comme les usages médicaux.

Nous notons que la beauté des fleurs, leur valeur esthétique, aurait des vertus médicinales, ou du moins des effets positifs sur l'homme. Nous remarquons que la vue de certaines fleurs permet de réjouir, c'est-à-dire de rééquilibrer les humeurs, comme la rose qui est belle et qui sent bon (p. 160). Ce motif est aussi présent dans le chapitre sur les violiers (p. 176) :

Ceux qui sont sujets au haut mal sont fort resjouis par la seule senteur de la Violette [...] mesme en sont aucunement soulagez, & principalement les enfans, & non pas seulement de l'odeur, mais s'ils boyvent de l'eau ou ses fleurs auront trempé.

Ainsi, la vue ou l'odeur d'une fleur réjouissent une personne. L'expérience sensorielle de la fleur, ou d'une plante en général, procurerait des effets médicaux salvateurs. L'usage des sens permettrait d'interpréter les objets du réel et de les employer. Cela rejoindrait les propos de David Le Breton sur le regard interprétatif : « Tout regard projeté sur le monde, même le plus anodin, effectue un raisonnement visuel pour produire du sens. »⁴⁷⁸. Il s'agirait d'une production de sens qui inviterait à une production d'usage.

La fleur est souvent aussi décrite par sa couleur, qui serait également un trait archétypique de

⁴⁷⁸LE BRETON (David), *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Editions Métailié, 2006, p. 83.

l'image de la plante. Elle peut influencer la nomination des plantes, comme nous le lisons dans le chapitre sur le glaïeul : « Aux champs on l'appelle en quelques lieux Flambe, à cause, comme je croy, de la couleur reluisante comme feu » (p. 185). Par ailleurs, nous supposons que la couleur comme l'odeur de la fleur, peuvent être considérées comme un trait caractéristique pour définir l'entièreté de la plante. En outre, nous soulignons qu'Antoine Mizauld émet aussi l'hypothèse que la flambe aurait un nom qui évoquerait la vertu échauffante de la plante (p. 185), marquant son usage médicinal et ses effets éventuels au toucher.

Il s'agit souvent de fleurs avec des couleurs très démarquées comme la rose rouge ou blanche, ou le lis blanc. Ses fleurs sont d'ailleurs appréciées pour leur beauté, et notamment leur belle couleur associée à la naïveté, c'est-à-dire au fait que les fleurs soient sans tâche et ne soient pas altérées. Le blanc naïf renverrait à la première couleur du visage, c'est-à-dire à la jeunesse, voire à une nature humaine sans défaut. Ainsi, Antoine Mizauld conseille les roses « qui ont la couleur plus naïfve, & qui ont moins de feuilles & lissees, sont les meilleures » (p. 164) et le lis pour « sa naïfve blancheur qui est sans aucune tache & sa souëfve odeur » (p. 169). La couleur blanche est une couleur symboliquement positive. Elle est souvent associée à ce qui est d'origine naturelle, comme l'adjectif *naïfve* signifiant « naturel, brut » invite à le penser.⁴⁷⁹ De plus, la meilleure couleur est souvent celle qui est sans tâche. Cela correspond aux perceptions des couleurs médiévales. Ce qui est sans tâche est souvent le plus apprécié. La personne avec des vêtements sans tâche est suffisamment noble pour ne pas se tâcher ou être bigarré, c'est-à-dire tâché de boue. D'ailleurs, quand il s'agit de vêtements, ce qui est de couleur unie est valorisée et ce qui rayé est déprécié. De plus, chaque couleur de fleur implique une vertu particulière, comme nous pouvons le lire dans le chapitre sur le pourpier (p. 62). D'ailleurs, Antoine Mizauld présente une recette pour colorer les vêtements à partir des fleurs de passe-velours (p. 192) :

Pour faire plaisir aux jeunes filles, la fleur du Passevelours seichee dans le four après que le pain en est tiré retient une couleur merveilleusement belle pour faire feston & chapeaux en hyver & se pourra bien garder ainsi beau & de couleur naïfve jusques à sept ans ou plus.

Cette teinture à la fois belle et résistante à long terme met en lumière les usages multiples et efficaces des plantes médicinales.

Par ailleurs, des couleurs sombres ou symboliquement négatives, comme le noir, invitent à la méfiance. Antoine Mizauld déconseille le thym noir et conseille plutôt du thym avec des fleurs avec des couleurs positives : « Mais il ne faut pas user du Thym qui est noir, ains prendre de celui qui est enrichi d'une fleur de couleur perse ou blanche. » (p. 128). Le bleu est la couleur de l'humilité et le blanc, celle de la pureté. D'ailleurs, nous supposons qu'il serait possible que certaines fleurs transmettent leur couleur aux hommes et transmettent peut-être une partie de leurs vertus. Cela est

⁴⁷⁹« naïf », DMF, ATILF - CNRS & Université de Lorraine, en ligne :
< <http://www.atilf.fr/dmf/definition/naif> >.

remarquable pour la fleur de lis dont la blancheur aiderait à rendre le visage « blanc comme neige » (p. 170). Cela nous évoque la locution comparative médiévale « blanc comme la fleur de lis » qui sert à qualifier le teint d'une personne⁴⁸⁰. Nous notons alors que la beauté des fleurs invite à créer des produits de beauté à partir de fleurs. Ainsi, l'eau de fleur de lis est conseillée pour déridier le visage d'une femme (p. 170). La ressemblance sonore entre le nom *lis* et l'adjectif *lisse* aurait peut-être contribué à la diffusion de cette vertu en France. De plus la couleur verte, ou *verde*, renvoie au vert, mais aussi à la fraîcheur d'une fleur, qui n'est pas toujours préférée à la forme sèche, comme cela est précisé sur les fleurs de violier : « les seiches ont plus de vertu que les verdes, pource que toute l'humidité superflue est cousumee » (p. 174). La couleur verte, signe d'humidité, est alors associée à un principe scientifique à traiter et modifiable par les savants connaissant les secrets de la nature. Par ailleurs, dans le chapitre sur la rose, Antoine Mizauld citant Mésué distingue des vertus différentes pour des couleurs de fleurs différentes : « Les blanches ne sont point laxatives du tout, ou bien peu, mais elles sont plus astringentes & confortatives que les rouges. » (p. 164). La couleur de la fleur signifierait sa vertu.

Par ailleurs, certaines plantes sont fameuses pour la variété de couleur de leur fleur. Par exemple, il existe les violiers suivants : « de blanches, de rouges, de couleur cœleste, de jaunes comme saffran, & de bigarrees & marquetees, & c'est un plaisir que de les veoir » (p. 173). Les fleurs les plus appréciées sont les jaunes qui viennent en premier et qui annoncent le printemps (p. 173). De plus, la comparaison au safran implique un jaune intense et précieux, comme une épice.

En outre, la nomination de ces plantes peut laisser une impression étrange pour le lecteur moderne quand l'auteur parle de « violettes jaunes » (p. 173) qui impliquent pour le moderne deux couleurs opposées le jaune est considéré comme une couleur chaude, le violet comme une couleur plutôt froide. Les couleurs sont complémentaires puisque le jaune est une couleur primaire et que le violet est un mélange des deux autres couleurs primaires, le rouge et le bleu. Il est peu probable que les lecteurs contemporains aient la même impression. Nous remarquons d'ailleurs qu'il existe aussi des violettes violettes, mais aussi des violettes blanches (p. 175). D'après le *TLF*, c'est au XIII^e siècle que l'on donne le nom de *violette* et que ce nom dérive en adjectif pour désigner la couleur de la plante principale dans la structure de son image. Nous remarquons que cela est aussi valable pour le citron aurait donné l'adjectif *citrin* pour désigner une sorte de couleur jaune dans « Myrabolans citrins » (p. 202).

Nous souhaitons aussi attirer l'attention sur les pensées aussi appelées *herbe de la trinité*, qui indiquent de suite que la plante est associée à la religion chrétienne et se rapproche de qualités sacrées et de vertus médicinales bénéfiques. De plus, la notion de trinité renvoie au nombre trois qui invite à

⁴⁸⁰STEFANO (Giuseppe di), *Dictionnaire des locutions en moyen français*, Montréal, CERES, 1991, p. 502.

penser que la fleur a trois couleurs : « herbe de la trinité à cause que sa fleur est composee de trois couleurs, est à mon advis le Phlogium. Pierre Pena, medicin tresdocte & bien disant, l'appelle Viola flammea » (p. 182). Nous n'avons pas trouvé de sens pour « phlogium », mais nous pouvons traduire littéralement « Viola flammea » par *violette de couleur du feu*. Nous supposons que ce nom renvoie à la couleur jaune-orangée des fleurs. La multiplicité des couleurs paraît également dans le chapitre sur le laurier qui présente les fleurs jaunes tirant sur le blanc, devenant des fruits verts puis noirs (p. 324). Cela montre l'intérêt de l'auteur pour les couleurs de la fleur et leurs vertus, ainsi que leur capacité à changer en proposant un dégradé de couleur au fur et à mesure que la plante se développe à travers les saisons. L'auteur ne manque pas de souligner les couleurs de l'iris (p. 185) :

La couleur de sa fleur composee de couleurs diverses, comme l'arc en ciel, on l'appelle Iris.
Et outre les fleurs violettes qu'il porte ordinairement, on en trouve des blanches, des pasles,
des jaunes & des rouges.

Le nom de la plante souligne alors la valeur esthétique accordée à la fleur. Cela est aussi clair dans le chapitre du passe-velours (p. 191) :

Si ne laisseray-je pourtant de le mettre ici entre les fleurs, car il surpasse par sa reluisante
couleur les plus belles fleurs, parquoy les François n'ont pas mal rencontré de l'appeler Passe-
velours

Par ailleurs, les fleurs se définissent par la période durant lesquelles il est possible de les observer et de les cueillir pour les utiliser. Cela est remarquable dans le chapitre sur le mûrier (p. 267) :

Le Meurier fleurit tout le dernier, car il ne jette ses bourgeons que bien tard & lors que le
froid est du tout passé. Et de là est venu qu'on l'appelait le plus sage de tous les autres arbres,
quoy que les Grecs luy ayent donné un nom qui signifie [p. 268] fol & sot, car je croy qu'ils
ont fait cela par une antiphrase

Dans cette citation, nous notons un jeu de mot avec les sens de l'adjectif *mur* qui renvoie à l'état d'un élément végétal et le tempérament d'un individu.

Les fleurs sont souvent nommées ou caractérisées suivant leur évolution sur une journée ou une année. La fleur de souci constitue un exemple remarquable de la fleur qui suit le soleil, mais aussi de la fleur dont la floraison suit le rythme des mois et du calendrier comme l'indique un de ses noms, *calendula* (p. 192). L'attraction de ces fleurs pour le soleil est perçue positivement par la médecine végétale : « ceste fleur suit notoirement le Soleil à mesure qu'il s'en va d'Orient en Occident, comme si elle se resjouissoyt de le veoir, tant il y a de convenance entre ces fleurs & le Soleil. » (p. 193). Le souci qui se réjouit est alors personnifié et laisse penser qu'il apporte des vertus positives, voire réjouissantes. Le souci comme plante solaire a le nom *heliotropium* (p. 192). Antoine Mizauld le distingue du petit et du grand *heliotropium* et renvoie plutôt au nom latin *calendula*. L'image de la plante solaire est ensuite intensifiée par l'explication étymologique relative au soleil (p. 193) : « Les poètes la nomment Caltha & les François Soulcie, qui vient du mot Latin Solsequium, pource que ceste fleur suit notoirement le Soleil ».

Nous remarquons que le latin *caltha* est associé à la langue des poètes, peut-être par référence

à Virgile qui mentionne le souci dans ses *Bucoliques*⁴⁸¹. Ce souci suit le soleil, comme les paysans afin de mesurer leur temps d'activité pour les travaux des champs. Ce critère est souligné par l'auteur qui donne d'autres noms appropriés pour la fleur également nommée « horloge des paysans, la fiancée du Soleil & l'herbe du Soleil » (p. 193). Nous remarquons que cela informe le lecteur des activités rustiques et ainsi renforce notre hypothèse que le lectorat principal contemporain n'est probablement pas les personnes qui travaillent les champs et les jardins quotidiennement. Par ailleurs, nous soulignons l'importance de l'astronomie, comme discipline étudiant la disposition des astres pour mieux comprendre le monde sublunaire. La connaissance des astres fonderait en partie les connaissances des plantes, de l'agriculture et de la médecine, comme le développe Jean-Claude Dousset :

L'observation de la nature pour rendre plus efficace les techniques agricoles donne naissance à la première science, l'astronomie. La thérapeutique, d'instinctive, devient magique, en relation avec les grands phénomènes naturels.

Pour expliquer l'origine des maladies, leurs conséquences, la propagation des épidémies, l'homme a recours à la croyance en des forces surnaturelles : astres, soleil, lune, dieux ou déesses. Croyances et superstitions jouent un rôle important dans l'art de guérir.⁴⁸²

Le souci est surtout employé dans le cadre de la médecine féminine (p. 193 et 195). Les fleurs de souci viennent soigner d'autres fleurs, c'est-à-dire « les fleurs trop abondantes des femmes » (p. 195). La fleur est associée aux maux féminins et à ce qui a trait à leur sexe. Le souci paraît alors être une fleur solaire archétypique bienveillante et vertueuse, dont l'image est encore répandue aujourd'hui, avec celle du tournesol, contrairement à la fleur de mauve dont on pensait pourtant qu'elle suivait le soleil à travers les nuages (p. 239). Nous supposons que cela met en avant les vertus de la mauve capable de discerner les astres invisibles.

Les fleurs de violier sont connues pour résister à l'hiver, comme le prouvent les citations suivantes : « Violettes jaunes hivernent d'elles mêmes parmi les murailles & ne craignent pas l'hiver, la glace, la neige, la grêle, ni les autres injures de l'air » et « No' en avons vu quelquesfois de fleuries environ Noé », (p. 173), soit à la saint Noé, le 10 novembre selon le calendrier liturgique. Nous remarquons que les fleurs sont prisées pour leur résistance. *Hiverner* voudrait alors dire « passer l'hiver », comme l'indique le *DMF*⁴⁸³, ou « résister à l'hiver ». La résistance à la saison froide est un critère de culture de la plante. Il est question de la saison froide, mais plus généralement des climats froids rudes. Les injures de l'air sont peut-être une allusion aux maladies causant des dommages corporels, comme la peste, qui se transmettent par l'air, ou encore à l'air comme une des choses considérées comme non naturelles qui peut produire le plus de nuisance d'après les médecins faisant

⁴⁸¹VIRGILE, *Bucoliques. Géorgiques*. Préface de Florence Dupont, Édition bilingue, Paris, Gallimard, 1997, p. 60.

⁴⁸²DOUSSET (Jean-Claude), *Histoire des médicaments. Des origines à nos jours*, Nice, Les Editions Ovidia, 2010, p. 21.

⁴⁸³« hiverner », *DMF*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine, [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/hiverner> > .

autorité⁴⁸⁴.

De plus, nous insistons sur le passe-velours remarquablement résistant en hiver. Il aurait des vertus qui dépasse le développement de la nature (p. 191) :

Et c'est merveilles que lors que toutes autres fleurs defaillent, si on met ceste-cy tremper dans de l'eau elle reverdit, & enrichit les chapeaux & bouquets qu'on fait en hyver, à cause dequoy plusieurs l'ont appellee Amaranthus, pource qu'elle ne flestrit point

Dès lors, ces fleurs utilisables en tout temps se seraient vues attribuer de nombreuses vertus énumérées (p. 174 et 175). Les fleurs de violiers sont présentées comme un remède consommé sur quelques jours pour provoquer les règles. Il est mesuré en cyathe, qui peut renvoyer à un gobelet. Cette prise journalière et mesurée correspond à des conseils pharmaceutiques encore connus et appliqués de nos jours.

D'ailleurs, nous remarquons qu'Antoine Mizauld est parfois précis dans ses mesures, se présentant encore comme un savant méticuleux. Il est question de *drachme* pour préparer des pilules (p. 174), « unité de masse, huitième partie de l'once (égale à un gros, soit environ 3,8 g) » selon le *TLF*. Il est aussi une question de prise de remède pour hâter l'accouchement avec une acetabule de racine de laurier et de l'eau (p. 331). *L'acetabule* est un « Instrument de mesure de capacité ; cette mesure même, équivalent latin de la cotyle grecque (0,273 litre) », d'après le *TLF*. Toujours dans le chapitre sur le laurier, nous retrouvons la racine à prendre avec trois oboles de vin odorant pour rompre la pierre et entretenir le foie (p. 330). *L'obole* renvoie à une « Pièce de monnaie qui vaut un demi-denier » et « Poids de la valeur de douze grains, en usage chez les orfèvres » d'après le *DMF*. *L'obole* serait alors employée pour mesurer un coût ou un poids. Nous supposons qu'elle aurait pu être employée pour du troc ou une forme d'échange que nous laissons aux historiens le soin de déterminer. Nous nous intéressons tout particulièrement à la valeur symbolique de ces mesures. Le poids permet de mesurer justement un remède, mais aussi de qualifier la valeur d'une plante, comme le prouve cette citation : « on presentoit le Reffort au pois d'or, la Bette au pois de l'argent, & la Rave au pois de plomb » (p. 105). Cette comparaison de mesure permet d'estimer le rayonnement culturel de l'image d'une plante. La mesure des éléments composant un remède peut dépendre du nom même de la maladie à soigner. Ainsi, pour guérir la fièvre tierce, il faut trois racines de plantain et trois ciathes d'eau et de vin. Pour la fièvre quarte, on utiliserait quatre racines de plantains et quatre ciathes d'eau et de vin (p. 224). L'adjectif qualifiant la maladie inspire la composition d'un médicament.

Les violettes de Mars sont nommées et définies suivant leur période de floraison. Elles fleurissent au début du printemps (p. 175), soit vers le mois de mars. Elles seraient aussi fameuses parce qu'elles peuvent fleurir sur une longue période « jusques en automne, voire jusques en hyver »

⁴⁸⁴NICOUD (Marilyn), *Les régimes de santé au Moyen Âge : Naissance et diffusion d'une écriture médicale en Italie et en France (XIII^e- XV^e siècle)*. Nouvelle édition [en ligne], Rome, Publications de l'École française de Rome, 2007 (généré le 27 octobre 2018), p. 67.

Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/efr/1448>>.

(p. 183). Les vertus des violettes sont nombreuses et servent notamment à soigner des maux des temps froids comme les angines (p. 176). Les violettes fleuriraient à temps pour soigner les maladies occidentales.

Avec le printemps, les violettes signaleraient le retour des plantes médicinales vertueuses. En outre, il semblerait que ceux qui cherchent les secrets de la nature cherchent des plantes capables de résister au froid et à l'hiver, ou capables d'arriver promptement après cette période de temps rudes, qui seraient le temps des maladies comme les *pleurésies* et les *squinances*, ou respectivement les pneumonies et les angines.

Un autre trait caractéristique de la fleur serait qu'elle se situe souvent parmi les parties les plus hautes d'une plante. Physiquement, la fleur est souvent supérieure aux autres parties des plantes. Cette caractéristique physique est parfois employée pour des sens plus moraux ou médicaux. Sélectionner la fleur d'un groupe d'objet ou de personnes consiste à choisir la meilleure option qui serait la plus positive et la plus vertueuse. Cette idée est renforcée par les propos d'Antoine Mizauld expliquant « la grande force qui est cachée és fleurs » (p. 174), sous-entendant que cette partie de la plante contient beaucoup de vertus bonnes en médecine et généralement utiles pour l'homme. Cette sélection se fait même dans le cinquième sillon spécifique aux fleurs d'Antoine Mizauld puisque l'auteur présente la rose, le lis et la violette en premier, car ce sont les fleurs les plus appréciées et les plus vertueuses. En effet, les roses seraient « par tout estimées sur toutes les autres fleurs » (p. 160). Comme cette fleur est très estimée, Antoine Mizauld parle beaucoup d'elle. Par ailleurs, même si l'auteur n'avait pas mentionné la haute estime portée à la rose, cela est remarquable dans la formulation du titre du chapitre sur les roses (p. 160). Il est question de rose et non pas de rosier : les roses désignent toute la plante, le rosier. En effet, le chapitre n'évoque pas uniquement les remèdes avec les fleurs, mais aussi toutes les parties du rosier.

Le premier chapitre du sillon sur les fleurs est très développé. Il traite de la rose en donnant beaucoup de détails, que ce soit sur l'anatomie de la plante et de ses vertus. Nous supposons que ce chapitre sur la rose présente l'archétype de la fleur, dans tout ce qu'elle a de plus beau et de plus vertueux. Il s'agirait alors de composer un premier chapitre exhaustif donnant le ton sur le symbole de la fleur et sur tous leurs usages possibles. Cette supposition est notamment influencée par les comparaisons avec la rose pour décrire d'autres fleurs. Le lis serait comparable à la rose pour sa beauté et les violiers jaunes et rouges peuvent atteindre la qualité de la rose musquée s'ils sont bien replantés (p. 175).

La description détaillée de l'anatomie de la fleur de la rose (p. 160-161) montre la valeur que les naturalistes ont accordée à la fleur, à son organisation, voire à sa structure. Il existerait deux grandes parties : l'une serait la fleur, l'autre le reste de la plante. Nous remarquons ainsi à quel point la fleur se démarque du reste de la plante dans le discours d'observation scientifique. Les multiples

noms de cette partie « ongle », « bouton » ou « calice » (p. 161) montrent que de nombreuses personnes se sont intéressées à cette partie en tentant de la définir avec différents noms. L'ongle renvoie à une partie du corps humain connue dont la forme générale aide à caractériser ses pétales arrondis à la couleur pâle. Le bouton aide aussi à définir la fleur de rosier par sa forme relativement ronde. Nous supposons que cela servait à définir la fleur en général, puis que le terme a pris un autre sens au cours du temps pour ne renvoyer qu'à la fleur avant son éclosion, avec une forme ronde et relativement dense. Le calice, quant à lui, renverrait aussi à une forme arrondie et aurait des connotations positives, voire sacrées, qui valoriseraient la rose. Par ailleurs, nous supposons que *calice* a renvoyé au rosier en général, avec la tige et la fleur, comme le calice est un récipient avec un pied qui supporte un vaisseau creux et rond. De plus, la description s'approfondit, quand le regard s'intéresse à l'intérieur de la fleur avec sa semence jaune et ses filaments ainsi qu'au pistil souvent nommé suivant la forme ronde des étamines « les petits grains ou mouchets » (p. 161). Nous supposons que cette observation marque les réflexions qui participent au développement de la botanique à partir d'analyse des organes sexuels de la fleur.

La rose est conseillée sous plusieurs formes : sèche en décoction ou pilée et broyée dans du vin blanc contre les problèmes de vue (p. 162), bouillie dans de l'eau contre les maux de bouche, soit les douleurs de dents ou les inflammations de la bouche ou de la gorge (p. 163), confite dans du miel, mise dans une préparation au vinaigre au nom de *vinaigre rosat* ou tout simplement fraîche (p. 165). Nous trouvons aussi les roses en conserves (p. 166) ou encore en jus avec du vin contre les douleurs de la teste, des yeux, des gencives et des oreilles (p. 167). Il existe un remède fait pour les maux de bouche à base de rose pilée, avec ou sans miel (p. 167). La rose est aussi utilisée en usage externe : elle apaise le feu de Saint Antoine (p. 167) et les humeurs chaudes dans l'estomac et la poitrine. Aujourd'hui encore, la rose est conseillée pour la digestion. La recette de l'eau de rose est présentée, puis suivie d'une énumération de toutes ses vertus (p. 164). Nous lisons ensuite toutes les techniques opératoires permettant de préparer l'eau de rose, comme l'usage d'alambic ou de bain marie (p. 167). D'autres techniques sont spécifiées, notamment pour ce qui concerne le séchage des fleurs de roses : « les Roses, comme aussi toutes autres fleurs, seiches au soleil qui ne soit par trop violent, ou au four [p. 168] lors qu'on en a tiré le pain ». Le séchage en délicatesse serait préparé en fonction de la valeur des fleurs et de leurs vertus. La rose est alors l'archétype, le modèle des différents usages des fleurs médicinales et des différentes façons de les préparer. De plus, nous tenons à signaler une lecture intrigante dans ce chapitre : nous ne savons pas toujours s'il est question de la fleur ou de la plante quand l'auteur parle de « rose ». L'emploi métonymique du terme génère des confusions, mais peut-être aussi des développements d'usage de la plante. Par exemple, un remède à la rose d'abord créé à base de fleurs de roses pourrait aussi créer un autre remède à base de rose, comprenant la plante en entier. Nommer une plante reviendrait alors à participer à la création de nouveaux remèdes végétaux.

Par ailleurs, nous remarquons des confusions de nomination de fleurs. *Marguerite* et *paquerette* se confondent (p. 184), laissant penser à de possibles confusions dans les instructions de préparation de remèdes. Ces confusions dues à un manque de précision en description et donc en définition nous rappellent les propos du linguiste Ludwig Wittgenstein :

Nous sommes incapables de circonscrire clairement les concepts que nous utilisons ; non parce que nous ne connaissons pas leur vraie définition, mais parce qu'elles n'ont pas de « vraie » définition.⁴⁸⁵

Cette absence de vraie définition nous semble penser que cela permettrait le développement d'un archétype, comme celui de la petite fleur blanche, auquel on peut associer la marguerite ou la pâquerette. Le terme archétypique renverrait plus à l'imaginaire de l'objet observé, aux critères et aux récits qui le définissent, qu'à l'objet en lui-même.

Cela rejoindrait les propos d'Umberto Eco :

Nous croyons parler d'arbres, de couleurs, de neige et de fleurs (et nous croyons les connaître), mais ce sont des métaphores qui ne correspondent pas aux entités originelles.⁴⁸⁶

Par ailleurs, Les fleurs sont parfois utilisées en sirop, décoction ou huile, comme les fleurs de lavande prisées pour leur odeur par les parfumeurs comme les apothicaires (p. 140-141) ou encore de thym : l'huile de fleurs de thym cuites éclaircirait la vue et aiderait à conserver la santé (p. 129). Nous remarquons que les fleurs de thym servent à faire du miel de qualité, avec une belle couleur et une bonne odeur. Antoine Mizauld appuie cela avec une citation de Virgile : « *Le miel sentoit naïvement le Thym* » (p. 127). Cette citation de littérature antique montre que l'association entre le miel et le thym est bien ancrée dans les mentalités. Cette association se retrouve en médecine, comme la décoction du thym avec miel (p. 127) qui est toujours usitée aujourd'hui. Le thym serpolet est connu pour soigner les maux de gorge. Des associations de plantes observables dans la nature auraient donné des associations de plantes applicables en médecine végétale. Cela implique aussi des associations de plantes avec des produits que l'on trouve dans la nature, comme le miel.

En plus de la rose, nous remarquons que certaines fleurs offrent des remèdes qui ont leur nom propre. Le suc de fleur de lis aurait pour nom *Syrion* (p. 171) et aiderait à guérir les ampoules et à amollir la matrice. Le lis aurait sa propre eau fabriquée à partir d'alambics, comme la rose (p. 170).

Les fleurs sont aussi incluses dans les préparations culinaires. Ainsi, la fleur de bourrache intègre les salades en été (p. 72) et les fleurs de souci sont mises en salade par les femmes, comme des feuilles, pour soigner des multiples maux : « contre les maladies du cœur, contre la jaunisse, les pales couleurs des filles & contre la difficulté de respirer » (p. 195). Il existerait des fleurs de romarin à confire pour soi ou ses amis (p. 138). Les fleurs confites sont faciles à conserver et peuvent répondre

⁴⁸⁵WITTGENSTEIN (Ludwig), *Le cahier bleu et le cahier brun*, préface de Claude Imbert, traduit de l'anglais par Marc Goldberg et Jérôme Sackur, Paris, Gallimard, 1996, p. 68.

⁴⁸⁶ECO (Umberto), *De L'arbre au labyrinthe. Études historiques sur le signe et l'interprétation*, traduction par Hélène Sauvage, Paris, Livre de poche, 2011, p. 768 (biblo essais).

à un besoin médicinal, mais peuvent aussi participer à un moment de gourmandise à partager entre amis. Les fleurs en cuisine allieraient recettes culinaires, recettes médicales et instants sociaux. Les fleurs ont aussi un rôle social qui relève peut-être un peu de la médecine. En effet, de nombreuses fleurs sont tressées dans des couronnes végétales. Ces couronnes ont une valeur esthétique : elles peuvent servir à embellir. Elles peuvent aussi être intégrées dans des fêtes ou des rituels liés à la nature ou à des événements de l'homme, comme l'indique le *TLF* dans son entrée sur la couronne : « Cercle de fleurs, de feuillages entrelacés qui se porte sur la tête en hommage aux dieux, en signe de joie ou comme simple parure. »⁴⁸⁷. Ainsi les fleurs de pensées sont mises en chapeau (p. 182). De même, les fleurs de sarriette sont mises sur la tête pour une raison médicinale que l'auteur indique : elles réveilleraient les personnes endormies ou assoupies (p. 115). Les fleurs de roses mises en chapeau sont utiles pour soigner les insolation ou pour avoir trop bu (p. 162). Nous remarquons que les fleurs posées sur la tête servent souvent à apaiser des maux de tête. Ainsi, quand nous lisons que les fleurs de romarin servent parfois à faire des chapeaux (p. 137) sans indications précises directes. Cependant, à la page suivante (p. 138) que nous lisons que les fleurs de romarin sont efficaces pour le cerveau et la tête. Nous supposons que les pratiques rituelles ont influencé les usages médicaux et la conception des vertus des plantes, ou encore la nomination de ces plantes. Cela expliquerait notamment le nom latin du romarin, *libanotis*, mentionné par Antoine Mizauld (p. 137), que l'on peut rapprocher du latin *libatio, onis* désignant une libation, soit une offrande ou un sacrifice.

II. 1. 5. Les fruits

Nous remarquons que les deux derniers sillons servant à définir les arbres et leurs emplois médicaux sont classés suivant les fruits qu'ils produisent (p. 142). Le chapitre sur les arbres à fruits comestibles (p. 250) est un des plus amples sillons avec 13 chapitres. En outre, nous remarquons que le chapitre sur les fraises et les framboises rassemble deux fruits rouges dans le quatrième sillon (p. 156). Nous supposons donc que les fruits constituent un critère permettant de définir et de développer l'image d'un arbre, et plus généralement d'une espèce végétale. De plus, l'image des fruits se définirait en partie par leur comestibilité et leur couleur.

Un arbre peut se définir par son fruit et les caractéristiques attribuées au fruit. Ainsi, le groseillier est défini par la couleur de son fruit « tant blanc que rouge » (p. 158) dans le titre même du chapitre dans lequel la plante est abordée. Même si le fruit n'est pas mentionné, il est bien question de la couleur du fruit. Toute la plante prendrait les caractéristiques du fruit. La classification des plantes influencerait donc l'image de ces dernières. Pour le groseillier, nous déduisons qu'il existe au

⁴⁸⁷« Couronne », *TLF*, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2, en ligne : <http://atilf.atilf.fr/dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?12;s=3927255510;r=1;nat=;sol=1;> >.

moins deux sortes d'espèces domestiquées : le groseillier à baies blanches et le groseillier à baies rouges. Nous remarquons encore que la couleur du fruit est un critère essentiel pour le cerisier : le rouge de ses fruits contrasterait remarquablement avec ses feuilles (p. 266) et seraient les meilleures pour la santé. Ainsi, ce que l'œil voit le mieux serait le meilleur pour le corps. Le rouge serait donc une couleur remarquable du fruit. De plus, Antoine Mizauld précise que les fruits du framboisier ne sont pas exactement rouges : il s'agirait plutôt de « les Meures du Framboisier qui sont de couleur azuree purpurine » (p. 158). Nous remarquons que les adjectifs de couleur « azuree purpurine » oscillent entre le bleu et le pourpre, tandis que le nom même de *meure* nous évoque le fruit de mûrier, fameux pour sa couleur proche du noir. Nous supposons que *meure* constituerait un archétype de fruit attribué à des fruits ronds, oscillant du rouge ou noir. Son nom ferait écho à la bonne maturation du fruit marquant sa comestibilité ou d'autres qualités utiles à l'homme. En outre, cette étude d'observation des couleurs est aussi remarquable avec la couleur « verd-brun » (p. 227) citée un peu plus haut, indiquant la volonté de décrire précisément la couleur des feuilles. Nous le notons également dans la description du fruit du cerisier qui rougit « comme une scarboucle » (p. 265), qui renvoie une teinte de rouge foncé ou rubis. Ces descriptions plus réalistes seraient une des marques indiquant les prémices de l'observation botanique ainsi que des réflexions sur l'observation et le développement d'un vocabulaire relatif aux couleurs.

En outre, les pommes du pin sont aussi définies par une couleur décrite de façon surprenante par Antoine Mizauld qui utilise une comparaison pour être plus évocateur et percutant : « d'une peau de couleur comme de fer enrouillé » (p. 315). Nous remarquons que cette comparaison renvoie à des couleurs et des textures qui aident à la visualisation de l'objet. Cela est aussi remarquable avec les comparaisons végétales pour décrire les couches du fruit du noyer : « La premiere est verde & tendre comme herbe, & l'autre est ferme comme bois » (p. 305). En outre, le titre du chapitre sur le pin « Du Pin & de son fruit » (p. 315) indique tout de suite une préférence pour parler du fruit sur les autres parties de l'arbre. Cela correspond aussi au critère du huitième sillon traitant sur les arbres portant des fruits comme des noix. Antoine Mizauld indique dans tous les titres du sillon qu'il est bien question des fruits. Cela justifie le choix des arbres, qui ne poussent pas vraiment dans des jardins septentrionaux comme le pin ou le laurier. D'ailleurs, l'auteur le souligne dans le chapitre sur le sorbier (p. 277) et à la fin de son chapitre sur le pin : « Mais ce sera assez dit du Pin & de [p. 317] son fruit, aussi bien ne s'en trouve il gueres és jardins de nos quartiers septentrionaux ». Cet argument conclut alors le chapitre sur le pin. Ne poussant pas dans les jardins français, le pin ne peut pas plus se développer dans le *Jardin* d'Antoine Mizauld.

L'importance du fruit du pin est aussi remarquable dès le début du chapitre puisqu'il commence avec des indications sur les différents noms attribués aux fruits : « noix du Pin, Coin & Striboli [...] Coccali ». Nous émettons l'hypothèse que *striboli*, supposément indiqué par Galien,

serait une forme latine pour « pomme de pin » et *coccali* supposément indiqué par Hippocrate viendrait du grec ancien. Nous tenons à souligner le nom *pomme de pin*. La *pomme* désigne bien un fruit de forme arrondie, comme dans son premier sens étymologique, et ne renvoie pas à la *pomme* comme « fruit du pommier ». Ce dernier est d'ailleurs valorisé dès le début du septième sillon (p. 250). Cela est aussi remarquable dans le chapitre du citronnier décrit comme un arbre « portans citrons » (p. 277), des fruits aussi nommé « pomme de citron » (p. 279). Archétype du fruit, comme la rose est l'archétype de la fleur, la pomme est écrite comme le fruit comestible idéal facile à trouver et s'opposerait au fruit moins comestible et symboliquement négatif qu'est la noix ou *nuces*.

Le fruit de l'oranger, appelé *orange*, a été adjectivé et a donné l'adjectif de couleur *orange*. Cependant, Antoine Mizauld propose une autre étymologie pour *orange*. Les oranges tiendraient leur nom de leur couleur d'or « une couleur luisante comme fin or » (p. 28), ce que valide l'auteur avec un commentaire qui le précède « & à bon droict ». Cela permet à l'auteur d'expliquer aussi l'expression de Virgile *Pomme d'or*, pour désigner les oranges, les fruits ronds de couleur d'or. Ce nom a aussi servi à désigner les coings (p. 257). Nous supposons que l'auteur s'est posé la même question que nous sur les noms et les couleurs des plantes, se demandant si la couleur fait le nom ou si le nom inspire une couleur. De plus, nous notons encore une référence à Virgile : parler d'orange est une affaire de grands auteurs classiques. Nous remarquons la valorisation de la langue latine et de l'étymologie d'*orange* avec *aurum*, signifiant « or », bien que le terme serait plutôt issu du perse *naranj*, comme nous le démontrons dans le chapitre sur l'orange dans notre prochaine partie.

En outre, les oranges sont aussi remarquables par leur goût (p. 283). L'auteur distingue le doux, l'aigre et l'aigre-doux. Nous remarquons que l'aigreur n'est pas forcément un goût désagréable. L'auteur indique que le fruit du cerisier est « plaisant à cause de sa petite aigreur » et serait apprécié par les femmes enceintes (p. 265). Nous remarquons qu'aujourd'hui encore les femmes enceintes raffolent de fruits rouges selon quelques croyances, mais il s'agirait plutôt de fraises. En outre, l'aigre-doux est encore appréciée aujourd'hui, notamment dans les plats exotiques. De plus, les oranges douces sont considérées comme chaudes, les autres rafraîchissent. Nous supposons que les douces renvoient aux oranges douces et les aigres renvoient à la bigarade.

Parmi les fruits comestibles, le citron attise la curiosité d'Antoine Mizauld qui la transmet à ses lecteurs, même si les citronniers poussent difficilement en France et donnent rarement des fruits. Cette curiosité est manifestée par les multiples noms attribués au fruit (p. 277) :

Entre ceux-ci nous mettrons le Citronnier en premier rang, le fruct duquel est appelé par fois Medien ou Persien, & d'autres Assirien, comme Theophraste appelle l'arbre Medien & Persien, Plin le nomme Assirien.

Nous remarquons que ces noms renvoient à des régions de l'est de la Méditerranée, concernant surtout l'Asie mineure. Ces noms insistent donc sur le lieu d'origine qui sera encore rappelé une page plus loin dans l'expression « engeance de Mede » (p. 278), renvoyant à la Médie. D'ailleurs, Antoine

Mizauld mentionne les « myrabolans » (p. 316) qui est un petit fruit d'Inde, qui sollicite également l'imaginaire de l'exotisme.

Semblables aux citrons, les limons suscitent la curiosité par leurs formes, leurs tailles et leurs goûts, qui participent alors comme critère de formation de leur image. Antoine Mizauld propose une citation en vers de Jovian Pontanus pour valoriser les sortes variées de fruits (p. 283) :

*L'un a son fruit petit, & son suc fort fascheux,
L'autr'avec fruit plus gros jette aussi plus de jus :
Et tous les deux estant longuets en leur figure.
Le tiers jette son fruit fort gros de sa nature
Et de figure ovale, ressemblant au Citron
En ses replis et bosses, mais n'est nullement bon
Au goust.*

Jovian Pontanus semble aussi prendre le suc, ou le jus, comme critère de définition du fruit. Aujourd'hui encore, on recherche les fruits juteux. On utilise souvent du jus d'orange pour les petits-déjeuners ou encore des goûters.

La taille et la forme du fruit sont aussi mises en avant lorsqu'il est question de la datte, dont le nom même évoquerait la forme du fruit : « Les Prunes Dates tiennent le second reng, lesquelles j'estime avoir prins le nom de ce qu'elles sont longues comme le doigt » (p. 262). Nous notons d'ailleurs que les dattes sont aussi appelées en fonction de leur origines *Prunes de Damas* (p. 262).

L'olive, comme fruit de l'olivier, est mise en avant, surtout pour son huile « qui n'a son pareil entre toutes les liqueurs que nature à produites, après le vin » (p. 301). Le chapitre sur l'olivier est composé en deux paragraphes. Le premier paragraphe est plutôt bref et traite de l'olivier, de ses feuilles et de son bois. Le second traite uniquement des usages et des vertus du fruit, soulignant l'importance du fruit sur le reste des parties de la plante : « il faut maintenant dire quelque chose du fruit. » (p. 301). L'olive est décrite suivant plusieurs critères : son goût, sa couleur, sa maturité et ses effets sur le corps humain. Les critères aux connotations positives, comme la couleur jaune et la fraîcheur, ont des effets positifs : ils sont utiles pour le ventre. Mais, le fruit noir est considéré comme nuisible. Nous remarquons que même le noyau de l'olive a ses vertus pour soigner les ongles (p. 300). Les noyaux de pins « répriment les humeurs corrompus & pourris de l'estomach » (p. 316). Les noyaux de pêches corrigent la nuisance éventuelle du fruit (p. 272). Les médecins utilisent donc toute la plante, jusqu'au noyau, si cela est possible.

Le noyau de certains fruits a son utilité et s'ancre dans l'imaginaire des plantes médicinales. Nous remarquons que le nom *noyau* renverrait à ce qui constitue une partie primordiale du fruit dans le *Jardin*, comme nous laisse penser cette citation dans le chapitre sur l'ail (p. 82) :

Les anciens qui ont traité de l'agriculture ont appelé les Oignons, Uniones, à cause qu'ils n'ont qu'une seule teste, unie, & non pas composee de plusieurs bulbes & noyaux, comme ont les Auls.

Cette citation prouve également que ce que l'on nomme *noyau* ou *bulbe* peut influencer la nomination d'une plante médicinale. L'explication de la nomination suivant le bulbe est d'ailleurs

mise en lumière par la syntaxe avec les virgules encadrant « Uniones » et « unies ».

De plus, le fruit de l'arbre est si important que son nom varie en fonction des plantes. Nous avons remarqué qu'il était possible de parler de *pomme* ou encore de *noix*. Le fruit du laurier est nommé *baie* (p. 323). Cela montre la particularité de ce dernier. Le genièvre est aussi considéré comme un arbre à baies. D'ailleurs, le DMF donne cette définition : « Menu fruit de certains arbustes (notamment du laurier) ». Cette définition montre que l'on associe encore aujourd'hui le nom de *baie* au fruit du laurier. De plus, Antoine Mizauld indique un nom particulier pour les baies de laurier nommées « Daphnides », probablement lié au mythe de la nymphe Daphné transformée en Laurier. En outre, l'imaginaire du mythe de Daphné est très important au XVI^e siècle selon Claude Gilbert Dubois qui explique qu'il « n'est pas passage de vie à mort, mais changement de rythme et de registre dans une vie qui passe du corporel au végétal sans sortir de la vie »⁴⁸⁸. De plus, les vertus médicinales et les multiples usages des baies de laurier sont développées sur trois pages. Ces pages impliquent des conseils médicaux donnés par des médecins ainsi que des croyances plus populaires, comme le fait de broyer les baies en nombre impair contre le mal de tête ou encore d'utiliser sept baies pour avorter (p. 332). Les fruits non comestibles serviraient alors à rejeter le fruit des entrailles.

II. 2. Les caractéristiques pour définir une partie ou l'entièreté d'une plante médicinale

II. 2. 1. Sur la plante médicinale plaisante aux sens

Comme nous l'avons vu précédemment, les plantes sont souvent décrites à partir d'une description visuelle qui met en valeur certains aspects comme leur forme, leur couleur et leur taille. D'autres descriptions valorisent d'autres sens comme le goût ou l'odorat. Nous supposons que les perceptions sensorielles influencent l'interprétation que l'on se fait d'une plante et de son image. Pour cela, nous nous référençons surtout aux réflexions de David Le Breton : « La perception n'est pas coïncidence avec les choses, mais interprétation. [...] Sentir le monde est une autre manière de le penser, de le transformer de sensible en intelligible »⁴⁸⁹.

II. 2. 1. 1. Le goût de la plante médicinale

Le goût comme critère de définition des plantes médicinales s'explique par leur comestibilité, une caractéristique très importante dans la classification d'Antoine Mizauld, comme pour la plupart des médecins du XVI^e siècle. Cela est d'ailleurs expliqué par Magdalena Koźluk :

Manger sainement aux XVI^e et XVII^e siècles, c'est approvisionner le corps en choses

⁴⁸⁸DUBOIS (Claude-Gilbert), *L'Imaginaire de la Renaissance*, nouvelle édition augmentée, Paris Eurédit, 2012, p. 145.

⁴⁸⁹LE BRETON (David), *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Editions Métailié, 2006, pp. 14 et 29.

« plaisantes au goust et de tendre substance » en privilégiant les arômes. C'est pourquoi les médecins citent toutes sortes d'herbes dont les qualités aromatiques semblent tout à fait avenantes à la santé.⁴⁹⁰

Les feuilles, les fruits et certaines fleurs sont utilisées en usage interne. En d'autres termes, il faut souvent les manger pour qu'elles aient un effet. Leurs saveurs sont alors un critère de définition et propagent une image positive et donc un usage courant. Ken Albala atteste d'ailleurs que le goût est le sens principal pour définir les humeurs d'un aliment, et donc ses usages pour se nourrir et se soigner⁴⁹¹.

Prendre un remède est toujours plus agréable quand il a bon goût. Nous supposons que la sarriette est appelée *savoree* (p. 115) pour ses bons saveurs et que la framboise est appréciée comme un fruit délicieux qui « a une odeur et un goust beaucoup plus plaisant » (p. 156) et dont l'image positive lui a permis d'intégrer de nombreuses recettes de pâtisseries. Nous notons cependant que la framboise est conseillée en consommation modérée (p. 157), comme la plupart des fruits. Nous notons également que d'autres goûts moins agréables sont évoqués comme l'amertume ou encore « l'astriction » (p. 164) qui aurait le sens de « sensation d'astringence » à notre avis. Il serait un sens dérivé d'*astriction* employée en médecine avec le sens d'« action exercée par une substance astringente sur les tissus » d'après le *TLF*. L'aspect aigre aurait influencé la nomination de l'oseille : « Ceste herbe a prins le nom d'Oxalis entre les Latins, à cause de son suc aigre, d'où est aussi venu que plusieurs la nomment Aceteuse » (p. 66).

De plus, le caractère savoureux de la plante nous paraît essentiel pour tout ce qui relève de l'alimentation et des préparations culinaires. Nous pouvons reprendre l'exemple de la bourrache pour les salades d'été (p. 72), l'hysope dans les viandes cuisinées et les fèves (p. 112), la sauge (p. 111) ou de la mauve (p. 238) dans les potages. Nous remarquons que la mauve étant dans le sillon des plantes non comestibles sont à manger avec précaution. Notre réflexion s'appuie sur une recette de la mauve en bouillon utiliser pour vomir (p. 243). Les feuilles de soucis seraient bonnes dans les salades comme les potages (p. 195). Nous supposons alors que la plante serait très utilisée, car elle serait utile en cuisine à toutes les saisons. De plus, David Le Breton assure que l'aliment est comparable à une « constellation sensorielle »⁴⁹² et que le goût renvoie à des expériences primordiales dans notre rapport à la nourriture et aux mythologies culinaires : « Quand Alice dit du contenu d'une petite bouteille qu'elle « avait tout à la fois du goût de tarte à la cerise, de crème, d'ananas, de dinde rôtie, de délices d'un repas de Noël en une seule gorgée », elle traduit la dimension largement subjective des saveurs qu'elle associe au plaisir et à la rareté »⁴⁹³. L'image des plantes médicinales comestibles

⁴⁹⁰KOZLUK (Magdalena), « « Vrays courriers et messagers de l'âme » : l'alchimie des cinq sens dans les régimes de santé au XVI^e et XVII^e siècles », *Formes du savoir médical à la Renaissance, op. cit.*, p. 191-192.

⁴⁹¹ALBALA (Ken), *Eating right in the Renaissance, op. cit.*, p. 82.

⁴⁹²LE BRETON (David), *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Editions Métailié, 2006, p. 317.

⁴⁹³*Ibid.*, p. 334.

intégrerait le rapport mythique de l'homme à la nourriture. Encore aujourd'hui, nous remarquons que le mythe contemporain d'Alice au Pays des merveilles de Lewis Carroll est très prégnant dans l'industrie alimentaire notamment grâce à la scène de non-anniversaire qui invite au *tea time*. Nous prenons pour exemple la marque *Whittard* qui propose une collection de thé et d'accessoire à thé sur la thématique mythique d'Alice au Pays des merveilles⁴⁹⁴.

La comestibilité d'une plante est un critère primordial et engage parfois des débats. Nous pouvons prendre l'exemple des débats des anciens à propos de la comestibilité du basilic qui serait dangereux au point de faire perdre les sens (p. 134). La construction de l'image d'une plante pourrait alors impliquer l'art et le plaisir de la table. Ainsi, les feuilles de laurier donneraient bon goût à la gelée et au cotignat (p. 329), c'est-à-dire à une gelée de coings. On apprécie aussi la confiture de noix (p. 309) ou encore la confiture de groseilles avec du miel ou du sucre pour la conserver toute l'année (p. 159).

Ces enjeux médicaux, gastronomiques, mais aussi sociaux sont clairement mis en lumière par Pedro-Gil Sotres citée par Magdalena Kozluk :

Cette « incursion des médecins dans le domaine de la gastronomie » [s'explique] par trois facteurs :

la nécessité de rendre appétissante la nourriture proposée aux patients, ce qui explique aussi la présence, dans les régimes, de chapitres consacrés aux assaisonnements, de *saporibus*. D'autres raisons sont d'ordre thérapeutique : connaître les assaisonnements les plus savoureux permet de soigner les patients qui présentaient des troubles de l'appétit ou de la digestion. Le troisième facteur renvoie à des motivations d'ordre social : les régimes sont un code qui permet au médecin de contrôler en partie le mode de vie du patient, et le domaine de l'alimentation, qui fait rester au dehors de ce type de réglementation. Au-delà des normes diététiques apparaît donc l'intérêt du médecin pour que le comportement du patient se conforme à son rang social.⁴⁹⁵

Antoine Mizauld indique les spécificités de la confiture de coing de Lyon « où on met de la Scammonue & du Diagridre » (p. 259), ravolisant ainsi des régions de France. Cela est remarquable aussi avec la recette de sarriette avec du persil et des fèves qui plairait aux gens des villes comme aux paysans (p. 116-117). Antoine Mizauld proposerait un repas simple capable de convenir à tout type de classe sociale. Nous remarquons aussi que les saveurs des plantes issues des jardins et des travaux des champs formeraient un point de rencontre entre les individus de tous les milieux sociaux. Cela est explicite dans le chapitre sur les artichauts, présents à tous les banquets (p. 153) et dans le chapitre sur le châtaignier « en hyver ou en void d'ordinaire les tables des riches & des povres toutes chargees » (p. 320). Ce chapitre valorise la cuisine des végétaux médicinaux. Antoine Mizauld expose une belle description de la préparation spectaculaire des marrons grillés (p. 321) :

Avant que faire cuire ni les unes ni les autres, il les faut fendre avec un cousteau jusques à la chair, de sorte que la peau soit pecee, afin que par l'ouverture, le vent que le feu agite &

⁴⁹⁴Collection accessible à cette adresse en ligne :

< https://www.whittard.co.uk/search?q=wonderland&lang=en_GB >

⁴⁹⁵KOZLUK (Magdalena), « « Vrays courriers et messagers de l'âme » : l'alchimie des cinq sens dans les régimes de santé au XVI^e et XVII^e siècles », *Formes du savoir médical à la Renaissance, op. cit.*, p. 195.

esmeut, puisse sortir, autrement elles feront un bruit comme un tonnerre, qui ne sera pas sans faire peur, & mettre en danger ceux qui sont presens

Les conseils de préparation de la châtaigne, faiseuse de tonnerre, ne sont pas l'unique occurrence. Antoine Mizauld explique un conseil à la fois culinaire et économique : « Je dis que si on fait cuire des tendres bourgeons de Figuier parmi la chair de bœuf, cela fera qu'elle sera plustost cuite, qui sera une grande espargne de bois » (p. 295). Nous remarquons aujourd'hui que les personnes sont encore friandes d'astuces culinaires qui évitent les gâchis ou utilisent les denrées alimentaires de façons innovantes. On peut penser par exemple à la cuisson à l'étouffée de plats dans les feuilles de bananiers ou encore aux infusions aux queues de cerise.

D'autres éléments végétaux ont des vertus médicinales, mais sont aussi appréciés car ils servent d'aliments nourrissant utiles contre la faim. Ainsi, nous lisons dans le chapitre sur les figes (p. 292) :

Les Figes tant fraîches que seiches servoyent de pain & pour toute autre viande, de sorte que les anciens luiteurs ne se nourrissoient d'autre viande, jusqu'à ce que Pythagoras leur enseigna de manger de la chair. On avoit aussi trouvé le moyen de les garder salees & les manger au lieu de fromage, selon le dire de Pline.

Nous pouvons aussi noter la cuisine de fruits secs (p. 264), de poissons de mer avec du fenouil (p. 122) ou encore une recette de courge : « si pour nourriture, il sera bon d'y mesler quelque autre chose chaude, comme du Persil, d'Oignon, du Poivre, de Menthe, du Thym & semblables » (p. 143). Même si Antoine Mizauld souligne qu'il ne devrait pas se mêler des affaires des cuisiniers, nous trouvons au fil du texte des recettes et des astuces. Il explique comment faire une sauce verte avec de l'oseille, car « ne se fait gueres festin qu'il n'en y ait » (p. 67). Il donne une recette d'artichauts à cuisinier comme des asperges qui vont à la table des riches (p. 154). Il apporte aussi des informations sur la façon de changer le goût des aliments. Le cumin modifierait le goût et la mauvaise odeur du poireau (p. 81). Nous pouvons lire une autre occurrence dans le chapitre sur l'absinthe : « D'autres bailloyent ses fueilles dans une Figue pour couvrir l'amertume & pour luy donner un peu meilleur goust, qui est une fort salutaire tromperie » (p. 199). La remarque auctoriale invite à penser qu'il existe des duperies qui seraient cautionnables.

Antoine Mizauld procure une astuce pour savoir si un melon est mûr : « lequel on dit estre meur lors que la queue se sépare du corps & qu'il produit une senteur souëfve quand on approche du nez le nombril. » (p. 150). Cette astuce est encore pratiquée aujourd'hui.

Il ne manque pas de conseils pour le vin. Il donne des recettes de vins herbacés, comme le vin avec de l'orval comparable à de fameuses liqueurs comme un « vin grec de Candie ou pour Malvoisie » (p. 137). Il explique comment conserver le vin : « en fin on met le clair à part, lequel on garde, & pour le conserver de corrompre, ou s'enaigrir, on met de l'huyle par dessus. » (p. 289). Le Chou aiderait à changer le goût du vin (p. 64) et l'ache, utilisée par les taverniers, donnerait une meilleure odeur au vin (p. 57). Le poireau pourrait transformer le vinaigre en vin, ou du moins il empêcherait le vin de devenir aigre (p. 81). D'ailleurs, Antoine Mizauld critique les taverniers qui

profitent de ces astuces et diluent le vin (p. 64). L'auteur ne manque pas de verve dans le chapitre sur le poireau : « Mais nos taverniers, vraies pestes du vin, qui coustumierement le brouillent & falcifient, ne sont pas dignes qu'on leur enseigne ces choses, ni beaucoup d'autres plaisantes & utiles » (p. 82). Il s'adresse aussi à eux dans le chapitre sur l'orval avec un discours à la fois suppliant, mais qui ne manque pas de leur adresser indirectement des reproches : « dressez hardiment les oreilles taverniers & vendeurs de vin, mais au moins je vous prie ne trompez plus personne par vos brouilleries & meslinges meschantes & nuisibles » (p. 137).

Il est aussi souvent question de valoriser les sens et les connaissances de ceux qui travaillent la terre, et donc les jardins. Nous ajoutons comme exemple les villageoises qui s'accommodent de l'odeur de l'ail, contrairement à certaines personnes de la ville (p. 172).

Par ailleurs, il est difficile de dissocier la cuisine de la médecine, car chaque aliment est considéré comme un élément de médecine pouvant aider à soigner des maladies ou conserver la santé. Se nourrir, c'est aussi se soigner. Le fenouil, par exemple, vient dans les repas pour annuler la mauvaise qualité d'autres aliments (p. 122) : « il ne faut pas user de Fenoil comme viande, mais bien comme medicine ». Le coing cuisiné au four est essentiellement préparé avec des plantes médicinales : on mange la chair du fruit après avoir retiré l'herbe médicinale (p. 260). Les fruits médicinaux sont développés dans le chapitre de l'épuration inclus dans les pratiques culinaires (p. 248) :

On les mange aussi coustumierement avec Figues seiches, Raisins secs ou Dattes, mais il faut boire après de l'eau froide, ils évacuent les eaux, la cholere & la phlegme. On fait aussi cuire les feuilles avec un poulet, ou parmi des autres herbes, ou en quelque autre bouillon pour la mesme fin & usage.

Nous pouvons noter également les vertus de l'ortie qui s'améliorent « si on la fait cuire parmi les viandes, ou si on la confit » (p. 219).

L'importance de la plante médicinale dans le repas est aussi claire dans le chapitre sur la laitue, qui est servie comme médicament en été pour rafraîchir, car elle est froide et humide (p. 34). Elle est d'ailleurs conseillée en entrée (p. 37). De nos jours, nous avons oublié ce point médical, mais nous mangeons toujours des salades fraîches composées de laitue, ou d'une autre sorte de salade verte, pour nous rafraîchir en entrée. Il en est d'ailleurs de même pour certains fruits médicinaux mangés en fin de repas. Cela est remarquable dans le chapitre sur la poire (p. 256). Aujourd'hui encore, on mange la poire en fin de repas et on apprécie encore ces fruits cuits dans du vin.

En outre, nous remarquons que certaines préparations culinaires vont inspirer la médecine, puisque, dans le chapitre sur l'oseille, Antoine Mizauld propose un remède en forme de gâteau (p. 69).

La saveur même aurait une vertu médicale. La saveur de la menthe éveille l'appétit (p. 124) tout comme les cerises éveillent l'appétit des malades (p. 265). D'ailleurs, dans le chapitre sur la cerise, nous notons que le goût des cerises change aussi ses vertus (p. 266) et les pommes marquées « par la diversité du goust » (p. 25) auraient des vertus variant suivant leurs saveurs. Le goût serait alors un indicateur de la nature du fruit et de ses usages possibles. Nous supposons que cela renvoie

à la théorie des saveurs de Galien ou d'Aristote. Cela est remarquable dans le chapitre de l'amandier dans lequel il est question de l'amertume (p. 313) :

On attribue la cause à l'amertume, laquelle desseiche & consume l'humidité, empeschant que les veines ne se remplissent, du remplissage & troublement desquelles ils estiment que vient l'ivrognerie

La menthe aiderait aussi à digérer le lait (p. 123). La pâquerette dans une salade ou dans un bouillon amollirait le ventre (p. 184). Les grains de citrons auraient été cuisinées dans des viandes par les Parthes pour lutter contre la mauvaise haleine (p. 278). Les Parthes, ou l'empire arsacide, est un empire perse du III^e siècle av. J.-C jusqu'au III^e siècle ap. J.-C. Ce nom marque une connaissance experte d'Antoine Mizauld sur la géographie et l'histoire antiques. De plus, la citation « L'Hysope qui est le plus fort à l'odeur & au goust est estimé le meilleur » (p. 114) assure nos propos sur les vertus médicinales des plantes reconnaissables par les sens comme le goût et l'odorat. Cela nous laisse penser que plus la plante émeut les sens de l'homme, plus elle a de vertus. Nous remarquons que la maturité d'un aliment peut aussi influencer ses usages en cuisine et en médecine. Les pommes mûres sont « de meilleure nourriture et engendrent meilleur suc » (p. 252) et serviraient notamment à la digestion. Cette vertu est encore reconnue aujourd'hui. Nous notons également la recette de pomme au four à manger après le repas (p. 252). Elle est encore concoctée de nos jours pour être dégustée à la fin du repas, en dessert.

En outre, le chapitre sur l'épinard est le seul chapitre traitant des plantes des jardins qui ne serait pas mentionnée par les anciens, selon Antoine Mizauld. En l'absence de références aux savants en médecine et en agriculture, le carreau sur l'épinard traite surtout de recette de cuisine (p. 71). Cela souligne à nouveau un des traits essentiels dans l'image des plantes : on aime parler d'une plante parce qu'elle peut se manger. La saveur d'une plante, ou son absence de saveur, est ancrée dans les esprits et dans la langue française comme le souligne l'histoire du nom de *belistre* (p. 65) d'abord pour désigner la blette sans goût, puis pour désigner une personne sans esprit. D'ailleurs, Antoine Mizauld ne manque pas de glisser une remarque sur les mauvais comportements qu'il aime dénoncer. Dans cette occurrence, les gens sans esprit sont associés aux maris qui insultent leur épouse, marquant ainsi la position de l'auteur sur quelques observations sociétales.

II. 2. 1. 2. L'odeur de la plante médicinale

L'odeur est mise en avant dès le sommaire, puisque l'auteur distingue les plantes odoriférantes de celles qui ne le sont pas. De plus, nous avons montré précédemment que l'odeur définissant les plantes médicinales avaient ses propres vertus. Comme cela est lisible dans le chapitre sur la bourrache (p. 72), une bonne odeur « réjouit », « recrée l'esprit » ou qui « sent naïvement le Poupon », c'est-à-dire le melon. Dès lors, une personne qui sent une plante, comme la bourrache, ou qui fait son expérience sensorielle positive, peut voir ses humeurs modifiées et donc changer sa santé.

D'un point de vue anthropologique, David Le Breton assure d'ailleurs que l'odeur, comme expérience intime du monde, est souvent associée à un sentiment : « L'odeur révèle l'intériorité sans discussion et dénonce les états d'âme de l'individu, des événements ou des lieux. »⁴⁹⁶. Il ajoute également que l'odeur est souvent attribuée à un moment privilégié créant « une atmosphère spécifique »⁴⁹⁷, ce qui corroborerait l'image des odeurs agréables des saints. L'odeur pourrait aussi renvoyer à un souvenir : « l'odeur est un moyen de voyager dans le temps, d'arracher à l'oubli des bribes d'existence »⁴⁹⁸. Nous supposons que les odeurs évoquées par Antoine Mizauld pourraient affecter le lecteur qui se remémorerait les parfums des plantes et d'autres éléments de la nature. L'auteur ferait alors appel à l'imaginaire collectif comme à l'imaginaire individuel du lecteur.

Cette vertu réjouissante est si importante qu'elle aurait inspiré le nom de la bourrache. Ainsi, l'odeur bénéfique est une caractéristique qui a influencé le nom des plantes. Ce critère aurait aussi déterminé le nom latin du basilic (p. 132-133) dont le nom latin *ocimum*, et son dérivé « *occimonest* » (p. 131), viendrait lui-même du grec *oxo* qui signifierait « sentir bon ». La plante, par son odeur, aide à changer le comportement des pusillanimes et des timides. Nous soulignons aussi l'expression « arbrisseau de senteur » (p. 141) pour désigner les plantes du troisième sillon. Nous trouvons encore des plantes qui ont le nom d'*arbre de senteur* ou de *pois de senteur* qui indiquent clairement que l'odeur est encore un critère d'identification et de nomination.

De plus, nous aimerions attirer l'attention sur les autres noms de la lavande, souvent appelée *nard bâtard* (p. 139) pour son odeur agréable très prisée. L'auteur explique que l'odeur de la lavande viendrait de sa semence et de ses feuilles, comme de sa fleur. Il justifie sa classification dans le chapitre sur les herbes odorantes. Il assure que les feuilles ne seraient pas moins odorantes que la fleur. Cela nous indique que l'auteur essaie de lutter contre l'idée reçue que l'on pense souvent que ce n'est que la fleur qui peut garder en elle une bonne odeur, quand celle-ci se démarque par sa beauté, notamment par rapport aux feuilles. Dans le chapitre sur le citronnier, Antoine Mizauld rappelle à nouveaux que les feuilles sont odorantes comme les fruits (p. 278). En outre, la lavande et son odeur semblent avoir suscité un intérêt économique, en plus d'un intérêt médicinal, qui a séduit la capitale et qui permettrait le développement des entreprises de parfumeurs et d'apothicaires, notamment pour produire l'huile de lavande aspic (p. 141). Par ailleurs, nous remarquons que la lavande est toujours appréciée pour son odeur et est incluse dans de nombreux projets entrepreneuriaux créant des produits pour le bien-être relevant du commerce alimentaire ou cosmétique. Aujourd'hui encore, la lavande est perçue comme un simple bon pour la santé et très présent dans la culture française. Elle est aussi fameuse comme plante symbolisant la Provence de France. Des boutiques souvenirs proposent des

⁴⁹⁶LE BRETON (David), *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Éditions Métailié, 2006, p. 283.

⁴⁹⁷*Ibid.*, p. 257.

⁴⁹⁸*Ibid.*, p. 268.

sachets de lavande séchée pour parfumer ses draps ou encore des torchons brodés avec des motifs de brins de lavande. Dans l'industrie du bien-être au naturel, nous prenons les exemples de la marque d'infusions *Le Bénéfique* proposant des épis fleuris de lavande à infuser⁴⁹⁹ et de la marque de cosmétiques *Florame* présentant une crème pour les mains de Provence avec de la lavande.⁵⁰⁰

En outre, nous notons que le commerce des plantes et de leurs fruits intéresse l'auteur, puis qu'il est question de la vente des pêches, avant qu'elles ne se gâtent (p. 272). La notion de gâchis est aussi importante de nos jours, notamment avec les tendances zéro déchet et les campagnes gouvernementales luttant contre le gaspillage⁵⁰¹.

Nous remarquons que l'auteur attribue d'autres vertus médicinales à l'odeur des plantes. La sauge qui sent bon améliorerait la fertilité et sauverait la ville qui était dans une situation critique (p. 108). L'odeur d'une plante pourrait sauver des malades, mais aussi le destin de toute une population. L'odeur de la menthe réveille l'esprit (p. 124). L'odeur de la violette soigne les maux de tête (p. 176). Le parfum du thym corrige les tintements d'oreilles (p. 129). Celui des fleurs de soucis fait sortir le placenta (p. 193). Les feuilles flairées de laurier, « un arbre de fort bonne odeur » (p. 323), empêchent la contagion et les infections de la peste (p. 331). De même, la poix des pommes de pin assainit l'air des convalescents (p. 316). L'odeur du romarin est « si souëfve & plaisante » qu'elle permet de lutter contre les défaillances du cœur et arrête les fluxions de la toux (p. 138). L'odeur de romarin est extrêmement prisée, notamment pour purger l'air en période de peste en le transformant en « vapeur salubre ». Nous supposons que la pratique d'inhalation servait à faire passer toutes les odeurs dans les poumons et le reste du corps. Nous remarquons que les médecins étaient bien conscients que l'odeur passe par l'air. Cela est aussi remarquable dans le chapitre de la rose, très appréciée pour son odeur. Il précise les théories galéniques sur les substances issues des quatre éléments, soit le feu, l'air, l'eau et la terre, ainsi que des informations sur la substance aérienne qui serait celle qui apporte la douceur et l'odeur aromatique (p. 163). Parler des plantes, c'est aussi parler des théories des humeurs, des théories sur les sens du fonctionnement du corps humain et de la nature.

Par ailleurs, nous remarquons que l'odeur de la plante peut être évocatrice sur de nombreux points. Elle peut évoquer d'autres plantes : le violier est nommé *giroflée* parce que son odeur rappelle le girofle (p. 172). Cette odeur est d'ailleurs valorisée dans la suite du chapitre : les violiers « sentent meilleur que pas une des autres » grâce à « leur odeur plaisante mesme de bien loin » (p. 173). De

⁴⁹⁹Épi de lavande à infuser disponible à cette adresse :

< <https://lebenefique.com/product/fleur-de-lavande/> >.

⁵⁰⁰Crème pour les mains à la lavande accessible sur ce site :

< <https://fr.florame.com/creme-mains-de-provence-fleur-de-lavande.html> >.

⁵⁰¹Article sur le site gouvernemental de l'agriculture et de l'alimentation publié le 26 décembre 2018, consulté le 26 avril 2019 :

< <https://agriculture.gouv.fr/la-france-pionniere-de-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire> >.

plus, cette odeur serait tellement forte que les fleurs « faschent le nez » (p. 173). Cela rappelle les propos de Barthélémy l'Anglais sur le lis, dont l'odeur était très bonne, mais pouvait aussi se montrer trop forte et désagréable⁵⁰². Cela implique que la plante a des vertus si puissantes qu'elles peuvent s'étendre sur de longues distances et dépasser les capacités sensorielles des hommes. Cette odeur serait trop forte, trop vertueuse. Cela implique une autre évocation de l'odeur souvent associée à un fait mythique ou divin, comme l'odeur de la rose et du lis : « elle produisent un odeur continuel presque divin » (p. 168).

II. 2. 2. Sur le lieu d'origine et de croissance de la plante

Le premier lieu que nous aimerions indiquer est le principal milieu auquel Antoine Mizauld fait référence dans le titre même de son ouvrage. Le jardin constitue le lieu idéal pour cultiver des plantes médicinales, comparable au jardin du paradis qui fournit tout ce dont l'homme a besoin. Le jardin renvoie aux espaces cultivés par l'homme, contrairement aux espaces sauvages. Ainsi la mauve des jardins se distingue de la mauve sauvage (p. 238). Nous remarquons que des espèces de plantes portent un nom qui spécifie qu'elles poussent dans les jardins. Antoine Mizauld indique ainsi la *sauge des jardins* (p. 107). Il s'agit d'une des plantes les plus vertueuses. Cela sous-entend que les meilleures plantes poussent dans les jardins et sont intégrées avec justesse dans le *Jardin médicinal*. Nous notons également le *basilic des jardins* (p. 131) et le *belis des jardins*, autre nom pour parler de la pâquerette (p. 183), venant du latin *bellis, idis*. Les pâquerettes se trouvent aussi dans les prés et les terres plus sauvages en grande abondance (p. 183). Cela assure au lecteur qu'il peut trouver facilement la plante dont l'auteur parle et peut suivre avec intérêt la lecture de l'ouvrage. Cet argument de plantes abondantes dans les jardins et d'autres espaces naturels est aussi appliqué dans le chapitre sur la pomme présente « tant aux champs qu'és jardins, vergiers & lieux de plaisir qui sont pres des villes » (p. 251). Les pommes restent proches des terres domestiques et habitées par l'homme. La mention de *vergier* pour désigner un jardin empli d'arbres est appropriée dans ce chapitre sur les pommes et ce sillon, comme si Antoine Mizauld cherchait à inclure le plus de vocabulaire possible relatif aux thèmes abordés. La symbolique religieuse des pommes empêche peut-être le fruit d'être inclus dans des terrains sauvages. Nous trouvons de rares occurrences sur les plantes médicinales que l'on trouve hors des terres domestiquées. Les fraises des bois (p. 156) viendraient donc des bois, mais l'auteur ne développe pas ce point d'origine. Cela peut s'expliquer par le fait qu'il veuille se concentrer sur les jardins. Ses propos ne seraient plus valorisés s'il expliquait les remèdes qui se trouvent hors des jardins.

⁵⁰²BARTHÉLÉMI L'ANGLAIS, *De Proprietatibus rerum*, trad. Par Jean Corbechon, ms. 22531, accessible en ligne : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9059286p/f596.zoom.r=manuscrit%2022531.langFR> >.

En outre, nous tenons à mettre en avant les violiers qui poussent sur des espaces particuliers : ils pousseraient dans les murailles des maisons et des temples (p. 172). Nous remarquons l'originalité d'une plante qui ne croît pas dans la terre. Le lieu de croissance nous permet de reconnaître la giroflée dont un des noms encore employés aujourd'hui est composé du complément du nom *des murailles*. Cela est remarquable dans le nom même de la pariétaire qui croit sur les parois des murailles (p. 238). Le lieu de croissance est donc un critère d'identification de la plante, mais aussi de ses usages. En effet, nous remarquons que l'auteur parle de maison et de temple, des domaines domestiques et religieux, contrôlés par l'homme avec une rigueur plus ou moins évidentes sous-entendant des aspects techniques, sacrés et moraux. Ces éléments intègrent donc facilement le violier dans le quotidien des hommes. De plus, la particularité de son lieu de développement lui donne aussi des caractéristiques particulières : les racines sont comparées au bois et s'entremêlent dans la roche (p. 174), nous assurant que l'image d'une plante peut varier et se développer suivant les particularités de son lieu de croissance. Le lieu serait un trait archétypique pour l'imaginaire des plantes médicinales.

En outre, il est question des montagnes de France qui seraient une source de bois et un moteur économique dans le chapitre sur le noisetier : « les villageois les portent vendre à pleins sacs dans les villes. » (p. 317). L'auteur indique aussi des espaces de cultures de plantes qui correspondent à des limites géographiques ou des régions climatiques, insistant sur l'espace du milieu de production. Antoine Mizauld indique la « Gaule septentrionale » (p. 282) pour désigner les territoires français, mais aussi les limites du climat et des cultures possibles. Cela est aussi remarquable dans le chapitre sur le grenadier (p. 286) :

Le fruit du Grenadier est au nombre des fruit que nous manions, que nous mangeons, voyons & avons en grand estime, mais quant à l'arbre qui les porte, nous ne sçavons que c'est, & en ce quartier de Gaule septentrionale nous n'en avons point.

La périphrase « Gaule septentrionale » donne l'impression que l'auteur parle d'une région ancienne désignée par des auteurs antiques. Cet effet antiquisant rappelle les influences de l'auteur et les liens entre l'histoire des plantes et l'histoire des pays faisant autorité.

Antoine Mizauld valorise d'autres pays dans une moindre mesure. Il s'agit souvent de pays que l'on peut associer à l'Antiquité grecque et latine, qui ont eu une forte incidence sur la médecine française. Il est question des « apotichaires plus expérimentez de Venise » (p. 239) ou encore de l'Italie comme un pays qui fascine et qui propose des histoires antiques sur les noms et les vertus des plantes (p. 266). Cela laisse également supposer que l'Italie et Venise présentent des grands auteurs et médecins au XVI^e siècle, notamment fameux pour leurs tablettes. Nous soulignons aussi le voyage du citronnier en Italie, puis en Espagne et dans les régions méridionales de la France (p. 278). La plante qui voyage dans les pays ayant connus une influence des latins, des grecs, ainsi que de la religion chrétienne, serait alors valorisée. Cela est clair dans le chapitre sur le glaïeul qui expose notamment les qualités de sa fleur : « En toutes ces choses celle de Florence & celle qu'on cuillit en

Provence & Languedoc est plus à estimer que celle qu'on trouve en nos quartiers » (p. 190).

Antoine Mizauld mentionne parfois un pays proche de la France : l'Angleterre. Il rapporte les propos de Pierre Pena, un médecin contemporain, qui décrit une hysope aux feuilles merveilleuses dans les jardins anglais : « la moitié de ses feuilles & branches si blanches, qu'il n'y a neige ni chaux plus blanche, sans qu'il y ait point de bourre par dessus, l'autre moitié demeurant verte » (p. 115). Cela permet de valoriser les merveilles en Occident grâce à la compréhension, ou dévoilement, des secrets de la nature, faisant ainsi écho aux propos de Sébastien Jahan : « Le merveilleux naît de l'étonnement face à la nature dévoilée »⁵⁰³.

De façon indirecte, Antoine Mizauld rappelle les propos de sa préface concernant la stupidité de vouloir chercher des plantes extraordinaires dans les pays éloignés alors que les plantes proches recèlent de grandes vertus et de grandes merveilles. De plus, le thym est appelé *marjolaine d'Angleterre* (p. 127). Cette périphrase est insérée au début du chapitre, comme l'origine latine *thymus*, et montre la grande importance de cette nomination dans l'imaginaire collectif. Nous supposons que la marjolaine serait alors une plante avec un imaginaire fort comme la menthe ou la verveine.

En outre, Antoine Mizauld fait parfois des exceptions en composant des chapitres sur les plantes venant de pays lointains. Nous supposons que cela est dû au fait que ces plantes sont importantes dans l'imaginaire occidental. Ainsi, l'auteur souligne lui-même que les citrons poussent difficilement « és jardins de nos quartiers Septentrionaux » (p. 277). Comme ils viennent de loin, nous supposons qu'il a été peu aisé de les identifier et de ne fixer qu'un seul nom à ce fruit. Cela expliquerait aussi la multiplicité des noms indiqués dans l'accroche du chapitre sur les citrons. Par ailleurs, nous supposons que la mention de ce fruit est due à son imaginaire fort : il renvoie à un fruit exotique, suscitant la curiosité, la richesse et des histoires mythiques qui lui ont donné le nom de *pomme d'or*. De plus, les citrons et les autres agrumes étaient aussi présents dans les écrits des auteurs antiques « à cause de [p. 278] l'excelence des remedes qu'on peut tirer ». Nous émettons l'hypothèse qu'Antoine Mizauld inclut ces plantes pour respecter la parole des textes antiques. De plus, l'ouvrage de Jovian Pontus sur les agrumes constitue un livre de référence qui a été très apprécié lors de sa parution en 1538. Cette appréciation scientifique pour les agrumes constituerait aussi une motivation pour inclure les agrumes dans le *Jardin médicinal*.

De même, l'olivier ne poussant pas dans les régions septentrionales présente de grands intérêts. Son imaginaire se développe suivant des qualités positives propres à la plante : « Mais le mal est que nous n'avons pas cest heur, nous, di-je, Septentrionaux, d'avoir cest arbre vrayment doré en nos jardins & champs & encores moins de recueillir son fruict en abondance » (p. 298). L'olivier est présenté

⁵⁰³JAHAN (Sébastien), *Les Renaissances du corps en Occident (1450-1650)*, Belin, Paris, 2004, p.257.

comme un arbre précieux, « doré », à soigner, avec des fruits très abondants. L'auteur regrette qu'un tel arbre ne puisse pousser dans les régions françaises, mais explique le secret : « Dieu par un conseil admirable regit ainsi ces choses ne donnant pas tout à tous mais seulement ce qu'il cognoit estre bon & expedient » (p. 298). Il se place presque comme un messenger divin, un savant révélant les qualités que Dieu aurait donné à l'olivier. L'imaginaire de l'olivier développe aussi des histoires mythiques impliquant des dieux et le destin des peuples qui attisent la curiosité du lecteur. Ce dernier argument vaut aussi pour le laurier qui ne peut pas être cultivé dans les « lieux froids, miés lieux sujets aux gelees » (p. 324).

Par ailleurs, il est parfois question d'Égypte, mentionnée le plus souvent dans les anecdotes. C'est un pays important dans l'histoire antique, mais Antoine Mizauld l'associe aux pays lointains et remet en question les voyages vers ce pays. Ils rappellent que certains auteurs préfèrent que les malades respirent l'air des pins et « ils assurent qu'un tel aër leur servira plus que la navigation jusqu'en Ægypte » (p. 316). Nous supposons qu'il existe à l'époque d'Antoine Mizauld une certaine fascination pour l'Égypte qui dépasse l'intérêt historique et renverrait à des enjeux économiques et sociaux. Cet intérêt pour l'Égypte au XVI^e siècle est aussi notifié dans la thèse de Jean Dupèbe qui mentionne l'intérêt pour *De mysteriis Aegyptiorum* de Jamblique, un philosophe néoplatonicien du III^e siècle, expliquant la divination par le rêve⁵⁰⁴.

Nous remarquons que l'origine du lieu est parfois indiquée dans le nom même de la plante. Cela est clair dès le début du chapitre sur le noisetier :

Les noix Avelanes sont produites par cest arbre qu'on appelle Couldrier, lequel est assez fréquent & jardins [...] On les a nommees fort diversement, car premierement on les appelloit Avelaines comme s'ils eussent voulu dire Abelines, prenans ce nom d'une certaine ville de Campanie (comme disent les Gramariens) où elles [p. 318] vindrent premierement en abondance. On les a appelees Pontiques, à cause qu'on les aporta de Ponte en Asie & en Grece.

Nous trouvons alors deux noms renvoyant directement à un lieu marquant l'origine de la plante. Nous citons l'autre nom de l'absinthe qui évoque un lieu de croissance : « nous l'appellons Saintongeois, à cause qu'il croist en abondance en ce pays-là » (p. 196). Cela est aussi clair avec la grenade qui serait appelée ainsi parce que le fruit serait composé de petits grains ou viendrait de Grenade en Espagne (p. 287). Antoine Mizauld commente que cette question renvoie à des réflexions des « gramariens qui n'ont gueres à faire & qui sont assez opiniastres » (p. 287). Cela étant posé, les grammairiens du *TLF* ont pris le temps de répondre à cette question et expliquent que le nom de *grenade* vient de *pume grenate*, signifiant littéralement « fruit rond à grains »⁵⁰⁵.

⁵⁰⁴DUPEBE (Jean), *op. cit.*, Vol. 1, p. 192.

⁵⁰⁵« Grenade », *TLF*, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2, en ligne : <http://atilf.atilf.fr/dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?22;s=3609777705;r=2;nat=;sol=0;> >.

II. 2. 3. Les plantes associées à d'autres plantes

Les images des plantes sont associées entre elles. Elles permettent le développement de nouvelles structures imaginantes, voire d'archétypes. Ces associations d'idées se manifestent dans la langue même, notamment avec l'usage des comparaisons très présents dans les descriptions d'Antoine Mizauld. Cela est remarquable dans le chapitre de l'épuration (p. 249) :

Ceste plante croist grande **comme un petit arbre**, ayant la feuille **fort approchante de celle de vigne, plus noire** toutesfois. Ses tiges sont creuses & caves dedans **comme d'une Canne**, sa semence est enclose dans des gousses piquantes **comme un herisson** de chastaïne.

Les plantes sont parfois confondues entre elles, comme la marguerite et la pâquerette, la bourrache et la buglosse (p. 82), ou encore la giroflée qui sent le girofle associé au violier, lui-même associé à la violette (p. 172). Ces confusions sont parfois dues aux plantes qui possèdent un nom en commun. Ce nom aurait alors une valeur archétypique, permettant de classer la plante dans un groupe de végétaux, comme la marjolaine ou encore la pomme que nous avons abordées plus haut. Nous pouvons encore indiquer l'œillet aussi appelé *giroflée* (p. 180) qui serait un archétype floral, comme la rose. D'autres fois, les noms semblables, comme *mauve* et *guimauve* (p. 238), impliqueraient deux plantes qui se ressemblent physiquement, notamment par leurs feuilles. Antoine Mizauld signale également des confusions en rapport à une recette médicinale avec de la mauve que Théophraste appliquerait en utilisant plutôt la guimauve (p. 244). Ainsi, les confusions peuvent être de plusieurs ordres et relever de l'aspect phonétique, physique et encore des usages et des discours produits pour la médecine végétale.

Les associations de plantes se font dans la langue française, mais aussi dans la langue latine. Le souci est associé à *l'héliotropium* et au *solsequium* (p. 192-193), qui sont plus généralement des noms pour désigner le tournesol. Les deux plantes seraient sensibles au soleil et suivraient sa course dans le ciel. Antoine Mizauld écarte cependant *l'héliotropium* comme nom du souci et associe le souci à *solsequium*. Nous notons que ce nom latin est neutre. Son nom pluriel est donc *solsequia*. La terminaison en -a peut laisser penser à un nom féminin et expliquerait pourquoi on parle de la soulcie. Nous pouvons également supposer que le nom au féminin permet de distinguer la fleur de son homonyme masculin, le souci. Nous remarquons d'ailleurs qu'Antoine Mizauld mentionne parfois un vocabulaire régional français, aussi remarquable avec la maronne appelée *espargoutte* par les parisiens car « elles espardent les gouttes » (p. 232). Dans ce cas, la vertu de la plante fait le nom. Les régions influenceraient donc la nomination, les usages et l'imaginaire des plantes. Cela est notamment remarquable dans la thèse en linguistique de Céline Signorini sur les noms des plantes dans les Alpes, *La motivation sémantique dans la création lexicale : les phytonymes de l'arc alpin*⁵⁰⁶.

Nous tenons de plus à souligner que plusieurs plantes peuvent être associées entre elles, car

⁵⁰⁶SIGNORINI (Céline), *La motivation sémantique dans la création lexicale : les phytonymes de l'arc alpin*, thèse de doctorat nouveau régime, sous la direction de Michel Contini, Grenoble, 2005, 3 vol., 1013 p.

elles possèdent des traits archétypiques en commun sans pour autant se confondre. L'armoise et l'absinthe, présentes dans le même sillon, partagent des similarités physiques : elles jettent « force branches » (p. 230). Cette armoise se distingue de la petite armoise, qui se différencie par ses feuilles plus petites. Nous remarquons alors que l'armoise peut renvoyer au moins à deux plantes : la petite armoise et une armoise archétypique. Ces deux plantes se rapprocheraient de la tanée, aussi appelé *parthenium masle* (p. 232) : les plantes partageraient alors les mêmes vertus médicinales. Cette plante masculine s'associerait à une plante féminine la Maronne ou Matricaire (p. 232) dont les noms mêmes renvoient à la figure féminine de la mère mais aussi aux vertus médicinales pour la médecine féminine. Nous pouvons encore mentionner la pomme, l'orange et le coing que nous retrouvons dans les termes de « pomme d'or » (p. 283), pour renvoyer à un fruit rond à la couleur variant entre le jaune or, la couleur orange, voire le rouge. La similitude des fruits est très marquée dans le chapitre sur le châtaignier (p. 320-321). Nous remarquons que les marrons et les châtaignes se ressemblent. Antoine Mizauld indique une distinction physique en précisant la taille des fruits et développe surtout une distinction dans les usages. Le public qui mange ses fruits et la façon de les cuisiner confirment l'identification du fruit. Le fruit et la cuisine constituent alors des éléments actifs dans la symbolisation de démarcateur social. Nous remarquons aujourd'hui que la distinction entre les marrons et les châtaignes n'est pas évidente. On dit couramment *manger des marrons grillés* pour parler des châtaignes et les botanistes affirment que les marrons d'Inde ne sont pas comestibles, mais toxiques. En outre, la similitude entre les fruits est aussi claire dans le chapitre sur le pêcher qui rassemble des fruits estivaux comme la pêche et l'abricot (p. 270 et 271) et dans le chapitre sur l'oranger et le limoniers (p. 282).

Le vocabulaire a donc une influence très importante sur le développement des images et les usages des plantes médicinales. Cela est d'autant plus évident quand Antoine Mizauld explique « En la fueille, ou si tu aimes mieux, en la fleur » (p. 161). La feuille peut donc désigner la fleur et donc entraîner des confusions d'utilisation des parties de la plante.

Nous observons que la sauge et la rue (p. 111) sont toujours ensemble dans le jardin : il s'agit d'un conseil de jardinage pour éviter les dangers d'infection par les serpents et les crapauds. Nous supposons que cette association marque l'application de la théorie des sympathies et des antipathies des plantes. Cette vertu est illustrée par une histoire de Boccace, un auteur florentin du XIV^e siècle, dont la fin tragique rappelle à quel point il est important de connaître les vertus de la sauge. Les antipathies sont aussi souvent indiquées. Nous pouvons évoquer celles du chou et de la vigne ou du vin (p. 48), « la haine [...] si mortelle » (p. 104) entre le Reffort et de la vigne, ou encore l'antipathie entre la rue et la ciguë (p. 206). Nous notons en plus de cela l'énumération (p. 219) : « la semence d'Ortie est du tout contraire à la Ciguë, aux potirons, à l'argent vif, au Jusquiasme, aux Serpens & Scorpions ». Nous supposons que la connaissance de ces antipathies facilite la mémorisation des

remèdes végétaux.

L'association peut être due à des usages domestiques ou agricoles. Par exemple, les sortes de mercuriales ne se mêlent pas entre elles et ne correspondent qu'avec des plantes de la même sorte qu'elles : « C'est merveille de ce qu'on dit de l'une & de l'autre, à savoir que le masle fait qu'on engendre un masle & la femelle fait aussi qu'on engendre d'une femelle » (p. 235).

L'association de plantes peut être aussi due à des usages médicaux. Les plantes sont parfois associées entre elles, car elles ont la même nature et donc potentiellement les mêmes vertus médicinales : « autres herbes chaudes, comme sont la Roquette, le Cresson de jardin, la Mente, la Marjolaine & semblables » (p. 38). Cela est d'autant plus évident dans le chapitre sur l'ache : « C'est donc assez parlé de l'Ache des jardins & du Persil, lequel nous avons confondu avec l'Ache commun, pour la ressemblance des remèdes, sans qu'on nous puisse imputer cela à grande faute » (p. 58). La ressemblance des vertus entraîne l'assimilation des noms : le chou et le raifort sont tous les deux appelés *crambi* par les Grecs et ont la même vertu. Les deux herbes luttent contre l'ivrognerie (p. 52). La violette est comparée à la rhubarbe car toutes deux purgent l'estomac de la colère (p. 177), les pommes et les coings pour alourdir les juments (p. 252), la mauve et la pariétaire pour aider à conserver la mémoire (p. 242) ou bien le mûrier et le laurier, tous les deux capables de créer du feu (p. 329). Antoine Mizauld spécifie que cette vertu peut être employée « par les gardes des armées & par les gardiens du bétail » (p. 270), accordant alors la même valeur aux activités des nobles et aux activités des paysans. Le laurier et le « savinier » (p. 334), une sorte de genévrier, produisent le même type de fumée. De plus, Antoine Mizauld souligne que la pâquerette serait confondue avec la petite consoude (p. 185). Nous supposons que cela est dû au fait que les deux plantes sont connues pour soigner les plaies. Nous mentionnons le romarin, qui soigne les coliques, peut être remplacé par la rue ou la sarriette (p. 139). La violette et la rhubarbe purgent la colère de l'estomac (p. 177). Nous pouvons aussi mentionner la petite et la grande catapuce, qui semblent de prime abord être associées suivant une observation des plantes et de leur taille, mais qui proposent une même vertu : elles purgent le ventre (p. 247). Cette vertu a participé à la création d'un nouveau nom de la petite catapuce, plus connue sous le terme d'épurga, signifiant littéralement « qui purge ». Ces ressemblances multiples sont clairement énoncées dans le chapitre de l'ache (p. 57) :

Le Petroselinum, l'Hipposelinum, l'Eleoselinum, l'Oreoselinum & l'Ache rustique sont plantes si approchantes de naturel & si semblables en leurs facultez que les herboristes attribuent bien souvent à l'une le nom de l'autre.

Rapprocher les plantes suivant leurs vertus communes permettrait de moduler la composition d'un remède si l'on ne dispose pas de la plante dans son jardin. En d'autres termes, les lecteurs ne seraient pas obligés de cultiver toutes les plantes recommandées par l'auteur pour se soigner de tous les maux. En outre, nous remarquons que les plantes sont parfois associées pour leur nocivité. C'est le cas, par exemple de la laitue et de la ciguë qui nuiraient si elles sont mangées en très grande quantité

(p. 34). L'auteur remet d'ailleurs en question cette théorie puis qu'il souligne qu'on mange de la laitue tout le temps en été qu'elle n'a jamais empoisonné personne.

En outre, nous notons que les similitudes ne sont pas toujours associées à des phénomènes observables, comme la couleur des feuilles ou leurs effets médicaux. Cela peut relever de perceptions symboliques. Ainsi, Antoine Mizauld rapproche les fleurs d'olivier et les fleurs de laurier, deux arbres méditerranéens aux symboles positifs, présentant aussi des couleurs positives « jaune tirant sur le blanc » (p. 323-324).

Par ailleurs, certaines associations de plantes sont dues au manque de témoignages précis et fiables. Cela est remarquable pour les chapitres sur les limons, des citrons et des oranges. Le lecteur moderne ne voit pas de différence entre le limon et le citron, mais Antoine Mizauld les distingue bien puisqu'il compose des chapitres séparés pour ces fruits. Les fruits se différencieraient par leurs saveurs : « Les Limons sont plus aigres beaucoup que ne sont pas les Citrons ni point d'oranges » (p. 284). Cependant, l'auteur déclare que ces différences ne sont pas évidentes, ni très importantes pour les usages : « la faute n'en sera pas fort notable, je di ces limons qu'on crie par les rues sous le nom de citrons » (p. 282). L'auteur se montre alors bienveillant sur les confusions que l'on peut faire entre les deux noms. En plus de donner des informations sur les connaissances parfois trompeuses du citron, cela nous permet d'avoir des indications sur le commerce des agrumes au XVI^e siècle, qui sont très demandés à Paris. Aujourd'hui, nous reconnaissons que *limon* et *citron* désignent souvent un seul fruit. Nous employons plus le nom *citron*, mais nous savons bien que la limonade, dont le nom indique qu'elle est composée de limons, est bien préparée avec les fruits que nous appelons *citrons*. Le terme *citron* aurait mieux intégré la langue française que *limon*.

Citron, limon et orange seraient des fruits exotiques qui partageraient des critères similaires, en plus de leur origine. Ce serait notamment pour cela que les orangers et les limoniers seraient regroupés en un chapitre. Contrairement au chapitre sur la pensée et la pâquerette, l'auteur ne scinde pas son chapitre en paragraphe se rapportant à une plante en particulier. Il traite des limons, puis des oranges, revient sur les vertus du limon et des différences entre lui et les autres agrumes. Nous comprenons la volonté de l'auteur de produire une synthèse illustrée par une belle comparaison « comme dans un mesme coffret, c'est à dire traitons les tous deux ensemble » (p. 282). Le coffret laisse comprendre que le fruit est précieux et mérite d'être conservé et observé avec attention. Cela rappelle l'imaginaire du fruit précieux. D'ailleurs, l'auteur rapproche l'orange de la pomme d'or, ou encore du coing (p. 283), qui rappelle l'archétype de la pomme comme fruit rond.

De même, nous évoquons à nouveau la pomme servant à définir le fruit arrondi du pin. Ce fruit de pin est aussi comparé à l'artichaut car son nom *coccali* ressemblerait aux *cardons de jardin* (p. 315), soit les artichauts. Comparer le fruit du pin aux pommes et aux artichauts permet d'intégrer le pin dans les jardins, alors qu'il s'agit d'un arbre que l'on trouve plus souvent en forêt. De plus, nous

remarquons que le pin est associé à un autre arbre, le noyer, non pas parce qu'il se ressemble, mais parce qu'ils s'opposent (p. 315). Cela fait écho à un autre chapitre de l'ouvrage, rappelant le premier chapitre du huitième sillon sur le noyer. Il implique la croyance que le noyer nuit à tout ce qui tient ou pousse sous lui tandis que le pin est profitable à tout ce qui pousse sous son ombre.

Les similitudes ou les oppositions, les sympathies ou les antipathies renforceraient l'imaginaire de certaines plantes médicinales et justifieraient les choix de composition du *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld.

II. 2. 4. La plante selon l'heure du jour et le jour de l'année

Lorsque nous avons abordé les fleurs comme trait archétypique de l'image de la plante, nous avons constaté que les critères de la définition de la plante dépendent parfois de la façon selon laquelle elle agit durant les heures de soleil ou durant les périodes du calendrier. Nous supposons que la mention d'une date ou d'une période permettrait d'intégrer plus facilement les concepts des plantes et leurs usages dans le quotidien. Le sémioticien Denis Bertrand explique d'ailleurs qu'ancrer le récit dans le temps est essentiel dans le cadre d'un discours argumentatif et cite Paul Ricoeur : « Le temps devient temps humain dans la mesure où il est articulé de manière narrative ; en retour, le récit est significatif dans la mesure où il dessine les traits de l'expérience temporelle »⁵⁰⁷. Ancrer un récit et des arguments dans le temps, ce serait aussi ancrer le sens des mots et plus généralement, ancrer les images. L'ancrage du récit mythologique dans le temps est aussi abordé par Claude Lévi-Strauss qui explique que le mythe comporte un temps psychologique, un temps physiologique, voire viscéral ; le mythe doit être musical, rythmé, palpitant⁵⁰⁸. Ce temps rythmé se trouverait en partie dans les plantes observées par l'homme et dans les usages que l'homme fait de ces plantes. De plus, nous soulignons la nécessité de définir le lieu et le temps dans les enjeux des scientifiques de l'époque d'Antoine Mizauld, comme Jean Dupède l'indique :

La Nature est, en effet, un immense trésor de vertus célestes admirables. Seulement, l'homme de science doit savoir les découvrir et les accroître. Pour cela, il doit attacher la plus grande importance aux lieux et aux moments.⁵⁰⁹

Une plante définie par sa fleur est souvent associée à sa période de floraison. Nous supposons que cette valorisation des vertus de la fleur a conduit au développement d'expression comme la *fleur de l'âge* pour désigner une personne dans les meilleures conditions de bien-être physique et mental. Par exemple, pour l'hysope, il serait « bon de le cueillir lors qu'il flourit » (p. 114). Nous remarquons que la période de floraison peut être la période de cueillette. La cueillette de la fleur, ou de la plante en général, s'effectue à un moment spécifique de la journée ou de l'année. Ainsi, Antoine Mizauld

⁵⁰⁷BERTRAND (Denis), *Parler pour vaincre. Théorique et discours, Essai et anthologie*, Paris, Gallimard, 1999, p. 78.

⁵⁰⁸LEVI-STRAUSS (Claude), *Mythologies. I. Le Cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964, p. 24.

⁵⁰⁹DUPEBE (Jean), *op. cit.*, Vol. 1, p. 130.

indique : « Au reste il faut cueillir la Violette du matin, lors que sa vertu n'est point encores résolue ni esvanouie par la chaleur du soleil ou par la pluye » (p. 179). La pluie indiquée invite à penser aux désordres climatiques, un des critères extérieurs faisant varier la santé et les vertus des éléments, soulignant le soin que l'auteur apporte aux multiples conditions et secrets de la nature. La pluie pourrait être un facteur perturbateur, voire transformateur, comme la chaleur du soleil, qui peut sécher les plantes et donc faire évoluer leurs vertus. Le matin serait la période idéale pour cueillir des plantes et garder le meilleur de leurs vertus. Nous supposons que le début du jour serait considéré comme la période la plus pure de la journée. Cela expliquerait notamment pourquoi la rosée, que l'on observe le matin, est mentionnée comme remède médicinal, comme nous le lisons dans le chapitre sur la cerise : « si quelcun avale de matin quelque nombre de Cerises avec leurs noyaux, lors que la rosee est encores dessus, le ventre luy est tellement alegé que les pieds sont delivrez de maladie » (p. 267). Le chapitre de la laitue indique qu'il faut cueillir la plante avant le lever du soleil (p. 32). La plante cueillie à cette heure et placée sous le lit aiderait à dormir. Cette vertu rappelle alors que le rythme du jour et de la nuit des plantes influencerait le rythme de vie des hommes. D'autres fois, il est question de cueillir la fleur en fonction de son apparence, comme nous le lisons sur la fleur de glaïeul : « Il la faut cueillir lors que la fleur commence à cheoir » (p. 190). La cueillette se fait sous des conditions particulières inhérentes à la plante, mais aussi à son cueilleur. Par exemple, ceux qui veulent cueillir de la rue doivent s'enduire les mains de jus de ciguë (p. 206).

Cela nous évoque les propos de Mircea Eliade sur la cueillette des fruits comme une épreuve initiatique pour la quête de l'immortalité et de la jouvence⁵¹⁰ : la cueillette inviterait à un geste à un temps particulier et privilégié qui permet d'accéder à un objet ou à un état essentiel à la formation et au développement de l'individu. La symbolique de la cueillette des plantes médicinales s'inscrit d'ailleurs dans l'histoire de la magie et de la médecine occidentale d'après Arnold Van Gennep : « La récolte des simples était soumise chez les Grecs, les Latins et au Moyen Âge à des règles compliquées, de caractères magico-religieux et magico-médical »⁵¹¹.

Nous remarquons que certaines vertus des plantes durent toute une année, comme celles de l'ortie (p. 219) ou les fleurs de grenadier qui préservent la vue (p. 289). Cela est valable pour des usages médicaux, mais cela s'applique plus généralement à des usages du végétal. Ainsi, le charbon de genévrier peut se conserver toute l'année (p. 337). L'année, comme période entière, complète et circulaire, assurerait le bon rythme de la nature et le bon rythme des usages des éléments extraits de la nature.

De plus, la saisonnalité serait à prendre en considération pour la cueillette, notamment pour la

⁵¹⁰ELIADE (Mircea), *Le Sacré et le profane*, Paris, Gallimard, 1965, p. 125.

⁵¹¹VAN GENNEP (Arnold), *Le Folklore français*, Paris, Robert Laffont, 1999, vol.4, p. 1608.

cueillette de l'absinthe (p. 202) :

Il faut cueillir l'Absynthe au printemps, & en tirer le suc sur le milieu du printemps, & le faire seicher au soleil ou sur les cendres chaudes dans un pot de verre, comme on fait l'Aloës. Quant à la fleur, il la faut cueillir en Esté, elle endure d'estre moyennement cuite.

La saisonnalité est aussi importante dans l'alimentation, comme nous pouvons le lire dans le chapitre sur l'oseille qui serait « à la prime vere » (p. 67), soit au printemps. Le persil, quant à lui, est à manger en hiver, au commencement du printemps ou à la fin de l'automne, mais pas en été (p. 53).

Le printemps est la période de l'année marquant la naissance des plantes et leur développement qui offrirait le meilleur de leurs vertus médicinales. Nous notons des préparations antiques qui se cuisinent durant le printemps comme le beurre de mai (p. 17). Nous tenons tout particulièrement à souligner l'importance du mois de mai dans l'imaginaire des plantes notamment développé par Angelo de Gubernatis dans la *Mythologie des plantes*. Il présente l'Esprit de la Végétation attribué à l'Arbre de Mai, pour ses fruits, et au Mai de la Moisson. Il explique aussi que l'Esprit de Végétation est parfois anthropomorphe pour personnifier la saison, voire la diviniser avec des cultes, des gestes, des cérémonies liturgiques⁵¹². Le mois de mai marquerait donc bien le développement de la végétation et serait une période primordiale pour l'imaginaire des plantes.

Pendant l'été, les lavandes sont vendues en ville (p. 140). Nous remarquons une mise en place de commerce saisonnier relatif aux plantes ainsi, qu'un intérêt fort pour la ville, comme pôle attractif créant des commerces. Par ailleurs, la rose aiderait à lutter contre la « chassieuseté des yeux qui vient en esté » (p. 162). L'été, chaud est sec, ôterait les flux des yeux et déséquilibrerait les humeurs relatives à la vue.

L'hiver serait la saison du froid et des maladies. Les plantes sont associées à cette saison quand elles montrent leur capacité à résister aux temps froids et qu'elles possèdent des vertus permettant à l'homme de résister aux mauvais airs et aux maladies. Ainsi, Antoine Mizauld conseille le sirop d'hysope (p. 115) ou bien le sirop de violettes (p. 179) à prendre en hiver. Il conseille aussi de préparer les pommes de pin dans du vin-cuit. Ce remède est profitable contre la vieille toux quand il est pris quotidiennement (p. 316). Encore aujourd'hui, on prépare des sirops à base de conifères pour apaiser la toux en hiver. Il s'agit le plus souvent de sapin.

Par ailleurs, Antoine Mizauld conseille le thym pour « la froidure de l'hyver » et pour les personnes âgées (p. 129). Aider les personnes âgées à passer l'hiver constituerait alors un enjeu important. De plus, certains éléments de plantes pouvaient compléter une alimentation appauvrie en hiver. Ainsi, les racines de bourrache pouvaient remplacer les feuilles de cette dernière dans les potages (p. 72). Les châtaignes sont une excellente nourriture pour ceux qui vivent dans la montagne ou qui n'ont pas de provisions (p. 322). La menthe aiderait à conserver le lait et le fromage (p. 123-

⁵¹²*Ibid.*, p. 1193.

124). Les conserves de fleurs et de feuilles permettraient aussi de passer l'hiver. De plus, l'auteur conseille des plantes et des fruits qui se conservent mieux que d'autres à travers les saisons grâce à des recettes simples : « Celles qui se sont gardées tout l'hiver, le printemps & jusques en [p. 254] Esté, sont bien souvent fort profitables és maladies, mais il les faudra couvrir de farine pestrie avec eau ». L'auteur conseille aussi de conserver les pommes de pin à couvert dans un pot de terre (p. 315). Il s'agit de pallier à la maladie, mais aussi de pallier à un fléau tout aussi meurtrier : la faim. Nous pouvons d'ailleurs noter qu'il est plus souvent question d'alimentation et de faim que de soif. La soif peut d'ailleurs être soulagée par le pourpier (p. 60).

En outre, certaines plantes sont décrites en fonction de leur développement d'après le calendrier liturgique. En d'autres termes, le développement des images des plantes serait associé à la vie religieuse. Nous avons repéré que les violiers fleurissant jusqu'à la Saint Noé ou encore l'armoise comme l'herbe de la Saint Jean. Nous précisons que l'herbe de la Saint Jean renvoie à des plantes différentes, puisqu'elle désigne aussi l'orval, ou sauge sclarée (p. 135). Cette nomination de la plante serait relative à la culture française selon Antoine Mizauld (p. 230). Mentionner un nom serait alors un témoignage d'une culture qui influence les structures de la pensée. Angelo de Gubernatis souligne l'importance de la Saint Jean dans la *Mythologie des plantes ou les légendes du règne végétal* marquant également une date-clé dans l'imaginaire de la médecine :

Les herbes de la saint-jean dévoilent tous les mystères, et chassent tous les démons ; la plus grande lumière qui se manifeste à la Saint-Jean est la médecine la plus puissante, la richesse et la science par excellence.⁵¹³

Nous citons également « *Des Pensee & des Marguerites des jardins appeeles autrement Pasquettes, & de leurs remedes* » (p. 182). Nous remarquons que le nom *pasquette* viendrait d'une région particulière, celle des Bordonnois (p. 184), soit la région d'origine d'Antoine Mizauld. La *pasquette*, ou pâquerette, renvoie à la fête chrétienne la plus importante à la Renaissance, c'est-à-dire Pâques. Antoine Mizauld met en avant Pâques et ajoute une autre explication étymologique à partir d'une association phonétique : les pâquerettes « paissent les yeux » (p. 184). Nous pouvons aussi mentionner les épinards à manger durant le Carême (p. 71). Cela implique la consommation d'une plante issue des jardins à une date spécifique.

L'influence religieuse catholique est d'ailleurs remarquable dans la nomination des plantes, puisque le ricin est appelé la « Palma Christi, pource que sa fueille est formee en façon d'une main d'homme » (p. 249). A nouveau, la forme de la feuille est un critère de définition essentiel. En outre, nous retrouvons une autre référence à un personnage biblique : « Les excroissances qui ressemblent à champignons, qu'on trouve au bas du tronc du Sureau (qu'aucuns appellent l'oreille du traistre Judas) » (p. 346). En outre, nous trouvons des noms aux références plus implicites comme celui de la

⁵¹³GUBERNATIS (Angelo de), *Mythologie des plantes ou les légendes du règne végétal*, Paris, C. Reinwald et Cie, 1878, vol. 1, p. 191.

laitue (p. 29), aussi appelée « herbe benite ». Ces noms reflètent en partie le désir prégnant à la Renaissance d'intégrer la nature et la médecine des plantes dans l'histoire religieuse, comme cela a été rapporté par Allen George Debus⁵¹⁴.

Par ailleurs, l'auteur indique plus rarement des pratiques rituelles qui n'appartiennent pas au calendrier religieux catholique. Il cite alors une anecdote de Pline à propos des feuilles de laurier qui étaient données le premier janvier avec des figues sèches comme « signe de bonne rencontre » (p. 325), favorisant les relations sociales. Les noix étaient aussi considérées comme des fruits sacrés durant les temps de noces (p. 305), marquant une étape initiatique. L'imaginaire des plantes contribuerait à la sacralisation de certaines fêtes ou dates. Ces événements relèveraient alors du temps sacré comme Mircea Eliade le décrit : « Le Temps sacré est par sa nature même réversible, dans le sens qu'il est, à proprement parler, un Temps mythique primordial rendu présent »⁵¹⁵. De plus, le mythologue développe plus loin dans son ouvrage que « la fête n'est pas la « commémoration » d'un événement mythique (et donc religieux) mais sa réactualisation »⁵¹⁶. Ainsi les fêtes associées aux plantes permettraient de revivre, ou du moins de se projeter dans un temps sacré et privilégié. Intégrer des plantes dans sa vie pourrait relever d'une volonté d'intégrer une part de sacré dans son quotidien et de valoriser le temps accordé à des activités correspondant à un idéal de valeurs.

II. 2. 5. Les vertus des plantes qui améliorent le quotidien

Certaines vertus des plantes sont indirectement liées à la médecine, permettant d'éviter certaines maladies et de préserver la santé des personnes qui réalisent les conseils de l'auteur. Il s'agit de conseils plus généraux sur les mœurs et les habitudes hygiéniques qui s'appliquent dans des cadres domestiques et professionnels.

Les soins domestiques constituent un thème important pour l'auteur puisque ses informations sont mises en lumière à la fin du chapitre sur l'olivier : « Il reste seulement trois choses, lesquelles sont vraiment plustost domestiques & du mesnage, que non pas de la medicine » (p. 303). La lie d'olive servirait à garder les coffres de vêtements des insectes, à rendre les meubles luisants et à protéger le bois dans les fumières, soit des « outils pour fumer les denrées ». L'absinthe protégerait aussi les coffres de vêtements des bêtes (p. 199). Le soin domestique apparaît dans un des autres noms de l'aurone : « Les Parisiens appellent l'un & l'autre Auronne, petit Cipres de Garderobe, pource que mis dans les cofres, contregarde les abillemens des artres & tignes » (p. 203). Le verni de genévrier ferait briller les tableaux et polirait le fer (p. 337-338). Nous remarquons que ces conseils visent surtout à protéger des créations en bois contre le temps, l'usure et certaines attaques animales.

⁵¹⁴DEBUS (Allen G.), *Man and Nature in the Renaissance*, Cambridge, Cambridge University Press, 1978, p. 13.

⁵¹⁵ELIADE (Mircea), *Le Sacré et le profane*, Paris, Gallimard, 1965, p. 63.

⁵¹⁶*Ibid.*, p. 73.

Dans le même principe de conservation, Antoine Mizauld propose un secret pour prendre soin des livres : « d'avantage que si on destrempe l'encre des imprimeurs avec l'infusion d'Aluïne, les rats ne mangeront ni ne rongeront les livres » (p. 199). De plus, nous notons que ces informations sont accompagnées de connotations esthétiques, puisqu'il s'agit de rendre des meubles luisants qui peuvent être agréables à la vue. La valeur esthétique des plantes est aussi présente dans leurs utilisations comme élément de décoration des maisons. Le basilic garnit les fenêtres des maisons (p. 131) tout comme les violiers qui viennent aussi décorer les jardinets (p. 173). Les roses viendraient aussi embellir les jardins (p. 160). En outre, nous observons que l'émerveillement des plantes par les sens peut aussi s'exprimer par l'odeur, qui a d'autres qualités que des vertus médicinales. Les citrons parfument les coffres et les vêtements qui sont à l'intérieur (p. 278), comme les roses (p. 166) et les glaïeuls (p. 186). Pour valoriser cet usage, l'auteur signale une expression littéraire issue des ouvrages de Homère, un aède grec du VIII^e siècle av. J.-C. fameux pour ses épopées, et de Nevius, un dramaturge romain du III^e siècle av. J.-C, expliquant que les vêtements « sentent le citron ». Nous pouvons d'ailleurs souligner que Homère est cité (p. 58) pour raconter une anecdote sur le grand Achille qui a donné de l'ache des marais aux chevaux des ambassadeurs d'Ulysse et de Phoenix pour apaiser leur fatigue. Le savoir des plantes du héros se partage encore pour améliorer le quotidien des hommes et de leurs animaux. Cela est aussi clair dans le chapitre du figuier dans lequel on raconte que Hercule a mangé un coq bien cuit après l'avoir pendu à l'arbre (p. 297). Le secret confié, le lecteur peut manger comme un demi-dieu.

L'idée de bonne odeur et de propreté se retrouve également dans le chapitre sur la lavande qui vient du latin *lavandula* parce qu'elle laverait les corps et les étuves (p. 139) ou encore dans celui sur la pomme qui explique comment le fruit peut être épépiné et rempli d'encens pour servir de parfum d'intérieur (p. 253). De plus, les cendres de branches de figuier serviraient à faire de la lessive (p. 294). La pariétaire nettoierait les cruches et les verres (p. 238). L'importance de ce confort domestique renvoie partiellement à l'hygiène et à la santé, comme le souligne Antoine Mizauld dans le chapitre sur le basilic : « la senteur qu'il jette quand on le brusle, il rend une maison asseuree, en temps de peste, corrigeant & repurgeant le mauvais aër par son parfum & vapeur salutaire » (p. 138). Une maison qui sent bon serait une maison préservée de la peste. En outre, les plantes viendraient corriger les mauvaises odeurs corporelles. Nous avons parlé plus tôt de mauvaise haleine, mais il peut être question des odeurs de transpiration. La racine de glaïeul « oste la puanteur & mauvaise senteur des aisselles » (p. 187) et la racine de l'artichaut « osterà la mauvaise senteur des aisselles qui sentent comme le Boucquin » (p. 155). La comparaison de l'odeur à celle du bouquetin, ou du bouc, est d'ailleurs encore employée de nos jours.

L'auteur présente aussi beaucoup d'informations sur les techniques et les soins concernant les végétaux cultivés. Il explique comment prendre soin de certaines plantes pour qu'elles se développent

au mieux. L'orange, par exemple, demande d'être traitée avec diligence (p. 282). Nous remarquons qu'il est question *d'appriivoiser* le fruit. Cela indique la volonté de le domestiquer, que nous définissons comme « inclure dans le jardin et les travaux maîtrisés par les hommes ». Cet imaginaire de la domestication renvoie à des critères médiévaux sur les façons de penser et d'utiliser la nature. En outre, nous remarquons que l'image de l'orange est développée de façon à insister sur sa rareté et sa préciosité. Sa fragilité demande des gestes soignés qui participent également au développement de son critère de préciosité manifeste dans le verbe *mignarder* (p. 282). Comme la précieuse orange, le laurier est aussi à cultiver avec diligence et à bien chérir (p. 323). Nous ajoutons également que l'auteur donne des indications sur les manières de cultiver et de faire grandir une plante, notamment en replantant des fleurs comme les violiers. L'œuvre soignée du jardinier peut être si efficace que la plante peut se transformer, ou du moins fortement ressembler à une rose musquée (p. 175). Nous pouvons aussi signaler d'autres critères sur la culture des plantes. La greffe est parfois mentionnée pour améliorer la vertu d'un fruit (p. 264) :

Au reste si tu perces le tronc du Prunier en deux ou trois lieux, de sorte que les pertuis soyent distans l'un de l'autre d'une palme, puis que tu mettes dans ces trous de la Scenmonee, & que tu les bouches tresbien avec de terre grasse, les Prunes qui viendront après seront plus laxatives.

La greffe, ou « la diversité d'enter » (p. 271), fait part de l'art de manipuler les plantes, et notamment les plantes médicinales. Nous notons des associations surprenantes comme celle du prunier sur un noyer qui donnerait des fruits appelés *Noixprunes* (p. 262). Nous signalons aussi la violette blanche « moins estimée, d'autant que cela se fait par artifice » (p. 190). Bien qu'elle n'égale pas la valeur symbolique accordée à la création de la nature, la greffe offre un contrôle sur les plantes. Elles passent de l'élément naturel à la création culturelle. Cela est remarquable dans l'extrait suivant : « lequel est devenu tel pour avoir esté souvent enté & bien cultivé, tellement que de sauvage il est devenu domestique & privé » (p. 275).

Dans le chapitre sur l'aurone, nous lisons des savoirs et des expériences spécifiques aux femmes « comme l'experimentent journellement les femmes mesme » (p. 204). Le jugement et l'appréciation des femmes serait un argument convaincant pour valoriser une plante médicinale. Cela est saisissant dans le chapitre sur l'œillet et sa fleur « laquelle est en tel pris & estime entre les femmes & les moines à cause de son odeur plaisante & de sa couleur vive » (p. 180). De plus, la marjolaine devrait être une plante cultivée par les femmes (p. 117). Nous supposons que cela renvoie au fait que la marjolaine peut être utilisée dans la médecine pour les femmes et que cela sous-entendrait que seules les femmes peuvent s'occuper de ses maux et de leurs remèdes. De plus, l'auteur renvoie au terme latin *Sampsucus* pour désigner la marjolaine comme plante odoriférante. Nous supposons que son nom pouvait renvoyer à sa bonne odeur ou Sampso, la femme de l'empereur Proculus. Cependant, cela relève plus d'enjeux relevant de la langue latine. En français, nous pouvons seulement noter que la culture et les usages de la marjolaine inviteraient aussi les lecteurs à penser que les femmes

connaissent les vertus des plantes et sauraient maîtriser de manière modérée la médecine végétale, comme certains médecins et certains apothicaires. Cette réflexion à propos du mythe de la femme qui cultive les plantes est développée par Mircea Eliade :

C'est la femme qui cultiva, la première, les plantes alimentaires. C'est elle qui naturellement devient la propriétaire du sol et des récoltes. Les prestiges magico-religieux et, par voie de conséquence, la prédominance sociale de la femme ont un modèle cosmique : la figure de la Terre-Mère.⁵¹⁷

Nous ajoutons que le rôle de la femme en médecine est aussi limité par certaines conventions sociales et médicales. Cela est notamment précisé par Jean-Pierre Bénézet :

La cuisson des confits et des sirops, comme nous l'avons indiqué précédemment, est une activité féminine alors que la pulvérisation des végétaux à l'aide de lourds pilons est affaire d'homme.⁵¹⁸

Nous supposons que les connaissances hors des normes faisant autorité ont contribué au développement de l'image de la femme guérisseuse, voire empoisonneuse ou sorcière. Nous supposons que cela entraîne une catégorisation d'un groupe de femme, comme l'unique occurrence de « femmelettes » (p. 71) pour désigner un remède où il suffit de poser la plante, de l'oseille, au poignet pour guérir la fièvre. Ce terme a d'ailleurs aujourd'hui des connotations péjoratives et l'idée des femmes maîtrisant les recettes végétales est parfois appliquée aujourd'hui avec un certain dédain. Il est souvent question de remèdes de bonne femme, souvent jugés comme hasardeux et peu efficaces. Pourtant, les *remèdes de bonne femme* viendraient des *remèdes de bone fame*, c'est-à-dire « qui a bonne réputation ». Cette notion de réputation est familière à Antoine Mizauld qui propose des chapitres sur les plantes médicinales des jardins qui ont une bonne réputation. Il est aussi sensible aux remèdes qui ont bonne ou mauvaise réputation : « De peu d'estime elle est, mais bonne la pratique » (p. 46). Nous remarquons que l'expérience du médecin assure l'efficacité d'un remède ou valorise certains médicaments méprisés ou oubliés. Nous supposons que le fait que la médecine végétale ait perdu sa réputation au profit de la médecine moderne qui est la plus employée ait modifié les interprétations que l'on puisse donner à cette expression.

De plus, nous remarquons que les soins dans les travaux agricoles ne concernent pas uniquement que les plantes, mais aussi les hommes et les animaux. Certaines informations concernent les activités et les mœurs des hommes des champs, comme l'indique le surnom du souci « horloge des paysans » (p. 193) ou encore l'ail appelé « la Theriaque des vilageois & paysans » (p. 90). Il existe encore des soins pour les personnes qui travaillent sous le soleil, comme ceux qui labourent les champs : les couronnes de roses soigneraient les insolation (p. 162). L'auteur précise aussi que la crasse d'olive « estoit fort en usage entre les rustiques & vilageois » (p. 302). Cette matière sert aux hommes des champs, mais aussi aux bêtes pour redonner l'appétit aux bœufs ou encore pour protéger

⁵¹⁷ *Ibid.*, p. 125.

⁵¹⁸ BENEZET (Jean-Pierre), *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIII^e-XVI^e siècles)*, préface de Jean Flahaut, Paris, Honoré Champion, 1999, p. 270.

les brebis de la galle (p. 302).

Nous remarquons que les plantes sont aussi conseillées ou déconseillées pour les animaux domestiques, impliqués dans les travaux des champs ou dans des élevages. Le basilic sert aux jeux d'amour des chevaux et des ânes (p. 133), mais les pommes alourdiraient les juments (p. 252). La rue en collyre servirait à l'homme comme aux brebis et aux chevaux (p. 207). Les vertus médicinales des plantes auraient aussi des effets sur les animaux environnants. Les animaux seraient alors aussi capables de reconnaître les plantes médicinales. Par exemple, la pariétaire a le nom de *perdicium* « pource que les perdrix en sont fort friandes & se veautrent volontiers sur icelle » (p. 238). Les chevaux apprécieraient l'ache comme nourriture (p. 56-57). La perdrix se serviraient aussi des poireaux pour avoir une voix plus résonnante (p. 79). Nous pouvons citer d'autres animaux domestiques (p. 149) :

Les mulets, les chats & les asnes sont fort friands des Concombres, ausquels ils prennent un merveilleux & singulier plaisir, mesmes ils les sentent de bien loin il faut donc bien bien fermer les lieux ou les Concombres viennent

Cette citation offre des conseils préventifs pour conserver des plantes et indique aussi la sensibilité des animaux pour certains végétaux. Les cigales chantent de façon plus aiguë quand les artichauts sont en fleurs (p. 154). Les rats raffolent des racines de marjolaine (p. 118). L'auteur interprète cette observation comme le signe que les racines de marjolaine constitueraient un « remède souverain », soit un remède situé au-dessus de tous les autres si nous nous fions au premier sens indiqué par le *DMF*⁵¹⁹. Nous soulignons qu'il émet des précautions sur ces observations qui sont des croyances qui ne sont pas tirées de textes faisant autorité : « je confesse que je ne say pas encores » (p. 118). Nous pouvons aussi mentionner le débat sur les chèvres qui refuseraient de manger du basilic, car il n'aurait pas de vertu médicinale (p. 134).

Certaines astuces impliquant des plantes médicinales aident à repousser des animaux et protéger des récoltes. L'odeur même de certaines plantes médicinales serviraient à éloigner des animaux : « toutes choses odorantes sont fort contraires aux vers & aux serpens » (p. 90). Quelques animaux craints sont mentionnés dans le chapitre sur l'artichaut (p. 155) :

Premierement des Rats, lesquels estant une fois afriandez de leurs racines viennent à grandes troupes & de bien loin pour en manger. Pareillement des Taupes, lesquelles nous avons quelquefois veu en une nuict avoir gasté toute une Cardonniere & Artichaudiere à force de remuer la terre & caver

La rue peut être également cultivée autour des maisons et des étables pour protéger le bétail (p. 208). L'ail fait fuir les oiseaux qui mangent les fruits des arbres et qui serait capable de domestiquer les écureuils et les mouflottes (p. 97-98). La plante domestiquée aiderait à domestiquer les animaux.

Nous remarquons que les savoirs se rapportant aux travaux des champs et aux connaissances

⁵¹⁹« Souverain », *DMF*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine, [en ligne] :
< <http://www.atilf.fr/dmf/definition/souverain> >

des paysans renvoient souvent à des pratiques anciennes à l'origine inconnue ou à des croyances. Pour illustrer cela, nous citons en plus l'usage du laurier pour protéger les champs de blé (p. 328). Par ailleurs, l'observation des animaux pour définir une plante médicinale est parfois manifeste dans le nom de la plante, car le ricin est aussi nommé *tiquet*, par référence à sa semence ressemblant à une tique (p. 249). Antoine Mizauld rappelle que cette association est aussi présente dans la langue latine dans laquelle la plante et l'insecte ont le même nom de *ricinus*. Cela met en évidence la transmission possible des images entre les langues.

Par ailleurs, nous observons que les plantes sont aussi appréciées par les animaux sauvages comme les serpents qui utiliseraient le fenouil pour améliorer leur vue (p. 118).

D'autres soins traitent spécifiquement de la peau. Comme nous l'avons vu précédemment, Antoine Mizauld propose des remèdes pour les maladies de peau. Cependant, ses conseils dépassent parfois les fins médicales pour présenter des préparations pour la peau comme des soins cosmétiques. Il s'agit alors de soigner la peau pour l'embellir. Nous avons déjà présenté les usages du lis (p. 170). Nous ajoutons que la préparation de lis est conseillée matin et soir. Cette routine est encore préconisée actuellement dans les soins cosmétiques. Nous reprenons aussi l'exemple de l'ail pour les gens de la campagne (p. 172), valorisant des produits cosmétiques venus de la nature. Nous remarquons que de nos jours, il existe un renouveau d'intérêt pour les produits cosmétiques fabriqués avec des produits naturels et non des produits de synthèse dont certaines compositions sont parfois nocives. Les préparations cosmétiques d'Antoine Mizauld impliquent une condamnation de certains produits d'apothicaires. De même, la cosmétique naturelle actuelle vient répondre aux controverses de certains produits cosmétiques nocifs en plus de profiter d'un champ d'intérêt mercantile fondé sur les exigences de la société en termes de naturalité, de bien-être et de beauté⁵²⁰.

Nous pouvons aussi renvoyer aux usages de fruits rares et précieux qui offriraient des vertus valeureuses très recherchées comme le limon (p. 284-285). L'eau de limons constitue une recette cosmétique pour aider les femmes à « se faire belles ». Nous remarquons que cette expression est encore employée aujourd'hui. Cette eau est employée pour embellir la peau, la rendre plus blanche afin d'atteindre les critères de beauté de l'époque. De plus, elle est aussi employée pour déridier le visage et donc lutter contre les effets de la vieillesse. Antoine Mizauld mentionne aussi ce liquide pour lutter contre tout type de tâches dues à la vieillesse ou à la maladie. Que ce soit pour cacher les cheveux blancs ou simplement changer de couleur de cheveux, Antoine Mizauld indique l'absinthe avec un onguent à la rose (p. 198).

⁵²⁰Nous présentons comme exemples des marques de cosmétiques comme *Mademoiselle bio*, *Sanoflore* ou encore *Avril* :
< <https://www.mademoiselle-bio.com> >.
< <https://www.sanoflore.fr> >.
< <https://www.avril-beaute.fr/> >.

Nous tenons à mettre en avant le passage suivant (p. 285) :

Pour faire plaisir aux jeunes filles & jeunes femmes qui prennent si grand plaisir à se faire blanches & belles, & en sont si soigneuses, je ne m'espargneray, ni ne refuseray point de leur enseigner ici une sorte de fard fort exquis & digne de quelque Roine que ce soit.

Antoine Mizauld devient alors un professeur de cosmétiques. Le *fard* qu'il propose est à comprendre dans le sens de « enduit pour colorer ou protéger la peau ». Nous notons que le fait de mentionner un remède pour les reines valorise les plantes qui le composent, la recette qu'il propose et le lecteur qui peut se préparer un soin royal. Antoine Mizauld s'adresserait aux mêmes personnes qui ne seraient pas dérangés par l'odeur de l'ail. Cependant, la composition de ce fard demande des ingrédients onéreux comme des feuilles d'or ou du sucre candi venant d'Orient. Cette recette s'éloignerait des valeurs qu'Antoine Mizauld prise dans sa préface. Nous supposons qu'il propose cette recette parce qu'elle serait très demandée par son lectorat. Nous notons également que cette recette explique les façons de transformer les ingrédients, de les mêler, de les cuire, ainsi que la façon de l'appliquer sur le visage. À nouveau, le savoir sur les plantes s'accompagne souvent de techniques et de gestes savants. Nous supposons que ces recettes cosmétiques pour les reines ont été un argument vendeur pour les apothicaires qui proposent des eaux, comme l'eau de la Reine de Hongrie qui est encore proposée par des parfumeurs, comme la maison Fragonard⁵²¹.

En outre, nous remarquons qu'Antoine Mizauld conseille aussi des soins capillaires, pour la beauté des cheveux et des coiffures. La mauve servirait aux soins des cheveux et éviterait les pellicules (p. 242-243), tout comme le laurier lutterait contre les pellicules (p. 332).

Qu'il s'agisse d'observations naturalistes ou d'observations plus générales sur les usages possibles des plantes, nous constatons que la formation de l'image des plantes médicinales transmise dans la langue française tend à s'inscrire et à se développer dans une expérience sensorielle ancrée dans l'histoire des individus et de la société occidentale. Nous verrons par la suite comment certaines de ces histoires sont formulées par Antoine Mizauld et de quelles façons cela révèle des mythes fondamentaux de notre culture.

⁵²¹ Lien vers la collection "Eau de Hongrie" de Fragonard :
< <https://www.fragonard.com/fr/catalogue/20-10-10/eau%20de%20hongrie> >.

Chapitre 3 : Les mythes sur les plantes et leurs vertus

I. Les mythes et les débats dans l'histoire de la médecine végétale

Dans le *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld, de nombreuses histoires ou anecdotes viennent mettre en valeur les vertus des plantes énoncées. Nous supposons que ces histoires constituent un témoignage assurant les vertus des plantes proposant un discours narratif pour mieux défendre et illustrer le discours argumentatif. Les contes d'Antoine Mizauld seraient en partie des mythes exposant un monde dans lequel le végétal aurait de nombreux usages utiles à l'homme. Ces contes seraient donc formateurs et essentiels dans la vie de l'homme. Violaine Giacomotto-Charra éclaire d'ailleurs le rôle de la fiction à la Renaissance pour la transmission des savoirs :

La fiction sert à la fois de dispositif encadrant le savoir, de moyen rhétorique pour en assurer la transmission et de principe d'appel à des enchaînements eux-mêmes fictionnels reposant sur la culture littéraire et mythologique que l'auteur partage avec son lectorat, chaque allusion recelant à son tour une « histoire », que le poète choisit, selon le cas, de dérouler ou de laisser à l'état de potentialité.⁵²²

Savoirs explicites, savoirs latents, mais aussi histoires plaisantes, les contes d'Antoine Mizauld proposent également une activité agréable, la découverte d'un récit attrayant, voire divertissant, que l'on peut croire ou non. Cela est clair dans l'expression « conte fait à plaisir » (p. 233). Ces contes s'inscrivent alors bien dans l'usage contemporain de la fiction « entre le *placere* et le *docere* »⁵²³.

De plus, nous observons dans les histoires d'Antoine Mizauld une structure rhétorique possédant quelques similitudes avec les techniques modernes marketing de *storytelling* qui consistent à vendre un produit ou un service en formulant une argumentation souvent persuasive sous la forme d'un conte ou plus généralement d'une histoire. Cela est notamment développé par Christian Salmon expliquant l'entrée dans le *narrative turn*, ou l'ère où l'on raconte des histoires, ou l'âge narratif⁵²⁴. Il cite d'ailleurs Seth Godin à propos de l'influence des histoires dans notre société : « le nouveau marketing a pour but de raconter des histoires, et non de concevoir des publicités »⁵²⁵. Nous remarquons que la notion de « tenir conte » (p. 7), dont la forme moderne est *tenir compte*, signifiant « informer », est aussi employée comme un argument pour la défense de la médecine végétale et l'achat d'ouvrages qui traitent cette discipline. Nous émettons l'hypothèse qu'informer, c'est aussi apprendre à raconter et transmettre une histoire, mais aussi vendre des idées. Cela serait valable au

⁵²²GIACOMOTTO-CHARRA (Violaine), « Christophe de Gamon lecteur de Du Bartas : Savoirs et fiction en question », *Savoirs et fiction au Moyen Âge et à la Renaissance*, dir. Dominique Boutet et Joëlle Ducos, Paris, Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2015, p. 255.

⁵²³BOUTET (Dominique) et DUCOS (Joëlle), « Introduction », *Savoirs et fiction au Moyen Âge et à la Renaissance*, *op. cit.*, p. 7.

⁵²⁴SALMON (Christian), *Storytelling. La machine à fabriquer des histoires et à formater des esprits*, Paris, La Découverte, 2009, p. 9.

⁵²⁵*Ibid.*, p. 21.

XVI^e siècle, comme de nos jours.

L'ouvrage scientifique d'Antoine Mizauld intègre bien de nombreux récits, notamment des récits mythologiques, correspond à la description de Claude-Gilbert Dubois sur le discours scientifique au XVI^e siècle :

L'entreprise « scientifique » du XVI^e siècle consiste – sans y réussir véritablement - à trouver un moyen d'expression qui exclut l'illusion spéculaire transcrite en métaphores corporelles et domiciliaires naïves, et le discours mythomane, surchargé de métonymies mythologiques, rapporté aux phénomènes naturels.⁵²⁶

En effet, dès la préface, l'auteur mêle histoire et mythologie antiques faisant référence à des auteurs antiques comme Pythagore ou Hippocrate, mais aussi au dieu romain de la médecine, Esculape qui transmet ses connaissances aux médecins occidentaux (p. 8). Ce dieu est d'ailleurs très pertinent dans les études des traités médicaux du XVI^e siècle⁵²⁷. L'histoire de la médecine occidentale est alors confondue avec l'histoire des dieux antiques. De cette façon, les connaissances de la médecine végétale communiquées par un dieu confèrent un critère divin à la discipline même. En d'autres termes, parler de médecine végétale serait communiquer à nouveau la parole du dieu de la médecine. Ce dieu est placé sous le dieu unique des chrétiens qui aurait créé la nature même « auteur de toutes ces choses, maistre & superintendant de nature » (p. 18). Antoine Mizauld cite également Jesus Syrach sur les questions de l'apparition de la médecine des plantes :

La médecine (dit-il) est du Souverain, car le Seigneur a produit les medecines de la la terre, ce que Moyses Hebreu, le plus ancien de tous les escrivans, au moins de ceux desquels nous avons les escrits, avoit laisse par escrit long temps au paravant, [p. 25] disant : le Dieu souverain a créé les herbes & plantes de la terre afin que la posterité d'Adam eut dequoy se soulager en ceste vie terrestre & dequoy se garantir des maladies

Nous notons que l'auteur fournit une organisation des acteurs divins liés à la création et l'histoire de la médecine naturelle. Nous remarquons également que la dernière citation renvoie aussi au début de l'écriture, qui serait alors associée au début de la transmission des savoirs des plantes. Cela est suivi par un récit de Theodoret Evêque, qui s'intéresse également aux origines du monde et des usages de la médecine végétale :

Theodoret Evêque, en ses questions qu'il a faites sur la Genese, là ou il dit. Le Seigneur prevoyant que les hommes seroyent sujets à tomber en maladies (asçavoir à cause du peché, contre lequel la sentence estoit prononcee), il commanda à la terre de produire les herbes, lesquelles serviroient non seulement pour manger & pour nourriture, mais aussi pour remedier & subvenir aux maladies.

L'auteur proposerait alors une synthèse finie de la médecine, de son origine jusqu'au présent durant lequel l'auteur s'exprime. Les informations de l'histoire de la médecine se situe donc dès le commencement du monde et intégrerait le mythe fondamental de la formation de l'humanité essentielle à l'explication des vertus des individus et des choses d'après Mircea Eliade :

C'est l'irruption du sacré dans le monde, racontée par le mythe, qui *fonde* réellement le monde. Chaque mythe montre comment une réalité est venue à l'existence, fût-ce la réalité

⁵²⁶DUBOIS (Claude-Gilbert), *L'Imaginaire de la Renaissance*, nouvelle édition augmentée, Paris Eurédit, 2012, p. 92.

⁵²⁷KOZLUK (Magdalena), *L'Esculape et son art à la Renaissance Le discours préfaciel dans les ouvrages français de médecine (1528-1628)*, Paris, Classique Garnier, 2012, 252 p..

totale, le Cosmos, ou seulement un fragment : une île, une espèce végétale, une institution humaine. En narrant *comment* les choses sont venues à l'existence, on les explique et on répond indirectement à une autre question : *pourquoi* sont-elles venues à l'existence ? Le « pourquoi » est toujours imbriqué dans le « comment ». Et ceci pour la simple raison qu'en racontant *comment* est née une chose on révèle l'irruption du sacré dans le Monde, cause ultime de toute existence réelle.⁵²⁸

Cette histoire serait aussi reléguée par des auteurs païens comme Sénèque qui explique le grand nombre de maladies dues à des mauvais usages des herbes données à l'origine :

Comme tesmoigne Seneca, qu'au commencement, on n'avoit pas cognoissance de beaucoup d'herbes, mais depuis qu'on a tant desguisé les viandes, & qu'il y a eu tant de sortes & diversités de mets, on a aussi veu tant de maladies si diverses & incertaines qu'on peut dire que çont esté [p. 12] autant de punitions & justes vengeances de la superfluité & excès

Nous supposons que donner l'histoire mythique de la médecine justifierait indirectement les vertus des plantes médicinales, rejoignant ainsi les réflexions de Joëlle Ducos sur le récit comme un moyen de dire les sciences et sur l'importance de « la tradition ancienne de la fable et du mythe, qui permet d'accéder à une vérité cachée »⁵²⁹.

De plus, cette histoire s'étendant de la mythologie grecque aux médecins contemporains atteint le temps présent du lecteur, c'est-à-dire au moment de lecture durant lequel le lecteur est réceptif aux adresses et aux commentaires directs de l'auteur. Cette lecture, qui donne parfois l'impression d'une conversation spontanée, réactualise les propos de l'auteur, mais aussi ceux d'Esculape et des anciens.

Cela nous permet également de souligner l'importance d'étudier un mythe en soi, mais aussi comme un élément ancré dans tout un réseau mythologique. Cette méthode est d'ailleurs éclairée par Jacqueline Vons pour travailler sur l'imaginaire des mythes gréco-romains associés la médecine :

Chaque mythe nous intéressera moins dans sa structure individuelle, que dans le réseau de relations établies avec les autres mythes. Ce sont ces correspondances, ces agencements qui retiendront notre attention, parce qu'ils sont porteurs de significations nouvelles, en faisant éclater l'autonomie du monde de la « mythologie », en établissant un réseau de correspondances entre les dieux, les héros et les mortels.⁵³⁰

Par ailleurs, nous soulignons qu'Antoine Mizauld mentionne tous les ordres importants formant le monde. Il est parfois question de l'ordre minéral, très souvent de l'ordre végétal, par moment de l'ordre animal et toujours de l'ordre humain. En effet, nous avons remarqué que l'auteur indique très clairement qu'il souhaite communiquer les vertus des plantes pour qu'elles soient le plus utile aux hommes. Il est parfois question d'usage de minéraux, de matière animale et rarement de matière humaine : « Ce qu'on peut aussi faire (comme on dit) avec la poudre d'un os humain brûlé, incorporée avec Aloës & miel, & mise dans la cavité de l'ulcère, comme l'a écrit Rhasis. » (p. 188).

Dans le texte, nous trouvons aussi des références à des personnages et des créatures mythiques. Les satyres sont cités dans le chapitre sur la sarriette (p. 116). Le nom de cette plante *satureia* en latin est semblable à *satyreia* qui désigne les satyres qui sont des créatures connues pour

⁵²⁸ELIADE (Mircea), *Le Sacré et le profane*, Paris, Gallimard, 1965, p. 86.

⁵²⁹DUCOS (Joëlle), « Introduction générale », *Les Sciences et le livre. Formes des écrits scientifiques des débuts de l'imprimé à l'époque moderne*, sous la direction de Joëlle Ducos, Hermann Éditeurs, Paris, 2017, p. 11-12.

⁵³⁰VONS (Jacqueline), *Mythologie et médecine*, Paris, Ellipses, 2000, p. 5-6.

leur goût pour les plaisirs de la chair. Nous supposons que cette similitude a conduit à la confusion entre les caractéristiques du satyre et les effets de la plante qui attiserait le désir sexuel. À cela, nous ajoutons l'hypothèse que le nom pourrait transmettre les critères d'une image désignée par ce nom à un autre nom similaire. Le nom similaire chargé de nouveaux critères désignerait alors un objet ou une idée qui disposerait d'une nouvelle image et de nouveaux traits potentiellement archétypiques. La sarriette prendrait alors les vertus et les critères de l'image du nom auquel son propre nom peut ressembler. En d'autres termes, la vertu de la sarriette viendrait de son imaginaire étymologique associé à l'imaginaire étymologique des satyres. Cela rejoint les propos de Philippe Walter, professeur en littératures médiévales spécialisé dans l'imaginaire : « le secret de l'efficacité des choses réside dans leur nom »⁵³¹.

Par ailleurs, la mauve et la laitue deviennent des remèdes à donner à des créatures extraordinaires comme la titanide Phebe (p. 35), dont le nom renvoie à Phœbus, ou Apollon. Les dieux n'échappent pas non plus aux pouvoirs des plantes. Le poète du III^e siècle av. J.-C., Callimaque, est aussi mentionné (p. 39) pour évoquer les effets de la laitue qui ne conviennent pas au jeu d'amour entre Vénus et d'Adonis. Vénus est d'ailleurs associée au jeu d'amour dont les excès sont critiqués par l'auteur : « tant le plaisir de la bouche & de Venus a transporté un tas de Epicuriens qui ne servent que de fardeau sur la terre » (p. 153). Diane, la déesse de la chasse et de la protection de la femme, est mentionnée pour expliquer qu'un remède est bien connu : « comme la chaste Diane estoit cogneü de ses chiens » (p. 136).

Il est plus amplement question du dieu Apollon. Le laurier est décrit comme un attribut d'Apollon, le dieu grec des arts, comme l'art divinatoire, et père d'Esculape, ou Asclépios en grec, le dieu des médecins. Nous remarquons qu'Apollon est décrit comme un « gentil esprit » (p. 324). *Esprit* a le sens de « souffle divin » pouvant s'appliquer pour les religions chrétiennes, mais aussi pour les religions païennes ou encore « Être immatériel et surnaturel ». Jean Dupèbe spécifie que l'esprit, ou le *spiritus*, a un sens particulier pour les médecins astrologues comme Antoine Mizauld, soulignant l'influence de l'entité dans la vie des hommes : « C'est par lui que le divin pénètre dans l'homme et dans le monde sublunaire. »⁵³². Le « gentil esprit » s'oppose aux « esprits malins » (p. 325), pouvant renvoyés aux mauvaises influences de l'air ou encore au diable. Le gentil esprit, Apollon, donnerait ses vertus au laurier. Dès lors, le laurier lutte contre les esprits malins (p. 325). Ainsi, nous remarquons que la vertu d'une plante peut être inspirée du dieu auquel on l'attribue. Nous supposons que cette attribution est due aux observations naturalistes valorisant la beauté de l'arbre et aux remèdes efficaces composés à partir du laurier. En d'autres termes, une plante ou un arbre décrit de façon

⁵³¹WALTER (Philippe), *Croyances populaires au Moyen Âge*, France, Éditions Gisserot, 2017, p. 51.

⁵³²DUPEBE (Jean), *op. cit.*, Vol. 1, p. 101.

positive serait plus susceptible d'être attribué à un dieu bénéfique. La plante attribuée à une figure positive serait aussi plus valorisée et son imaginaire serait plus développé. Par ailleurs, *esprit* au pluriel peut être utilisé en médecine pour parler des principes de vie qui animent le corps. Ce sens est sous-entendu quand le laurier permet de lutter contre les mauvais esprits et les maladies étranges (p. 325). La maladie, souvent perçue comme un phénomène venant de l'extérieur et déséquilibrant les humeurs du corps, serait une forme d'esprit à combattre. De plus, nous remarquons qu'à la page suivante, Antoine Mizauld cite Macer Floridus qui donne la parole à Apollon, qui s'exprime en vers. Le lecteur lit alors les paroles d'un dieu :

*Mon Laurier, tu seras tousjours à moy sacré
Verd en toute saison. Et mon arc & la lire
Seront faits de ton bois. Tu seras consacré
Pour servir aux triomphes de ceux qui leur empire
Ont orné de victoire, non de fureur & d'ire.
L'entree des grands palais ta presence ornera
Et gardienne loyalle on t'en renommera,
Comme donc de cheveux mon chef blond est tressé,
Ainsi de verds rameaux, tu seras entassé.*

Ces vers rappellent les qualités et vertus indiquées par Antoine Mizauld. Ses propos sont alors valorisés et validés. En effet, il serait difficile de remettre en cause les paroles d'un dieu, notamment quand il est le père du dieu de la médecine. Les vers renvoient à la valeur sacrée du laurier, au fait que l'arbre soit toujours vert, que son bois sert à des outils comme des instruments de musique, aux marques ornementales de victoires et de triomphes des belles guerres, aux couronnes de laurier posées sur les têtes des belligérants, mais aussi celles des poètes, maîtres de l'art de la poésie (p. 327-328). Nous supposons que le vert constant du laurier invite aussi à penser que les chefs couronnés de laurier auront un règne prolongé. Par ailleurs, le laurier sacré nous évoque le concept de nature sacrée de Mircea Eliade : « La Nature toute entière est susceptible de se révéler en tant que sacralité cosmique. Le Cosmos dans sa totalité peut devenir une hiérophanie »⁵³³. Cela nous laisse comprendre que lorsque l'on regarderait le laurier, nous regarderions un signe actualisant du Dieu auquel on l'attribue. Chaque plante associée à un dieu serait une manifestation divine.

Le laurier serait aussi associé à Jupiter, le dieu de la foudre, mais aussi le représentant des victoires : « Entre tous les arbres cestuy-ci seul fut envoyé du ciel par Jupiter à Rome afin d'en couronner les empereurs » (p. 326). Antoine Mizauld explique une pratique relative à la mythologie romaine : « on mettoit le Laurier dans le giron de l'image de Jupiter au temple des payens » (p. 324). Le laurier attribué au dieu des dieux romains protégerait de la foudre : « il chasse le feu en pétillant [...] & resiste manifestement aux foudres enflammez & bruslans ». La plante attribuée à un dieu lutterait alors contre les pouvoirs de ce dernier. La protection contre la foudre viendrait « par permission de Dieu » (p. 325), soit le dieu des chrétiens supérieurs aux autres dieux. Antoine Mizauld

⁵³³ELIADE (Mircea), *Le Sacré et le profane*, op.cit., p. 18.

explique plus loin que la foudre est destructrice en faisant une énumération sur les bâtiments riches et sacrés qu'elle peut briser. Cette énumération contraste avec le laurier qui ne serait jamais touché par la foudre. Ainsi, certains arbres seraient plus forts et plus durants que les constructions humaines les plus riches et les plus sacrées. Cela laisse comprendre que le laurier est bien un arbre avec des pouvoirs supérieurs aux créations humaines, que les dieux offrent aux hommes. Cela justifie à nouveau la préciosité des plantes et leurs vertus. De plus, Antoine Mizauld rapporte que Tibère, un empereur romain ayant vécu entre la dernière moitié du I^{er} siècle av. J.-C. et la première moitié du I^{er} siècle ap. J.-C., craint la foudre. Il met une couronne de laurier sur la tête dès qu'il entend l'orage (p. 327). Cet empereur est aussi mentionné pour une autre histoire de plante impliquant un certain Mela. Ce dernier se serait donné la mort avec du suc de poireau pour avoir mal géré les affaires de Tibère (p. 77). L'empereur, comme figure d'autorité incontestable, montre bien l'efficacité des vertus du laurier. L'histoire de la plante et les vertus qu'elle possède peut donc relever du divin. Pour appuyer nos propos, nous citons Jean-Claude Dousset sur de l'art de guérir : « D'après, les documents les plus anciens, l'art de guérir, Médecine et Pharmacie confondues, présentant un caractère magique et sacré, semble donc réservé aux Dieux et aux héros »⁵³⁴. Les propos d'Antoine Mizauld s'inscriraient donc dans la lignée des récits reprenant l'archétype de la médecine.

Le laurier comme arbre divin aurait aussi de grandes propriétés divines et de grandes vertus, notamment fondées sur des croyances mythologiques. Il est dit que le laurier pourrait protéger de la foudre ou encore qu'il serait utile pour la divination (p. 324). Les auteurs latins comme Pline ou Porphyre de Tyr, qui aurait écrit un livre sur le sacrifice et la magie (p. 329) sont mentionnés pour appuyer ces propos. La vertu médicinale est promulguée par les auteurs antiques ancrant un peu mieux l'image et les pouvoirs du laurier dans l'histoire de la médecine des plantes. Nous remarquons également des personnages mythiques associés aux vertus des plantes, bien que ce ne soit pas leur trait principal. Ainsi, nous supposons qu'Orphée renvoie à Orphée, connu pour son éloquence et ses amours tragiques, conseille le vin de sauge avec du miel (p. 110). Nous supposons que les boissons composées, comme le vin, et peut-être la tisane, peuvent avoir une histoire à caractère plus ou moins mythologique. De plus, Orphée est mentionné avec Amphion (p. 3), un autre héros mythique. Il s'agit du fils de Zeus et d'Antiope qui aurait fondé Thèbes avec son frère. Amphion passionné de musique et de poésie, et peut donc être associé à Orphée. Orphée et Amphion sont d'ailleurs sûrement connus du lectorat d'Antoine Mizauld. Les histoires des plantes sont aussi des histoires mythiques de sagesse et d'une certaine éloquence.

Par ailleurs, nous soulignons que Jupiter ne s'est pas vu uniquement attribué le laurier. Cela

⁵³⁴DOUSSET (Jean-Claude), *Histoire des médicaments. Des origines à nos jours*, Nice, Les Éditions Ovadia, 2010, p. 22.

est manifeste dans l'incipit du chapitre sur le noyer (p. 304) :

Les anciens gramariens appeloient le Noyer Juglans, comme droit gland de Jupiter, mangeant seulement quelques lettres. Mesme plusieurs disent qu'il print ce nom bien peu de temps après la creation du monde, car les hommes ayant vescu quelque temps de gland, ayans en fin trouvé l'arbre qui portoit des noix, & les ayans goustées & trouvées de si bon goust, les nommerent incontinent gland de Jupiter, à cause de leur excellence & bonté. Les gramariens qui sont venus après l'ont appelé noix, comme s'ils vouloyent dire nuisante, car la forte odeur & penetrante de ses feuilles offence le cerveau & la mauvaistié de son ombre nuit grandement à ceux qui dorment sous cest arbre.

Nous notons qu'Antoine Mizauld explique que cette attribution est parfois donnée aux châtaignes (p. 320). En outre, ce passage sur le noyer souligne d'ailleurs l'imaginaire riche du noyer qui fait parler tant les grammairiens que les médecins. Nous retrouvons la célèbre croyance que l'ombre de l'arbre est nocive. La nocivité de l'ombre est aussi remarquable pour le sorbier (p. 277) :

Si quelque un a esté autresfois mords d'un chien enragé & il demeure couché sous un Sorbier, il se met en danger de retomber en sa rage, car on tient que l'ombre de cest arbre a faculté de resveiller la rage desja passee & amortie.

Nous remarquons qu'il existe aussi des espaces mythiques. Nous avons analysé plus tôt les mentions des jardins, des différents sens de ce terme et de ceux à quoi il peut renvoyer. Nous avons notamment parlé des références aux jardins mythologiques comme l'Éden. Nous traitons ici de la mise en narration de ces jardins et sur la façon dont le lecteur peut se projeter dans un espace mythique. Pour cela, nous supposons qu'Antoine Mizauld mentionne des personnages mythiques, faisant partie de mythes antiques ou des personnes tellement fameuses que les histoires sur elles les transforment en personnage mythique. Ainsi, Nestor, considéré comme un homme sage, aurait eu un jardin dans lequel il cueillait des plantes pour ses remèdes, selon Varron (p. 11). Nous remarquons alors que l'auteur propose une figure mythique sage possédant un jardin médicinal pour assurer que sa discipline relève d'une sagesse mythique. Il utilise d'autres figures de sages mythiques ayant bien existé comme Marcus Caton (p. 10), un homme de lettres intéressé par la médecine végétale, qui aurait eu un jardin médicinal pour prendre soin de sa famille et de son domaine. Composer un jardin médicinal serait un geste marquant une forme de sagesse fondamentale transmise tout au long de l'histoire qui aiderait à prendre soin de soi, mais aussi de ses proches, et donc de ses descendants. D'ailleurs, Marcus Caton, Polion Romule (p. 300), un politicien romain du I^{er} siècle av. J.-C., et Antonius Castor (p. 11), un botaniste et d'un pharmacologiste romain, qui a vécu au I^{er} siècle ap. J.-C., auraient prolongé leur vie et gardé leurs forces grâce aux jardins salutaires. Cela laisse penser que leurs jardins bien réels possédaient des plantes aux vertus médicinales, presque magiques, voire divines, puisqu'elles luttèrent contre la maladie, la mort et les effets du temps. Nous supposons que ces vertus renvoient à l'imaginaire de la plante comme élément végétal vertueux et à l'imaginaire du jardin comme espace magique et mythique bienfaiteur. Ces vertus ont parfois le sens de « pouvoir » et sont directement nommées *forces* qui entretiendraient d'autres forces, humaines et vitales. Il s'agit de « conserver les forces » (p. 300), soit « garder la vigueur de corps et d'esprit ».

De plus, les médecins et auteurs de littérature de médecine végétale se font les porte-paroles

des connaissances des dieux de la médecine et des figures d'autorité mythiques. Leurs professions relèvent alors du divin et du sacré notamment marqué par le pouvoir de vie et de mort qu'ils ont sur l'homme (p. 13). Cet argument est clairement développé par l'auteur qui dénonce des charlatans utilisant notamment cet argument pour manipuler de potentiels acheteurs (p. 14). Les médecins constituent alors des figures d'autorité pouvant agir sur les hommes et manipuler certaines plantes. Ces figures d'autorité influencent les habitudes et les mœurs de chacun dans leur façon de se soigner et de prendre soin de soi. Nous pouvons prendre pour exemple le désaccord des anciens sur les vertus de la courge sur l'estomac (p. 142) ou encore le désaccord sur les vertus des différentes sortes de Grenades : « voilà ce qu'en dit Pline, avec lequel n'est pas d'accord Dioscoride » (p. 277). Il existerait aussi un débat sur l'usage du sang des hirondelles afin de guérir la vue (p. 233), rappelant que les débats de médecine ne concernent pas toujours les plantes. L'histoire des noms de la chélidoine explique certains de ses traits archétypiques, comme une de ses vertus ou encore sa période de floraison (p. 232- 233) :

On l'appelle communément en France Esclere, pource qu'elle esclaireit la veuë & en chasse toute obscurité & esblouissement. Quant au nom de Chelidoine, elle l'a prins des hirondelles (que les Grecs appellent Chelidones) pour ce que [p. 233] comme dit Theophraste, elle fleurit quand les hirondelles viennent & quand elles s'en retournent, elle flestrit & se meurt.

Nous supposons que le premier nom de la chélidoine, *chelidoine*, attesté au XII^e siècle selon le *TLF*⁵³⁵, serait associé au retour des hirondelles dont le sang soignerait la vue. Cette vertu animale aurait été transmise dans l'imaginaire du végétal qui aurait alors pris le nom d'*esclaire*, attesté au XIII^e siècle selon le *TLF*⁵³⁶, pour valoriser son trait archétypique médicinal. Cette thèse est aussi soutenue par Jacqueline Vons⁵³⁷.

Par ailleurs, il est intéressant d'analyser le débat sur la comestibilité du basilic (p. 132) qui engage des figures savantes primordiales dans l'histoire de la médecine végétale comme Galien, Paul d'Égine, Dioscoride et Pline. Aujourd'hui, nous connaissons l'issue de ce débat et n'imaginerions pas que le basilic puisse être nocif. Nous remarquons par ailleurs qu'Antoine Mizauld invite à un usage modéré de la plante qui demanderait un grand savoir-faire : « Certainement je croy que tout ainsi que le trop grand usage est nuisible, aussi si on en use par mesure & sobrement, il est profitable ». Nous remarquons d'ailleurs la répétition de l'adverbe « sobrement » qui insiste sur l'usage de la plante avec précaution. L'auteur entre alors dans le débat, laissant comprendre que son avis vaut autant que celui des auteurs anciens. Cette affirmation de l'auteur sur les anciens montre les oppositions que les auteurs du XVI^e siècle peuvent formuler contre certains savoirs antiques. Brigitte Rossignol développe la

⁵³⁵ « Chélidoine », *Trésor de la langue française informatisé*, Atilf – CNRS et Université de Lorraine, [en ligne] : < <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=2924563125>; >.

⁵³⁶ « Éclaire », *Trésor de la langue française informatisé*, Atilf – CNRS et Université de Lorraine, [en ligne] : < <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=2991409845>; >.

⁵³⁷ VONS (Jacqueline), *Mythologie et médecine*, Paris, Ellipses, 2000, p. 161.

lutte contre certaines informations erronées : « les efforts de rationalisation de la thérapeutique se heurtent à l'autorité des Anciens, à la croyance populaire, à la magie et surtout à une profusion de la polypharmacie, ce qui constitue un frein au progrès »⁵³⁸.

Une autre croyance à propos du basilic a ouvert un autre débat. Sotion, un grammairien grec du III^e siècle av. J.-C. auteur de « preceptes de son agriculture grecque » (p. 76), explique que celui qui est piqué par un scorpion ne pourra guérir s'il a mangé du basilic (p. 134). Cela est réfuté par Pline et Chrysippe. Nous pensons qu'il s'agit de Chrysippe de Soles qui aurait écrit *Sur le mode de vie et la façon de pourvoir à ses besoins* au III^e siècle av. J.-C.. Nous supposons qu'il s'agit du même Chrisippus médecin qu'Antoine Mizauld mentionne plus tôt dans le texte (p. 41 et 55). Par ailleurs, nous notons que l'association entre le scorpion et le basilic comme plante relèverait de la croyance en un animal reptilien mythique dangereux portant le nom de basilic. La plante lutterait contre les maux de la bête homonyme. Cela est d'ailleurs illustré par un court récit : « des Africains [...] ont mangé du Basilic, ne sentent aucune douleur, s'ils sont piqués des scorpions » (p. 135). D'ailleurs, si nous étudions un peu plus dans l'étymologie de leur nom en nous appuyant sur le *TLF*, le nom de la plante et le nom de l'animal partagent des sonorités et des traits communs depuis l'Antiquité, puisqu'ils viennent respectivement du latin *basilicum* et *basiliscus*. Cette association de bête mythique et de plante a créé plusieurs croyances sur la plante. Antoine Mizauld mentionne l'astuce de la mouflette qui mange de la rue pour contre le poison du basilic et tuer l'animal venimeux (p. 208). En outre, l'auteur mentionne un remède contre la morsure de la bête capable de terrasser le basilic (p. 211).

De plus, il rappelle des propos de son maître Jacques Holier, qui était aussi médecin à Paris : « un certain Italien, pour avoir souvent senti du Basilic, s'engendra un scorpion dans le cerveau, lequel après l'avoir longuement & grièvement affligé de douleurs, le fit en fin mourir » (p. 135). Nous remarquons que cet imaginaire du basilic peut se développer avec d'autres animaux qui mordent ou piquent, puisqu'il engendrerait aussi les poux (p. 134). L'astrologue du IX^e siècle, Abû Bakr al-Hasan ibn al-Khasîb, se méfie de l'ache, une herbe associée au scorpion : « il se faut bien garder de macher de l'Ache là où on craint la piqueuse des scorpions, comme a remarqué Alubater écrivant à Almansor roy des Sarrasins. » (p. 57). De plus, nous remarquons une autre histoire originale sur le serpent (p. 90) : un homme avale un serpent, puis mange de l'ail pour se préserver du venin. Il tue cependant sa femme avec le venin du serpent ingéré, après s'être ébattu avec elle. Cela nous évoque la théorie du porteur sain qui peut tout de même transmettre une maladie.

Plus rarement, Antoine Mizauld développe des histoires pour exprimer la concorde entre des figures savantes d'autorité qui a permis de dresser rapidement un diagnostic (p. 294) :

Eubolus médecin défendoit de manger des Figues à gouter, pource qu'elles causent maladies,

⁵³⁸ROSSIGNOL (Brigitte), *Médecine et médicaments au XVI^e siècle à Lyon*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1990, p. 69.

disoit il, & que la fièvre s'ensuit soudain, laquelle provoque un vomissement d'humeur bilieux, parquoy Aristophanes, ayant un jour d'esté visité un malade, cogneut incontinent qu'il avoit mangé des Figues à gouter, ce que je pense devoir estre entendu des Figues fraiches ou des nouvelles, & qui ont encores leur laict, lesquelles font suer & causent eschambouilleure. Aussi les tient-on pour fort mal saines en automne.

En plus de donner des informations sur la figue et les saisons durant lesquelles elles sont le plus nuisibles, cette anecdote implique deux poètes du IV^e siècle av. J.-C. sensible aux enseignements relatifs aux végétaux. Elle valorise la transmission des histoires sur les vertus des plantes ainsi que l'entreprise de l'auteur.

Pour nous, il s'agit d'histoires extraordinaires dont on peut douter de la véracité aujourd'hui, mais cela n'est peut-être pas le cas au XVI^e siècle. Cela vaut aussi pour le développement de l'alchimie et de concepts magiques fondés sur des croyances anciennes et des principes physiques antiques. Nous mentionnons deux exemples. Le suc de limons fait fondre les perles au soleil selon Jérôme Cardan et ce même suc pourrait faire fondre l'or selon Levinus Lemnius (p. 286). Nous supposons que l'acidité du jus de citron ne permettrait pas de faire fondre des matériaux. Nous trouvons également une autre occurrence d'éléments fondus : le raifort sur du sel donnerait de l'eau salée (p. 106). La conversion comme grand thème alchimique est mentionnée dans le chapitre du grenadier dont l'écorce changerait le fer en acier (p. 289). Cette propriété renverrait plutôt à l'imaginaire du végétal, souvent issu de terres lointaines, capable de réaliser des merveilles. Ces informations apportées par les alchimistes du XVI^e siècle montrent aussi la volonté contemporaine de transformer les éléments pour maîtriser les secrets de la nature, mais aussi pour s'enrichir.

Le livre de médecine végétale devient alors l'objet matérialisant et témoignant des savoirs divins et anciens à respecter. Cette révérence pour l'histoire des livres de la médecine végétale est présente dès la préface, permettant d'inscrire le *Jardin médicinal* dans la lignée des ouvrages de littérature de médecine (p. 11). Il est alors question de Sabinus Tiro aurait écrit un traité sur la culture des jardins pour Mécène au I^{er} siècle av. J.-C.. Valgius Romain et Pompeius Leanæus, un affranchi de Pompée le Grand, ou Cneus Pompee (p. 307), ayant vécu au I^{er} siècle av. J.-C., auraient pris un livre sur les herbes dans la librairie de Mithridate pour l'offrir à Pompée le Grand (p. 11). Nous soulignons que Mithridate est une ville mythique, fameuse pour ses grandes batailles qui attisent la curiosité. Le livre de médecine serait alors à considérer comme un don à faire à des personnes importantes. Nous remarquons que de façon indirecte, la mention des figures d'autorité implique des ouvrages de références qui ont marqué en partie l'histoire de la médecine et de certaines pratiques pour prendre soin de sa santé. Ces livres contiennent des informations sur les plantes, mais aussi des recettes à recréer et à réactualiser comme le lait des Arcades (p. 17). Il s'agirait du suc des plantes médicinales très abondant durant l'été, comparable à du lait. Nous déduisons alors que le lait constitue un liquide archétypique ancré dans la langue française, notamment dans les comparaisons « blanc comme le lait ». Dans le chapitre de la mauve, la plante dans l'eau caille comme du lait (p. 244) montrant ainsi

une fascination pour ce liquide et ses transformations. De plus, les vaches mangeant les plantes médicinales d'Arcadie donneraient du lait médicinal pour créer le beurre de May qui serait fameux pour ses vertus. Nous notons que l'Arcadie renvoie à un paysage mythique peuplé de bergers et de travailleurs de la terre heureux⁵³⁹. Son imaginaire est très présent au XVI^e siècle, comme ceux des pays de cocagnes et des jardins d'amour, d'après Claude-Gilbert Dubois⁵⁴⁰. Il existe encore des recettes qui, souvent dans une langue qui n'est pas française, donnent une impression d'étrangeté et d'exotisme pour le lecteur peu expérimenté développant l'image d'un remède extraordinaire venu d'un autre monde ou d'un autre temps. Ce goût pour l'exotisme dans la médecine végétale moderne est souligné par Jean-Jacques Wunenburger :

L'attrait de ces médecines réside sans doute dans des réputations favorables, largement médiatisées ou mythifiées, qui viennent de leur caractère ancestral (elles auraient fait leurs preuves durant des générations) ou surtout de leur caractère exotique.⁵⁴¹

De plus, le nom exotique attise la curiosité et la rêverie. Nous pouvons citer des préparations comme le vin de sauge appelé *salvatum* (p. 110) ou encore *l'oximel* (p. 130). Aujourd'hui, le nom attise toujours la curiosité et importe beaucoup dans le marketing, comme le souligne Nicolas Guégen dans la *Psychologie du consommateur* : « La singularité sémantique conduit à rendre un même produit plus attrayant. Plus que le produit, c'est le nom qui paraît déterminer l'intérêt qu'on lui confère »⁵⁴².

II. Les plantes liées à la vie des rois et des cités

L'imaginaire des plantes est parfois construit avec des mythes parfois associés à des divinités et à la naissance du monde ainsi qu'au développement et à la protection de l'homme. Nous ajoutons que l'image des plantes médicinales développe des traits archétypiques et des vertus qui sont souvent attribués à d'événements historiques jugés importants et plus ou moins narrés avec quelques inventions fictionnelles. Cela est d'ailleurs mis en avant par Antoine Mizauld qui cite Pline dès la préface : « Pline [p. 14] prict matiere & occasion d'escrire que la medicine est un art lequel commande aux Empereurs & Roys ». Ces événements auraient alors marqué l'imaginaire commun de la culture occidentale.

Antoine Mizauld use de la popularité de l'image d'Auguste pour mettre en avant l'histoire de la médecine végétale. Il évoque son médecin Antonius Musa (p. 40) qui a d'ailleurs inspiré un

⁵³⁹FABRE-SERRIS (Jacqueline), « *Un usage romain d'un mythe grec : l'Arcadie, un nom et des images ?* », *Mythe et fiction* [en ligne], Nanterre, Presses universitaires de Paris Nanterre, 2010 (généré le 26 octobre 2018). Disponible sur Internet : < <http://books.openedition.org/pupo/1849> >.

⁵⁴⁰DUBOIS (Claude-Gilbert), *L'Imaginaire de la Renaissance*, nouvelle édition augmentée, Paris Eurédit, 2012, p. 166.

⁵⁴¹WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, op. cit., p. 179 .

⁵⁴²GUEGUEN (Nicolas), *Psychologie du consommateur*, Paris, DUNOD, 2011, p. 63.

médecin de Ferrare, nommé Antoine Musa Brasavola par hommage au médecin antique. Ce médecin contemporain d'Antoine Mizauld est évoqué (p. 276) sous le nom de Brassavolus. En outre, Antoine Musa, l'antique médecin, est nommé dans le chapitre sur les œillets : il aurait rendu hommage à M. Agrippa dans un traité (p. 182). Nous supposons alors qu'il s'agit Marcus Vipsanius Agrippa, un général faisant partie de l'entourage d'Auguste.

Antoine Mizauld rapporte aussi l'histoire de Livia Drusila, ou Livie, la femme d'Auguste, pour l'origine de la couronne de laurier pour les empereurs (p. 326). Livia Drusila voit une poule blanche avec un rameau de laurier chargé de baies alors qu'elle est dans son jardin. La mention du jardin laisse comprendre qu'il peut s'agir d'un lieu où peuvent se dérouler des interventions divines et des miracles. De plus, nous retrouvons le thème mythique de l'oiseau blanc et de la poule dont l'imaginaire se développe notamment sur des critères de divination depuis l'antiquité⁵⁴³. Cette poule apporte un rameau d'un arbre toujours vert comme signe de paix, d'abondance et de terre prospère. Cela fait écho à la mythique branche d'olivier apportée par une colombe à Noé, signalant la fin de son périple en mer et le début proche d'une vie d'abondance sur terre. D'ailleurs, Fleur Vignerou rappelle que le « nom *colombe* prend toutes les connotations symboliques de paix, de douceur, de pureté et les références bibliques au déluge et au Saint-Esprit »⁵⁴⁴.

Livie apporte la poule et la branche à des devins. Encore une fois, l'arbre est lié à l'histoire de la divination. On conseille de garder la branche qui produira beaucoup de bois en peu de temps, ce qui peut être perçu comme un miracle. Auguste remarque ce signe et décide de placer une couronne de laurier sur sa tête pour marquer ses triomphes, qui seraient alors encouragés par les dieux.

Cette histoire explique alors l'intégration du laurier dans les jardins méditerranéens, soit sa culture et ses usages : « quant au rameau qu'on le devoit planter & bien garder, ce qu'estant fait il creust & multiplia de telle sorte (encores qu'il n'eut point de racines) qu'il produisit en peu de temps un grand bois » (p. 326). Nous remarquons que ce bois sans racine, et donc à l'origine mystérieuse et à la croissance atypique, renvoie à une forme de magie ou de miracle grâce auquel la nature prend soin d'elle-même et abonde. Cela prendrait effet grâce à des pouvoirs qui dépassent l'entendement scientifique et fait appel à une persuasion motivée par la manifestation de la merveille. En d'autres termes, la manifestation de la merveille justifie la vertu de la plante médicinale. Nous signalons d'ailleurs que le vert des feuilles de laurier, « estant tousjours verdoyant » (p. 323), constitue aussi un signe de merveille. Ce critère est souvent recherché chez les plantes, qui gardent une couleur

⁵⁴³POLO DE BEAULIEU (Marie-Anne), « Poules et poulets entre métaphores et *realia* dans la prédication et les *exempla* du Moyen Âge », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 12 | 2017, mis en ligne le 18 décembre 2017, consulté le 09 novembre 2018. URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3335> ; DOI : 10.4000/ethnoecologie.3335.

⁵⁴⁴VIGNERON (Fleur), « Les Colombidés : utilité et agrément pour l'homme médiéval », *D'ailes et d'oiseaux au Moyen Âge, Langue, littérature et histoire des sciences*, textes réunis par Claude Thomasset, dédiés à Claude Gaignebet, Paris, Honoré Champion, 2016, p. 140.

constante, sous-entendant qu'elles sont fraîches et abondantes en toute saison. Ainsi, ce trait caractéristique symbolique permet le développement de certaines croyances intégrant les mœurs qui a donné l'anecdote suivante : « le peuple Romain observait de donner aux magistrats le premier jour de Janvier des feuilles de Laurier avec des Figues seiches pour un signe de bon encontre » (p. 326). Ce rituel annuel impliquerait également de hautes figures d'autorité politiques, soulignant la grande valeur accordée au laurier.

Nous observons également que le laurier devient un signe de prospérité et d'abondance, tout comme la poule, à la fois animal domestique de basse-cour et signe divin : « Or ayant rapporté ceci aux devins & pris leur conseil, ils furent d'avis de garder soigneusement ceste poule & les petits qu'elle produiroit » (p. 326). Un peu plus loin dans le chapitre, nous lisons une nouvelle histoire sur le laurier et les poules liés à la vie des empereurs (p. 327) :

Se print on garde que la mort d'un empereur approchant, l'arbre qui avoit esté établi par luy, s'affoiblissoit, & la dernière année de Neron, la forest & toutes les poules moururent, selon que dit Suetone en la vie de Galba.

Les propos rapportés de l'érudit romain ayant écrit l'ouvrage faisant autorité de *La Vie des hommes illustres* entre le I^{er} et le II^e siècle ap. J.-C. montrent à quel point les plantes sont valorisées en étant associées aux destins des empereurs. En outre, nous remarquons que l'image du laurier influencée par ses mythes développe des vertus médicinales pour les oiseaux. Il les aiderait à lutter contre le venin et le manque d'appétit (p. 328). Ses baies soigneraient les poules atteintes de phlegme (p. 334).

Cette histoire est suivie par une autre histoire qui présente de la même thématique : la mort d'un roi (p. 329). Nous soulignons à nouveau que l'auteur soigne l'organisation de son discours notamment grâce à des transitions fluides entre les histoires justifiant l'intérêt porté à une plante médicinale.

L'histoire traite du Roi des Bébryces et met en avant un laurier spécifique : le laurier fol. Nous déduisons qu'il s'agit d'Amycus, appartenant à la mythologie grecque, dont le tombeau est couvert de laurier, d'après Pline l'Ancien⁵⁴⁵. Il est le fils de Neptune et d'une nymphe. Il est souvent décrit comme un roi violent, au caractère semblable à celui de son père. Il massacrait les étrangers. Nous remarquons qu'Antoine Mizauld utilise le mythe de Pline pour parler du laurier et de ses symboles durant l'Antiquité. Cela étant posé, nous notons qu'il apporte sa propre interprétation du mythe influencée par la théorie des signatures valorisée à son époque. En effet, il ne parle pas du laurier, comme image générique de la plante, mais une sorte de plante précise, le « laurier fol ». Le nom de cette plante prend alors tout son sens quand on sait que l'on raconte qu'elle pousse sur la tombe d'un homme dont

⁵⁴⁵MORERI (Louis), *Le grand Dictionnaire historique ou le mélange curieux de l'histoire sacrée et profane : qui contient en abrégé l'histoire fabuleuse des Dieux et des Heros de l'Antiquité Payenne*, T. I, Paris, Chez Denys Mariette, 1725, p. 403.

le comportement violent renverrait à la folie. La végétation manifesterait alors le caractère de la personne enterrée proche d'elle. Plus généralement, la plante médicinale témoignerait de son environnement. Une branche de ce laurier fol porterait malheur aux marins. Ainsi, l'auteur intègre les superstitions des marins qui attisent la curiosité. Ces superstitions sont encore d'usage aujourd'hui. De plus, la plante peut alors développer ses effets sur terre comme sur mer.

Ces vertus nous rappellent les propos de Philippe Walter : « Les croyances sont un moyen symbolique d'agir sur le destin ou de s'imaginer qu'on peut le dominer »⁵⁴⁶. Les croyances sur les plantes médicinales développeraient une disposition mentale utile, car elle constituerait un mode de défense psychologique pour aborder, voire expliquer, des phénomènes naturels effrayants ou une situation critique impliquant la vie d'une ou plusieurs personnes.

Antoine Mizauld nous propose une histoire sur la sauge qui aurait sauvé une ville (p. 108). En effet, la sauge aurait la vertu de rendre fertile. Pour prouver cela, l'auteur évoque le cas de la ville de Copte en Égypte, qui évoque l'exotisme tout en restant dans le cadre de l'histoire gréco-romaine. La ville ayant subi de lourdes pertes humaines, la sauge donnée aux femmes relance le développement démographique de la ville et assure la pérennité de la cité. Cet intérêt pour l'Égypte et ses cités marquées par l'histoire de la médecine est présent dès la préface (p. 8) :

On reputoit à grand forfait, de passer auprès des malades (lesquels on avoit de coustume de mettre en lieu public, à la façon des Ægyptiens) sans enseigner au malade avec quelles herbes & remedes il avoit luy mesme ou quelcun autre esté gueri de semblable maladie.

Antoine Mizauld condamne cette histoire qui deviendrait alors un contre-exemple de ce qu'il faut faire et invite à une autre histoire, qui est alors valorisée par l'auteur. Il s'agit de la cité d'Epidaurus avec un bosquet, soit un espace naturel contrôlé par l'homme, un autre jardin idéal. Dans ce bosquet, on trouvait un temple dédié à Esculape avec les noms des personnes soignées par le dieu, avec les noms des maladies et des remèdes. Nous notons les présences des noms, qui informent et qui sauvent, et dont la transmission paraît nécessaire. De plus, nous lisons que ce bosquet eut tant de succès que cela entraîna la construction de nombreux temples pour soigner avec les remèdes de la nature. Nous remarquons que ce passage tend à expliquer le développement de la médecine végétale, mais aussi des lieux qui permettent sa pratique.

Antoine Mizauld mentionne aussi des histoires plus modernes relevant de populations décimées par la peste. Il raconte comment un médecin du XV^e siècle soigne ses proches avec de l'oseille du fléau de la peste (p. 70).

Nous citons également l'huile d'olive enduit sur le corps qui aurait assuré la survie des troupes de Hannibal, un général et un homme politique du III^e siècle av. J.-C, traversant les Alpes pour « se garder des grandes froidures. » (p. 301). Cet événement historique marque un haut-fait guerrier, mais

⁵⁴⁶WALTER (Philippe), *Croyances populaires au Moyen Âge*, op. cit., p. 118.

aussi une prouesse humaine, voire surhumaine. Ainsi, Hannibal, « l'effroy des Romains », réalise des conquêtes extraordinaires grâce à la connaissance des secrets de la nature. Connaître les plantes médicinales offrirait alors la possibilité de réaliser de grands exploits et de se distinguer parmi les hommes. Nous remarquons d'ailleurs la juxtaposition de « secret & merveilles » (p. 168) soulignant cette idée d'exploit qui dépasse les hommes et peut-être le monde des hommes, si nous considérons *merveilles* peut renvoyer au prodige, voire au miracle suscitant l'étonnement et la curiosité. De plus, Hannibal est aussi mentionné dans le chapitre sur le genévrier. Antoine Mizauld rapporte un fait historique impliquant la résistance du bois de genévrier au feu et aux ravages de la guerre :

En Espagne, dit-il, les Saguntins tiennent que le temple de Diane Ephesienne, qui fut apporté par Zacynthus & par les autres qui ont basti Sagunte, fut dressé deux cens ans devant la ruine de Troye, selon le recit de Bochus, & qu'il estoit au dessous de la ville, lequel temple fut espargné par Annibal, lors qu'il [p. 337] brusla Sagunte, estant esmeu par religion, & les poutres & souliveaux qui estoient de Genevre durent encore aujourd'huy dict Pline.

Le laurier témoignerait également de hauts-faits guerriers. Le chapitre du laurier débute alors sur des tonalités épiques. Ce procédé met en avant la haute importance de l'histoire des plantes, de leurs vertus et de leurs symboles présentés dans l'œuvre d'Antoine Mizauld. Exposer des vertus des plantes serait aussi raconter une épopée. Le laurier est « dédié aux triomphes » (p. 323), « pacifique, [...] l'enseigne des victoires & messenger de joye » (p. 324) et un « tesmoignage de paix » (p. 326). Il fait partie des arbres associés aux guerres, aux épopées et aux conquêtes. Pour appuyer ses propos, Antoine Mizauld mentionne Pline qui considère le laurier comme « le huissier des Empereurs et des Papes, servant de pareure & tapisserie à leurs palais, & d'embellissement & garde en leurs portes » (p. 323). Le laurier est un symbole de noblesse et renvoie au sacré. Il est associé aux chefs d'État et de religion, ce qui laisse comprendre aux lecteurs que le laurier mérite la plus grande des attentions, car il semble dans un premier temps attribué aux plus hautes figures d'autorité. Nous remarquons que l'auteur insiste aussi sur la valeur esthétique du laurier pour orner les tapisseries (p. 323) ou les armes des guerriers (p. 324). Comme le lis, la rose ou encore l'olivier, le laurier fait partie des végétaux dont la valeur symbolique est si importante qu'il est nécessaire de développer un chapitre long et complet sur lui : « se pourroit justement plaindre de moy, si je l'oubliais en ce discours & recit des remedes des arbres » (p. 323). Il ajoute encore un peu plus loin : « Je tourne donc ma plume pour en escrire & suis deliberé d'en discourir assez amplement, & un peu davantage que je n'ay pas fait des arbres precedens » (p. 323). Il parle encore de l'« excellence » de l'arbre (p. 323), qui relève de sa symbolique comme de ses vertus médicinales. En outre, nous remarquons que l'auteur ne fait que donner le nom du laurier en français. Nous supposons que le nom est suffisamment bien répandu dans la langue pour faire office de nom d'autorité portant déjà tous les traits caractéristiques de l'image de la plante. Par ailleurs, nous remarquons que le cerisier est aussi associé à un événement historique guerrier (p. 266) :

Les Cerises ont prins leur nom d'une certaine ville de Ponte nommee Cerasunta, ou Cerasuntia, laquelle jouissoit de mesmes privileges que la ville de Rome, & que Lucul les

porta premièrement en Italie après avoir vaincu Mitridates.

Les cerises paraissent alors comme un trésor de guerre précieux.

Les plantes médicinales seraient impliquées dans la décision même de déclarer une guerre. Dans le chapitre sur la figue, Antoine Mizauld raconte que l'on aurait décidé de détruire Carthage suite au discours de Caton expliquant l'urgence de la situation due à la position des ennemis. Pour cela, il montre une figue qu'il a cueilli vers le camp des Cartaginois. La figue étant encore fraîche, cela signifiait que les ennemis étaient proches et pouvaient rapidement attaquer (p. 291). La démonstration du fruit devient un argument politique. Les plantes médicinales se retrouvent dans un autre discours d'homme de pouvoir. Dans le chapitre de l'asperge, nous lisons que l'empereur Drusus parle d'un succès soudain et qui « avoit accoustumé de dire ; plustost qu'un Asperge ne seroit cuit » (p. 76). Les images des plantes médicinales intègrent le discours politique, marquant de nouveau que l'observation naturelle participe à la compréhension des pratiques culturelles et sociales.

Les plantes médicinales peuvent aussi intervenir directement pour aider les orateurs influents à prendre soin de leur voix. Néron met en vogue le poireau qui rend sa voix résonnante contre celle de Phonascus « à qui l'auroit plus resonante » (p. 79). Nous n'avons pas trouvé de bibliographie pour Phonascus. Néanmoins, le nom latin *phonascus*, aux sonorités similaires, signifie « maître de déclamation, celui qui entonne » et nous laisse supposer que Néron s'entraînerait auprès d'un maître d'éloquence ou de discours oratoires. Par ailleurs, les plantes médicinales étaient aussi utilisées pour soigner la voix des acteurs (p. 292). Cela souligne que les rois et les personnes de tous les métiers peuvent prendre soin de leur cordes vocales avec les plantes médicinales. Ces dernières seraient alors un outil précieux pour de nombreuses professions dont l'imaginaire n'est pas directement lié aux plantes, contrairement à la médecine ou la gastronomie.

En outre, guerre et médecine sont encore des thèmes que l'on associe de nos jours. Cela est remarquable dans les propos de Jean Claude Dousset :

Il y a deux sortes de guerre sur terre. L'une vient de l'entêtement puisque toute puissance vient du mal et est de naissance illégitime. L'autre est celle des parties de notre corps, les maladies. La première a pour fondement l'orgueil et ses fastes étincelants ; la seconde a lieu dans le corps, et c'est une urgence où l'orgueil n'a nulle place.⁵⁴⁷

Outils des dieux, participant à la réalisation de haut-fait guerrier ou de sauvetage de cité, les plantes médicinales entrent dans l'histoire de la survie des hommes et de leur progrès. Leurs vertus leur permettent de marquer l'histoire et de changer le cours de la vie de tout un peuple. Les images des plantes médicinales valorisées par ses histoires participeraient à l'intégration des plantes même dans les jardins. Nous avons vu qu'il pouvait s'agir de personnes sages, mais cela peut aussi impliquer des personnes nobles, de haut statut, capables d'influencer un peuple grâce à ses connaissances et sa sagesse. Les plantes médicinales intègrent donc les jardins des rois et des nobles. Ces figures

⁵⁴⁷DOUSSET (Jean-Claude), *Histoire des médicaments. Des origines à nos jours*, op.cit., p. 17.

d'autorité permettent de développer un peu plus l'image positive du rôle et des effets des plantes médicinales sur l'homme. En effet, nous remarquons cela dans le nom même attribué à certaines plantes comme le basilic aussi appelé *roial*, car il pousse dans les jardins des rois pour son odeur agréable (p. 131) : « le souloit trouver és jardins des Rois seulement, ou bien pource qu'il est digne des Rois » (p. 132). Il en est de même pour la grande catapuce appelée *roial* (p. 250). L'adjectif substantivé *royal* est aussi attribué aux noix : « Elles ont esté autresfois transportées de Perse par les roys, d'où est venu qu'on les a surnommées royales & Persiennes. » (p. 305). Nous soulignons que le lieu prime encore et donne des informations sur la plante médicinale qui prend alors des connotations royales, nobles, voire sacrées, si l'on prend en compte que le roi tient son pouvoir de Dieu.

Cette notion de privilège se trouve aussi chez les plantes comme la rose : « privilege special » (p. 160) et chez le lis, où l'on parle d'excellence (p. 168). La rose et le lis sont d'ailleurs considérés comme « un couple de deux fleurs excellentes » (p. 168) avec l'usage du champ lexical de l'union « mariees ensemble » (p. 168). Nous supposons que cette association de traits d'excellence a contribué au développement de remède avec les racines de lis et de l'huyle rosat (p. 169). Des plantes médicinales qui partageraient les mêmes traits symboliques pourraient se rassembler dans un remède ou une seule préparation.

Le lis est aussi appelé *noble fleur* (p. 168) ou *fleur royale* (p. 169), car elle est l'emblème des rois. Il peut être aussi l'emblème des dieux, car on l'appelle aussi *fleur de Junon* (p. 169). Cet écho à la mythologie romaine rappelle que le lis est utile pour les femmes, y compris la femme de Jupiter. En outre, nous pensons que la blancheur de la fleur du lis rappellerait la blancheur du lait de Junon. Nous supposons par ailleurs que les femmes lisant les conseils d'Antoine Mizauld seraient plus réceptives à la croyance et à la réalisation de ces remèdes, pour pouvoir se sentir comme une déesse. Nous remarquons que cette périphrase rappelle les propos de Jean-Pierre Bénézet concernant le XVI^e siècle :

Le pouvoir des mots conduit à la substitution des noms de plantes par les appellations plus suggestives. La mythologie hippocratique cède le pas sur le réalisme consumériste. La publicité pharmaceutique est née.⁵⁴⁸

Cela est aussi remarquable avec le nom de la sauge appelée *sacree* (p. 108) selon Agrippa, soit probablement Henri-Corneille Agrippa de Nettesheim. La plante serait nommée selon ses usages sacrés et ses grandes vertus médicinales. Une sorte de marjolaine serait aussi nommée *prime marjolaine* pour ses caractéristiques esthétiques positives, primordiales, c'est-à-dire la délicatesse de ses feuilles et sa bonne odeur et sa période de croissance.

De plus, l'olivier est aussi une plante des rois et peut être considéré comme un arbre des couronnements et des festivités : « pour coronner les chevaliers en leurs triomphes & magnificences

⁵⁴⁸BENEZET (Jean-Pierre), *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIII^e-XVI^e siècles)*, préface de Jean Flahaut, Paris, Honoré Champion, 1999, p. 565.

avec grand applaudissement & rejouissance » (p. 298). Il serait alors l'attribut des personnes ayant réalisé de grandes actions et serait aussi associé à une période de liesse. Les rameaux d'olivier sont aussi « marques & enseignes de paix, d'où est venu les poètes luy ont donné à bon droict le titre de pacifique » (p. 298), comme le laurier. Les usages et le symbole de la plante influencent à nouveau le nom qu'on lui donne.

Les plantes sont présentes dans les instants de festivité de personnages remarquables. Antoine Mizauld ne manque pas de citer des histoires antiques traitant des banquets en incluant des astuces pour ne pas souffrir de trop d'avoir trop mangé ou trop bu. Dans le chapitre sur l'amande, il est notamment question d'un médecin qui essaie d'échapper aux effets de l'alcool (p. 312) :

Il y avoit un certain medicin chez Drusus fils de Tibere Cæsar, lequel mangeoit d'ordinaire des Amandes ameres, puis il assailloit chacun à boire, & n'y en avoit pas un qui fut plus vaillant au combat du vin que luy. En fin on s'apperceut que avant que boire il mangeoit cinq ou six Amandes ameres pour se garder d'estre surprins de vin.

Par ailleurs, en plus des amandes, le chou rouge annihile les effets de l'alcool (p. 51).

Les banquets égyptiens sont aussi évoqués. Les égyptiens mangeaient des choux pour se préserver de l'ivrognerie. Cela aurait été repris par toutes les nations et notamment les Allemands et les Flamans, réputés pour être de grands buveurs de vin, selon Antoine Mizauld (p. 49). Nous remarquons la diffusion des savoirs sur les plantes médicinales à travers l'histoire culturelle de la cuisine et des festins. D'ailleurs, les égyptiens sont encore pris en exemple dans le chapitre sur l'oignon, qui serait interdit aux banquets car ils pousseraient dans le sens inverse de la Lune : « toute sorte de fruits, d'herbes, arbres & animaux se ressentent de l'accroissement & decroissement de la lune, d'ou vient que le seul Oignon a ses changemens du tout contraires » (p. 87). La culture des plantes médicinales et la consommation de ces plantes dépendraient alors des astres et tout particulièrement de la lune. Cela est aussi notable dans le chapitre sur le concombre qui se développerait principalement durant la pleine lune (p. 149). De nos jours encore, certains agriculteurs suivent un calendrier lunaire pour leurs travaux.

Par ailleurs, les effets de la lune sont notés sur les vertus médicinales, presque magiques, du rameau de mûrier (p. 269) :

Si on rompt un rameau de l'arbre à la premiere lune, lors qu'il commence à produire son fruit, il profite contre la trop grande abondance des mois (comme disent les magiciens, & Pline l'a remarqué) si on l'attache au bras de la femme, mais il ne faut pas que ce rameau ait jamais touché à terre ni devant ni après. Il dit davantage que ce rameau n'arrestera pas seulement les mois des femmes, mais aussi le sang qui coulera d'une playe, de la bouche, du nez ou des hemorroïdes, & pour ces fins plusieurs gardent ce rameau fort soigneusement. Si quelcun le veut experimenter il sçaura s'il est vray ou non.

Nous remarquons que la lune est associée à la femme et à ses règles qui durent 28 jours, comme un cycle lunaire. L'influence de la lune est remarquable dans l'ache, appelée par les grecs « *Selinon* (comme qui diroit lunatique, à cause de ceste hideuse maladie, d'Epilepsie qu'il irrite & provoque » (p. 52).

En outre, certaines plantes sont aussi rejetées dans les festins comme l'ache, ou le persil, qui

était interdit dans les repas durant l'antiquité, car on disait que cela portait malheur. Cela s'expliquait par le fait que le persil était employé dans les funérailles (p. 55). L'usage culturelle de la plante influence les mœurs et certaines croyances médicales.

Les histoires mythiques sur les plantes peuvent également se rapporter à des figures d'autorité judiciaire. Antoine Mizauld narre une histoire sur les citrons qui se passe en Égypte, qu'il tiendrait d'Athénée. Antoine Mizauld expose comment des condamnés à mort auraient paré la mort normalement causée par les morsures fatales des serpents (p. 279). Le prévôt comprend que le citron que les condamnés ont mangé le jour de leur mise à mort est un anti-venin. Pour cela, le prévôt fait une expérience : il donne un citron à un des prisonniers, rien à l'autre, et les expose aux mêmes supplices. Celui qui a mangé le citron a survécu. Cela permet de déduire que le citron lutte contre les morsures de serpents. Nous constatons que le prévôt comme juge et homme de loi estime la vertu des plantes et statue sur la situation impliquant la médecine végétale. La figure d'autorité juridique permettrait aussi de justifier les usages d'une plante. Nous lisons presque deux affaires judiciaires : l'une sur l'histoire des condamnés, l'autre sur les vertus du citron. Il s'agirait à la fois d'une décision judiciaire et d'un pronostic médical. En outre, cette histoire rappelle qu'il est important de connaître les vertus des plantes, car elles sont parfois impliquées dans des intrigues avec de grands enjeux relatifs à la justice, et à la vie ou la mort des condamnés. Antoine Mizauld fait d'ailleurs suivre ce récit d'un autre, venant de Theopompus de Chio, pour insister sur la vertu du citron, capable de lutter contre toutes sortes de poison et de sauver des citoyens qui auraient pu être empoisonnés (p. 280). Ce second récit a pour but de répondre aux éventuelles remises en cause de son discours, « Si quelcun tient ce recit pour une fable », c'est-à-dire pour « mensonge ». Par ailleurs, nous remarquons que ce dernier récit peut être mis en lumière par la réflexion de Jean-Jacques Wunenburger sur « l'analogie entre le désordre de la maladie et le désordre de la société »⁵⁴⁹. En effet, les citoyens seraient empoisonnés à cause d'un tyran qui apporte le désordre à Pont.

De plus, Antoine Mizauld met en lumière une autre histoire sur la découverte d'anti-poison impliquant une figure d'autorité plus évidente dans le domaine de la médecine végétale, l'épicier ou l'apothicaire, celui qui vend le médicament (p. 257-258) :

Plutarque, auteur fort estimé, a laissé par écrit que les Pommes de Coing, par leur odeur plaisante, rabotent la violence des venins mortels & leur ostent la force. Il adjouste que le Pharicum, qui est un venin fort violent & qui tue soudain, ayant esté mis dans un vaisseau qui sentoit encores le Coing ou sa confiture, il perdit sa force & violence, mesme que ayant delassé son naturel, il n'eut aucune [p. 258] vigueur, & par ce moyen tous ceux qu'on vouloit empoisonner furent garentis & sans dommage, ce qui fut après descouvert par ceux-mesmes qui avoyent vendu le poison, qui s'apperceurent du fait & comme le tout alloit.

L'accent est mis sur la mauvaise préparation des plantes et des récipients qui la recueillent. L'erreur du préparateur entraîne l'inefficacité de la recette médicale. Cela nous rappelle les propos de

⁵⁴⁹WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, op cit., p.228.

l'introduction remettant en cause les apothicaires qui ne maîtrisent pas les savoirs médicaux.

En outre, le chapitre sur la rue rappelle les vertus du citron comme anti-venin dans une histoire (p. 215) :

Theopompe attribue semblables & pareilles vertus à la Rue qu'au Citron, contre les venins, disant que Clearchus qui estoient tyran en la ville d'Heraclee, avoit de son temps fait mourir plusieurs avec de l'Aconit & que ses sujets, pour se garantir de sa rage & violence, ne sortoyent de leurs maisons que premierement ils n'eussent mangé de la Rue, par le moyen duquel remede ils furent guarentis de la violence de l'Aconit. Plusieurs attribuent cela au Citron, comme nous monstrerons ci-après en son lieu

Dans cette anecdote, nous voyons que ce sont les sujets qui arrivent à résister à la violence grâce aux vertus des plantes médicinales. La plante médicinale devient alors un moyen de résistance et de survie contre la tyrannie. L'archétype du contre-poison royal, soit le remède quotidien de Mithridate, est d'ailleurs donné dans le chapitre sur la rue (p. 214).

Nous remarquons qu'Antoine Mizauld résume une histoire de Boccace (p. 111), un célèbre écrivain florentin du XIV^e siècle. Cette histoire se déroule pendant des ébats amoureux. Connaissant les vertus de la sauge, le jeune homme en prend dans son jardin pour nettoyer ses dents et mieux plaire à sa dame, mais il en meurt, car la plante n'était pas cultivée à côté de la rue qui pourrait la protéger. Un crapaud s'était alors installé proche de cette sauge et avait contaminé la plante. La dame est tout de suite suspectée, mais pour se défendre, elle montre comment son amant est mort en usant de la sauge. Elle meurt sur le coup. Le juge, « qui n'estoit pas ignorant des secrets de nature » (p. 111), comprend la cause de la mort au crapaud qui se cachait dans les racines de la sauge et nuisait à la vertu de la plante. Nous supposons que celui qui découvre les secrets de la nature serait plus à même d'appliquer une bonne justice.

Ces deux histoires nous amènent à nous demander si les représentants judiciaires ne formeraient pas une sorte d'avatar d'Antoine Mizauld, qui propose un discours de ce qui est juste, en connaissant et proposant des conseils sur les plantes médicinales pour faire le bien. Cette idée est renforcée par le fait que l'histoire de Boccace est suivie de conseils de l'auteur sur les usages potentiellement dangereux de la médecine végétale avec des herbes du jardin. En outre, ce discours rappelle les discours modernes contre l'automédication par les plantes.

Par ailleurs, nous remarquons que cette histoire prend des tonalités grivoises et se rapportent aux relations charnelles souvent liées à la fertilité. Nous avons déjà remarqué cela avec le nom de la sarriette associée aux satyres. Nous rappelons également la menthe indiquée pour les jeux des dames (p. 126) et aussi incluse dans des anecdotes guerrières : elle affaiblirait l'esprit et la chair, et donc la vigueur au combat. La menthe aurait donc des effets que l'on ne peut pas considérer comme des vertus. Cela expliquerait le commentaire auctorial à la fin du chapitre de la plante : « ceci ne concerne point les remedes qu'un medecin peut tirer de Menthe » (p. 127). L'auteur se limite bien à conseiller les plantes pour leurs effets positifs et signale brièvement les contre-indications. De plus, la mauve aurait aussi été prisée pour ses vertus aphrodisiaques (p. 241) :

Xenocrates a bien remarqué ceci (pourvu que ce soit d'une Malve n'ayant qu'une tige) qu'estant saupoudree sur les parties secrettes des femmes, cela leur acroist merveilleusement le desir d'habiter avec le masle.

Xénocrate de Chalcédoine, un philosophe grec du IV^e siècle av. J.-C. (p. 228) qui connaîtrait certaines vertus de la mauve. Cela sous-entendrait à nouveau que les effets des plantes sont des connaissances nécessaires pour tout homme sage. De plus, saupoudrer serait un geste à connotation magique qui aiderait à exaucer les vertus des plantes. Quand on saupoudre une boisson ou un met aujourd'hui, on apporte souvent un goût plus plaisant qui transforme notre expérience sensorielle. On trouve peut-être encore l'image du geste magique ou spirituel, comme les propos de Mircea Eliade suppose : « Même le geste le plus habituel peut signifier un acte spirituel »⁵⁵⁰.

Nous supposons que le fait de mettre en avant les plantes en les associant aux histoires des dieux et des rois permet également aux lecteurs de se projeter dans la vie des personnes ou personnages illustres. Cela les inviterait à reproduire plus volontiers les conseils d'Antoine Mizauld. Nous remarquons que ces méthodes rappellent les réflexions sur le rôle pédagogique du *storytelling* aujourd'hui d'après Jeanne Bordeau :

Tous les parents le savent : bien choisie, l'histoire du soir n'endort pas seulement les enfants : elle les fait aussi réfléchir, mène au goût de l'autre, nourrit la créativité, ouvre les questionnements. L'histoire peut (et doit) également (ré)enchanter le quotidien de l'adulte, l'initier au merveilleux, lui rappeler la magie des possibles ; elle peut exacerber des choses belles, littéraires et poétiques.⁵⁵¹

De plus, les pratiques attribuées aux grands personnages seraient alors ouvertes aux personnes sans titre de noblesse, plus humbles. Le *Jardin médicinal* proposerait donc des histoires qui inviteraient à changer certaines pratiques parmi la bourgeoisie. Cela rejoint les propos de Philippe Walter : « Des récits de croyance posent les bases imaginaires d'une nouvelle hiérarchie sociale »⁵⁵².

⁵⁵⁰ELIADE (Mircea), *Le Sacré et le profane*, op. cit., p. 155.

⁵⁵¹BORDEAU (Jeanne), « La véritable histoire du storytelling », *L'Expansion Management Review*, 2/2008 (N° 129), p. 93-99.

⁵⁵²WALTER (Philippe), *Croyances populaires au Moyen Âge*, op. cit., p. 104.

Conclusion

Le Jardin médicinal s'inscrit dans un genre littéraire qui vise à apporter des informations sur les façons de se soigner grâce aux vertus des plantes que l'on peut trouver dans son jardin. Cet ouvrage a aussi pour objectif d'offrir une expérience de lecture agréable pour faciliter l'apprentissage de ses connaissances aux lecteurs. Il serait également un ouvrage de curiosités et de divertissement.

Les informations et les récits concernent essentiellement les plantes médicinales. Nous avons alors analysé les discours à propos de ces plantes et déterminé leurs traits archétypiques fondant leur image. Ces traits archétypiques renvoient souvent à une partie de la plante qui lui permet de se distinguer des autres végétaux. Il peut s'agir de la fleur, qui est souvent perçue façon positive, ou de la racine, qui est généralement perçue plus négativement. Quand il s'agit d'arbre, le fruit est un élément distinctif qui participe souvent à l'identification et à la définition de l'arbre.

L'image de la plante peut être en partie caractérisée par une ou plusieurs expériences sensorielles qui marquent la mémoire de l'homme. Nous avons vu qu'Antoine Mizauld met beaucoup en avant l'odeur des plantes médicinales et propose également des descriptions très visuelles. La vertu médicinale peut être aussi employée comme trait archétypique de l'image de la plante. La plante est souvent ancrée dans des pratiques pour soigner ou, plus généralement, pour améliorer le quotidien de l'homme.

Ces traits archétypiques sont parfois définis par des caractéristiques secondaires qui contribuent au développement de l'image de la plante. Ces caractéristiques secondaires peuvent appartenir à une catégorie de caractéristiques principales. Par exemple, la rose se reconnaît par sa fleur (caractéristique principale) et cette fleur sent bon (caractéristique secondaire). Les caractéristiques secondaires sont plus spécifiques et sont subordonnées aux caractéristiques principales. Par ailleurs, plus la description de la plante est étoffée, plus son image se développe dans un réseau de caractéristiques. Ces caractéristiques sont souvent des concepts informatifs ou des explications, comme lorsqu'Antoine Mizauld explique que la mauve a des vertus émollientes. Ces idées ou concepts sont souvent intégrés dans des histoires qui permettent d'expliquer et d'illustrer leurs applications. Nous pouvons reprendre pour exemple l'histoire des condamnés à mort sauvés du venin de serpent grâce au citron qui serait un antipoison. Ces histoires sont alors des mythes structurant les images des plantes. Elles invitent à penser et développer des croyances et des pratiques relatives à la nature. Elles intégreraient également des réflexions dans les sciences auxquelles on peut les associer. Nous remarquons qu'observer la nature n'a rien de naturel, mais implique un regard interprétatif qui est propre au contexte d'observation. La nature est à déchiffrer et Michel Foucault explique que « la nature, en elle-même, est un tissu ininterrompu de mots et de marques, de récits et

de caractères, de discours et de formes »⁵⁵³. Nous retrouvons également cette idée dans les propos de Maurice Merleau-Ponty soulignant le fait que le contexte participe à la création du sens du mot, voire des sens des mots : « Quant au sens du mot, je l'apprends comme j'apprends l'usage d'un outil, en le voyant employer dans le contexte d'une certaine situation »⁵⁵⁴.

De plus, nous supposons que ces histoires ont influencé le développement de l'imaginaire de la médecine végétale, comme médecine complémentaire ou alternative fondée sur une mythologie spécifique comme Jean-Jacques Wunenburger le développe à propos des médecines alternatives :

Il existe bien une idéologie, voire une mythologie de ces médecines, engendrées tant par leurs propres conceptions de la santé et de la maladie que par les procès et stéréotypes de leurs adversaires, qui se réclament de la biomédecine, laquelle a trouvé dans les normes des sciences expérimentales et mathématiques le référentiel majeur de sa légitimité et même de sa légalité.⁵⁵⁵

Le *Jardin médicinal* présente bien une partie de l'histoire de la médecine et les caractéristiques principales de l'image de cette dernière, du diagnostic médical à l'utilisation du remède par le patient. L'image de la médecine rappelle le discours fondamental d'Hippocrate : la médecine doit être bienveillante et aider toute personne à se soigner ou conserver sa santé. Elle implique l'image du médecin praticien, comme figure d'autorité fiable ayant pouvoir de vie et de mort sur les autres individus. Un bon médecin est alors une personne avec des valeurs éthiques et des connaissances avancées en médecine, mais aussi dans d'autres disciplines qui confirment sa sagesse. Cela impliquerait aussi la connaissance des origines du monde et des origines de la médecine. Il s'agirait également de connaître la définition de la nature et son fonctionnement. Le médecin doit répondre à des enjeux primordiaux impliquant la vie d'une personne ou de tout un peuple. Son savoir et la diffusion de ses savoirs influencent le développement de la science, ainsi que les mœurs d'une société.

Le nom des plantes en français présente plus ou moins directement les images des plantes et certains de leurs traits archétypiques. Nous avons évoqué la mauve aux vertus médicinales émoullientes, mais nous pouvons aussi prendre pour exemple la pâquerette dont le nom indique qu'il s'agit d'une plante qui fleurit pendant la période de Pâques. Le nom de la plante peut indiquer une vertu médicinale ou une période de floraison. Il peut être aussi associé à un dieu, comme la *joubarbe* qui fait référence à la « barbe de Jupiter ». Le nom peut encore renvoyer à un ou plusieurs mythes, comme nous l'avons vu dans le chapitre d'Antoine Mizauld sur le laurier. Nous remarquons qu'associer des plantes à des mythes ou des concepts mythologiques a permis le développement de périphrases pour désigner la plante. Par exemple, la pensée devient l'*herbe de la trinité*. Ces périphrases participent alors au développement des images des plantes et s'écartent de l'objet réel

⁵⁵³FOUCAULT (Michel), *Les Mots et les choses. Une archéologie des sciences humaines*, Gallimard, Paris, 1966, réimprimé en 2015, p. 55.

⁵⁵⁴MERLEAU-PONTY (Maurice), *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945, p. 464.

⁵⁵⁵WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, op. cit., p. 85.

qu'elles désignent. Les périphrases renverraient plus à une image de la plante ou à un de ses traits archétypiques qu'à la plante réelle.

Nous remarquons alors deux points intrigants : le premier concerne le nom. Celui-ci peut s'écarter de la plante médicinale, objet réel, à laquelle on l'associe le plus souvent pour représenter un archétype de plante, objet imaginé influençant la perception du réel. Cela expliquerait les confusions entre certaines plantes. Par exemple, la pâquerette est confondue avec la marguerite, car elles feraient toutes les deux parties de l'archétype des petites fleurs blanches. Le second point est relatif à certaines stratégies d'Antoine Mizauld, qui évoquent des techniques marketing encore employées aujourd'hui, notamment pour les produits qui concernent le bien-être. En effet, les industries du bien-être mettent en lumière l'importance de leur discours dans le but d'améliorer la santé de leurs clients potentiels. Cela implique la santé physique, mais également la santé mentale. Il s'agit encore de chasser les mauvaises humeurs, de s'offrir un instant à soi et de savourer le bonheur avec tous ses sens, en pleine conscience.

Nous développerons les réflexions sur ces deux points dans la partie suivante, en analysant plus précisément des noms de plantes et les manières dont ils sont définis et intégrés dans des discours littéraires, savants ou mercantiles modernes et contemporains.

TROISIÈME PARTIE : Analyse de sept phytonymes

Introduction

Quand nous parlons d'une plante médicinale, nous employons un nom précis impliquant une ou plusieurs significations comprenant des traits archétypiques actifs ou non. Ces significations varient suivant les savoirs communs des interlocuteurs et les mythes qui structurent leur identité et leur vision du monde.

Nos recherches vont désormais s'attarder sur l'origine des noms des plantes médicinales utilisés dans la langue française. Nous étudierons leurs sens marquant des traits archétypiques et réactualisant des mythes. Nous analyserons également les termes dérivés et les locutions créés à partir de ces noms de plantes médicinales.

Notre objectif est double. Nous voulons apporter des pistes de réflexion sur la langue française et l'histoire de sa formation grâce aux méthodologies littéraires et aux méthodes de l'imaginaire. Ce dernier est un outil pour comprendre la langue, en plus d'expliquer le développement d'images et de symboles relatifs aux plantes médicinales. A cela, s'ajoute notre second but. Nous souhaitons approfondir l'étude de certains noms des plantes abordés dans les deux premières parties. Nous vérifierons nos hypothèses concernant la formation d'archétype de plantes médicinales, comme la rose ou la pomme, avec plusieurs sources. Il ne s'agit plus d'une étude sur un ouvrage spécifique, mais d'une analyse en diachronie, qui part de l'étymologie pour suivre l'histoire de la langue. Nous verrons alors comment l'imaginaire des plantes médicinales peut se développer dans le temps. Cela aiderait à cerner le développement dynamique général d'une image, ainsi que les usages des noms préférés à d'autres et l'évolution des pratiques savantes, comme la médecine et la botanique.

Nous sélectionnons des plantes médicinales connues comme des classiques incontournables de la pharmacopée ainsi que dans la consommation d'infusion et les préparations culinaires. Ce choix nous laisse penser que ces plantes auraient quelques traits archétypiques similaires aux traits archétypiques repérés dans le *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld. L'intuition de ces traits est appuyée par l'existence de chansons, de légendes ou encore de mythes mentionnant des plantes dans la culture occidentale. Nous pensons par exemple au mythe de Philémon et Baucis, respectivement transformés en chêne et en tilleul, et à leurs multiples réécritures.

Notre choix se fixe donc sur sept plantes médicinales, généralement qualifiées d'aromatiques et entrant dans la composition d'infusion. Nous pensons d'abord à la camomille, la menthe et la verveine. Elles représentent pour nous les plantes typiques de la tisane d'après-repas souvent conseillée pour leurs vertus digestives. Nous optons aussi pour une plante un peu moins connue du grand public, la mélisse, afin de comparer les développements de ses sens et de ses dérivés avec ceux

des autres plantes plus connues. En outre, la mélisse est très présente dans les compositions actuelles de tisane. En plus d'étudier les herbes médicinales, nous entreprenons de nous intéresser à l'imaginaire de certains arbres dont certaines parties sont consommables en infusion. Cela nous amène à étudier le tilleul, dont les bractées sont souvent mises en tisane pour ses vertus apaisantes. Nous retenons aussi l'étude d'un autre arbre, l'oranger, fameux pour les fruits qu'ils portent. Ses feuilles, ses fleurs et les zestes de ses fruits sont fréquemment employés pour donner du goût aux préparations alimentaires. Pour finir notre sélection, nous décidons d'examiner une épice et son nom. Le poivre est perçu comme un condiment indispensable dans la cuisine française et peut entrer dans la composition d'infusions, médicinales ou non. Il permet aussi d'analyser plus en profondeur l'imaginaire de la plante exotique.

Pour mener nos recherches, nous établissons deux types de *corpus*.

Dans un premier temps, nous compilons les définitions de dictionnaires de latin, de moyen français, de français moderne et des symboles. Notre objectif est de découvrir, ou redécouvrir, les mots, leurs dérivés, éventuellement des expressions oubliées dans lesquelles ils sont inclus. Cette compilation tend à dresser une sorte de synthèse suivant l'évolution d'un terme et de ses significations à travers l'histoire. Elle vise à mettre en lumière les traits caractéristiques, peut-être archétypiques, d'une plante ainsi que des associations d'images et d'idées entre la plante et d'autres objets ou d'autres symboles. L'apport des dictionnaires culturels et symboliques nous offre des informations essentielles sur les traits mythologiques et littéraires.

Dans un second temps, nous constituons un *corpus* d'ouvrages considérés à leur époque comme des références d'autorité scientifiques avec des définitions des plantes mettant en avant leurs noms et des traits saillants qui faciliteraient leur reconnaissance. Le choix de ces ouvrages est motivé par le fait que les discours d'autorité sont souvent les discours les plus approfondis et les plus méthodiques dressant un portrait précis, détaillé et clair. Ces ouvrages se démarquent des textes plus littéraires, c'est-à-dire plus poétiques, ne faisant que des allusions ou donnant des détails qui demandent des interprétations nécessitant de connaître les définitions contemporaines des plantes, soit celles des dictionnaires et celles des ouvrages scientifiques de l'époque. Ces derniers rassemblent les connaissances académiques et parfois les savoirs populaires contemporains. De plus, les discours des auteurs considérés comme des autorités sont des discours diffusés et souvent réutilisés qui ont marqué la langue française et qui ont permis la diffusion de sens et des représentations des plantes. Ils offriraient ainsi des textes représentatifs des imaginaires les plus communs et les plus influents des plantes.

Nous sélectionnons quelques ouvrages d'autorité par période entre l'Antiquité et le XVIII^e siècle. Nous avons choisi d'évoquer les *Recherches sur les plantes*⁵⁵⁶ de Théophraste, philosophe et

⁵⁵⁶THEOPHRASTE, *Recherches sur les plantes*, Tome I, Paris, Les Belles Lettres, 1988-2006, t. 1 à 5

botaniste grec du IV^e siècle av. J.-C. qui est encore aujourd'hui considéré comme le père de la botanique. Puis, nous faisons intervenir l'*Histoire naturelle* du naturaliste et écrivain romain Plin l'Ancien, composée au I^{er} siècle ap. J.-C. L'*Histoire naturelle* a été une source primordiale dans la littérature scientifique du Moyen Âge et de la Renaissance⁵⁵⁷.

Pour étudier les noms des plantes au Moyen Âge, nous nous appuyons sur les propos du *Livre de Physique* de Hildegarde de Bingen⁵⁵⁸. Il s'agit d'une abbesse bénédictine du XII^e siècle, notamment fameuse pour son érudition concernant les vertus des plantes médicinales. Son image moderne a été popularisée et mythifiée, parfois en faisant de grands écarts avec les témoignages historiques. Nous utilisons aussi une version du XIII^e siècle du *Livre des simples médecines* de Platéarius, un médecin du XII^e siècle de l'école de Salerne, dont les propos font autorité durant le Moyen Âge⁵⁵⁹. Nous mentionnons le *Livre des Prouffitz champestres et ruraulx touchant le labour des champs, vignes et jardins* composé en latin par l'agronome italien Pietro de' Crescenzi au début du XIV^e siècle⁵⁶⁰, puis traduit en français en 1373, sous le règne de Charles V. Cet ouvrage a été très diffusé dans l'occident médiéval, et donc en France. Nous utilisons aussi *Le Livre des propriétés des choses* de Barthélemy l'Anglais, traduit en français par Jean Corbechon pour Charles V⁵⁶¹. Cet ouvrage encyclopédique ne réunit pas seulement des chapitres relatifs à la connaissance des plantes, mais propose une somme de toutes les créations de Dieu et de l'homme qui seraient bonnes à connaître. Cette encyclopédie rapporte alors ce qui était considéré comme l'essentiel des savoirs sur les plantes de l'époque. De plus, nous mentionnons parfois *Le Mesnagier de Paris* datant de la fin du XIV^e siècle. Il est plutôt considéré comme un guide pratique d'autorité pour la ménagère bourgeoise et présente notamment une vision idéale des usages quotidiens des plantes. Par ailleurs, il contient des recettes avec des plantes témoignant de pratiques contemporaines du XIV^e siècle.

Pour ce qui concerne la littérature scientifique du XVI^e siècle sur les plantes, nous avons eu recours au *Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs* de l'agronome français Olivier de Serres⁵⁶²

⁵⁵⁷Nous utilisons surtout les livres XIX et XX :

Plin l'Ancien, *Histoire naturelle*. XIX, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1964, 185 p.

Plin l'Ancien, *Histoire naturelle*. XX, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1965, 228 p.

⁵⁵⁸HILDEGARDE DE BINGEN, *Le Livre des subtilités des créatures divines. Physique. Les plantes, les éléments, les pierres et les métaux*. Précédé de *Au Jardin d'Hildegarde* par Claude Mettra, traduit du latin par Pierre Monat, Grenoble, Jérôme Millon, 1996, t.1, 256 p.

⁵⁵⁹PLATEARIUS (Matthaëus), *Le livre des simples médecines*, traduction française du *Liber de simplici medicina dictus Circa instans* de Platearius : tirée d'un manuscrit du XIII^e siècle (Ms. 3113 de la Bibliothèque Ste Geneviève de Paris), publié pour la première fois par Paul Dorveaux, Paris, Société française d'histoire de la médecine, 1913

⁵⁶⁰PIERRE DE CRESCENS, *Livre des prouffitz champestres et ruraulx*, Bibliothèque de l'Arsenal, Ms-5064, 1470-1475 : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b7100618w/fl.item.zoom> >.

⁵⁶¹BARTHÉLEMY L'ANGLAIS, *Livre des propriétés des choses*...translaté de latin en François l'an de grace mil CCCLXXII par le commendement de très puissant prince Charles le quint de son nom, regnant pour celui temps en France, » par « son petit et humble chappellain frere Jehan COURBECHON , de l'Ordre saint Augustin, maistre en théologie , Bibliothèque nationale de France, Département des manuscrits, Français 22531, [en ligne] : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9059286p/fl.item.zoom> >.

⁵⁶²OLIVIER DE SERRES, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*,... 3^e édition, reveüë et augmentée par

ainsi qu'aux *Commentaires de Dioscoride* du médecin et botaniste italien Pierre Matthiole⁵⁶³. L'avantage de ce dernier texte est clair : l'auteur commente, critique, complète et corrige les textes antiques, notamment ceux de Pline l'Ancien. Ce traité met en lumière les nouvelles réflexions relatives aux plantes et aux méthodes pour comprendre et percevoir ces dernières. Cette œuvre est éclairante pour aborder une définition de l'imaginaire des plantes. De plus, nous prendrons appui sur certaines mentions des plantes médicinales dans le *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld. Notre édition et notre commentaire de cet ouvrage seront ici d'une grande utilité pour le prolongement de notre analyse.

Le XVII^e siècle est marqué par le développement de la pharmacie, de la médecine et de la chimie. Nous avons opté pour l'étude de *l'Histoire générale des drogues, traitant des plantes, des animaux et des minéraux* du pharmacien français Pierre Pomet⁵⁶⁴. Il s'agit d'un ouvrage de référence de l'époque qui a été traduit en allemand et en anglais. Ces propos ont été repris et commentés par l'apothicaire et chimiste Nicolas Lémery, qui a écrit le *Traité universel des drogues simples*⁵⁶⁵.

Pour ce qui est du XVIII^e siècle, nous avons décidé d'étudier les propos de *l'Encyclopédie* dirigée par Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert⁵⁶⁶ contenant des articles sur les plantes avec des indications sur leurs noms, les façons de les reconnaître et leurs divers usages. Les articles sur les plantes sont souvent rédigés par les médecins Louis de Jaucourt et Gabriel François Venel. Ces articles les plus célèbres relèvent plus de la philosophie ou de la politique, mais les articles sur les plantes se trouvent englobés par cette aura des lumières et de cette entreprise encyclopédique.

Le naturaliste Jean- Baptiste de Lamarck donne un témoignage de la conception des plantes entre le XVIII^e et le XIX^e siècle. Ces travaux sont fondés sur la théorie de l'évolution. Son *Dictionnaire encyclopédique de botanique*⁵⁶⁷ propose des listes détaillées des plantes avec leurs noms et les façons de les reconnaître. Il adopte une approche plus scientifique, voire moins vulgarisatrice,

l'auteur, chez A. Saugrain, Paris, 1605, [en ligne] :
< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86207846/f1.item.zoom> >.

⁵⁶³MATTHIOLE (Pierre André), *Commentaires de M. Pierre André Matthiole medecin senois, sur les six livres de Ped. Dioscor. Anazarbeen de la matiere Medecinale, Avec certaines tables medicinales, tant des qualités et vertus des simples medicamens, que des remedes pour toutes maladies, qui peuvent avenir au corps humain, comme aussi des sentences, mots, & matieres traictees esdicts Commentaires, Mis en François sur la derniere edition Latine de l'Autheur, par M. Jean des Moulins, docteur en médecine. Et de nouveau reveuz par iceluy et augmentés et enrichis de plusieurs pourtraicts plus qu'aux precedentes impressions : Ensemble une table Latine et Françoisse des noms des herbes contenues esdicts Commetaires*, Lyon, Guillaume Rouillé, 1579.

⁵⁶⁴POMET (Pierre), *Le Marchand sincère, ou Traité général des drogues simples et composées*, Bibliothèque nationale de France, département Estampes et photographie, FOL-S-1017, Paris, 1695, [en ligne] :
< <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8626567v.image> >.

⁵⁶⁵LEMERY (Nicolas), *Traité universel des drogues simples*, Paris, impr. de la Vve d'Houry, 1733, [en ligne] :
< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9667536f/f1.item.zoom> >.

⁵⁶⁶*Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, par Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert [en ligne] :
< <http://encyclopedie.uchicago.edu/> >.

⁵⁶⁷JEAN-BAPTISTE LAMARCK, *Dictionnaire encyclopedique de botanique*, Paris, La Porte, 1789, [en ligne] :
< <https://archive.org/stream/encyclopediem04lama#page/102/mode/2up> >.

que *l'Encyclopédie* dirigée par Denis Diderot et Jean d'Alembert.

Cela étant posé, il ne s'agit pas de rédiger une histoire exhaustive des noms de plantes, ni de dresser une liste de toutes les occurrences des plantes dans les productions scientifiques et poétiques ou dans les mythes occidentaux. Chaque plante choisie pour l'analyse pourrait constituer un sujet de thèse à part entière. Notre analyse est plus orientée sur l'étendue des significations communes, historiques et modernes, insistant sur un imaginaire partagé à toute la France.

Concernant l'étude du vocabulaire régional relatif aux plantes, nous signalons à nouveau la thèse de Céline Signorini développant la taxinomie des phytonymes dans les dialectes de l'arc alpin afin de « découvrir les mécanismes cognitifs et linguistiques qui constituent le processus de lexicalisation » et « distinguer les liens entre les noms et les plantes auxquelles ils renvoient, les motivations qui sont à la source de la création lexicale en phytonymie »⁵⁶⁸. Ses travaux sur la création des noms dialectaux des plantes nous ont confortée dans nos recherches sur la langue française en général et nous ont permis de développer nos réflexions de manière plus approfondie sur des plantes précises et les histoires de leurs noms.

Les prochains chapitres ont pour but de proposer une synthèse efficace et claire sur les noms français et les définitions des plantes sélectionnées. En sollicitant les références du passé, nous visons à relever les traces historiques que les textes modernes véhiculent encore d'une manière ou d'une autre, passant parfois par la connotation.

Cette synthèse se focalise sur la langue française, quelques productions littéraires et quelques mythes marquant la culture française. Même si nous avons essayé de rassembler les traits principaux dans les textes, nous devons admettre que notre réflexion pour cerner l'imaginaire des plantes mériterait un complément de la part des spécialistes sur d'autres formes de discours et de langage, comme des approches iconographiques, des analyses des différents arts et des réflexions relatives aux anciens et nouveaux médias.

Pour mettre en avant certains phénomènes de la langue française, nous évoquons parfois des disciplines ne relevant pas de notre domaine et de nos méthodes en littérature et langue françaises. En effet, certains termes et certaines conceptions culturelles marquant la langue française ne sont vraiment compréhensibles que si nous nous intéressons aux échanges linguistiques et culturels majoritairement avec les pays frontaliers, comme l'Italie ou l'Allemagne. Nous pensons aussi aux pays possédant, ou ayant possédé, des relations commerciales importantes avec la France, comme les pays d'Asie. Une approche comparatiste procurerait des précisions sur l'imaginaire des plantes en

⁵⁶⁸SIGNORINI (Céline), *La Motivation sémantique dans la création lexicale : les phytonymes de l'arc alpin*, thèse de doctorat nouveau régime, sous la direction de Michel Contini, Grenoble, 2005, 3 vol., 1013 p.

Occident.

De plus, les hypothèses sur les créations des noms et de leurs sens ne sont possibles que si nous nous reportons à des contextes historiques, relatifs à l'histoire de France et relatifs aux histoires des disciplines qui évoquent les plantes. Nous faisons alors humblement appel aux sciences comme celles de l'histoire, de l'anthropologie, de la botanique, de la médecine et de la chimie. Nous laissons aux spécialistes de ces disciplines le soin de commenter avec bienveillance nos propositions et d'apporter leurs expertises à propos des hypothèses portées dans les chapitres suivants.

Cette approche interdisciplinaire vise à réfléchir aux problématiques relatives à l'élaboration d'une langue scientifique ainsi qu'à la création et à la diffusion des savoirs. En d'autres termes, nous ne nous interrogeons pas uniquement sur la question « Qu'est-ce qu'une plante en français d'après tel texte ou telle discipline ? », mais nous nous posons aussi la question « Comment parler d'une plante ? ». Nous ne cherchons pas à savoir s'il vaut mieux décrire une plante et ses usages suivant les descriptions botaniques ou médicinales. Nous ne cherchons pas non plus à savoir si une plante possède véritablement les vertus médicinales que certains discours d'autorité ont pu lui attribuer, ou lui attribuent. Notre réflexion porte plus sur les choix des mots et sur les fonctions des textes descriptifs, explicatifs, argumentatifs et narratifs mentionnant les plantes. Nous nous demandons plutôt : « Comment un nom de plante peut apporter des informations sur l'objet réel ainsi que sur la personne, la langue et la culture de l'énonciateur ? Est-ce qu'il existe des mythes récurrents impliqués dans les noms des plantes ? Est-ce que la façon de nommer une plante influence les vertus que l'on peut lui conférer ? Est-ce que ce nom peut aussi influencer ses usages ? Ou est-ce que ce sont les vertus ou les usages qui influencent le nom ? Que disent les textes plus anciens étudiant les noms des plantes ? Quelles étaient leurs méthodes pour les comprendre ? ».

Nous espérons que les hypothèses formulées pourront participer à une meilleure lecture des textes historiques et faciliter la compréhension des discours modernes. Nous évoquons particulièrement des discours issus de l'industrie du bien-être et des plantes médicinales.

Chapitre 1 : Étude lexicologique et imaginaire de la camomille

I. Étymologie gréco-latine de *camomille* : l'imaginaire antique de la plante

I. 1. Le principal nom latin

Le *Dictionnaire historique de la langue française* dirigé par Alain Rey explique que *camomille* serait issu du nom grec *khamaimélon*, composé de *khamai* « à terre » et *mélon* « pomme »⁵⁶⁹. Ce nom grec aurait donné le nom neutre *chamaemelon* ou *chamaemelum*, *chamaemeli* qui désignait la « camomille », selon le *Dictionnaire latin-français* de Félix Gaffiot⁵⁷⁰. Ce dernier indique également le substantif féminin *chamomilla, ae* pour « camomille » issu des mêmes étymons. Nous pensons que ce terme et ce genre ont influencé la formation du nom français de la *camomille*.

Les Noms des plantes dans la Rome antique de Jacques André donne plus de détails à propos des espèces de plantes auxquelles le latin *chamaemelon* renvoyait. Il s'agissait de la petite camomille (*matricaria chamomilla*), de l'aristoloche (*aristolochia rotunda*) ou encore de la fraise (*fragaria vesca*)⁵⁷¹.

Nous dégageons plusieurs pistes de réflexions sur l'imaginaire de la camomille. La plante est définie selon sa taille, plutôt considérée comme petite, puisque proche de la terre.

Elle se définit aussi par une association à *malus*, un fruit de référence durant l'Antiquité. Jacques André propose de concevoir l'association de la camomille et de *malus* suivant une ressemblance entre le réceptacle floral convexe de la camomille et la forme ronde d'une pomme. Il rejette ainsi la théorie suivant laquelle la camomille aurait une odeur rappelant celle de la pomme. Nous remarquons que cette théorie appartient à un imaginaire ancien et persistant de la camomille. En effet, la camomille dont l'odeur agréable rappellerait celle de la pomme est déjà décrite dans *l'Histoire naturelle* de Pline au I^{er} siècle après J.-C.⁵⁷², dans les *Étymologies* d'Isidore de Séville composées dans la première partie du VII^e siècle⁵⁷³ ou encore chez Nicolas Lémery au XVIII^e siècle⁵⁷⁴. Elle est encore mentionnée dans le dictionnaire moderne *Trésor de la langue française*

⁵⁶⁹ « Camomille », *Dictionnaire historique de la langue française*, dirigé par Alain Rey, Paris, Le Robert, 2010, p. 356. Quand nous mentionnons le *Dictionnaire* d'Alain Rey, nous faisons toujours allusion à cet article pour ce chapitre.

⁵⁷⁰ « Chamaemelon », GAFFIOT (Félix), *Dictionnaire latin-français* [en ligne] : < <http://www.lexilogos.com/latin/gaffiot.php?q=chamaemelon> >.

⁵⁷¹ ANDRE (Jacques), *Les Noms des plantes dans la Rome Antique*, Paris, Les Belles Lettres, 1985, p. 60.

⁵⁷² PLIN L'ANCIEN, *Histoire naturelle. XXII*, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1970, p. 40-41. Quand nous mentionnons Pline l'Ancien, nous faisons toujours allusion à ce passage pour ce chapitre.

⁵⁷³ ISIDORE DE SEVILLE, *Etymologies, XVII*, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1981, p. 188.

⁵⁷⁴ LEMERY (Nicolas), *Traité universel des drogues simples*, Paris, impr. de la Vve d'Houry, 1733, [en ligne] :

*informatisé*⁵⁷⁵ (TLF).

Nous rejoignons les propos de Jacques André, bien que nous doutons que *malus* renvoie exactement à la pomme. Comme nous l'avons indiqué plus tôt, nous supposons que *malus*, ou *melon*, désigne plutôt « un fruit rond, ou une partie ronde d'un végétal, souvent odorante et comestible ». Cela correspondrait avec les formations des premières formes françaises des noms de *pomme d'orange* et de *pomme citrine*, qui sont respectivement les fruits ronds de l'oranger et les fruits ronds du citronnier. Le *melon* intégrerait aussi cette démonstration.

Ces hypothèses étymologiques permettent de mettre en exergue l'odeur comme un critère de définition d'une plante. La camomille, qu'elle ait une odeur de pomme ou non, pourrait se définir par un trait spécifique grâce à une expérience olfactive. En outre, nous remarquons que la camomille matricaire, souvent utilisée en herboristerie, est fameuse depuis l'Antiquité. La matricaire ou camomille allemande, *matricaria recutita* est d'ailleurs encore employée en herboristerie⁵⁷⁶ et en cosmétique naturelle⁵⁷⁷.

I. 2. Les adjectifs latins signifiant « de camomille »

Le *Dictionnaire* de Félix Gaffiot liste deux adjectifs désignant « de camomille » : *chamaemelinus, a, um* et *chamomillius, a, um*, dérivés des termes latins présentés plus haut. Nous notons qu'il existait, dès l'Antiquité, des préparations avec de la camomille, probablement de la matricaire. La camomille aurait été une plante essentielle dans la composition de préparations, mais aussi dans leur processus de définition et d'identification permettant de déduire leurs usages.

II. *Camomille* en français : imaginaire d'une fleur des chemins et plante des médecins

II. 1. *Camomille* : « camomilles »

Le terme *camomille* est attesté en 1365 par le *Dictionnaire* dirigé par Alain Rey, qui souligne que le latin médiéval *camomilla* dont il est issu existe depuis le IX^e ou le X^e siècle.

< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9667536f/f269.item.r=drogues%20simples%20pomet.zoom> >.

⁵⁷⁵ « Camomille », *Trésor de la langue française informatisé*, Atilf – CNRS et Université de Lorraine, [en ligne] : < <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=1119717750;> >.

⁵⁷⁶ La matricaire se vend généralement en vrac en herboristerie : < <https://www.herboristerieduvalmont.com/plantes-medicinales-en-vrac/246-camomille-matricaire-fleur-bio-5425021000511.html> >.

⁵⁷⁷ La matricaire est disponible sur le site d'*Aroma-zone* pour la création de cosmétiques naturels : < <https://www.aroma-zone.com/info/fiche-technique/hydrolat-camomille-allemande-bio-aroma-zone-matricaire> >.

Le *Complément* de Frédéric Godefroy et le *Dictionnaire de français scientifique médiéval* indiquent que *chermiere* pouvait aussi désigner la « camomille »⁵⁷⁸. Son origine n'est pas expliquée dans les dictionnaires. Néanmoins, nous supposons que ce terme aurait le même étymon que *camomille*, c'est-à-dire *khamai*, qui évoque la terre et les petites plantes qui poussent près du sol et le long des chemins. Parmi ces plantes, nous reconnaissons la camomille matricaire, parfois nommée *petite camomille* d'après Jacques André, et qui pousserait le long des sentiers d'après Pline l'Ancien. Cela nous laisserait alors émettre l'hypothèse que la matricaire a eu une influence considérable dans les pratiques, et donc les pensées et la langue française. *Chermiere* n'est plus employé en français moderne.

Cela étant posé, nous ne pouvons pas affirmer que *camomille* renvoyait uniquement à la « camomille matricaire ». En effet, les encyclopédiques antiques, médiévales et celles du XVI^e siècle introduisent souvent trois sortes de camomille : la blanche, la jaune et la pourpre. Nous notons alors que la couleur des pétales des fleurs constitue à nouveau un critère de définition archétypique et de distinction des plantes médicinales.

Cette catégorisation est présente dans l'œuvre de Pline l'Ancien dont les notes de l'édition des Belles Lettres tentent de reconnaître les espèces des plantes. La camomille aux pétales blancs, parfois nommée *leucathemum* ou *chamaemelon*, renverrait à la camomille matricaire. Celle aux pétales jaunes se rapporterait à la matricaire dorée et celle aux pétales pourpres à l'anthémis rose, ou *matricaria rosea*. Toutefois, les textes qui le précèdent ne renvoient pas toujours aux mêmes plantes et les descriptions ne permettent pas toujours de définir l'espèce spécifique des plantes. Cela expliquerait alors le fait qu'aujourd'hui, il n'est pas aisé de savoir exactement à quelle plante renvoie « camomille » ou de ne pas confondre deux plantes, comme la matricaire ou la camomille romaine qui possèdent toutes les deux des fleurs blanches. Par exemple, les *Commentaires de Dioscoride* de Matthiolo composé au XVI^e siècle expliquent : « les apothicaires ne se fournissent que de celle qui a les fleurs jaunes au dedans, entourées de feuilletes blanches au dehors »⁵⁷⁹. Dès lors, les textes sur les plantes ne donnant pas d'informations précises afin de permettre leur identification, ne rendraient

⁵⁷⁸GODEFROY (Frédéric), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècles*, Paris-Genève, Slatkine, 1881-1902, 10 vol, [en ligne] :

< <http://www.micmap.org/dicfro/search/complement-godefroy/camomille> >.

DICIONNAIRE DU FRANÇAIS SCIENTIFIQUE MÉDIÉVAL, coordonné par Joëlle Ducos, [en ligne] :

< <http://www.dfsmmed.fr/rechercheparentree.php> >

Le site étant en cours de construction, il faut entrer directement *camomille* dans la barre de recherche pour trouver la définition de la plante.

⁵⁷⁹MATTHIOLE (Pierre André), *Commentaires de M. Pierre André Matthiolo medecin senois, sur les six livres de Ped. Dioscor. Anazarbeen de la matiere Medecinale, Avec certaines tables medicinales, tant des qualitez et vertus des simples medicaments, que des remedes pour toutes maladies, qui peuvent avenir au corps humain, comme aussi des sentences, mots, & matieres traictees esdicts Commentaires, Mis en François sur la derniere edition Latine de l'Autheur, par M. Jean des Moulins, docteur en médecine. Et de nouveau reveuz par iceluy et augmentés et enrichis de plusieurs pourtraicts plus qu'aux precedentes impressions : Ensemble une table Latine et Française des noms des herbes contenues esdicts Commetaires*, Lyon, Guillaume Rouillé, 1579, pp. 521 et suivantes.

pas compte du savoir et de l'expérience pratiques des hommes, et en particulier des savants connaissant les plantes et leurs usages.

En outre, la distinction par couleur commence à se ternir à partir du XVII^e siècle, quand les observations botaniques offrent d'autres critères de reconnaissance plus précis et plus sûrs selon les sciences contemporaines faisant autorité. Nicolas Lémery présente trois camomilles médicinales. Il nomme la première *camomille ordinaire* qu'il rapproche du *leucathemum* ou de la camomille sauvage. Il n'est plus question de la matricaire qu'il évoque plus loin dans son traité : il la compare à la camomille, mais ne lui attribue pas les mêmes vertus. En effet, pour le scientifique, *matricaire* fait écho à la matrice, et soigneraient alors les maladies féminines et utérines. La vertu médicinale, comme trait archétypique, entraîne une nouvelle classification de la plante.

Le pharmacien présente une autre camomille blanche : la camomille romaine, la camomille noble, ou encore le *leucanthemum odoratum*. Pierre Matthioli lui donne le nom de *camomille vulgaire*. Cette nomination est aussi usitée par les naturalistes Louis Daubenton, Antoine d'Argenville et le médecin Urbain de Vandenesse qui ont composé un article sur la camomille pour *l'Encyclopédie* dirigée par Denis Diderot et Jean d'Alembert⁵⁸⁰. La troisième camomille est la maroute, ou la camomille fétide. Cela nous laisse penser que l'odeur comme trait archétypique et critère de différenciation permet d'apporter de nouvelles informations à propos d'une plante et de contribuer à son identification. Les expériences sensorielles, notamment visuelles et olfactives, accompagneraient encore l'acte de définition, de nomination, puis de reconnaissance d'une plante.

L'odeur agréable de la camomille aurait inspiré des poètes. Pontus de Tyard, un homme de lettres du XVI^e siècle, décrit une végétation idéale, presque paradisiaque, environnant un autel, dans son « Ode, en nom de son lit » :

Du laurier tousjours verdissant,
Du Myrthe mol, du rampant l'hierre,
De l'Olivier verpalissant,
Et du Pampre fraiz il l'enserre :
Il y respand la fleur fragile
Du Jasmin, du Pavot transi,
De l'odorante Camomille,
Du chaud Thym, et du rous Souci.⁵⁸¹

Par ailleurs, le naturaliste du XVIII^e siècle, Jean-Baptiste de Lamarck, présente de nombreuses sortes de camomille⁵⁸². Nous remarquons que leurs noms donnent des informations permettant la définition et la description des plantes. En d'autres termes, ils formulent des critères d'identification

⁵⁸⁰ « Camomille », *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, par Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert, University of Chicago: ARTFL Encyclopédie Project (Autumn 2017 Edition), Robert Morrissey and Glenn Roe (eds) [en ligne] :
< <http://artflsrv02.uchicago.edu/cgi-bin/philologic/getobject.pl?c.1:3185.encyclopedie0416> >.

⁵⁸¹ PONTUS DE TYARD, *Œuvres complètes. Tome 1. Œuvres poétiques*. Paris, Honoré Champion, 2004, p. 418.

⁵⁸² LAMARCK (Jean-Baptiste), *Dictionnaire encyclopédique de botanique*, Paris, La Porte, 1789, [en ligne] :
< <https://archive.org/stream/encyclopediem01lama#page/572/mode/2up> >.

de l'image d'une plante.

Les noms de camomille présents dans l'ouvrage de Jean-Baptiste de Lamarck marquent une origine particulière comme la *camomille de Valence*, la *camomille des Alpes*, la *camomille d'Italie*, la *camomille d'Amérique* ou la *camomille de Chio*. Il existerait une *camomille arabe*, poussant en Arabie ou en Afrique. Cela nous semble faire écho aux propos de Matthiole qui évoquait l'usage d'une camomille en Égypte : « Pour ce les Sages Égyptiens l'ont dédiée au Soleil, & croient que c'est le remède de toutes les fièvres ». Bien que nous n'ayons pas trouvé l'origine de ses propos, nous supposons que la camomille aurait intéressé d'autres cultures, notamment la culture égyptienne, ainsi que sa mythologie. L'image égyptienne de la camomille participerait à la formation de l'image française de la plante. Aujourd'hui encore, il existe dans le commerce de la camomille d'Égypte, qui se rapproche de la camomille matricaire⁵⁸³. Par ailleurs, nous supposons que la fleur au milieu doré aurait également été un signe distinctif pour la culture égyptienne. La camomille aurait aussi été prisée pour ses vertus médicinales en Égypte. Sa couleur aurait été associée à celle du Soleil divinisé, probablement Rê. Cet imaginaire solaire et astral se retrouve dans la classification botanique de la camomille. Elle fait partie du sous-genre des astéracées. Ce terme inventé par Ivan Martynov, un botaniste russe du XIX^e siècle, renvoie à *aster*, c'est-à-dire aux étoiles. Nous supposons que la forme et la couleur des fleurs, comparables à des étoiles, ont influencé la nomination et la classification de certaines plantes. Le sous-genre des fleurs-étoiles est très présent dans notre imaginaire moderne. Nous retrouvons les fleurs que nous connaissons le plus comme la pâquerette, la marguerite, le pissenlit ou encore le tournesol. Le nom de ce dernier fait clairement écho au Soleil.

Les noms de camomille indiquent parfois un lieu dans lequel la plante se développe le mieux : c'est le cas pour la *camomille maritime*, la *camomille de montagne* ou encore la *camomille des champs* qui se distingue de la *camomille romaine*, cette fois. Celle-ci est aussi nommée *camomille odorante*, elle permet alors de distinguer la *camomille puante*.

Certaines camomilles présentent des caractéristiques botaniques particulières telles que la *camomille à feuilles crénelées*, la *camomille à feuilles opposées*, la *camomille élevée* qui peut mesurer plus d'un mètre vingt et la *camomille cotonneuse* dont la texture des feuilles rappellerait celle du coton. Ce dernier exemple montre que le sens du toucher permet de définir une plante, ses feuilles, ainsi que la façon de la nommer.

La *camomille des Teinturiers* indique à quel usage principal la plante était employée : elle servait à teindre les laines. De plus, Jean-Baptiste de Lamarck précise qu'elle était aussi cultivée dans le jardin du roi et ajoute qu'elle « mérite d'être employée comme ornement dans les parterres ». La

⁵⁸³Site proposant de la camomille égyptienne :
< <http://www.webvrac.com/thes/tisane/camomille-egyptienne-29> >.

plante présentait alors une valeur esthétique primordiale dans sa définition.

De même, la *camomille pyrèthre* est décrite comme une plante remarquable pour sa beauté. Elle s'est peu à peu démarquée des autres camomilles. De nos jours, nous la nommons *pyrèthre*. Le *pyrèthre* est ambigu, comme la camomille, car il renvoie à plusieurs plantes. Parmi elles, nous notons la grande camomille, *Tanacetum parthenium*, aussi appelée *pyrèthre dorée*.

La *camomille mixte* présente plusieurs des critères de définitions incluant des traits spécifiques de la camomille pyrèthre et de la camomille maritime. Cela met en lumière les difficultés à définir toutes les camomilles et les plantes qui lui sont similaires et permet d'insister encore une fois sur les possibilités de confusions entre les plantes dans leur identification et donc dans leur nomination et leurs usages.

II. 2. *Anthemis* : « camomille », pour une histoire de fleur

Le terme *anthemis* pour désigner la « camomille » est mentionné dans les textes de Pline l'Ancien. On le trouve dans les *Commentaires de Dioscoride* de Matthiolo. Nous expliquons cela par le mouvement de pensée humaniste sensible aux langues, aux textes grecs et latins savants, ainsi que par le développement de la science botanique. Cela aurait permis le développement d'une forme francisée *antenide* présente dans le *Promptuaire des médecines simples en rimes joieuses*. Cette œuvre, composée par l'apothicaire Thibault Lespleigney en 1537, allie maîtrise de la langue et de la médecine végétale :

Chamomille, en grec antenide,
Effect rend subtil et calide,
La pierre romps, les flux provoque,
Ventositez du corps evocque,
Aux fistules des yeulx propice,
Aux clysteres, rate et jaulnice.⁵⁸⁴

Anthemis est également indiqué dans le traité de Nicolas Lémery et apparaît parfois dans les discours actuels des spécialistes de botanique. L'ethnobotaniste François Couplan indique que la camomille romaine était parfois appelée *anthémis noble* ou *anthémis odorante*. L'accent aigu marque l'insertion du terme antique dans la langue française. François Couplan explique qu'*anthemis* « désignait une camomille en latin et en grec. Le nom dérive tout simplement du grec *anthos*, fleur »⁵⁸⁵.

La camomille correspondrait alors à un archétype de la fleur, et serait identifiable grâce à sa fleur. Cela assure à nouveau notre théorie de la fleur comme un trait archétypique pour définir une

⁵⁸⁴LESPLEIGNEY (Thibault), *Promptuaire des médecines simples en rimes joieuses* (1538), nouvelle édition publié par le Dr. Paul Dorveaux, Paris, Welter, 1899, p. 40.

⁵⁸⁵COUPLAN (François), *Les Plantes et leurs noms. Histoires Insolites*, Paris, Editions Quae, 2012, p. 36.

plante médicinale.

Anthemis compose de nombreux noms scientifiques, botaniques relatifs à des espèces de camomille, mais aussi à d'autres plantes. Nous pensons à *leucanthemum*, soit la « fleur blanche » que nous avons déjà étudié, à *chrysanthemos* présent dans les *Commentaires* de Pierre Matthiole qui a probablement donné *chrysanthème*, mais qui renvoyait peut-être alors à une sorte de camomille. *Eranthemis* est signalé par Pline l'Ancien, parce que la plante fleurit au printemps. La camomille, et tout particulièrement sa fleur, serait ancrée dans le rythme des saisons. Elle serait le signe de la floraison et de la reverdie printanière. Cela est d'autant plus pertinent si l'on considère que son nom anglais est *mayweed*, l'herbe de mai.

La camomille serait une fleur à cueillir au printemps, selon Pline l'Ancien ou encore Pierre Matthiole. Ce dernier indique que les fleurs, comme les feuilles et les racines, peuvent être conservées si elles sont séchées. Olivier de Serres, écrivant un traité d'agriculture à la même époque, conseille les feuilles de camomille séchées, « mortifiées »⁵⁸⁶. La cueillette de la camomille dans les champs est également signalée par le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy mentionnant *Le Roman de Renart le Contrefait*⁵⁸⁷. Cet ouvrage intègre le *Dit des métiers* qui présente le métier des épiciers, soit des apothicaires à l'époque. L'auteur explique les manœuvres malhonnêtes des commerçants qui font venir des denrées d'outremer onéreuses. Le prix de ces produits serait aussi celui des plantes cueillies dans les champs, comme le mélilot et la camomille. La cueillette paraît alors à nouveau comme un événement marquant un rythme temporel, annuel, mais aussi culturel et économique de la société française, et peut-être de la société occidentale.

La camomille comme fleur de printemps aurait contribué à former une image méliorative de la plante, en plus de sa couleur généralement blancheur, positive en Occident. D'ailleurs, Pierre Matthiole décrit la fleur de camomille « au milieu couleur d'or » et Nicolas Lémery décrit la disposition des pétales de la fleur comme une couronne blanche. Cela nous donne l'impression d'une fleur précieuse, presque royale, bien que le terme *couronne* est plus employé pour son sens botanique que comme métaphore de la souveraineté. Nous avons d'ailleurs observé cette association entre la plante médicinale et la royauté dans le commentaire du *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld. La camomille romaine porte tout de même avec elle, une certaine idée de prestige, puisque son nom botanique signifie « camomille noble ».

La camomille a été associée à une plante dont la fleur est fameuse et marque encore fortement

⁵⁸⁶OLIVIER DE SERRES, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, 3e édition, revue et augmentée par l'auteur, chez A. Saugrain (A Paris), 1605 [en ligne] :
< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86207846/f664.item.zoom> >

⁵⁸⁷POETES DE CHAMPAGNE ANTERIEURS AU SIECLE DE FRANCOIS IER. PROVERBES CHAMPENOIS AVANT LE XVIIE SIECLE. LE ROMAN DE RENARD LE CONTREFAIT PAR LE CLERC DE TROYES, Reims, Imprimerie de P. Régnier, 1851, p. 60.

notre imaginaire. En effet, les vertus de la camomille ont pu être comparées à la rose, plante idéale de beauté et de vertus médicinales. L'agronome italien du XIII^e siècle, Pierre de Crescens, écrit à propos de la camomille : « en subtiliation elle est prochaine à la vertu de la rose »⁵⁸⁸. Cela est repris par Pierre Matthiole qui écrit « la camomille est semblable à la rose quant à la subtilité de ses parties ». La « subtilité », soit les vertus de la plante, insiste sur les usages bénéfiques de la camomille et sa valeur esthétique. La rose paraît encore comme une fleur de référence en termes de beauté et de vertus.

Même s'il est souvent question des feuilles, ou encore des racines, les fleurs de camomille ont eu un rôle important dans les préparations médicinales. Nicolas Lémery dit bien qu' « on se sert principalement de ses fleurs ». Aujourd'hui encore, ce sont les fleurs des camomilles qui priment, car ce sont les capitules floraux de la camomille matricaire et les fleurs de camomille romaine qui composent les infusions.

II. 3. *Camomilin* : « de camomille »

Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy signale l'adjectif *camomilin* qui veut dire « de camomille »⁵⁸⁹. Nous remarquons que cela ferait écho à l'adjectif latin *chamaemelinus* et à son sens « de camomille ».

De plus, le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy cite une traduction du traité de chirurgie de Bruno da Longobucco, ayant vécu au XIII^e siècle. La traduction mentionne l' « oile camomilin » que nous traduisons par « huile de camomille ». Cela nous laisse croire que l'huile de camomille était souvent employée, notamment à des fins médicinales.

Camomilin n'est plus usité aujourd'hui.

II. 4. *Cameline* et huile de camomille

La *cameline* est le principal nom dérivé de *camomille* encore d'usage dans la langue française actuelle. Le *Dictionnaire* dirigé par Alain Rey l'atteste en 1275. Le terme aurait été emprunté au substantif féminin en bas latin *chamaemelina*, issu de l'adjectif *chamaemelinus*, qui était employé pour qualifier une huile, notamment au V^e siècle et au XII^e siècle. Elle désigne aujourd'hui la *camelina sativa* qui possède des fleurs blanchâtres et qui servait à la composition d'huile. Nous supposons que

⁵⁸⁸PIERRE DE CRESCENS, *Livre des prouffitz champestres et ruraulx*, Bibliothèque de l'Arsenal, Ms-5064, 1470-1475, fol. 167 r. :

< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b7100618w/f357.item.zoom> >.

⁵⁸⁹GODEFROY (Frédéric), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècles*, Paris-Genève, Slatkine, 1881-1902, 10 vol, [en ligne] :

< <http://www.micmap.org/dicfro/search/dictionnaire-godefroy/camomilin> >.

cela fait écho à l'image de la camomille. La dérivation permettrait alors d'indiquer une ressemblance entre deux objets, ou deux idées, de les lier, mais aussi d'introduire une différence qui les distingue l'un de l'autre.

De plus, la *cameline* désigne aussi une sauce en cuisine. Nous la trouvons dans le *Mesnagier de Paris*, composé au XIV^e siècle⁵⁹⁰. Nous la décrivons comme une sorte de sauce au vin épicé dont la recette s'adapte à l'été et à l'hiver. Les ingrédients ne sont pas détaillés. Le *Dictionnaire* d'Alain Rey suppose que cette recette intégrerait de l'huile de cameline. Par ailleurs, le dictionnaire étymologique de Walter von Wartburg indique que la *cameline* était parfois appelée *camomille de Picardie*⁵⁹¹, marquant ainsi un trait archétypique géographique.

Les définitions *camomille* mettent souvent en avant l'huile de camomille. Le *Dictionnaire de moyen français* (DMF) la définit de la façon suivante : « Huile dans laquelle baignent des fleurs sèches de camomille »⁵⁹². Cette préparation se trouve aussi dans *l'Encyclopédie* dirigée par Denis Diderot et Jean d'Alembert, pour lutter contre les rhumatismes. Encore une fois, la fleur se démarque des autres parties de la plante. En outre, nous remarquons que la préparation de l'huile de camomille a peu en commun avec la préparation de l'huile essentielle de camomille actuelle que nous concevons plus facilement. Nous n'avons trouvé des traces de l'huile essentielle de camomille qu'à partir du XVII^e siècle dans le traité de Nicolas Lémery.

Nous notons que le DMF cite majoritairement des traités de chirurgie évoquant l'huile de camomille, souvent employée à usage externe. Elle servait aussi au soin des animaux comme cela est précisé dans le *Livre de chasse* de Gaston Phébus, composé à la fin du XIV^e siècle, que le DMF cite. Ce dernier donne des exemples qui mentionnent l'association de l'huile de camomille et de l'huile de rose. Nous expliquons cela par la théorie introduite plus haut, selon laquelle la rose et la camomille avaient des propriétés similaires. Cela nous permet d'insister sur le fait que la camomille, comme la rose, est une plante médicinale, mais aussi une fleur médicinale qui se distingue par certains aspects esthétiques, botaniques et des vertus bénéfiques à la santé de l'homme. Le rapprochement des fleurs médicinales est aussi remarquable dans le *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld qui associe le glaïeul avec de l'huile de camomille pour résoudre les tumeurs et faciliter le mouvement des articulations (p. 189). La pariétaire et l'huile de camomille, ou une autre huile florale comme l'huile de lis ou de rose, guérissent les ampoules (p. 240). De plus, Antoine Mizauld propose un remède notamment

⁵⁹⁰LE MESNAGIER DE PARIS, texte édité par Georgina E. Brereton et Janet M. Ferrier, traduction et notes par Karin Ueltschi, Paris, Librairie française générale, 1994, p. 748.

⁵⁹¹WARTBURG (Walter von), *Französische etymologisches Wörterbuch : eine darstellung des galloromanischen sprachschatzes*, R. G. Zbinden, 1922, [en ligne] : < <https://apps.atilf.fr/lecteurFEW/lire/20/148?DMF> >.

⁵⁹²« Camomille », *Dictionnaire du Moyen Français* (DMF), ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/camomille> >.

composé d'absinthe et d'huile de camomille pour calmer les douleurs (p. 200). La chélideine et l'huile de camomille apaisent les douleurs du ventre (p. 107 et 234). Les vertus apaisantes de la camomille sont encore ancrées dans nos représentations modernes. L'huile de camomille est souvent utilisée en usage externe, notamment en cosmétique⁵⁹³.

II. 5. *Camomille* : « infusion de camomille »

Le *Complément* de Frédéric Godefroy que la camomille est une « plante dont les feuilles employées en infusion ont des propriétés stomatiques, fébrifuges ». Nous pensons qu'il s'agit plutôt d'une définition moderne et qu'elle ne permet pas de situer la préparation de tisane à base de camomille durant le Moyen Âge tardif. Nous ne trouvons pas de textes décrivant ses usages spécifiques. Pline l'Ancien explique que la camomille, probablement la matricaire, pouvait être prise en boisson à des fins médicinales, mais cela ne permet pas de confirmer qu'il s'agisse d'une tisane, ni même qu'il s'agisse d'une préparation à base d'eau ou de vin. Au XII^e siècle, l'abbesse Hildegarde Bingen détaille une recette avec de la camomille, avec de la farine et de l'huile, donnant une sorte de bouillie bonne pour la digestion⁵⁹⁴. Nous voyons quelques similitudes entre cette préparation et celle de la tisane qui a d'abord été une sorte de bouillie d'orge avec des plantes médicinales. Au XVI^e siècle, Olivier de Serres soumet le jus de feuilles ou encore l'eau distillée de camomille contre les fièvres. Nous remarquons que c'est au XVIII^e siècle, dans *l'Encyclopédie* dirigée par Denis Diderot et Jean d'Alembert, qu'il est question d'infusions des sommités de camomille, avec du mélilot, qui soutiendraient les systèmes digestif et urinaires, et qui faciliteraient les accouchements. Le texte nous laisse alors penser qu'il s'agissait de camomille romaine. Cela pourrait expliquer la notoriété actuelle de la camomille romaine comme tisane d'après-repas.

Aujourd'hui, des dictionnaires comme le *TLF* présente *camomille* comme un terme qui désigne « une infusion de camomille » par métonymie. Le substantif renvoie alors plus à l'image que nous nous faisons de la camomille qu'à une espèce de plantes en particulier.

Le *TLF* présente un dicton qui inclut *camomille* en tant que « infusion à base de camomille » : « Les liaisons commencent dans le champagne et finissent dans la camomille ». En d'autres termes, les relations débuteraient par la festivité, la joie et le luxe du champagne et par contraste,

⁵⁹³Exemple de cosmétiques huileux à la camomille :

- huile micellaire démaquillante à la camomille : < <https://www.yves-rocher.fr/soin-visage/nettoyant-et-demaquillant/huile-demaquillante/huile-micellaire-demaquillante---tous-types-de-peaux/p/yr.R57486> >.
- huile essentielle de camomille noble : < <https://www.oleassence.com/huile-essentielle-camomille-noble-anti-demangeaison.htm> >.

⁵⁹⁴HILDEGARDE DE BINGEN, *Le Livre des subtilités des créatures divines. Physique. Les plantes, les éléments, les pierres et les métaux*. Précédé de *Au Jardin d'Hildegarde* par Claude Mettra, traduit du latin par Pierre Monat, Grenoble, Jérôme Millon, 1996, p. 123-124.

s'achèveraient dans la simplicité jugée peu excitante de l'infusion de camomille souvent servie en fin de repas, qui laisse parfois un goût amer. Nous analysons ce dicton comme l'expression de l'imaginaire de la tisane, plutôt que de celui de la camomille. En effet, la tisane est parfois associée à une expérience désagréable, surtout lorsqu'elle était consommée comme une boisson médicinale dont les vertus sont plus recherchées que les saveurs. Dès lors, la *camomille* de ce dicton ne signifie pas uniquement « infusion à base de camomille », mais symbolise une expérience de l'infusion. Nous supposons alors que nommer une plante peut révéler l'expérience sensorielle qui a pu être faite d'elle ou de ses usages. En outre, cette expression marque l'importance de la camomille dans l'imaginaire de la tisane et des infusions médicinales en France. Il serait intéressant de comparer l'imaginaire de la camomille en France et ceux des autres pays, comme l'Italie dans lequel il existerait une pratique traditionnelle de la tisane de camomille noble comme infusion digestive.

En outre, la tisane à la camomille s'inscrit dans les tendances de l'industrie du bien-être. *Comme des tisanes* propose une infusion nommée *Mamie Zoé* réactualisant les saveurs de la tisane classique à la camomille⁵⁹⁵. Les 2 marmottes proposent aussi une infusion, *Conter fleurette*, à la camomille et aux autres fleurs blanches, activant l'imaginaire des petites fleurs blanches des chemins⁵⁹⁶.

L'imaginaire de la camomille se développe donc avec les traits archétypiques suivants :

- la fleur, pour désigner une partie essentielle de la plante,
- la couleur blanche, pour définir la fleur,
- les chemins, pour désigner les lieux où il est possible de la voir pousser, voire pour décrire sa taille proche du sol,
- l'usage en huile,
- l'usage en infusion, pour se soigner ou pour le plaisir de boire une infusion.

⁵⁹⁵Mamie Zoé à la camomille de *Comme des tisanes* :
< <https://www.commedestisanes.bio/produit/mamie-zoe-en-sachets/> >.

⁵⁹⁶Conter fleurettes des 2 marmottes :
< <https://www.les2marmottes.fr/conter-fleurette.html> >.

Chapitre 2 : Étude lexicologique et imaginaire de la menthe

I. Étymologie gréco-latine de *menthe* : *menta* et ses dérivés

Le *Dictionnaire historique de la langue française* dirigé par Alain Rey indique que *menthe* vient du grec *minthê* qui aurait donné le substantif latin féminin *menta, ae*⁵⁹⁷.

Jacques André présente plusieurs sens pour le nom latin de *menta* dans *Les Noms des plantes dans la Rome antique*⁵⁹⁸. Il explique que le nom renvoie principalement à la menthe, et le plus souvent à la *menta viridis L.* dite *menta hortulana* ou *menta nigra*. Nous remarquons que ces noms informent de certaines caractéristiques de la menthe. En effet, *viridis* souligne la couleur verte et intense de la plante. *Hortulana* renvoie à *hortus*, le « jardin » en latin, et nous permet de déduire que la menthe était déjà cultivée dans les jardins durant l'Antiquité. Par ailleurs, nous formulons l'hypothèse que *menta nigra* marque la volonté de discerner deux plantes, la menthe des jardins, noire, sombre, à la couleur intense (*nigra*), et le calament, *Calamintha nepeta (L.)*. Ce dernier est parfois appelé *menta agrestis* que nous traduisons par « menthe des champs » ou *menta alba* que nous traduisons par « menthe aux feuilles blanches » ou « menthe aux feuilles claires, pâles », contrastant avec la menthe noire, ou sombre, qui pousse dans les jardins. Nous remarquons que la couleur des feuilles et le lieu de croissance de la plante constituent des critères de distinction, voire des traits archétypiques. D'ailleurs, Jacques André indique une espèce de calament qui se distingue aussi par le lieu dans lequel il pousse : il s'agit du *Calamintha alpina Lmk*, nommé *menta montana*, c'est-à-dire la « menthe des montagnes ». En outre, Jacques André explique que *menta* désignait parfois le genre des vélars, des plantes souvent ornementales, comme la menthe.

Jacques André ajoute que *menta* désignait d'autres fois la « menthe sauvage », *menta sylvestris*, sous les termes de *menta veneria*, que nous traduisons comme la « menthe de Vénus ». Ce nom de plante nous laisse supposer que la menthe sauvage était employée en hommage à la déesse de l'amour et de la séduction. En outre, la menthe sauvage était désignée par un nom neutre dérivé de *menta* : *mentastrum, i*. Le fait que cette espèce de menthe ait son propre nom nous laisse croire qu'elle était très employée. De plus, Jacques André précise que *mentastrum* était parfois confondu avec le calament. *Mentastrum* a donné le français moderne *mentastre* qui désigne encore la « menthe sauvage ».

De plus, Jacques André signale l'expression *mentiosa herba* pour désigner la roquette, *Eruca*

⁵⁹⁷ « Menthe » *Dictionnaire historique de la langue française*, dirigé par Alain Rey, Paris, Le Robert, 2010, p. 1308.

Quand nous mentionnons le *Dictionnaire* d'Alain Rey, nous faisons toujours allusion à cet article pour ce chapitre.

⁵⁹⁸ ANDRÉ (Jacques), *Les Noms des plantes dans la Rome Antique*, Paris, Les Belles Lettres, 1985, p. 159.

sativa L. Nous remarquons que *mentiosa* est un adjectif, dérivé de *menta*. Le *Dictionnaire* de Félix Gaffiot lui donne le sens de « qui sent la menthe ». Cela nous permet de considérer l'odeur de la menthe comme un trait archétypique de la plante fameux depuis l'Antiquité permettant de définir d'autres plantes. Nous n'avons pas trouvé de trace de cet adjectif dans la langue française.

II. *Menthe* en français : variations de l'imaginaire d'une herbe aromatique médicinale

II. 1. *Menthe* et ses autres noms

Le *Dictionnaire* d'Alain Rey atteste *mente* signifiant « menthe » vers le XIII^e siècle. Il explique que la présence du « h » dans la forme actuelle serait due à « une réfection étymologisante » datant du XVI^e siècle. Nous pensons que cette marque graphique serait alors un indice sur les discours et les manières de penser la menthe. Elle révélerait la volonté d'inclure la menthe dans un discours scientifique savant impliquant une référence au grec ancien, pouvant être considéré comme une langue scientifique savante faisant autorité. Cela correspondrait d'ailleurs à la période de développement de la science botanique.

La menthe est parfois appelée *baume* pour son odeur agréable. Nous supposons que cette odeur rappelle le parfum de l'arbuste nommé *baume*. *Baume* peut être accompagné d'un complément du nom pour spécifier une espèce de menthe. Ainsi, la menthe du jardin peut être nommée *baume du jardin*, comme on peut le lire dans les *Commentaires de Dioscoride* composés par Pierre Matthiote au XVI^e siècle. On attribue des vertus à cette odeur. Pline l'Ancien dit que l'odeur de la menthe éveille les esprits⁵⁹⁹. L'idée de l'odeur de la menthe vertueuse et bénéfique est clairement reprise par Pierre Matthiote qui ajoute que le parfum de la menthe fait fuir les serpents. Nous retrouvons le trait archétypique de l'odeur, lui-même défini par un autre trait archétypique, la vertu médicinale.

En outre, la menthe est parfois nommée *herbe de Notre Dame*. Nous supposons que ce nom est dû aux vertus médicinales attribuées à la plante. La menthe serait alors considérée comme une plante sacrée, mais aussi comme une plante efficace dans les soins réservés à la médecine féminine. En effet, Pierre Matthiote dit que la menthe est bonne contre les maladies de la matrice. Antoine Mizauld rejoint cette théorie dans le chapitre sur la menthe (p. 123). Par ailleurs, la menthe est employée dans des recettes médicinales, mais aussi dans des plats à des fins uniquement gustatives depuis l'Antiquité, d'après l'*Histoire naturelle* de Pline l'Ancien⁶⁰⁰. D'ailleurs, Antoine Mizauld indique que la menthe permet de conserver des aliments comme le lait ou le fromage (p. 123). Il explique également que l'odeur ouvre l'appétit, en plus de réjouir l'esprit (p. 125). La menthe offre

⁵⁹⁹PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*. XX, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1965, p. 78.

⁶⁰⁰PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*. XIX, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1964, p. 84.

donc de nombreux soins et de nombreuses aides. Elle est notamment utilisée contre la mauvaise haleine ou encore pour soutenir la digestion. Ces usages sont encore actuels : on retrouve son goût dans la plupart de nos dentifrices et on déguste des infusions à la menthe réputées pour être digestives⁶⁰¹.

Les différentes espèces de menthe ont souvent été considérées comme des herbes. Toutefois, à partir du XVIII^e siècle, les désignations, et donc les définitions, ne sont plus aussi sûres. Nous supposons que les découvertes de plantes exotiques ont conduit les scientifiques à définir des noms et des critères de définition à partir de leurs conceptions occidentales de la botanique. *Menthe* renvoie alors à une espèce typique dont les caractéristiques sont suffisamment connues par une communauté scientifique. Nous lisons dans l'*Encyclopédie* de Jean-Baptiste de Lamarck que quelques espèces de menthe atteignent une taille et une ampleur si imposantes qu'elles sont considérées comme des arbustes telle que la *menthe à corymbes*, alors définie par son inflorescence, ou encore comme un arbrisseau telle que la *menthe plumeuse*⁶⁰², que nous supposons définie par la texture de ses fleurs ou de ses feuilles. Nous supposons que ces espèces ne sont probablement pas des menthes suivant nos classifications botaniques modernes, mais elles correspondent néanmoins à quelques idées qu'on a pu se faire, voire que l'on se fait encore de l'image de la menthe dont la taille constituerait un critère de définition faisant débat.

II. 1. 1. *Menthe domestique*

La menthe verte, ou la *menthe domestique* nommée plus souvent de cette façon dans les textes médiévaux, correspond probablement à la menthe des jardins antiques. Il s'agirait donc de la *mentha spicata*, aussi nommée *mentha viridis*. Elle est une plante essentielle dans les jardins des simples, à fonction essentiellement médicinale, puis dans les jardins botaniques. Le médecin du XVIII^e siècle, Louis de Jaucourt, spécifie qu'il s'agit de la « menthe la plus commune de nos jardins » et qu'il est aussi possible de la trouver sous forme d'eau simple, d'esprit ou encore d'huile distillée, dans les boutiques. Son témoignage permet de considérer la menthe, domestique ou non, comme une plante médicinale ancrée dans la vie économique française, et plus généralement, de rappeler les liens historiques entre médecine végétale et économie.

La menthe domestique est aussi appelée *menthe à épi*, définie par la forme de la plante et sa tige, et *menthe notre dame*, ayant des connotations religieuses et invitant peut-être à des usages en médecine féminine, dans l'*Encyclopédie* de Jean-Baptiste de Lamarck. La menthe possède d'autres

⁶⁰¹ *Cocktail digest*, une infusion digestive des 2 marmottes incluant de la menthe douce :
< <https://www.les2marmottes.fr/les-infusions/cocktail-digest.html> >

⁶⁰² LAMARCK (Jean-Baptiste), *Dictionnaire encyclopédique de botanique*, Paris, La Porte, 1789, [en ligne] :
< <https://archive.org/stream/encyclopediem04lama#page/102/mode/2up> >.

noms comme *menthe crépue* ou *menthe romaine*. Cela nous laisse penser qu'il existait de nombreuses discussions autour de la nomination et de la définition de la menthe comme genre, et des menthes comme espèce. En outre, nous ne pouvons pas assurer que chaque occurrence de « menthe romaine » ou « menthe crépue » renvoie toujours à la menthe verte, et non pas à une autre espèce comme la plupart des textes antérieurs au XVIII^e siècle tendent à le faire penser.

La *menthe romaine* avait une définition et des vertus légèrement différentes de la menthe des jardins. Elle aurait été employée en cuisine comme en médecine. Hildegarde de Bingen, une abbesse naturaliste du XII^e siècle, conseille la menthe romaine pour lutter contre la goutte et pour parfumer des plats. Elle explique que cette menthe « leur donne un bon goût et les relève agréablement »⁶⁰³. Pierre de Crescens lui attribue aussi les noms de *menthe sarrazine* et *d'herbe de Sainte Marie*. Nous observons à nouveau une référence religieuse qui seraient alors majeur dans le développement de l'imaginaire de la plante médicinale. Pierre de Crescens confère les mêmes vertus de la menthe domestique à la menthe romaine, bien que cette dernière serait plus diurétique. Cela rappelle les propos de Platéarius, médecin du XII^e siècle de l'école de Salerne, dans *Le Livre des simples médecines*. Platéarius écrit aussi que la menthe romaine, ou sarrazine, croît dans les jardins comme la menthe domestique, mais elle pousse plus haut que celle-ci et demande plus d'entretien. De plus, il explique que la menthe domestique aurait une « grant force », soit de meilleures qualités médicinales⁶⁰⁴. Au XVII^e siècle, le chimiste et apothicaire Nicolas Lémery définit la menthe romaine comme une variété de menthe sauvage pouvant être cultivée dans les jardins, comme la menthe verte⁶⁰⁵. À partir de la fin du XVIII^e siècle, Jean-Baptiste de Lamarck considère la menthe romaine comme une autre manière de désigner la menthe verte.

Pierre Matthiole mentionne la menthe crépue, mais la trouve trop semblable aux autres menthes pour produire une définition détaillée de cette espèce. Il faut attendre le XVII^e siècle pour lire des définitions de la menthe crépue, nommée d'après la forme de ses feuilles, aussi appelée *baume frisé* et *menthe ondoyante*, notamment présentes dans les ouvrages de Nicolas Lémery puis dans ceux de Jean-Baptiste de Lamarck. Nicolas Lémery distingue deux espèces de menthes crépues : la *mentha crispa verticillata* et la *mentha crispa danica*, qui se différencient par leur odeur. La première posséderait une odeur plus agréable que l'autre.

⁶⁰³HILDEGARDE DE BINGEN, *Le livre des subtilités des créatures divines. Physique. Les plantes, les éléments, les pierres et les métaux*. Précédé de *Au Jardin d'Hildegarde* par Claude Mettra, traduit du latin par Pierre Monat, Grenoble, Jérôme Millon, 1996, t.1, p. 93.

⁶⁰⁴PLATEARIUS (Matthaëus), *Le livre des simples médecines*, traduction française du *Liber de simplici medicina dictus Circa instans* de Platearius : tirée d'un manuscrit du XIII^e siècle (Ms. 3113 de la Bibliothèque Ste Geneviève de Paris), publié pour la première fois par Paul Dorveaux, Paris, Société française d'histoire de la médecine, 1913, pp. 118 et suivantes.

⁶⁰⁵LEMERY (Nicolas), *Traité universel des drogues simples*, Paris, impr. de la Vve d'Houry, 1733, [en ligne] : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9667536f/f601.item.r=drogues%20simples%20pomet.zoom> >.

Jean-Baptiste de Lamarck souligne les débats autour de la menthe crépue, difficilement définissable suivant les normes botaniques de l'époque. Certains pensaient qu'il s'agissait d'une espèce de menthe, d'autres pensaient qu'il s'agissait d'un toute autre genre. Le naturaliste laisse le débat en suspens :

Je laisse à la sagacité des botanistes et des personnes qui s'occupent de culture la solution de ces questions, sur lesquelles je n'ai pas de données suffisantes pour entreprendre de porter un jugement fondé en motifs.

Nous adoptons également cette précaution dans notre discours. Notre réflexion se tourne plutôt vers les discours descriptifs des plantes. Ces discussions autour de la plante montrent que les manières de percevoir et de décrire une plante influencent bien sa nomination et sa définition. Décrire une plante en insistant sur une expérience sensorielle spécifique, comme l'observation de sa couleur verte intense ou le toucher de ses feuilles, mène parfois à penser qu'il s'agit de plantes différentes avec des vertus différentes. En d'autres termes, une manière de percevoir, de penser et de décrire une plante conduit à la création d'autres menthes, d'autres plantes germant dans un imaginaire propre aux histoires culturelles, ainsi qu'aux histoires individuelles.

II. 1. 2. *Menthe sauvage* ou *mentastre*

La menthe sauvage, ou la *mentastre*, est fameuse depuis l'Antiquité. Sa réputation ne ternit pas durant le Moyen Âge et les périodes qui suivent. Au XIII^e siècle, Barthélemy l'Anglais complexifie la classification de la menthe, sollicitant l'imaginaire antique de la plante. Pour lui, il existe plusieurs menthes sauvages. Ainsi, la menthe des montagnes serait une menthe sauvage, plus vertueuse que la menthe des champs cultivée, ou la menthe d'eau également sauvage. La multiplicité des nominations marque une forte importance de la plante dans l'imaginaire. L'importance de la menthe sauvage est remarquable au XVI^e siècle. Pierre Matthiole dit que la menthe sauvage était « si connue de tous qu'il n'est nécessaire d'en faire aucune description ». L'imaginaire de la menthe sauvage est si fort qu'il s'entremêle avec celui de la menthe domestique. Antoine Mizauld souligne des confusions de vertus entre les deux plantes : « Voire mesme aucuns disent, que la plante guerit le feu volage, si seulement on la tient en la main, ce que d'autres entendent du Mentastre » (p. 125). Thibault Lespleigney la nommerait aussi *menthe sylvestre*⁶⁰⁶.

Au XVII^e siècle, Nicolas Lémery considère la mentastre comme une menthe à l'odeur agréable, bien que le goût soit amer, avec des feuilles rondes et ridées « couvertes d'une laine blanche » qu'il laisse deviner un aspect duveteux. La vue, l'odeur, le toucher et le goût sont des sens stimulés pour identifier la plante.

Cette connaissance de la menthe sauvage perdure jusqu'au XVIII^e siècle au moins. Gabriel

⁶⁰⁶LESPLEIGNEY (Thibault), *Promptuaire des médecines simples en rimes joieuses* (1538), nouvelle édition publié par le Dr. Paul Dorveaux, Paris, Welter, 1899, p. 66.

François Venel explique dans l'*Encyclopédie universelle* que la menthe sauvage est bien connue pour ses vertus médicinales. Elle servait notamment à lutter contre les vers. Il commente : « cette vertu est prouvée par l'expérience constante des paysans de plusieurs provinces ». Cela nous indique l'influence de la médecine locale et des croyances rustiques populaires sur les discours médicaux d'autorité.

La mentastre est aussi nommée *menthe de cimetière* et *baume d'eau à feuille ridée* par Jean-Baptiste de Lamarck. Le lieu de croissance de la plante participe à nouveau à sa nomination.

II. 1. 3. *Menthe coq*

En plus des menthes domestiques et sauvages, le Moyen Âge distingue d'autres plantes nommées *menthe*. En effet, le *DMF* propose deux articles : un pour la menthe et un autre pour la menthe coq. Celle-ci est aussi appelée *coq* ou *herbe aux coqs*. Elle était cultivée comme une plante aromatique ornementale. L'odeur de la plante était alors un critère d'identification botanique, mais aussi un critère d'appréciation. Par ailleurs, l'*Encyclopédie* dirigée par Denis Diderot et Jean d'Alembert⁶⁰⁷ présente un article au sujet de la menthe coq. Il mentionne d'autres noms de la plante comme *coq des jardins* ou *grand baume*, et met en avant certains traits de la plante rappelant ceux de la menthe. La menthe coq aurait des racines semblables à celles de la menthe. Nous notons que la menthe coq se multiplie rapidement comme la menthe. En outre, Gabriel François Venel spécifie que la menthe coq entre dans la composition de nombreux baumes et onguents, comme l'huile de baume décrit comme « un remède populaire & domestique » ou encore le baume tranquille. Il ajoute que la menthe coq parfume les ragoûts. Cela nous rappelle l'image de la plante comme aromate pour la cuisine.

La menthe coq se distingue également par sa taille, plus haute et plus imposante que la menthe domestique ou la menthe sauvage. Nous supposons que cela a permis de parfois concevoir la menthe comme un arbuste, plutôt que comme une herbe.

En outre, la *menthe coq* n'est actuellement plus définie comme une menthe selon les critères botaniques. Son nom scientifique est *Tanacetum balsamita*. Il a inspiré le nom français de *balsamite* plutôt employé par les spécialistes en botanique. Cela étant posé, le nom plus ancien de *menthe coq* est encore très répandu et le plus utilisé. Le *Dictionnaire de la langue française*⁶⁰⁸ de Paul-Emile Littré indique que la menthe coq peut avoir le nom de *menthe grecque* ou *menthe des grecs*, attestés respectivement en 1578 et en 1626 par le *FEW*. Nous pensons que ce nom pourrait s'expliquer par le

⁶⁰⁷ « Menthe coq », *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, par Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert, University of Chicago: ARTFL Encyclopédie Project (Autumn 2017 Edition), Robert Morrissey and Glenn Roe (eds) [en ligne] :
< <http://artflsrv02.uchicago.edu/cgi-bin/philologic/getobject.pl?c.9:993.encyclopedie0416> >.

⁶⁰⁸ « Menthe », LITTRÉ (Émile), *Dictionnaire de la langue française*, Versailles, Encyclopaedia Britannica France, 1999, t.4, p. 3828.

fait, qu'à cette époque, il existait un regain d'intérêt pour les textes grecs qui ont influencé les mouvements de pensées scientifiques.

La menthe-coq est aussi nommée *menthe à bouquet* attestée en 1845 par le *FEW*. Nous supposons que cela renvoie à son usage ornemental.

II. 1. 4. La menthe d'eau ou menthe aquatique

Hildegarde de Bingen conseille la menthe d'eau en cas de problème de digestion, à consommer cuite ou crue dans un plat⁶⁰⁹. D'après elle, la menthe d'eau serait aussi bonne pour faciliter la digestion. Cela étant dit, cette plante n'est pas aussi vertueuse que la menthe domestique. Hildegarde de Bingen assure : « elle n'apporte aucun bien particulier, mais elle ne fait pas de mal ». Cela nous laisse croire que les vertus mentionnées plus tôt correspondraient à des croyances populaires. Elle n'aurait pas d'effets concrets, contrairement à d'autres menthes qu'elle évoque. La petite menthe serait bonne pour la santé des yeux et de l'estomac, et la grande menthe lutterait contre les vermines. Nous supposons que la petite menthe renvoie à la menthe domestique et la grande menthe à la menthe coq, remarquable par sa taille.

Pierre Matthioli explique que la menthe aquatique était parfois appelée *carcamina*, parce que sa saveur rappelait celle de la cardamome, *cardamum*. Nous remarquons que ce nom n'est plus utilisé. Pierre Matthioli indique également que la menthe aquatique était aussi appelée « serpolet sauvage ». Nous expliquons cela par leur apparence assez similaire.

Louis de Jaucourt note plusieurs espèces de menthe d'eau : la menthe d'eau principale aux fleurs rouges et à l'odeur pénétrante, et la menthe pouliot, abondante dans les lieux humides. Nous constatons à nouveau que le lieu de croissance influence encore les critères de définition de la plante, parfois plus que l'observation et l'analyse de ses constituants, comme ses feuilles ou ses fleurs, ou encore ses usages.

Jean-Baptiste de Lamarck appelle la menthe d'eau *baume d'eau à feuilles rondes* ou encore *menthe rouge*, rappelant les caractéristiques mentionnées par ces prédécesseurs comme Louis de Jaucourt. Le *FEW* atteste de *menthe rouge* désignant la menthe aquatique en 1555. Nous n'avons trouvé le texte qui y faisait référence. Ce même ouvrage indique aussi le nom composé *menthe de crapaud* pour « menthe aquatique ». Le *Dictionnaire* de Paul-Emile Littré évoque *menthe à grenouilles* encore employée de nos jours. Nous interprétons ces compléments nominaux comme une indication du milieu dans lequel la menthe aquatique pousse par mention des animaux qui peuvent y vivre. Nommer une plante évoque parfois un espace géographique, voire un écosystème.

⁶⁰⁹HILDEGARDE DE BINGEN, *op.cit.*, p. 92.

II. 1. 5. La *menthe pouliot*

La menthe pouliot est aussi mentionnée par Hildegarde de Bingen qu'elle recommande pour ses nombreuses vertus : « elle possède en elle un peu de la vertu de quinze herbes ». Parmi ces herbes vertueuses, nous tenons à mettre en avant le basilic, le millefeuille ainsi que la menthe aquatique. Toutes ces herbes présentent des similitudes : elles seraient efficaces contre les fièvres et dégageraient des odeurs relativement agréables. Par ailleurs, l'abbesse conseille la menthe pouliot pour éclaircir la vue et réchauffer ou purger les estomacs.

Au XVIII^e siècle, Jean-Baptiste de Lamarck donne plusieurs variétés de la menthe pouliot. Il hésite à en faire un genre à part entière. Il présente la principale menthe pouliot et ses vertus médicinales, en précisant qu'elle est notamment consommable en infusion théiforme. Il explique que le nom de *pouliot*, issu du latin *puleium*, serait dû à une des vertus de la plante : elle repousserait les puces, dont le nom vient du latin *pulex*. Le nom serait alors inspiré des vertus supposées de la plante.

L'autre variété reconnue par Jean-Baptiste de Lamarck se rapproche du calament. Elle est appelée *menthe des champs*, *calament des champs* ou *pouliot-thym*. Elle est reconnaissable par le lieu dans lequel elle pousse et par son odeur désagréable. De plus, la désignation *pouliot-thym* montre la tentative de rapprocher la plante à d'autres plantes plus familières pour mieux la définir.

II. 1. 6. La *menthe poivrée*

Menthe poivrée est attestée par le *FEW* en 1779. Elle est présentée par Jean-Baptiste de Lamarck comme une plante qui croît uniquement en Angleterre. En réalité, cette espèce de plante possède une autre origine plus confuse : il s'agit d'une hybridation devenue fameuse à partir du XVIII^e siècle. Nous supposons que l'invention d'une origine anglaise lui a aussi valu le nom de *menthe anglaise* indiqué dans le *Dictionnaire culturel* d'Alain Rey⁶¹⁰.

La menthe poivrée se distingue par sa saveur piquante, qui laisserait une impression gustative similaire au poivre et une odeur assez forte et mémorable. Le poivre serait bien une épice essentielle pour étudier l'imaginaire des plantes médicinales.

Aujourd'hui, elle est très employée dans les préparations médicinales et fait partie des plantes alimentaires à manger ou à boire. Nous supposons que cette espèce de plante, relativement récente, s'est facilement introduite dans les mœurs françaises grâce au nom et à l'image de la menthe comme plante commune de la médecine végétale, ancrée dans l'histoire de France et de sa langue. En d'autres termes, il serait possible d'utiliser la popularité d'une plante importante dans l'imaginaire végétal pour mettre en avant une autre plante similaire, mais moins connue.

⁶¹⁰ *DICTIONNAIRE CULTUREL EN LANGUE FRANÇAISE*, sous la direction d'Alain Rey, Paris, LeRobert, 2005, Tome II, p. 538.

La menthe poivrée est fréquemment employée dans l'industrie du bien-être sous forme d'infusion⁶¹¹ ou d'huile essentielle. Elle est aussi intégrée dans des produits de beauté et des produits qui améliorent le quotidien pour son odeur⁶¹².

II. 1. 7. Autres noms de menthes moins connus

Le *FEW* signale le nom composé de *menthe à chat*, encore existant aujourd'hui pour désigner la « népète cataire ». Nous supposons que cette plante était connue pour posséder des vertus pour attirer des chats. De même, il existait une *menthe chevaline*, attestée en 1557. Nous ne connaissons pas les raisons de cette appellation. Le *Dictionnaire* de Paul Emile Littré mentionne la *menthe de cheval* actuellement d'usage pour désigner la « menthe sauvage ». Nous ne pouvons cependant pas assurer que la *menthe chevaline* désignait la « mentastre ». Néanmoins, ce nom permet de rappeler un trait archétypique que nous avons observé dans l'étude du *Jardin médicinal* qui lie le monde végétal et le monde animal. Cela demanderait à s'intéresser plus amplement aux traités médicaux conçus pour le soin des animaux.

Jean-Baptiste de Lamarck présente l'espèce de la menthe auriculaire. Il explique ce nom par deux hypothèses : la forme de ses feuilles naissantes rappellerait celle d'une oreille ou elle aurait des vertus médicinales très appréciées contre les maux touchant les oreilles. Son témoignage manifeste la confiance du scientifique en la langue pour mieux comprendre l'utilité de la plante.

Le naturaliste indique l'existence de la menthe velue, qui se distingue aussi par ses feuilles qui auraient une texture duveteuse et qui auraient une odeur qui rappelle celle des oranges. Cette description sollicite alors le goût et le toucher.

La menthe cervine se démarque également par la forme de ses feuilles, mais aussi de ses bractées, d'après Jean-Baptiste de Lamarck.

Ce dernier indique des espèces de menthes qui se démarquent par leurs lieux de croissance comme la menthe du Canada et la menthe des Canaries.

Par ailleurs, il répertorie d'autres espèces de menthes dont il met en cause l'existence comme la menthe unilatérale ou encore la menthe hyptiforme. Il explique à propos de cette dernière : « ce n'est qu'avec doute et sur de faibles présomptions que je la rapporte au genre dont il s'agit ici ». Cela souligne les interrogations des scientifiques à établir des classifications de plantes et donc de donner

⁶¹¹Menthe poivrée en vrac sur le site de *Fleurance Nature* :
< <https://www.fleurancenature.fr/plantes-sechees-menthe-poivree.html> >.

⁶¹²La menthe poivrée, respectivement sous forme d'huile essentielle, dans un produit cosmétique et dans un parfum d'ambiance :
< <https://www.aroma-zone.com/info/fiche-technique/huile-essentielle-menthe-poivree-bio-aroma-zone> >.
< <https://www.aroma-zone.com/info/fiche-technique/creme-neutre-desalterante-bio-aroma-zone> >.
< <https://www.aroma-zone.com/info/fiche-technique/parfum-dambiance-sur-le-toit-du-monde-aroma-zone> >.

des définitions complètement satisfaisantes d'un végétal.

II. 1. 8. *Menthe* comme « autre espèce de plante » : histoires de métamorphoses et superstitions

Menthe est parfois employée pour désigner d'autres plantes. Le *FEW* note que le nom pouvait désigner la « marjolaine sauvage », la « mélisse » ou encore la « pulicaire ». La menthe était bien confondue avec d'autres plantes.

Nous notons ce phénomène dès l'Antiquité dans les travaux du grec Théophraste. Ce dernier développe l'idée que le calament se transforme en menthe quand il n'est plus entretenu dans les cultures⁶¹³. Plus tard, Pline assure que si la menthe sauvage est renversée et plantée, elle se change en menthe domestique⁶¹⁴. Pierre Matthiote commente les propos de Théophraste : il ne s'agirait pas de calament, mais de cresson. Par ailleurs, le naturaliste remet en question cette transformation en argumentant qu'il n'existe aucun témoignage pour l'attester. Nous pensons que cette conception de la menthe influence son image occidentale et la création de mythe végétal.

La menthe comme plante transformée est brièvement mentionnée dans *Les Métamorphoses* d'Ovide⁶¹⁵. La nymphe Menthé, aimée de Pluton, a été transformée en plante pour échapper à la jalousie de Proserpine, la femme du dieu des enfers. Certaines versions expliquent que c'est Déméter, déesse de l'agriculture et de la végétation, mère de Proserpine, qui aurait transformé la nymphe en plante. D'autres versions, comme celle d'Ovide, pensent que Proserpine serait à l'origine de la transformation. Il existe encore d'autres récits qui présentent Pluton comme le dieu amoureux dévoué qui veut sauver son amante en la métamorphosant en menthe. Menthé aurait été transformée sur une montagne sur laquelle un des temples de Pluton serait construit. Il est dit que cette montagne serait recouverte de menthe et embaumerait, rappelant l'amour entre le dieu et la nymphe. En plus de relever l'odeur singulière de la menthe, ce mythe met en avant une autre caractéristique de la plante que nous jugeons importante : la capacité à pousser facilement et en grande quantité sur un large espace. Cette caractéristique apparaît dans les écrits médiévaux. Pierre de Crescens explique que la menthe se multiplie rapidement et pousse très vite et très haut⁶¹⁶. D'ailleurs, le *Dictionnaire du moyen français* indique un usage métonymique de *mente*, qui pouvait désigner le « champ de menthe », c'est-à-dire

⁶¹³THEOPHRASTE, *Recherches sur les plantes*, Tome I, Paris, Les Belles Lettres, p. 53.

⁶¹⁴PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle. livre XIX*, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, p. 158.

⁶¹⁵OVIDE, *Les Métamorphoses*, Paris, Gallimard, 1992, pp.347 et 564.

⁶¹⁶PIERRE DE CRESCENS, *Livre des prouffitz champestres et ruraulx*, Bibliothèque de l'Arsenal, Ms-5064, 1470-1475, fol. 180 r. et suivants :
< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b7100618w/f357.item.zoom> >.

le champ quand lequel la plante pousse⁶¹⁷. Nous retrouvons un critère important pour définir la plante médicinale mentionné dans l'étude du *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld : l'abondance de la nature.

Cela nous paraît participer à la construction de l'image de la menthe comme plante faisant l'objet de superstitions. En effet, dans certains traités botaniques, la menthe semble pousser comme par magie. L'agronome du XVI^e siècle, Olivier de Serres explique que la menthe se renouvelle toute seule⁶¹⁸. Pierre Matthiole assure que : « vous ne la sauriez si bien arracher qu'elle ne renaisse toujours ». Ce propos met donc en valeur la persistance de la plante et sa capacité presque surnaturelle à renaître. La menthe défierait la mort et le temps. D'ailleurs, elle est connue pour se conserver longtemps. Barthélemy l'Anglais informe que la menthe séchée peut être conservée durant un an et garder des vertus médicinales. La menthe, bonne pour une année, marquerait alors le rythme de vie cyclique de l'homme dépendant des saisons. Ce trait archétypique pour les plantes médicinales en général est d'ailleurs encore présent dans l'œuvre d'Antoine Mizauld.

La menthe pousserait en grande quantité sans l'aide de l'homme. Pourtant, depuis l'Antiquité, il est conseillé de la planter à des périodes plus ou moins précises. Pline l'Ancien propose de planter la menthe durant l'équinoxe de printemps, c'est-à-dire vers le 21 mars, ce qui constitue une date clé dans le calendrier solaire. Le *Mesnagier de Paris* composé au XIV^e siècle conseille de planter la menthe en janvier ou en février, et ajoute qu'il est possible de la mettre en terre jusqu'au mois de juin⁶¹⁹. Il existe alors certaines conditions pour planter la menthe, comme il existe certaines manières de la cueillir ou de l'employer sans la cueillir.

Pline l'Ancien rapporte que la menthe guérit les maux touchant la rate si on en mange une feuille, sans l'arracher de son plant, pendant neuf matins de suite et que l'on déclarait que l'on se guérissait la rate. Nous observons que la vertu médicinale à consommer à même la plante est aussi présente chez Antoine Mizauld.

Olivier de Serres précise qu'il faut cueillir la menthe « avec l'ongle », c'est-à-dire à la main, car elle hait le fer, soit le tranchant des lames ou le métal. Nous comprenons que les gestes et les outils pour la cueillette sont considérés comme des causes d'altération de la nature et des bienfaits de la plante. Cela laisserait alors penser que l'homme est celui qui maîtrise les vertus des plantes.

Au XVIII^e siècle, Gabriel François Venel indique une condition de cueillette particulière. La menthe devait être cueillie à un temps convenable. Ce temps est précisé par le médecin Louis de

⁶¹⁷ « Menthe », *Dictionnaire du Moyen Français* (DMF), ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/menthe> >.

⁶¹⁸ OLIVIER DE SERRES, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*,... 3e édition, revue et augmentée par l'auteur, chez A. Saugrain (A Paris), 1605 [en ligne] : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86207846/f664.item.zoom> >.

⁶¹⁹ *LE MESNAGIER DE PARIS*, texte édité par Georgina E. Brereton et Janet M. Ferrier, traduction et notes par Karin Ueltschi, Paris, Librairie française générale, 1994, p. 416.

Jaucourt qui conseille de cueillir la menthe quand elle est en fleur, en juillet et en août, quand la plante est la plus aromatique. Nous remarquons alors que la meilleure période pour une plante est définie par rapport aux stimulations sensorielles de l'homme, à ce qui l'affecte. L'odeur agréable est alors un signe de qualité de la plante indiquant à l'homme qu'il peut en faire un usage bénéfique. La floraison constitue un trait archétypique pour la construction de l'image de la plante médicinale au XI^e comme au XVIII^e siècle.

II. 2. L'homonyme *mente*

Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy indique l'homonyme *mente* qui signifie « mensonge » ou encore « intelligence ». L'association entre la menthe et le mensonge a longtemps été présente dans les mentalités françaises. Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy explique : « *Mente* se retrouve jusqu'au milieu du XVII^e siècle dans des jeux de mots formés avec *mente* éveillant l'idée de mensonge, même pour ceux qui ne connaissaient pas le vieux mot, et *menthe* »⁶²⁰. Cette remarque est suivie d'exemples comme le proverbe « Il y a de la mente en son jardin. Il est menteur. ». Cela met en avant l'imaginaire de la plante. Nous supposons que même si le sens « mensonge » n'est plus employé actuellement, il reste l'idée que la menthe est une plante du mensonge, ou plus généralement qu'elle peut altérer, positivement ou négativement, les activités mentales, cérébrales, de l'homme. Cela aurait laissé des traces dans les textes évoquant les vertus des plantes et leurs usages en médecine.

En effet, Nicolas Lémery présente l'expression *mentha à mente*, « parce que cette plante en fortifiant le cerveau, excite les pensées et la mémoire ». Les jeux de mots de la langue française auraient alors influencé la définition de la menthe et de ses usages médicaux. Ils auraient mis en valeur l'idée que la menthe stimule les esprits, mentionnée par Pline, mais aussi par Barthélemy l'Anglais. Ce dernier explique que la menthe serait une plante bonne contre les faiblesses des esprits, ainsi que certains maux du cœur⁶²¹, qui touchent l'organe comme les émotions. La menthe qui purge le cœur est d'ailleurs nommée *herbe au cœur*, dans l'*Encyclopédie* de Jean-Baptiste de Lamarck. Par ailleurs, Barthélemy l'Anglais rapporte que la menthe permettait de « oster le sangloter », rappelant que le sanglot signe un déséquilibre humoral.

⁶²⁰GODEFROY (Frédéric), *Dictionnaire du Moyen Français* [en ligne] :
< <http://micmap.org/dicfro/search/dictionnaire-godefroy/mente> >.

⁶²¹BARTHÉLEMY L'ANGLAIS, *Livre des propriétés des choses*, traduit du latin par Jean Corbichon, Bibliothèque nationale de France. Département des manuscrits. Français 22531, f.603, 604, [en ligne] :
< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9059286p/f603.item.zoom> >.

II. 3. *Menthol, mentholé* et autres dérivés

Nous notons que les nombreux usages et les études autour de la menthe ont permis d'isoler et d'identifier certaines espèces de plantes, ainsi que des préparations à base de menthe et des molécules chimiques extraites de ces espèces.

Parmi ces préparations, le *Dictionnaire* d'Alain Rey met en avant le *menthol*, dérivé de *menthe*, attesté en 1874, signifiant « alcool extrait de l'essence de menthe poivre utilisée comme anesthésique local ». Toutefois, le nom et l'alcool sont plus anciens que cela, puisque le *FEW*⁶²² atteste de *menthène* en 1867, comme un « hydrocarbure extrait de menthol ».

Le nom dérivé *menthol* donne lui-même un adjectif dérivé « mentholé », que le *FEW* atteste également en 1874. Cet adjectif se rapporte moins au menthol qu'à la menthe même, puisqu'il veut dire « additionné de menthe ». Nous dirions plus généralement que *mentholé* rappelle une expérience sensorielle de la menthe ou d'une préparation composée de menthe.

En outre, le *Dictionnaire* d'Alain Rey atteste de trois dérivés de menthe en 1931 : le *menthane*, le *menthanol* et le *menthanone* pour désigner des composés chimiques. Les multiples usages de la plante dans des disciplines variées favoriseraient l'expansion de son imaginaire.

II. 4. Usages métonymiques de *menthe* : les breuvages à la menthe

Le *Dictionnaire* d'Alain Rey indique que *menthe* pouvait signifier par métonymie « essence de menthe » depuis 1868, et « liqueur de menthe » depuis 1874. Le *TLF* précise que cette essence sert à la confection de bonbons ou de pastilles à la menthe. *Le Petit Robert* dit que *menthe* pouvait renvoyer au « sirop à la menthe » par métonymie dans l'expression « menthe à l'eau »⁶²³. Ce dictionnaire détaille aussi plusieurs boissons composées de menthe comme le thé à la menthe, souvent préparée avec des feuilles fraîches, ou encore des infusions à la menthe, ou tilleul-menthe. La menthe constitue un ingrédient fameux pour parfumer les breuvages.

Nous expliquons cela par le fait qu'elle a été incluse très rapidement dans les usages alimentaires, mais aussi parce qu'elle était souvent employée dans des préparations médicinales qui se buvaient. Cela est remarquable dès l'Antiquité. Pline l'Ancien conseille de l'eau amidonnée avec de la menthe contre la célicie, une maladie qui touchait les intestins⁶²⁴. Cette recette se rapproche

⁶²² « Menthe », *Französisches etymologisches Wörterbuch : eine darstellung des galloromanischen sprachschatzes*, R. G. Zbinden, 1922 [en ligne] :

< <https://apps.atilf.fr/lecteurFEW/index.php/page/lire/e/168460> >.

⁶²³ « Menthe », *Le Petit Robert*, texte remanié et amplifié sous la direction de Josette Rey-Debove et Alain Rey, Paris, Dictionnaire le Robert, 2013, p. 1573.

⁶²⁴ PLIN L'ANCIEN, *Histoire naturelle. XX*, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1965, p. 78.

des premières tisanes à base de céréales et de plantes. Pierre de Crescens propose des breuvages médicaux à base de menthe comme des jus de menthe, ou encore du vin avec de la menthe pour lutter contre le venin, mais aussi contre les troubles du foie, de la rate et des reins. Il mentionne également une sauce, bonne en cuisine comme en médecine, avec du vin aigre, de la menthe, de la cannelle et du poivre. Au XVI^e siècle, Antoine Mizauld propose de boire prendre de la rue avec du sirop de menthe pour arrêter les vomissements (p. 211). L'usage du sirop de menthe serait donc médical. Le médecin bourdonnais rappelle aussi que le jus de menthe soigne ceux qui crachent du sang (p. 99). Il spécifie aussi que la décoction de menthe apaise les coliques (p. 124) et chasse les vers du ventre (p. 125).

Ces usages sont encore employés au XVIII^e siècle. Gabriel François Venel présente dans *l'Encyclopédie universelle* les vertus de la menthe infusée dans du vin, mais aussi dans de l'eau. Ces infusions étaient conseillées contre les coliques, les vers et certains maux féminins. Il mentionne aussi la tisane de menthe sauvage contre les vapeurs. Par la suite, la menthe infusée dans de l'eau s'inscrit de plus en plus dans les mœurs, tant médicales qu'alimentaires. Elle pouvait être utilisée lors d'événements gustatifs qui étaient aussi l'occasion de rencontres sociales. Jean-Baptiste de Lamarck explique qu'il est possible de faire des infusions de menthe aquatique « à la manière du thé ».

Gabriel François Venel indique aussi de nombreux liquides à base de menthe comme l'eau distillée de menthe ou encore l'huile de menthe, très employée en usage externe à des fins résolutive et pour apaiser les douleurs. Le sirop à la menthe était aussi un remède à avaler. Il était considéré comme moins efficace à cause de sa grande quantité de sucre qui nuisait aux vertus de la menthe. Le sirop à la menthe est actuellement consommé à des fins essentiellement alimentaires, souvent dilué dans de l'eau.

De nos jours, l'infusion à la menthe est très populaire, avec ou sans théine⁶²⁵. La menthe intègre d'autres boissons, des recettes de cocktails comme le mojito décliné en mojithé.

II. 5. Les proverbes mentionnant la menthe et l'amour

Le *Dictionnaire des proverbes et dictons en France* rapporte deux proverbes faisant appel à la menthe : « Un brin de menthe, l'amour augmente » et « Un bouquet de menthe, l'amour vous

⁶²⁵Quelques exemples d'infusions à la menthe :

L'infusion *menthe tilleul verveine* des 2 marmottes : < <https://www.les2marmottes.fr/les-infusions/infusion-menthe-tilleul-verveine.html> >.

L'*Infusion légèreté* de l'*Amante verte*, marque au nom évocateur : < <https://amanteverte.fr/fr/les-champs/les-infusions-bio.html> >.

Le thé vert à la menthe de *Rituals*, instant sur la menthe rafraîchissante bonne pour le mental et rappelant le mythe de Menté : < <https://www.rituals.com/fr-fr/the-ritual-of-hammam-organic-tea-7889.html/> >.

tente »⁶²⁶.

Nous avons remarqué que la menthe et l'amour étaient déjà associées depuis l'Antiquité, puisque la menthe était une plante attribuée à Vénus et dans une moindre mesure à la nymphe Menthé dont les amours furent dramatiques. Cette conception est inscrite dans la langue française, car la menthe est parfois nommée *menthe de Vénus*, attestée en 1610 par le *FEW*. Nous pensons que la menthe d'Aphrodite a inspiré la conception de vertus aphrodisiaques, qui ont été plus ou moins rattachées à des vertus médicinales de la menthe. En effet, Barthélemy l'Anglais et Pierre Matthiolo assurent que la menthe suscite la luxure à la personne qui en mange souvent. Barthélemy l'Anglais précise que cette vertu serait indiquée dans les traités diététiques d'Isaac Israeli, un médecin arabe juif du IX^e et X^e siècle. Antoine Mizauld assure également des vertus aphrodisiaques de la menthe (p. 126). La plante serait déconseillée aux soldats durant les temps de terre, car elle les déconcentrerait. Le médecin indique un peu plus loin que la menthe perd cette vertu quand elle est séchée ou frite (p. 215).

D'ailleurs, le mythe de Menthé connaît aussi une variation dans laquelle la nymphe, amoureuse de Pluton, veut se saisir du trône des Enfers en écartant Proserpine. Déméter apprend cela, dévoile la supercherie et fait transformer la nymphe en plante qu'il faut tenir éloigner des relations amoureuses. Cette variation met en avant les vertus aphrodisiaques de la menthe et formule un avertissement sur ses effets parfois raconté par les médecins⁶²⁷.

Cette méfiance se retrouve au XVIII^e siècle chez Jean-Baptiste de Lamarck qui donne des vertus aphrodisiaques à la menthe poivrée qui serait, en plus de cela, capable de nuire à la fécondité.

À l'inverse, Pierre Matthiolo conseille également la menthe pour limiter les relations sexuelles grâce à un autre emploi de la menthe. Elle doit être « mise en parties honteuses des femmes avant qu'elles connoissent les homes engarde de concevoir ».

De nos jours, la menthe est très employée pour parfumer les boissons et les plats. Les histoires d'amour qui lui étaient attribuées ne sont plus si connues. Néanmoins, cette thématique reste toujours très évocatrice. Elle est souvent employée en marketing, notamment pour la Saint Valentin. Il est possible de trouver des infusions créées comme des philtres d'amour⁶²⁸ ou encore des mets qui évoquent l'amour et les vertus aphrodisiaques de certains aliments⁶²⁹.

⁶²⁶ DOURNON (Jean-Yves), *le Dictionnaire des proverbes et dictons en France*, Paris, Hachette, 1986, p. 168.

⁶²⁷ KOZLUK (Magdalena), « Se nourrir et se soigner : jardin et médecine pratique aux XVI^e et XVII^e siècles », *Seizième Siècle*, n°8, 2012, p. 218.

⁶²⁸ Nous pensons par exemple à l'infusion le *Philtre de la Princesse* de *Comme des tisanes*, *Fantasma* du *Chic des plantes* ou encore la collection *Moments lov* de Kusmi Tea.

Liens consultés le 14 février 2019 :

<https://www.commedestisanes.bio/produit/le-philtre-de-la-princesse/>.

<https://www.chicdesplantes.fr/produit/fantasma/>.

<https://www.lov-organic.com/les-moments-lov.html>.

⁶²⁹ Nous pensons par exemple à l'*Amour fou* de *Confiture parisienne* proposé durant la période de la Saint Valentin. Cette

L'imaginaire de la menthe se développe donc avec les traits archétypiques suivants :

- la feuille, pour désigner une partie essentielle de la plante,
- la couleur verte, pour définir la feuille (la menthe douce est d'ailleurs nommée *menthe verte*)
- l'odeur, pour la ranger parmi les plantes aromatiques,
- le goût,
- le fait qu'on puisse la trouver à l'état sauvage,
- son habitat,
- les mythes traitant d'amour,
- l'usage en infusion, pour se soigner ou pour le plaisir de boire une infusion,
- l'usage culinaire, pour parfumer les plats.

confiture est composée d'hibiscus, de gingembre et de vanille.

Liens consultés le 14 février 2019 :

Site de *Confiture Parisienne* : <https://www.confiture-parisienne.com/collections/confiture-2015/products/lamour-foux-nicolas-paciello>.

Instagram de *Confiture parisienne*, post sur la confiture *l'Amour fou* mis en ligne le 4 février : <https://www.instagram.com/p/Btdnv-NHqPy/>.

Chapitre 3 : Étude lexicologique et imaginaire de la verveine

I. Étymologie de *verveine* : l'imaginaire antique de la plante

I. 1. *Verbena* et *Verbenaca* : les noms principaux pour « verveine »

Verveine viendrait de *verbena* qui possède deux sens principaux.

Premièrement, *verbena*, et surtout son pluriel *verbenae*, renvoie aux « rameaux de laurier, d'olivier, de myrte, de verveine, réunis en faisceau, en bouquet ». Nous trouvons cette signification dans le dictionnaire de Félix Gaffiot à l'entrée du pluriel *verbanae, arum*⁶³⁰. L'ouvrage de Jacques André, *Les Noms des plantes dans la Rome antique*, donne le sens d' « ensemble de branches réunies en faisceau ou de tiges réunies en bouquet (...) soit pour frapper un traité, (...) ou purifier (...), soit pour en faire une infusion ou une décoction ». Il justifie ce sens par une analyse de *verbena* expliquant que la première partie du terme viendrait de l'indo-européen *wer-b-*, qui a donné *ράβδος* en grec signifiant « branche, baguette »⁶³¹. *Le Dictionnaire historique de la langue française*⁶³² d'Alain Rey propose une autre analyse : *verbena* serait la contraction de termes latins anciens, *verbes-na-herba*, notamment composés de *verbenus*, dérivé de l'ancien latin *verbos*, « coup ». La *verbes-na-herba* signifierait « l'herbe des coups ».

Cela nous aide à déduire que le terme *verbena* n'était d'abord pas employé pour désigner une plante en particulier, mais pour désigner un ensemble de plantes, à tiges rigides ou aux branches plutôt souples, avec une fonction bien définie. Les *verbenae* avaient une fonction essentiellement religieuse et politique pour marquer une bénédiction, un accord. Cette fonction souligne le caractère sacré des *verbenae*, pouvant renvoyer au laurier, à l'olivier, au myrte ou encore à la verveine. Nous supposons que cela est possible grâce à la connaissance et à l'expérience de ces plantes aux vertus médicinales fameuses dès l'Antiquité. En d'autres termes, la connaissance, prouvée ou non, d'une vertu médicinale d'une plante permettrait l'attribution d'un caractère sacré à celle-ci et son intégration dans des pratiques religieuses, ou plus généralement culturelles. Cela étant dit, nous laissons les ethnobotanistes et les anthropologues vérifier cette supposition. Par ailleurs, d'un point de vue plus proche de la socio-linguistique, nous constatons que le nom donné aux plantes dépend parfois de leurs caractéristiques physiques – avoir des tiges rigides comparables à des bâtons ou des baguettes – ou

⁶³⁰GAFFIOT (Félix), *Dictionnaire latin-français*, Paris, Hachette, 1934 [en ligne] :

< <http://www.lexilogos.com/latin/gaffiot.php?p=1658> >.

⁶³¹ANDRÉ (Jacques), *Les Noms des plantes dans la Rome antique*, Paris, Les Belles Lettres, 1985, p. 269-270.

⁶³²« Verveine », *Dictionnaire historique de la langue française*, dir. A. Rey, Paris, Le Robert, 2010, p. 2444.

de leurs usages - frapper symboliquement – qui seraient inspirer des observations des caractéristiques physiques.

Les rameaux de *verbenae* constituent en partie ou entièrement de verveine officinale, si nous suivons les propos de Jacques André. C'est probablement pour cela que *verbena* désignerait la « verveine » dans un second temps. De plus, la verveine officinale, imaginée durant l'Antiquité jusqu'à nos jours, en latin jusqu'en français moderne, aurait conservé des traits, ou des traces de traits, significatifs relatifs aux *verbenae*, plantes sacrées et vertueuses. Nous soulignons à cet effet que *Le Trésor de la langue française*⁶³³ précise que, dans l'Antiquité gréco-romaine et la Gaule ancienne, la verveine, et non les rameaux de certaines plantes, est « utilisée dans les cérémonies religieuses, dans les conjurations magiques ou portée en signe de paix par les hérauts d'armes envoyés à l'ennemi ». Selon Jacques André, le terme singulier, *verbena*, ou *herba verbena*, renvoie à la « verveine officinale », mais il n'exclut pas qu'il puisse désigner d'autres plantes avec des vertus médicinales comme la chicorée sauvage (*Cichorium intybus L.*). Nous supposons que les fleurs violettes de cette dernière pourraient faire écho à celles de la verveine officinale.

Nous assurons une importante utilisation de *verbena* comme « rameau sacré » ou « verveine officinale », car ce terme possède un dérivé, *verbenaca*, qui peut présenter les mêmes sens selon les dictionnaires, et que l'on trouve dans de multiples textes, notamment ceux de Pline l'Ancien. Ces textes mentionnent les vertus médicinales de la verveine, mais aussi son importance et sa nécessité dans les événements religieux et politiques. Cette hypothèse a l'avantage de proposer une raison pour laquelle le français *verveine* ait pour origine *verbena* plutôt que d'autres substantifs latins qui servaient aussi à nommer la verveine officinale.

I. 2. Autres termes pour désigner la verveine officinale : la verveine, une plante des dieux

Dans *Les Noms des plantes dans la Rome antique*, Jacques André indique d'autres termes susceptibles de désigner la verveine officinale. Nous remarquons que beaucoup de termes latins désignant la verveine officinale sont relatifs à la mythologie gréco-romaine. La verveine serait alors l'herbe des dieux. *Herculanea* nous laisse supposer que la verveine a un pouvoir médicinal dont la force est comparable celle d'Hercule, comme si la plante avait pris les pouvoirs du dieu en prenant son nom. *Dios actis*, traduit comme « lumière, rayon de Zeus », et *dioselacate*, « quenouille de Zeus »

⁶³³« Verveine », *Trésor de la langue française informatisé*, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2, [en ligne] : <<http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=3392499345;>>.

Nous faisons toujours allusion à cet article quand nous mentionnons le *TLF* dans ce chapitre.

gagent aussi du fort pouvoir de la verveine grâce à la mention d'un des dieux les plus puissants de la mythologie. De plus, le rayon fait écho à la tige rigide de la plante. La verveine était aussi l'attribut des déesses comme Déméter, déesse de l'agriculture et de la végétation, comme l'indique *demetrias*, ou à Perséphone, déesse des Enfers dont le retour sur terre permet la régénération de la Nature, comme le souligne *persephonion*. Nous supposons que ces noms renvoient aux cultes des déesses-mères définies comme des divinités guérisseuses, telles que Déméter ou encore Perséphone, mais aussi Vénus souvent représentante des eaux sourcières⁶³⁴. Cela nous permet de donner une origine à l'expression actuelle de *veine de Vénus* désignant la verveine, ce que l'étude étymologique n'avait pas pu expliquer. C'est probablement à ce culte que Philippe Walter fait allusion quand il mentionne *l'herbe au sang* dédiée à Vénus⁶³⁵. Angelo de Gubernatis certifie que la verveine pouvait être appelée *larmes d'Isis* et *armes de Junon*. Nous expliquons cela par le fait que la verveine est souvent attribuée à des figures divines fortes. Il ajoute qu'elle était aussi nommée *sang de mercure*, rappelant la périphrase *herbe au sang*. De plus, il rapporte que le nom de *cerealis* symbolise la propriété agricole et la paix. Ce nom renverrait à l'image de la verveine comme herbe bienfaitrice, pure et purificatrice⁶³⁶.

La verveine est alors représentative de la nature et des changements de celle-ci puisqu'elle marque le rythme des saisons. Par ce fait, elle participe à la compréhension et à l'organisation du temps et donc des activités humaines.

La verveine serait l'herbe des dieux, et plus généralement, l'herbe de ce qui est propre au sacré. Les termes latins pouvant signifier la « verveine officinale » peuvent renvoyer à l'idée de sacré dans *hierabotane*, *sacra herba*, *sagmen* ou encore *lustrago*, dérivé de *lustrare* qui veut dire « purifier ». La polysémie de *lustrare* nous laisse supposer que la verveine pourrait être associée à la lumière.

Le savant du I^{er} siècle, Pline l'Ancien indique très clairement les usages magiques de *hiéra botané*, comme verveine, qui a pendant longtemps influencé la culture occidentale. On lit dans le livre XXV de *l'Histoire naturelle* :

Cependant aucune plante n'est plus renommée chez les Romains que *l'hiéra botané* que quelques uns appellent *aristéron* et les Latins *verbénaca*. C'est elle, nous l'avons indiqué, que les ambassadeurs portaient chez les ennemis ; c'est avec elle qu'on balaie la table de Jupiter, qu'on procède à la purification et à la lustration des maisons. Il y en a deux espèces : l'une feuillue, est appelée femelle ; la mâle a les feuilles plus clairsemées. Toutes deux ont des branches assez nombreuses, menues, longues d'une coudée et anguleuses, des feuilles plus petites que celles du chêne, plus étroites et plus profondément divisées, une fleur glauque, une racine longue et menue. Cette plante pousse partout dans les plaines humides. Quelques-uns ne le distinguent pas et

⁶³⁴HATT (Jean-Jacques), « Apollon guérisseur en Gaule », *La Médecine en Gaule*, recueil de textes parus sous la direction d'André Pelletier, dans les tomes 21 et 22 de la Revue Archéologique du Centre de la France, Paris, Picard, 1985, p. 202, 218 et 229.

⁶³⁵WALTER (Philippe), *Tristan et Yseut. Le porcher et la truie*, Paris, Imago, 2006, p. 142.

⁶³⁶GUBERNATIS (Angelo de), *Mythologie des plantes ou les légendes du règne végétal*, Paris, C. Reinwald et Cie, 1878, vol. 2, p. 367.

ne font qu'une seule espèce, vu que l'un et l'autre ont les mêmes effets. Les Gaulois les emploient toutes deux pour tirer les sorts et annoncer les prophéties. Mais les Mages surtout disent des folies de cette plante : qui s'en frotte obtient ce qu'il veut, chasse les fièvres, se concilie les amitiés et guérit toutes les maladies ; il faut la cueillir vers le lever du Chien, sans être vu de la lune ni du soleil, après avoir donné en expiation à la terre des rayons et du miel ; il faut la circonscrire avec le fer, l'arracher de la main gauche et l'élever en l'air, et la faire sécher à l'ombre, les feuilles, la tige et la racine séparément. On affirme que, si on asperge une salle à manger avec de l'eau où elle a trempé, les repas deviennent plus gais. On la pile dans un vin contre les serpents.⁶³⁷

La verveine est alors la plante de la religion panthéiste gréco-romaine, faisant alors autorité puisqu'elle était le signe reliant le temps des dieux immortels au temps des humains mortels. Elle s'inscrit donc dans une histoire religieuse et politique, marquant les temps de fêtes, de bénédiction, les temps de paix et par déduction, les temps de guerre. Elle est aussi la plante des pratiques antiques gauloises, influencées par les pratiques cultuelles romaines, et celtiques.

Toujours d'après l'ouvrage de Jacques André, d'autres termes renvoient aux vertus vulnérables, et donc médicinales de la verveine. Nous notons *militaria* ou *militaris*, « herbe aux soldats », qui indiquent clairement l'usage de la verveine pour guérir les blessures. Ces termes désignaient parfois l'achillée millefeuille considéré comme antihémorragique.

Par ailleurs, l'ouvrage de Jacques André nous laisse croire que la verveine est une plante profitable aux hommes, mais aussi appréciée des oiseaux, selon les sens de *peristereon*, *columbaria* concernant plus les pigeons et *trigonion* relatif aux tourterelles, un oiseau à la symbolique positive souvent associée au printemps⁶³⁸. Nous remarquons que cette définition de la verveine contribue à une image de plante accueillante et donc positive. La plante médicinale est d'ailleurs fortement associée aux oiseaux, des animaux à la symbolique positive qui favoriserait le développement de son imaginaire.

II. *Verveine* en français : « verveines »

II. 1. *Verveine* : « verveine »

Le Trésor de la langue française (TLF) nous indique que l'ancien français *vervaenna* pour « verveine » est attesté dès le XII^e siècle dans le *Glossaire de Tours*. Cette forme souligne l'empreinte latine. Il renvoie uniquement à la verveine, et non aux rameaux sacrés. D'ailleurs, nous remarquons

⁶³⁷PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle, livre XXV*, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1974, p.65-66.

⁶³⁸VIGNERON (Fleur), « Les Colombidés : utilité et agrément pour l'homme médiéval », *D'ailes et d'oiseaux au Moyen Âge, Langue, littérature et histoire des sciences*, textes réunis par Claude Thomasset, dédiés à Claude Gaignebet, Paris, Honoré Champion, 2016, p. 155.

que le sens de *verveine* comme « rameaux sacrés » tend à s'effacer au cours de l'histoire française. Nous supposons que la disparition des usages entraîne une disparition du sens.

Le *TLF* présente aussi la graphie *vervainne*, ressemblant plus à notre graphie moderne, attestée en 1259 dans les *Remèdes populaires*, marquant bien les usages médicaux de la verveine. Le *Dictionnaire de la langue française* d'Émile Littré fait de même et rapporte un usage médicinal de la verveine dans un manuscrit datant du XIII^e siècle : « Encor par autre tele peine Prenez le jus de la verveine ». De plus, le *Dictionnaire* d'Émile Littré mentionne une traduction de Pierre Bersuire de *l'Histoire romaine* de Tite-Live du XIV^e siècle d'où serait extraite cette citation rappelant les usages des *verbennae* pour donner une bénédiction : « Il tenoit verveine de la quelle il touchait la teste et les cheveux de luy ».

Le *Dictionnaire du Moyen Français* rassemble aussi des citations du XV^e siècle :

Item a la douleur dez dens, R. [Recipe "prends"] le jus de polioul et de verliene et seil ["sel"] et miel et farine de neelle, milfoilh, cieure et asil, et fait emplastre. (Méd. nam. H., c.1400-1500, 203). Verbena (...) : vervainne (LE VER, Dict. M.E., c.1420-1440, 522). Vervaine : verbena (Gloss. gallico-lat. M.M., c.1425-1450, 268). ...une herbe qui s'appelle vervene (GUILL. VILLIERS, Hipp. P.-D., a.1456, 135). La seconde [chose medicinale] est barbaine, de laquelle eaue selon plusieurs medecins est tousjours mises es receptes composees contre la debilitation de la veue. (Rég. santé corps C., 1480, 129). De l'erbe nommee verbene et du loup. (...) ...quant tu visiteras un malade et tu porteras sur toy de la verbene... (COLART MANS., Dial. créat. R., 1482, 13).⁶³⁹

Cet ensemble de citations met en lumière les usages de la verveine à la fin du Moyen Âge. Elle est perçue comme une plante médicinale avec une valeur sacrée presque magique, ce qui marque une conservation des traits archétypiques latins. La dernière citation insiste sur les vertus protectrices de la verveine. Nous rapprochons cela des gestes de bénédiction des *verbena* apportant santé et sécurité. En outre, cette citation signale la périphrase *herbe du loup*, rendant compte de la puissance de la verveine. Elle repousserait donc les maladies, mais aussi les bêtes sauvages.

Par ailleurs, Nina Catach observe les graphies *veruaine* et *verbaine* au XVI^e siècle et explique l'évolution du *u* consonne en *v* et une « assimilation du *b* au *v* de la syllabe initiale ». Cela nous aide à mieux comprendre la forme moderne de *verveine*. La graphie *verveine* semble se stabiliser à la fin du XVII^e siècle d'après le *Dictionnaire* de Pierre Richelet de 1680 et le *Dictionnaire Universel* de Furetière de 1690. En 1694, l'Académie tente de simplifier avec la graphie *vervene* pour être plus proche de l'étymologie et qu'Alain Rey attesterait de 1542. Toutefois, elle est remplacée en 1718 pour la graphie sûrement plus courante que nous connaissons aujourd'hui.

Aujourd'hui, la *verveine* désigne essentiellement deux plantes.

La première est la « verveine officinale », *Verbena officinalis*. L. Le nom même de la verveine

⁶³⁹« Verveine », *Dictionnaire de Moyen Français*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/verveine> >.

officinale, qualifiée pour être utilisée dans les officines, indique l'importance de la plante comme un simple au sein la pharmacopée occidentale.

La seconde est la « verveine citronnelle », *Aloysia citrodora* L., que l'on appelle aussi la *verveine odorante*. Il est souvent question de cette dernière, plus employée pour son odeur et sa saveur que la verveine officinale, peu odorante et amère. Ces qualités font de la verveine odorante une plante souvent utilisée dans les infusions. Comme la menthe a pu permettre les développements d'usage de la menthe poivrée, nous supposons que l'usage de la verveine odorante a été facilité par les usages de la verveine officinale, une plante qui possède le même nom, qui est connue pour ses vertus médicinales et qui est intégrée dans les décoctions depuis l'Antiquité. Cela amène d'ailleurs à signaler que le *Logos*⁶⁴⁰ désigne la « verveine citronnelle » sous les termes de *verveine des herboristes*, reléguant les usages de la verveine officinale à une pratique plus ancienne relative à l'histoire de la médecine végétale. La proposition de « prendre une verveine après le repas du soir » par le *Logos* nous indique que l'infusion à la verveine, et surtout la verveine citronnelle, est bien intégrée dans les mœurs alimentaires.

Ces définitions nous amènent à considérer que *verveine* ne renvoie pas toujours à une seule plante discernable par l'étude botanique, mais à l'image que l'on se fait d'elle. De nos jours, nous remarquons que *verveine* en tant qu'infusion renvoie souvent à une plante médicinale à infuser le soir afin de faciliter la digestion⁶⁴¹.

II. 2. *Verveine* pour désigner d'autres plantes

Le *Französisches etymologisches wörterbuch*⁶⁴² (*FEW*) de Walter von Wartburg mentionne que *verveine* a pu désigner l'« achillée millefeuille ». Cela peut s'expliquer par le rapprochement des deux plantes qui possèdent toutes les deux des tiges rigides ou des vertus vulnéraires.

Verveine désigne aussi le « chèvrefeuille » en 1792. Nous avons du mal à expliquer cela, et à essayer d'établir des similarités entre ces plantes. La seule piste que nous considérons est que les deux plantes sont appréciées des oiseaux, car le chèvrefeuille est connu pour offrir un habitat à une faune

⁶⁴⁰« Verveine », GIRODET (Jean), *Logos : grand dictionnaire de la langue française*, Paris, Bordas, 1976, vol.3, p.3056.

Nous faisons toujours allusion à cette définition quand nous mentionnons le *Logos* dans ce chapitre.

⁶⁴¹Exemples d'infusion à la verveine :

La verveine « cœur d'été », insistant sur la période de cueillette, de *l'Amante verte* : < <https://amanteverte.fr/fr/les-champs/les-infusions-bio.html> >.

La verveine des 2 *marmottes* : < <https://www.les2marmottes.fr/verveine.html/> >.

Lovely night de *Kusmy tea*, insistant sur l'heure de consommation de l'infusion : < <https://www.lovely-organic.com/lovely-night.html?packaging=218> >.

⁶⁴²« Verveine », WARTBURG (Walter von), *Französisches etymologisches Wörterbuch : eine darstellung des galloromanischen sprachschatzes*, 14. Band, U-Z , Basel, R. G. Zbinden, 1961, p. 277.

importante, notamment à des oiseaux.

En outre, le *FEW* indique que *verveine* pouvait signifier « citronnelle » en 1845. Nous voyons au moins deux raisons pour justifier ce sens. D'abord, la verveine découverte en Amérique a été nommée *verveine citronnelle* pour son goût et son parfum très appréciable, rappelant ceux du citron, et de la citronnelle. Ensuite, la confusion entre les plantes verveine et citronnelle est peut-être due à la périphrase de la citronnelle, la *verveine des Indes*. Celle-ci souligne la renommée de la verveine comme une plante de référence pour nommer et définir d'autres plantes.

II. 3. Le dérivé *verbénacées*

Le *FEW* atteste de *verbénacées* en 1817 pour désigner la « famille de plantes dont la verveine est le type ». Cela permet d'insister sur l'importance de la verveine dans le domaine de la botanique, ainsi que dans le langage et le développement culturel et intellectuel français. La verveine serait une plante de base, voire un archétype, pour l'observation botanique. Toutefois, nous n'irons pas plus loin dans l'analyse et laissons le soin aux botanistes et ethnobotanistes d'approfondir les enjeux que ce terme implique.

II. 4. *Verveine* : « préparations à base de verveine »

Le *TLF* précise que d'autres sens sont obtenus par métonymie, au moins à partir des années 1910. La *verveine* peut signifier « infusion préparée avec de la verveine (officinale ou odorante) » qui montre l'attrait gustatif et olfactif de la verveine odorante sur la verveine officinale.

La verveine infusée existe au moins depuis l'Antiquité. L'ouvrage du I^{er} siècle intitulé *De la médecine* composé par le médecin Celse mentionne un remède astringent à usage interne : une préparation à base d'orge, *ptisana* à base de verveine. Cela serait peut-être l'origine de la tisane, et de la tisane à la verveine⁶⁴³. En 1579, la traduction des *Commentaires de Dioscoride* du médecin Pierre Matthiolo⁶⁴⁴ mentionne aussi des breuvages à la verveine contre les fièvres tierce et quarte. L'article anonyme sur les vertus médicinales de la verveine dans l'*Encyclopédie* dirigée par Denis Diderot et

⁶⁴³ŒUVRES COMPLETES. CELSE, VITRUVÉ, CENSORIN : DES AQUEDUCS DE ROME / FRONTIN, textes réunis par Désiré Nisard, S.l. : J.J. Dubochet, 1846, p. 113.

⁶⁴⁴MATTHIOLE (Pierre André), *Commentaires de M. Pierre André Matthiolo medecin senois, sur les six livres de Ped. Dioscor. Anazarbeen de la matiere Medecinale, Avec certaines tables medicinales, tant des qualités et vertus des simples medicaments, que des remedes pour toutes maladies, qui peuvent avenir au corps humain, comme aussi des sentences, mots, & matieres traictees esdicts Commentaires, Mis en François sur la derniere edition Latine de l'Autheur, par M. Jean des Moulins, docteur en médecine. Et de nouveau reveuz par iceluy et augmentés et enrichis de plusieurs pourtraicts plus qu'aux precedentes impressions : Ensemble une table Latine et Françoisse des noms des herbes contenues esdicts Commetaires*, Lyon, Guillaume Rouillé, 1579, pp. 588 et suivantes.
< <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?p=724&cote=00824A&do=page> >.

Jean d'Alembert expose que la verveine serait efficace contre la jaunisse et conseille d'infuser la plante dans du vin. Par ailleurs, cet article prescrit de la verveine infusée dans de l'eau, « bonne dans la passion hystérique »⁶⁴⁵.

Olivier de Serres présente des vertus médicinales de la verveine dans le *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*⁶⁴⁶ composé à la fin du XVI^e siècle et corrigé au début du XVII^e siècle. Il reprend la plupart des usages mentionnés par Pierre de Matthiole et fait part d'un usage que nous n'avons pas encore noté : celui de la verveine dans les bains. La verveine et l'eau ne se mêlent pas uniquement dans les préparations à boire, à usage interne. Ainsi, en usage externe avec la fumeterre et du vinaigre, elles apaiseraient également les inflammations et les infections cutanées.

En outre, Le *TLF* ajoute que la *verveine du Velay* est une « liqueur d'Auvergne (...) élaborée (...) à partir de 33 plantes, macérées vingt jours dans de l'eau-de-vie de vin, qui est ensuite redistillée ». Alain Rey atteste cette expression en 1904.

Les vertus odorantes et médicinales de la verveine citronnelle sont reconnues en médecine végétale, notamment en aromathérapie. Elle est souvent utilisée sous forme d'huile essentielle. Elle se distingue de l'huile essentielle de litsée citronnée, aussi nommée *verveine exotique*. Pierre Matthiole montre ce qui est pour nous la première mention de l'huile essentielle de verveine, à appliquer sur le front contre les maux de tête. Nous supposons qu'elle serait alors issue des feuilles ou des tiges de verveine officinale, mais le texte ne le précise pas.

Verveine peut aussi désigner l'odeur de préparation en parfumerie : elle signifie alors « parfum à base de verveine odorante », d'après le *TLF*. Cette métonymie permet de souligner que la verveine odorante n'est pas seulement utilisée dans le cadre de la médecine végétale, mais entre plus généralement dans des usages liés au bien-être et aux soins du corps relatifs à la beauté.

De nos jours, nous trouvons la verveine dans de nombreuses recettes de cosmétiques naturels, chez *l'Occitane*⁶⁴⁷ ou encore chez *Logona* qui propose des soins du visages et des shampooings à la verveine⁶⁴⁸.

⁶⁴⁵ « Verveine », *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, par Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert, University of Chicago: ARTFL Encyclopédie Project (Autumn 2017 Edition), Robert Morrissey and Glenn Roe (eds) [en ligne] :

< <http://artflsrv02.uchicago.edu/cgi-bin/philologic/getobject.pl?c.16:232.encycopedie0416.1738077> >.

⁶⁴⁶ OLIVIER DE SERRES, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*,... 3^e édition, revue et augmentée par l'auteur, chez A. Saugrain, Paris, 1605 [en ligne] :

< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86207846/f659.item.zoom> >.

⁶⁴⁷ Exemples de produits à la verveine chez *l'Occitane* :

< <https://fr.loccitane.com/verveine,74,1,24565,0.htm#pmin=0&pmax=60&nbproducts=45> >.

⁶⁴⁸ Logona n'a pas de site marchand. Voici les produits proposés par certains de ses distributeurs :

Soin du visage : < <https://www.naturitas.fr/creme-de-soin-visage-et-corps-aloes-verveine-daily-care-150-ml-de-creme-logona/p?idsku=52254> >.

Shampooing : < <https://www.mademoiselle-bio.com/shampooing-aloes-et-verveine-logona.html> >.

II. 5. *Herbe sacrée* : « verveine »

L'existence du latin *hierobotane* pour « verveine » nous laisse supposer qu'il a été traduit en français sous les termes d'*herbe sacrée* encore employés actuellement. Cette périphrase de la verveine rappelle les pratiques religieuses antiques et représente la plante des druides, des magiciens et des sorcières.

Ces pratiques sont évoquées durant le Haut Moyen Âge. Au VII^e siècle, Isidore de Séville mentionne les usages médicaux de la verveine dans ses *Étymologies*. Il joue avec les mots et insiste sur le caractère sacré et pur de la plante :

La *gerobotane* [*hierobotane* ou verveine] a reçu ce nom des grecs parce que les païens la jugeaient bonne pour les remèdes et les amulettes des gens et pour les purifications des prêtres ; aussi les pontifes l'appelaient-ils encore *sagmen*, pour *sacimen* ; on l'appelle aussi verveine (*verbena*) parce qu'elle est pure.⁶⁴⁹

La vertu nettoiyante est sacralisée et devient purificatrice. D'ailleurs, le médecin du XVIII^e siècle, Nicolas Lémery⁶⁵⁰ revient sur les vertus purifiantes et purificatrices de la verveine en tentant lui-même une explication étymologique de *verveine* qui serait issue de *verrere*, « nettoyer », au sens propre. L'auteur s'appuie, comme Isidore de Séville sur les pratiques antiques qui consistaient à balayer l'autel de Jupiter avec des rameaux de verveine. La pureté de la verveine entraîne alors un usage préventif de la plante qui permettrait de conserver la santé et de repousser les maux ou tous autres dangers avant qu'ils ne puissent nuire. La notion de pureté et de vertu nettoiyante de la verveine laisse penser à Pierre Matthiote que la verveine est bonne pour purger ses fautes. La verveine influence la santé physique, mais aussi la santé mentale et morale de celui qui la consomme. En d'autres termes, la verveine purifierait l'âme comme le corps.

Pline la définit comme une panacée, une herbe qui peut soigner toutes les maladies. Les vertus médicinales auraient inspiré la conception de pouvoirs de la plante qui entreraient dans une certaine conception de la magie. La vertu vulnérable de la verveine devient un pouvoir de guérison, faisant implicitement l'éloge de l'homme qui connaît les usages de la plante qui aurait la capacité de résorber les blessures, éviter parfois la mort. La verveine aurait, dans une certaine mesure, un pouvoir de régénérescence, une maîtrise de la condition humaine et du temps. De plus, la verveine n'affecterait pas uniquement l'homme, mais aussi l'environnement qui l'entoure, puisqu'elle pourrait apporter joie et protection à une demeure.

L'herbe sacrée est une plante de protection. L'usage préventif de la verveine, comme une plante protectrice pour éviter les maladies, rend la plante apte à entretenir la vie des hommes en

⁶⁴⁹ISIDORE DE SÉVILLE, *Étymologies, livre XVII, De l'agriculture*, éd. J. André, Paris, Les Belles Lettres, 1981, p. 194-195.

⁶⁵⁰LEMERY (Nicolas), *Traité universel des drogues simples*, Paris, impr. de la Vve d'Houry, 1733, [en ligne] : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9667536f/t942.item.r=drogues%20simples%20pomet.zoom> >. Nous citons toujours l'article sur la verveine de ce texte quand nous mentionnons Nicolas Lémery.

écartant toutes formes de dangers. Nous avons vu qu'il peut s'agir de loups, mais cela prend en considération toutes les vertus d'autres créatures relevant d'un monde naturel ou surnaturel. Albert le Grand dit que le laurier associé à la verveine est « un bon usage pour empêcher les gnomes ne nuisent au travail de ceux qui sont occupés sous terre à chercher des trésors »⁶⁵¹.

De plus, l'*herbe sacrée* susciteraient les sentiments amoureux. L'extrait de Pline que nous avons cité plus haut soulignait les désirs de l'esprit, comme connaître l'avenir ou créer des amitiés grâce à la verveine. D'ailleurs, il est possible que le *lovedrinc*, ou vin herbé, que Tristan et Iseult consomment par erreur et qui donne naissance à leur amour, soit composé d'herbes de la Saint-Jean, et donc probablement de verveine⁶⁵². Cela expliquerait pourquoi la verveine aurait le nom d'*herbe d'amour*. Nous pouvons aussi supposer que l'apparition de ce nom ait été influencée par l'attribution de la verveine à Vénus, déesse de l'amour.

La définition de la verveine de Pline l'Ancien rassemble les connaissances de la verveine qui sont transmises les siècles suivants. En effet, nous retrouvons encore ces propos au XVI^e siècle dans les ouvrages de Pierre Matthiole et d'Olivier de Serres. Nous observons une continuité des transmissions des savoirs, bien que la posture des auteurs évolue. Olivier de Serres condamne les usages de la verveine par les faiseurs d'enchantements qu'ils désignent comme les « sorciers modernes [...] comme escoliers de mesme maistre. Satan ennemi du genre humain ainsi qu'on dit ». La verveine, *herbe aux sorcières* ou *aux enchantements*, est alors un sujet de méfiance plutôt compréhensible au XVI^e siècle. L'image négative de la plante magique perdure si bien que l'on trouve des mentions des vertus magiques et des pratiques antiques dans la définition de la verveine de Louis de Jaucourt et des articles du théologien Edme-François Mallet dans l'*Encyclopédie universelle*. Dans l'article « exorcisme magique »⁶⁵³, Edme-François Mallet condamne les exorcismes comme la cueillette de la verveine. Il compose également un article sur la « botanomancie », la magie des plantes, dans lequel il expose l'usage de la verveine à des fins divinatoires :

On se servoit, dans la *botanomancie*, de branches ou de rameaux de verveine, de bruyere, de figuier, & d'autres simples ou arbrisseaux, sur lesquels on écrivoit le nom & la question du consultant. Les auteurs ne nous disent pas de quelle maniere se faisoit la réponse, ni par quels signes elle se manifestoit. Il est à présumer que les prêtres ou les devins la rendoient de vive – voix.⁶⁵⁴

⁶⁵¹BILIMOFF (Michèle), *Enquête sur les plantes magiques*, Rennes, Editions Ouest-France, 2003, p. 117.

⁶⁵²WALTER (Philippe), *La Mémoire du temps. Fêtes et calendriers de Chrétien de Troyes à La Mort Artu*, Paris, Honoré Champion, 1989, p. 269.

⁶⁵³« Exorcisme magique », *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, par Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert, University of Chicago: ARTFL Encyclopédie Project (Autumn 2017 Edition), Robert Morrissey and Glenn Roe (eds) [en ligne] :
< <http://artflsrv02.uchicago.edu/cgi-bin/philologic/getobject.pl?c.5:355:1.encyclopedie0416.2561403> >.

⁶⁵⁴« Botanomancie », *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, par Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert, University of Chicago: ARTFL Encyclopédie Project (Autumn 2017 Edition), Robert Morrissey and Glenn Roe (eds) [en ligne] :
< <http://artflsrv02.uchicago.edu/cgi-bin/philologic/getobject.pl?c.1:1820.encyclopedie0416.4136370> >.

Par ailleurs, l'article anonyme sur les vertus médicinales de la verveine critique, et condamne, des pratiques et des croyances populaires de l'époque, désignant ces discours comme des « contes ridicules ». Il condamne notamment l'usage de la verveine dans les sacrifices et les façons de la cueillir pour profiter pleinement des vertus supposées de la verveine.

En effet, le texte de Pline l'Ancien met en lumière un trait important de l'image de la verveine, une plante destinée à la cueillette, souvent ritualisée. La cueillette d'herbes la plus connue est celle de la Saint-Jean, le 24 juin, durant la période où les jours sont plus longs et donc le soleil plus présent. La puissance solaire donnerait une plus grande puissance aux plantes, comme la verveine ou encore l'armoise, favorisant les sorts ou autres pratiques rituelles perçues comme magiques. La verveine est une herbe de la Saint-Jean pour ses vertus sacrées, inspirées de ces qualités médicinales, mais aussi pour ses caractéristiques botaniques. En effet, George Frazer souligne que la verveine est une plante solaire, associée au solstice d'été, car elle fleurit au mois de juillet⁶⁵⁵. La verveine serait naturellement reliée à la saison des fortes chaleurs.

II. 6. *Ysena* : « verveine » au XII^e siècle

Au XII^e siècle, l'abbesse Hildegarde de Bingen évoque les vertus nettoyantes et cicatrisantes de la verveine, qu'elle nomme *Ysena* :

La verveine est plus froide que chaude ; lorsque quelqu'un a des chairs qui se décomposent sous l'effet d'ulcères ou de vermines, il faut faire cuire de la verveine dans de l'eau, placer un linge de lin sur les plaies putrides ou sur les parties du corps recouvertes de vermine, verser un peu de l'eau où l'on a fait cuire de la verveine sur le linge placé sur le corps ; quand celui-ci est sec, ajouter à nouveau de cette eau et répéter jusqu'à ce que la putréfaction disparaisse.

Si on a l'intérieur de la gorge enflé, faire tiédir de la verveine dans de l'eau, la mettre ainsi sur la gorge, recouvrir d'un linge et continuer jusqu'à ce que la tumeur disparaisse.⁶⁵⁶

Ce passage met en lumière les caractéristiques humorales de la verveine, « plus froide que chaude » qui aident à mieux cerner ses usages médicaux. En effet, le froid de la verveine servirait à contrer certains maux aux humeurs chaudes, telles que les inflammations et les infections causant la putréfaction. Les qualités résolutes, permettant de dissiper des humeurs, et vulnérables sont aussi reconnues par l'article sur les vertus de la verveine dans l'*Encyclopédie universelle*. Ce dernier précise encore l'usage de l'eau distillée pour la cicatrisation.

L'origine de *ysena* reste pour nous inconnue. Nous supposons la construction *ys-ena*, que nous pourrions partiellement traduire par « herbe de ys » sans grande conviction. Il serait intéressant de connaître les avis des spécialistes de langues rhénanes, région d'origine d'Hildegarde de Bingen.

⁶⁵⁵FRAZER (George), *Le Rameau d'or*, Paris, Robert Laffont, 1984, vol. 4, p. 234.

⁶⁵⁶HILDEGARDE DE BINGEN, *Le livre des subtilités des créatures divines. (Physique). Les plantes, les éléments, les pierres, les métaux*, traduit du latin par Pierre Monat, précédé de *Au Jardin d'Hildegarde* par Claude Mettra, Grenoble, Jérôme Millon, 1996, p. 147-148.

L'imaginaire de la verveine se développe donc avec les traits archétypiques suivants :

- la feuille, pour désigner une partie essentielle de la plante,
- la tige, pour désigner une partie essentielle de la plante et rappeler des usages anciens de la plante,
- la couleur verte, pour définir la feuille,
- les mythes souvent religieux, pour la désigner comme une herbe sacrée,
- l'usage médicinal,
- l'usage en infusion, pour se soigner ou pour le plaisir de boire une infusion,
- l'usage culinaire, pour parfumer les plats.

Nous rappelons à cet égard que la verveine citronnelle, *Aloysia citrodora* Palau, est souvent plus employée en usage alimentaire que la verveine officinale, *Verbena officinalis* L., dont le goût est un peu moins plaisant.

Chapitre 4 : Études linguistiques et imaginaire de la mélisse

I. Étymologie de *mélisse* : la plante, ses noms et ses mythes durant l'Antiquité

I. 1. Les noms de la *mélisse* : une plante aromatique qui attire les mouches à miel

Le *Dictionnaire* d'Alain Rey assure que *mélisse* est issu du bas latin *melissa*, attesté entre le IX^e et le X^e siècle. Ce terme viendrait du latin *melissophyllum*, emprunté au grec *melissophullon* composé de *melissa* qui aurait eu le sens d' « abeille » et *phullon* qui désignerait la « feuille ». Alain Rey explique que cela serait dû au fait que la mélisse attire les abeilles⁶⁵⁷.

Cette étymologie et cette interprétation nous permettent de noter que la plante a été définie suivant deux traits archétypiques.

Un des traits archétypiques montre que les feuilles, soit une partie de la plante, participeraient à nouveau à la définition de la plante entière et de son image. D'ailleurs, quand nous pensons actuellement à la mélisse, nous essayons le plus souvent de créer une représentation visuelle mentale en imaginant ses feuilles. Nous supposons que ce mécanisme de penser s'appliquerait à la plupart des plantes aromatiques. Quand nous essayons de visualiser mentalement la menthe, nous commençons par imaginer ses feuilles vertes puis essayons de lui attribuer une odeur, avant de considérer d'autres critères comme la forme et la couleur de ses fleurs.

L'autre caractéristique pour appréhender la mélisse durant l'Antiquité relèverait des effets observables des feuilles, et de la plante, sur son environnement : elle attire les abeilles. L'hypothèse que l'observation de la nature, d'un écosystème et son analyse influencent l'intérêt de l'homme pour certaines plantes, ainsi que les nominations et les définitions de ces dernières.

Jacques André note de nombreux noms latins pour signifier « mélisse » durant l'Antiquité⁶⁵⁸. Parmi ces noms, nous retrouvons *melissophyllum* et découvrons des graphies assez semblables comme *meliphyllon*, *melittaena*, *meline* et *mellina*. *Meliphyllon* veut dire « feuille à miel ». Nous interprétons ce nom abrégé comme une réflexion métonymique qui désigne les abeilles par ce qu'elles produisent. Ce nom influencerait aussi la perception sensorielle de la plante, car le miel renverrait à une odeur et un goût sucré et doux. Cela inciterait alors des usages spécifiques de la plante qui aurait des propriétés et supposément des effets agréables, voire bénéfiques pour la médecine végétale.

Melittaena, et ses formes abrégées *meline* et *mellina*, veulent dire mot à mot « herbe aux abeilles ». Nous remarquons alors une construction similaire à un des termes latins de la verveine,

⁶⁵⁷ « Mélisse », *Dictionnaire historique de la langue française*, dirigé par Alain Rey, Paris, Le Robert, 2010, p. 1302.

⁶⁵⁸ ANDRE (Jacques), *Les Noms des plantes dans la Rome Antique*, Paris, Les Belles Lettres, 1985, p. 259.

verbena, « l'herbe à coup » : nous notons une caractéristique suivie de *-ena*. Cela nous laisse envisager une piste d'étude sur les sens, les usages et l'imaginaire de l'herbe.

Par ailleurs, Jacques André précise que *melissophyllum* désigne d'autres plantes comme la ballote fétide, le marrube noir, le céleri et l'ache.

La mélisse comme herbe aux abeilles est désignée aussi en latin par des termes propres au nom désignant l'abeille, *apis*. Jacques André mentionne les dérives *apiago*, *apiaria* et *apiastrum*. Il spécifie qu'*apiago* est employé dans les *Étymologies* d'Isidore de Séville au VII^e siècle⁶⁵⁹.

Jacques André signale *citrago* et *citrea* qui désignaient le « cédratier », mais aussi la mélisse supposant que l'odeur de la plante ferait écho à celle de l'arbre fruitier, aux parfums citronnés. Il mentionne aussi *erotion* pour « mélisse » et l'idée d'une plante agréable associée à l'*eros*.

I. 2. Le nom propre *Mélissa* : les mythes sur la mélisse et le miel

Mélissa est le nom d'une nymphe dont les mythes que nous avons rassemblés sont associés aux abeilles et au miel. Ces mythes sont compilés dans *De l'Agriculture* de Columelle, un agronome du I^{er} siècle après J.- C. :

Il ne convient pas vraiment à un paysan de chercher à savoir si Mélissa fut une femme de grande beauté que Jupiter changea en abeille, ou si, comme le poète Evhémère le dit, naquirent de frelons et du soleil les abeilles que les nymphes, filles de Phryxon, ont élevées : bientôt elles sont devenues les nourrices de Jupiter dans la grotte de Dictè et par un don du dieu leur est échue la pâture avec laquelle elles-mêmes avaient élevé leur petit nourrisson.⁶⁶⁰

Les notes de l'édition des Belles Lettres de Columelle proposent une autre version du mythe attribuée à Servius, un grammairien du IV^e siècle, qui a composé un commentaire sur l'*Enéide* de Virgile, dont un vers se rapporte aux abeilles. Cette version du mythe raconte qu'une vieille femme, nommée Mélissa, gardait quelques secrets que la déesse de la végétation, Cérès, lui avait confiés et ne voulait divulguer. Des femmes du village de Mélissa apprirent la venue de la déesse et demandèrent à la vieille femme de raconter sa rencontre et les propos que la déesse avait tenus. Mélissa expliqua qu'elle ne pouvait rien dire. De rage, les femmes du village la mirent en morceaux. Cérès apprit cela, et, pour venger la vieille femme, elle fit s'abattre une épidémie sur le village. Ensuite, la déesse transforma la dépouille de la vieille femme en abeille.

Mélissa est alors la nymphe des abeilles, plutôt que la nymphe de la mélisse. Son nom renvoie au nom grec *melissa* signifiant « abeille ». Ces mythes se rapporteraient à l'origine des abeilles, mais aussi à l'imaginaire des préparations à base de miel nourricières et sacrées, comme l'hydromel, dont

⁶⁵⁹ISIDORE DE SÉVILLE, *Étymologies. Livre XVII. De l'agriculture.*, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1981, p. 208.

⁶⁶⁰COLUMELLE, *De l'agriculture. Livre IX*, texte établi, traduit et commenté par Jean Christian Dumont, Paris, Les Belles Lettres, 2001, p. 27.

le nom est *melicratum* en latin. Cet imaginaire est encore bien présent dans nos discours modernes, puisque l'hydromel est une boisson dont les recettes ont été modifiées et se sont développées dans la consommation alimentaire.

Le prénom féminin Mélissa est encore employé en France aujourd'hui.

Par ailleurs, l'*Encyclopédie universelle*⁶⁶¹ dirigée par Denis Diderot et Jean Le Rond D'Alembert propose un article anonyme sur les usages du nom propre *Melissa* comme nom de ville. Cet article rapporte que *Melissa* serait le nom d'une ville de Libye, d'un bourg de la grande Grèce, d'un village de Péloponnèse et d'un autre village en Phrygie. Nous supposons que la mythologie et l'imaginaire de la plante nourricière ont influencé ces nominations qui pourraient représenter une ville prospère.

II. *Mélisse* en français : une plante médicinale qui parfume une boisson

II. 1. Les noms de la mélisse

Le *Dictionnaire* d'Alain Rey atteste de *mélisse* pour désigner la « mélisse » en 1256.

Cet ouvrage ajoute que la plante est encore parfois désignée par la périphrase *feuille à abeilles* qui reprend l'étymologie grecque. Cette périphrase en a inspiré d'autres : *piment des abeilles* ou encore *piment des mouches à miel*. Nous observons une même construction, c'est-à-dire un nom suivi du complément « des abeilles ». Le nom *piment* est employé dans un sens ancien, moins répandu actuellement, pour « épice odoriférante ». L'odeur de la mélisse est encore une caractéristique permettant la nomination et l'identification de la plante.

Le *Dictionnaire culturel* d'Alain Rey cite les *Belles Saisons* de Colette qui illustrent pour nous l'imaginaire de la plante des abeilles odoriférante :

Je lui mis dans la main une poignée de verdure froissée, dont le parfum de citronnelle adoucie et de géranium la ravit, l'étonna. Elle demanda le nom de l'herbe merveilleuse [...]
- Mais, lui dis-je, c'est simplement la mélisse des abeilles.
- De la mélisse ! S'écriant Mme de Noailles, de la mélisse ! Enfin, je connais cette mélisse dont j'ai tant parlé !⁶⁶²

Nous constatons alors que l'imaginaire de la mélisse comme herbe des abeilles est toujours actif, mais qu'il n'est pas évident. Le personnage de Colette est obligé de répéter : « c'est simplement

⁶⁶¹ « Mélisse », *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, par Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert, University of Chicago: ARTFL Encyclopédie Project (Autumn 2017 Edition), Robert Morrissey and Glenn Roe (eds) [en ligne] :
< <http://artflsrv02.uchicago.edu/cgi-bin/philologic/getobject.pl?c.9:864.encyclopedie0416> >.

Nous renvoyons également à cette page quand nous mentionnons les articles de Louis de Jaucourt et de Gabriel François Venel.

⁶⁶² *DICTIONNAIRE CULTUREL DE LA LANGUE FRANÇAISE*, sous la direction de Alain Rey, direction éditoriale Danièle Morvan, Paris, Dictionnaires Le Robert, 2005, Tome II, p. 509.

la feuille des abeilles des abeilles ».

Les substantifs *mellitaena*, *apiastrum* et *citrago* sont encore employés au XVI^e siècle dans les *Commentaires de Dioscoride* de Pierre Matthiolo⁶⁶³ ainsi qu'au XVII^e siècle dans le *Traité universel des drogues simples* de Nicolas Lémery⁶⁶⁴. Cependant, nous supposons que ces termes latins étaient déjà considérés comme des termes vieillis et sont de moins en moins employés. En effet, nous remarquons qu'une traduction française du XIII^e siècle du *Livre des simples médecines* de Platéarius donne le nom *citre* à la mélisse, qui n'est pas s'en rappeler *citrago*⁶⁶⁵. Nous supposons que la volonté d'évoquer les noms *citre* et *citrago* insiste sur l'idée que la mélisse a une odeur qui évoque celle du citron. En outre, il pourrait s'agir d'un moyen mnémotechnique pour aider à la reconnaissance de la plante : le citre est la plante qui sent le citron, dont l'odeur caractéristique a marqué l'histoire végétale. Cela pourrait expliquer l'expression d'*herbe de citron* mentionnée par Nicolas Lémery pour nommer la mélisse.

L'idée que la mélisse possède une odeur citronnée se trouve également dans un autre nom attribué à la mélisse signalé par le *Trésor de la langue française* : citronnelle⁶⁶⁶. Ce terme est indiqué par Gabriel François Venel dans l'*Encyclopédie universelle*. Il est encore présent dans la langue moderne. Il est notamment utilisé pour désigner l'« essence de mélisse officinale » d'après le *Dictionnaire* du Petit Robert⁶⁶⁷. Cependant, nous comprenons qu'il est relativement peu employé pour désigner la « mélisse » afin d'éviter les confusions avec la plante dont le nom principal est *citronnelle*. Nous supposons que le nom *citronnelle* renvoie phonétiquement au citron et à l'imaginaire de l'odeur de la plante citronnelle, qui évoque aussi celle du citron. Le citron constituerait un fruit archétypique.

⁶⁶³MATTHIOLE (Pierre André), *Commentaires de M. Pierre André Matthiolo medecin senois, sur les six livres de Ped. Dioscor. Anazarbeen de la matiere Medecinale, Avec certaines tables medicinales, tant des qualités et vertus des simples medicamens, que des remedes pour toutes maladies, qui peuvent avenir au corps humain, comme aussi des sentences, mots, & matieres traictees esdicts Commentaires, Mis en François sur la derniere edition Latine de l'Autheur; par M. Jean des Moulins, docteur en médecine. Et de nouveau reveuz par iceluy et augmentés et enrichis de plusieurs pourtraicts plus qu'aux precedentes impressions : Ensemble une table Latine et Françoise des noms des herbes contenues esdicts Commetaires*, Lyon, Guillaume Rouillé, 1579, p. 487 et suivantes.

⁶⁶⁴LEMERY (Nicolas), *Traité universel des drogues simples*, Paris, impr. de la Vve d'Houry, 1733, [en ligne] : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9667536f/f592.item.r=drogues%20simples%20pommet.zoom> >.

⁶⁶⁵PLATEARIUS (Matthaëus), *Le livre des simples médecines*, traduction française du Liber de simplici medicina ictus Circa instans de Platearius : tirée d'un manuscrit du XIII^e siècle (Ms. 3113 de la Bibliothèque Ste Geneviève de Paris), publié pour la première fois par Paul Dorveaux, Paris, Société française d'histoire de la médecine, 1913, pp. 136 et suivantes.

⁶⁶⁶« Mélisse », *Trésor de la langue française informatisé*, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2, [en ligne] : < [http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=1052880465](http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=1052880465;); >.

⁶⁶⁷« Mélisse », *LE PETIT ROBERT, DICTIONNAIRE ALPHABÉTIQUE ET ANALOGIQUE DE LA LANGUE FRANÇAISE*, nouvelle édition du Petit Robert de Paul Robert, texte remanié et amplifié sous la direction de Josette Rey-Debove et Alain Rey, Paris, Le Robert, 2011, p. 1567.

II. 2. *Mélisse* et *mélitte* : les variétés de mélisse

II. 2. 1. La *mélisse des jardins*

La mélisse la plus commune est la *mélisse des jardins*, ou encore la *mélisse cultivée*, d'après l'*Encyclopédie universelle*. L'article de Louis de Jaucourt dans cet ouvrage souligne que la mélisse est une plante aromatique présente dans les jardins français, mais aussi dans les jardins anglais. En effet, il explique que la mélisse peut se dire *garden baum* en anglais, soit le baume des jardins. Cela nous rappelle un des noms de la menthe aussi identifiable sous les termes français de *baume des jardins*. Par ailleurs, nous notons que les botanistes ont parfois repéré des similitudes entre la menthe et la mélisse : Nicolas Lémery déclarait que les feuilles de mélisse ressemblaient à celles de la menthe.

Le *FEW* de Walter von Wartburg remarque qu'elle est aussi désignée sous le nom de *mélisse romaine officinale* en 1805⁶⁶⁸, insistant sur la vertu médicinale de la plante et sa présence en Occident.

De plus, la mélisse des jardins possède un calendrier précis en fonction de sa croissance, de son étape de floraison et son odeur. En effet, la mélisse n'a pas la même odeur en fonction de l'année. C'est pourquoi Louis de Jaucourt explique dans l'*Encyclopédie universelle* qu'il est préférable de cueillir la mélisse au printemps, avant qu'elle ne fleurisse entre le mois de juin et d'août et qu'elle ne sente la punaise. Dans ce cas, nous distinguons l'odeur de citron comme une part de l'imaginaire de la plante qui ne prend pas en considération toutes les caractéristiques de celle-ci et exclut certaines observations des médecins et des botanistes. De plus, Louis de Jaucourt indique que la mélisse sèche à la surface de la terre, mais que sa racine ne périt pas en hiver, insistant ainsi sur le caractère persistant de la plante aromatique. L'odeur de la plante et sa résistance durant l'hiver évoquent à nouveau des traits archétypiques de l'imaginaire des plantes médicinales notés dans notre précédente partie.

II. 2. 2. La *mélitte*

Il existe une mélisse sauvage appelée *mélitte*, ou encore *mélisse des bois* depuis 1764 d'après Alain Rey. Jean-Baptiste Lamarck l'appelle aussi *mélisse des montagnes*, soulignant le lieu où elle pousse⁶⁶⁹. Le *FEW* de Walter Wartburg indique *mélissot* en 1793 pour parler de la mélitte. Nous n'avons pas connaissance de ce nom dans les discours modernes. Alain Rey explique que *mélitte* viendrait de la graphie du grec attique *melitta*. La mélisse sauvage est déjà présente dans les *Commentaires de Dioscoride* de Pierre Matthiolo au XVI^e siècle. Ce dernier considère deux espèces odorantes et une puante sentant « plustost les punaises que le citron ». Cette idée s'est répandue,

⁶⁶⁸ « Mélisse », *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, [en ligne] :
< <https://apps.atilf.fr/lecteurFEW/lire/61/678> >.

⁶⁶⁹ LAMARCK (Jean-Baptiste), *Dictionnaire encyclopédique de botanique*, Paris, La Porte, 1789, [en ligne] :
< <https://archive.org/stream/encyclopediem04lama#page/76/mode/2up> >.

comme le FEW le manifeste en présentant les occurrences de *mélisse puante* et de *mélisse de punaise* qu'il situe à la fin du XVIII^e siècle. Nous ne pouvons pas assurer que ces deux dernières désignations renvoient toujours à la mélisse sauvage. De même, nous tenons à signaler que la *mélisse bâtarde* désignait le plus souvent la « mélisse sauvage », mais il ne nous est pas possible d'assurer qu'elle ait ce seul et unique sens. Dès lors, nous supposons que l'ajout d'un complément du nom ou d'un adjectif participe plus à la création d'un imaginaire de la plante qu'il n'apporte un complément informatif favorisant l'identification de la plante.

II. 2. 3. Autres mélisses

Pierre Matthiole propose une *mélisse constantinopolitaine* dont les feuilles seraient semblables à la mélisse, bien qu'elles ne sentent pas le citron. Ce dernier critère fait cependant douter le naturaliste de la nature de la plante. Le *FEW* de Walter Wartburg rapporte les noms de *mélisse turquesque* et de *melissa constantinopolitana* en 1624.

Il présente également d'autres plantes exotiques qu'il associe à la mélisse avec beaucoup de suspicion. La *moluche* serait la mélisse des îles moluches d'après le témoignage du médecin Alphosus Pantius rapporté par Pierre Matthiole. En outre, il existerait une *mélisse de Moldavie*, à l'odeur de citron, aux mêmes vertus que la mélisse des jardins.

Nous observons que le trait archétypique géographique est alors employé et signale de nombreux lieux dans lesquels la plante s'épanouirait invitant à penser à la présence abondante de la mélisse dans le monde terrestre.

En plus de ces espèces, Jean- Baptiste de Lamarck distingue d'autres plantes qu'il nomme *mélisse*, car il trouve des similarités avec la mélisse officinale.

Il expose la *mélisse calament*, qui a une odeur aussi pénétrante que la mélisse, ou que la menthe sauvage. Cette plante a des feuilles qui ressemblent plutôt à celles de l'origan. Les sommités de cette plante pouvaient être consommées en infusion « en guise de thé », manquant ainsi la consommation d'infusion végétale, et surtout de thé, bien ancrée dans les mœurs.

Il présente également la *melisse à grandes fleurs*, à qui il attribue le nom latin *melissa calamintha*. Cette plante se rapprocherait plus du calament, mais aussi du thym. La *mélisse à petites fleurs* rappellerait plus l'origan et aurait une saveur un peu piquante comme la mélisse calament. Son odeur serait semblable à la menthe pouliot « à qui elle ressemble par ses propriétés ». Nous notons que dans ces deux descriptions de plantes, la mélisse est parfois identifiée par ses fleurs, si la description de son odeur ou de ses feuilles ne suffisent pas. De plus, il semble que si l'on établit des similarités physiques ou sensorielles entre deux plantes, on leur attribue également les mêmes vertus médicinales.

De plus, Jean-Baptiste de Lamarck présente une *mélisse de Crète*, au nom latin de *melissa*

nepeta, dont les feuilles ressemblent au myrte. Cela nous semble faire écho à la mélisse de Constantinople, et à l'imaginaire méditerranéen, voire exotique, que l'on peut attribuer, ou que l'on essaie d'attribuer, aux herbes aromatiques. La mélisse comme plante exotique apparaît aussi dans la description de la *melissa fructicosa*, un arbuste originaire d'Amérique. Cependant, Jean-Baptiste de Lamarck doute de la nature de cette plante qu'il n'a pas vu fleurir. Par ce fait, il souligne qu'il suit avec rigueur les critères d'identification botanique impliquant notamment l'observation de la fleur.

II. 3. Les autres significations de *mélisse*

Le *FEW* de Walter von Wartburg signale que *mélisse* peut désigner d'autres plantes, telles que la « sauge » ou l'« achillée millefeuille ». Nous remarquons que la mélisse a été confondue avec des plantes médicinales depuis l'Antiquité. En effet, Théophraste explique que la mélisse, comme la sarriette et l'origan, fait partie des plantes qu'il n'est pas aisé de reconnaître⁶⁷⁰. Au Moyen Âge, Platéarius rapproche la mélisse de la marjolaine pour ses vertus médicinales. Au XVII^e siècle, Nicolas Lémery explique qu'elle ressemble à la menthe. Au XVIII^e siècle, Louis de Jaucourt trouve que les feuilles de mélisse sont semblables aux feuilles de menthe, mais aussi de calament. Il explique aussi que la racine de mélisse était parfois confondue avec la racine d'aristoloche. Un peu plus tard, Jean-Baptiste de Lamarck souligne qu'on approche parfois la mélisse du calament, mais aussi du thym. Nous déduisons que la plante se démarque difficilement quand son odeur n'est pas mentionnée.

Par ailleurs, nous observons le substantif *melis* dans l'ouvrage de Nicolas Lémery qui désigne un animal qui aime le miel, et qui est aussi appelé *blaireau*. De nos jours, nous aurions plutôt tendance à associer le miel à l'ours. Il serait intéressant de comparer les imaginaires du blaireau et de l'ours.

II. 4. Les *eaux de mélisse* et autres remèdes liquides composés de cette plante

II. 4. 1. Eaux de mélisse

Les dictionnaires modernes incluent l'*eau de mélisse* dans les définitions de *mélisse*. Cela nous montre l'importance de la mélisse dans les compositions liquides, à usage interne ou externe. Le *Dictionnaire* d'Alain Rey atteste de l'appellation *eau de mélisse* en 1694 en précisant que cette composition médicinale est préparée par les Carmes à partir du début du XVII^e siècle. D'ailleurs, le *Nouveau Littré* assure que l'*eau de mélisse* pouvait être nommée *eau des Carmes*. Nous supposons alors que la mélisse est rattachée à un groupe de personnes et à une préparation particulière qui

⁶⁷⁰THEOPHRASTE, *Recherches sur les plantes*, Tome III, Livres V et VI, texte établi et traduit par Suzanne Amigues, Paris, Les Belles Lettres, 1993, p. 31.

reconnaissent les usages et les vertus de la plante.

Nous notons que le terme *eau* entraîne à nouveau des confusions dans les définitions. En effet, le *Nouveau Littré* rapproche l'eau des Carmes de l'eau distillée et de l'hydrolat tandis que le *Dictionnaire* d'Alain Rey met avant l'alcoolat de mélisse, c'est-à-dire l'eau spiritueuse. En outre, le *Petit Robert* note que l'eau de mélisse, comme alcoolat, possède des vertus antispasmodiques et calmantes tandis que le *TLF* évoque des vertus antispasmodiques, mais stimulantes.

L'eau de mélisse est une composition attribuée aux Carmes « parce que ce sont ses religieux qui en ont fait les premiers » d'après le *Nouveau Littré*. Nous remarquons que cette précision résulte de débats historiques entre deux corps de métiers et surtout deux figures d'autorité relatives à la médecine végétale. Nous trouvons des traces de ces querelles dans l'article sur la mélisse composé par Gabriel François Venel, au XVIII^e siècle, dans l'*Encyclopédie universelle*, qui rapporte un commentaire rédigé dans un *Cours de chimie* de Nicolas Lémery :

Il faut savoir que cette prétendue eau de *mélisse* est la si fameuse eau des Carmes dont le public s'obstine sans fondement à vouloir attribuer le secret à ces religieux, quoique ce ne soit de leur part qu'une usurpation sur la profession des Apothicaires, qui sont tous en état de la préparer aussi belle & aussi bonne, &c.

L'article de Gabriel François Venel rappelle la recette de Nicolas Lémery : six poignées de mélisse fraîche, deux onces d'écorce de citron jaune, une once de muscade et une once de coriandre, une demi-once de cannelle et une demi-once de girofles.

Cet article met en avant le « rang distingué [de la mélisse] parmi les remèdes cordiaux, stomachiques, carminatifs, céphaliques & utérins ». Cela explique pourquoi la plante aromatique entre dans la composition d'autres eaux spiritueuses ayant des vertus médicinales comme l'eau impériale et l'eau divine, ou encore les liqueurs comme la bénédictine ou la chartreuse.

Au XVIII^e siècle, Jean Baptiste de Lamarck conseille encore l'eau de mélisse qui « réveille singulièrement les forces vitales ». Nous retrouvons d'ailleurs le concept de force comme énergie assurant la survie et la bonne santé d'un individu.

La mélisse entre dans la composition de décoction depuis l'Antiquité. Pline l'Ancien conseille la décoction de mélisse pour stimuler le flux sanguin, dissiper les inflammations et guérir les ulcères. Elle lutterait aussi contre les douleurs articulaires et les morsures de chien⁶⁷¹. Pierre Matthioli conseille la décoction de mélisse en usage externe pour cicatriser les plaies et en usage interne pour « faire venir les fleurs », c'est-à-dire les règles.

II. 4. 2. Vin de mélisse

Platéarius conseille le vin cuit avec de la mélisse pour lutter contre la pâmoison et les froidures. Cela correspond à la théorie des humeurs : la plante chaude et sèche lutte contre les excès

⁶⁷¹ PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle. Livre XXI*, Paris, Les Belles Lettres, 1969, p. 79.

d'humeurs froides et humides. Cette vertu est aussi présentée par Pierre Matthiole, qui rappelle Sérapion, un médecin assyrien du IX^e siècle, et Avicenne, un médecin persan du XI^e siècle. Pierre Matthiole dit que la mélisse lutte contre les indispositions du cœur et qu'elle chasse la mélancolie et le phlegme, soit les humeurs froides, sèche et humide, qui créent de « tristes imaginations ».

Pierre Matthiole conseille le vin cuit de mélisse en usage externe pour lutter contre les piqûres de scorpions et les morsures de chien. Nous supposons qu'il tente d'adapter ou d'actualiser les vertus de la mélisse évoquées par Pline l'Ancien qui pense que la mélisse constitue un remède contre les piqûres d'abeilles et d'autres insectes et bêtes qui piquent comme les araignées ou encore les scorpions. Nous remarquons que l'imaginaire de la mélisse comme feuille des abeilles a peut-être influencé les usages médicaux de la plante. Son odeur attirerait les abeilles et ses vertus permettraient de lutter contre les maux que les abeilles peuvent infliger.

En outre, nous suggérons qu'il serait intéressant d'étudier l'imaginaire du vin souvent représenté comme la boisson gastronomique par excellence pour valoriser le patrimoine français. Nous supposons que la gastronomie possède des connotations positives comme les anciens usages médicaux qui ralentissent la prévention contre les dangers de l'alcoolisme. Cela étant posé, nous revenons à l'imaginaire des breuvages de la mélisse.

II. 4. 3. Infusions de mélisse

Le *Dictionnaire culturel* d'Alain Rey indique aussi qu'il existe des infusions de mélisse. Nous notons des infusions de mélisse sauvage « prise à la manière du thé » pour ses effets diurétiques à partir du XVII^e siècle dans l'œuvre de Nicolas Lémery. Il est aussi question d'infusion de mélisse théiforme dans l'article de Gabriel François Venel. Cette infusion est uniquement conseillée pour son odeur qui aurait plus de vertus médicinales que la plante en elle-même. Au XVIII^e siècle, Jean-Baptiste de Lamarck indique que l'infusion théiforme de mélisse intègre certaines mœurs alimentaires. L'infusion de mélisse peut être consommée tous les matins avec un peu de lait. Il conseille aussi la mélitte en infusion contre les maladies chroniques de la poitrine. Nous remarquons alors que cette infusion n'est plus uniquement recommandée pour ses vertus médicinales, mais pour sa saveur. Le plaisir des odeurs et des saveurs a su faire sa place au côté de l'usage médical.

II. 4. 4. Huiles de mélisse

L'huile essentielle de mélisse, appelée *citronnelle*, est aussi très fameuse parmi les compositions liquides de la plante servant à des usages médicaux. Au XVIII^e siècle, Gabriel François Venel rapporte que cette huile constitue une rareté dans les boutiques. Il ajoute que les sommités de mélisse servent à faire des sirops et que ses fleurs sont mises en conserve à des fins médicinales. Toutes les parties de la plante sont encore employées dans la médecine végétale.

En outre, le médecin signale que la mélisse pouvait être usitée dans l'artisanat comme colorant vert. La mélisse est donc appréciée pour sa couleur verte. D'ailleurs, Pline l'Ancien remarquait que la mélisse sert parfois d'ornement et entre dans la composition de couronnes végétales⁶⁷².

L'imaginaire de la mélisse se développe donc avec les traits archétypiques suivants :

- la feuille, pour désigner une partie essentielle de la plante,
- la couleur verte, pour définir la feuille,
- le jardin, pour la trouver cultivée,
- le mythe du miel et des abeilles, attirées par cette plante.

Nous soulignons que la thématique du miel et des abeilles est primordiale de nos jours. En effet, le miel est souvent désigné comme une alternative au sucre blanc. Ce condiment s'inscrit dans le marché du bien-être et du bien manger⁶⁷³. De plus, il est souvent question de la disparition des abeilles dans un contexte écologique délicat.

- l'usage médicinal, souvent dans un remède liquide (eau, vin, huile ou infusion) pour des propriétés apaisantes,

De nos jours, on trouve surtout l'eau des Carmes et des infusions à la mélisse, notamment chez *Lov Organic*⁶⁷⁴, chez *Clipper Teas*⁶⁷⁵ ou encore *Les Jardins de Gaïa*⁶⁷⁶. De plus, l'eau de mélisse des Carmes Boyer est toujours sur le marché⁶⁷⁷.

- L'usage cosmétique de la plante évoquant la douceur,

La mélisse est un composant de certains produits cosmétiques naturels, comme nous l'observons notamment chez *Dr. Hauschka*⁶⁷⁸ et chez *Sanoflore*⁶⁷⁹ qui évoquent un effet apaisant et équilibrant de leurs produits à base de mélisse.

⁶⁷²PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle. Livre XXI*, Ibid., p. 44-45.

⁶⁷³Site marchand de la *Maison du miel* proposant une déclinaison de produits à base de miel issus de multiples entreprises :
< <https://maisondumiel.fr/> >

⁶⁷⁴*Love is zen*, une infusion avec de la mélisse sur le site marchand de *Lov Organic* :
< <https://www.lov-organic.com/lov-is-zen-100g-metal-tin-lovze100.html/?packaging=218> >.

⁶⁷⁵Le Marchand de sable chez *Clipper teas* :
< <https://www.clipper-teas.fr/infusion-marchand-de-sable/> >.

⁶⁷⁶*Sous les étoiles du monastère* chez *Les Jardins de Gaïa*, une infusion au rooibos, à la mélisse et à l'abricot, insistant sur les effets apaisants de la mélisse pour la nuit et rappelant son histoire religieuse :
< <https://www.jardinsdegaia.com/rooibos-bio-sous-les-etoiles-du-monastere-melisse-abricot.html> >.

⁶⁷⁷Site marchand disponible à cette adresse :
< <https://eaudemelisse.com/magasin/> >.

⁶⁷⁸Site informatif de *Dr Hauschka* proposant une crème de jour à la mélisse :
< https://www.dr.hauschka.com/fr_FR/produits/creme-de-jour-a-la-melisse/ >.

⁶⁷⁹Site marchand de *Sanoflore* proposant un peeling à la mélisse et aux bourgeons de hêtre :
< <https://www.sanoflore.fr/produits/Corriger-les-signes-de-l-age/Aqua-merveilleuse-Certifiee-Bio-p499.aspx> >.

Chapitre 5 : Études linguistiques et imaginaire du tilleul

Les recherches de ce chapitre ont été initiées en 2017. Pendant notre seconde année de thèse, nous avons pris connaissance de la parution de l'ouvrage *Le Tilleul. Une histoire culturelle* de Pauline Leplongeon. Nous faisons parfois allusion à cette étude historique et confortons certains résultats grâce à notre méthodologie fondée sur l'analyse étymologique et littéraire. En effet, Pauline Leplongeon mentionne assez brièvement l'étymologie et les dérivés du tilleul⁶⁸⁰, que nous développons plus amplement. De plus, nos recherches sur l'imaginaire tendent à organiser les mythes suivant l'influence qu'ils possèdent encore dans nos représentations modernes, s'écartant bien de la chronologie historique.

I. Étymologie latine de *tilleul* et autres dérivés latins

Le *Dictionnaire historique de la langue française* dirigé par Alain Rey indique que *tilleul* est issu du latin populaire *tiliolus*, diminutif du masculin *tilius*, lui-même issu de la forme féminine du latin classique *tilia*, *tiliae*, signifiant « tilleul »⁶⁸¹.

Le *Dictionnaire latin-français* de Félix Gaffiot indique également le substantif féminin pluriel *tiliae*, *arum* pour désigner des « tablettes de tilleul »⁶⁸². Nous supposons que ces tablettes servent de support d'écriture, et par ce fait, pourraient marquer un rapport entre l'imaginaire de la plante et l'imaginaire de l'écriture.

De plus, le *Dictionnaire* de Félix Gaffiot mentionne un adjectif dérivé de *tilia* pour qualifier ce qui est fait « de tilleul » sous les graphies suivantes : *tiliaceus* ou *tiliacius*, *a*, *um*, et *tiliagineus*, *a*, *um*, ainsi que *tiliaris*, *e*. Nous pouvons remarquer que le dérivé de *tilia* et ses multiples graphies rendent compte d'usages assez fréquents de certaines parties du tilleul ou d'objets obtenus à partir du travail de certains composants de l'arbre. Nous faisons l'hypothèse que certains de ces usages ont été transmis à la culture française et seraient observables dans le développement linguistique français.

II. *Tilleul* et ses dérivés en français

Le *Dictionnaire historique de la langue française* dirigé par Alain Rey atteste le substantif

⁶⁸⁰LEPLONGEON (Pauline), *Le Tilleul. Une histoire culturelle*, Le Léopard d'or, Paris, 2017, p. 11, 83 et 84.

⁶⁸¹« Tilleul », *Dictionnaire historique de la langue française*, dir. A. Rey, Paris, Le Robert, 2010, p. 2304.

⁶⁸²« Tilia », GAFFIOT (Félix), *Dictionnaire latin-français*, Paris, Hachette, 1934 [en ligne] :
< <http://www.lexilogos.com/latin/gaffiot.php?q=tilia> >.

masculin *til* désignant le « tilleul » à la fin du XI^e siècle⁶⁸³. Le *Dictionnaire du Moyen français* mentionne le sens de « fleur de tilleul » obtenu par métonymie, et remarquable à partir de 1372⁶⁸⁴. Ce sens emploierait le trait archétypique de la fleur. Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy atteste que *til* pouvait désigner par métonymie un « écu », une sorte de bouclier, fait en bois de tilleul. Il ajoute qu'en tant que substantif féminin, *til* pouvait désigner par métonymie des parties du tilleul, comme « le bois de tilleul », « l'écorce de tilleul », ou encore « la fibre de tilleul ». Il précise aussi que la *til* pouvait aussi renvoyer à des objets fabriqués avec certains composants du tilleul comme « des cordes en fibres de tilleul », « des planches de tilleul », « des couronnes de tilleul ». Au figuré, la *til* pouvait désigner « un rien, une bagatelle »⁶⁸⁵. Grâce à ces multiples sens, nous notons que le tilleul pouvait être employé pour des usages variés comme le développement du textile et de la menuiserie qui favoriseraient le développement de son imaginaire.

II. 1. Les termes français définissant certains usages de l'écorce et du bois du tilleul

Le tilleul est utilisé pour son écorce et son bois depuis l'Antiquité grecque. En effet, le naturaliste, Théophraste, présente des usages du tilleul dans les *Recherches sur les plantes* au IV^e siècle av. J.-C.. Il dit notamment que le tilleul est un bois facile à travailler et que la fibre de son écorce sert à la confection de corbeilles, de cordes ou encore de couronnes et de guirlandes de décoration⁶⁸⁶. D'ailleurs, Ovide mentionne des couronnes faites de tilleul dans *Les Fastes* : « Ivre, le convive, ses cheveux serrés par une fibre de tilleul, danse et s'abandonne à son insu à l'inspiration du vin »⁶⁸⁷. Cette citation nous rappelle les couronnes de lierre sur les têtes des individus fêtant les Bacchanales. Le tilleul serait associé à des événements religieux ou à des activités sociales.

Ces usages sont aussi restitués dans l'*Histoire naturelle* de Pline l'Ancien, au I^{er} siècle ap. J.-C.. L'auteur déclare à propos du tilleul, ainsi que du hêtre, de l'épicéa et du sapin :

On en fait des récipients, des corbeilles, des ustensiles plus grands pour les transports de la moisson et de la vendange, et des auvents de huttes. Sur l'écorce fraîche, les éclaireurs écrivent à leurs commandants en gravant les lettres jusqu'à la sève.⁶⁸⁸

Dès lors les ouvrages antiques présentant le tilleul comme un arbre utile à la vie quotidienne,

⁶⁸³ « Tilleul », *Dictionnaire historique de la langue française*, idem.

⁶⁸⁴ « Til », *Dictionnaire du Moyen Français (DMF)*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/til> >

⁶⁸⁵ GODEFROY (Frédéric), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècles*, Paris-Genève, Slatkine, 1881-1902, 10 vol, [en ligne] : < <http://micmap.org/dicfro/search/complement-godefroy/tilleul> >.

Quand nous citons le *Dictionnaire* de Frédéric de Godefroy, nous faisons toujours référence à cette page pour le tilleul.

⁶⁸⁶ THEOPHRASTE, *Recherches sur les plantes*, texte établi et traduit par Suzanne Amigues, Paris, Les Belles Lettres, Livre III p. 31 et Livre V pp. 15, 18 et 21.

⁶⁸⁷ OVIDE, *Les Fastes*, texte établi, traduit et commenté par Robert Schilling, Paris, Les Belles Lettres, 1993, t.2, p. 53.

⁶⁸⁸ PLIN L'ANCIEN, *Histoire naturelle. Livre XVI*, texte établi traduit et commenté par J. André, Paris, Les Belles Lettres, 1962, p. 33.

agricole et politique. Nous notons que ce passage met également en lumière la définition du *Dictionnaire* de Félix Gaffiot concernant les tablettes de tilleul qui serviraient bien à l'écriture, mais aussi à la communication et à la transmission de messages écrits.

Pierre Daubenton évoque les usages conservés et abandonnés du tilleul dans l'*Encyclopédie universelle* composée au XVIII^e siècle, soulignant également l'importance du tilleul dans l'histoire de l'écriture :

On se sert de la seconde écorce pour faire des cordes & des cables. On en faisoit autrefois un plus noble usage avant l'invention du papier qui a remplacé pour l'écriture l'écorce intérieure du *tilleul* avec un avantage incomparable.⁶⁸⁹

L'adjectif qualificatif « noble » donne des indications sur l'image positive du tilleul, ainsi que celle de l'écriture, toujours liées, mais réduites à des usages révolus. Cependant, l'image noble et bénéfique du tilleul n'a pas disparu avec son usage pour transmettre des messages écrits.

II. 1. 1. *Tille* comme « la fibre du tilleul » et ses dérivés : des indices sur le développement du textile

II. 1. 1. 1. *La Tille*

La *tille* pouvait désigner la « fibre issue du tilleul ». Le dictionnaire étymologique de Walter von Wartburg, *Französisches Etymologisches Wörterbuch (FEW)*, atteste ce sens en 1240 et présente la *tille* comme une « petite peau qui est entre l'écorce et le bois de tilleul »⁶⁹⁰. Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy rapporte de nombreux usages dans le domaine du textile. Par métonymie, *tille* renvoie à des éléments fabriqués à partir de fibres de tilleul : des « cordes », des « fils », des « toiles », des « pièces d'étoffe », « haillons » ou encore « soie grossière ». Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy spécifie que la fibre du tilleul sert parfois à la fabrication de chapeaux et de nattes. Plus généralement, *tille* désigne une « fibre végétale », comme celle du lin ou du chanvre, employée dans la confection de textile. Aujourd'hui, la *tille* ne renvoie qu'à la « fibre du chanvre ». Nous soulignons alors l'importance de l'usage de la fibre de tilleul qui a été peu à peu remplacée par la fibre de chanvre. Son usage a peut-être été plus rentable que celui du tilleul. En outre, le *Dictionnaire du Moyen Français* remarque que l'écorce de tilleul, d'où la fibre est issue, sert à faire des liens⁶⁹¹. Cette

⁶⁸⁹« Tilleul », *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, par Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert, University of Chicago: ARTFL Encyclopédie Project (Autumn 2017 Edition), Robert Morrissey and Glenn Roe (eds) [en ligne] :

< <http://artflsrv02.uchicago.edu/cgi-bin/philologic/search3t?dbname=encyclopedie0416&dgdivhead=TILLEUL> >.

⁶⁹⁰WARTBURG (Walter von), *Französisches etymologisches Wörterbuch : eine darstellung des galloromanischen sprachschatzes*, R. G. Zbinden, 1922 [en ligne] :

< <https://apps.atilf.fr/lecteurFEW/index.php/page/lire/e/252222> >.

Quand nous citons le *FEW*, nous faisons toujours allusion à cet article dans ce chapitre.

⁶⁹¹« Teil », *Dictionnaire du Moyen Français (DMF)*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] :

< <http://www.atilf.fr/dmf/definition/teil> >.

caractéristique nous intéresse particulièrement dans le cadre de la recherche sur l'imaginaire, qui cherche elle-même à comprendre les liens entre les images. Dès lors, nous pourrions penser les plantes comme des moyens de tisser des liens au sens propre comme au sens figuré. Les plantes favoriseraient la création de liens, de relations entre les hommes, voire entre le monde des hommes et le monde des dieux, comme Pauline Leplongeon l'a suggéré⁶⁹². Cela est d'autant plus évident avec le tilleul, et l'image des arbres en général, qui se rapporte au concept vertical de l'*axi mundi*. L'arbre indique la voie de l'élévation vers le ciel, voire vers le monde divin et mythique.⁶⁹³

L'important usage de la tille a permis le développement de termes dérivés, soit d'un vocabulaire spécifique au traitement de ce composant du tilleul.

II. 1. 1. 2. Tiller et ses dérivés dans les activités textiles

Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy mentionne le verbe dérivé *tiller* signifiant « détacher la partie filamenteuse du chanvre ou du tilleul », que le *FEW* atteste en 1311. Ce dernier précise que cela pourrait aussi s'appliquer aux noisettes et aux châtaignes. Il ajoute que *tiller* signifie aussi « tresser une corde en tille » à partir de 1200, et « ravager des récoltes ». Au sens figuré, il signifie « malmener, maltraiter, rosser ». Nous supposons que ce sens serait inspiré de la manière dont la partie filamenteuse a été extraite. Cette supposition expliquerait l'expression *battre comme toil*, qui a aussi le sens de « maltraiter » que le *DMF* atteste au XV^e siècle⁶⁹⁴. En outre, l'action de tiller est nommée *teillage*, terme attesté en 1808 par le *FEW*. Ce dernier indique *détiller*, un verbe dérivé de *tiller*, signifiant « dépouiller une branche d'arbre de l'écorce ». Cela nous laisse supposer une amélioration des techniques d'extraction de fibre, ou du moins, une recherche d'amélioration des techniques.

II. 1. 1. 3. Teilleur et teilleuse et leurs dérivés

Le *Dictionnaire* d'Alain Rey atteste *teilleur* et *teilleuse* en 1680 pour désigner des « ouvriers qui travaillent le chanvre », qui tillent. Plus tard, la *teilleuse* devient la « machine qui aide à extraire les fibres de chanvre », et est attestée par le *FEW* en 1808. La *teillerie* est un « groupe de femmes tillant le chanvre », nous laissant supposer qu'il s'agissait d'un métier plutôt réservé aux femmes. Cela correspond d'ailleurs à l'image de la femme fileuse et tisseuse présente dans la culture occidentale. Nous pensons au personnage de Pénélope dans l'*Odyssée* qui fait et défait une toile ou encore aux Parques qui fabriquent, tendent et coupent les fils de la destinée. Le *tillier* est le lieu où les tillieurs

⁶⁹²LEPLONGEON (Pauline), *op. cit.*, p. 84.

⁶⁹³DURAND (Gilbert), *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire*, 11^e édition, Paris, Dunod, 1992, pp.390-396.

⁶⁹⁴« Toil », *Dictionnaire du Moyen Français (DMF)*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] :
< <http://www.atilf.fr/dmf/definition/toil> >.

travaillent. Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy note une utilisation de ce sens en 1418. La *tillote* est un « outils pour briser le chanvre », que le *FEW* atteste en 1752. Il a été substantivé : *tilloter* signifie « réduire en menus morceaux » ou « se fendiller » pour du bois. Cela nous laisse penser que le tillage impliquait la mise en morceau de l'écorce pour mieux extraire la fibre. D'ailleurs, le substantif dérivé *teillette* désignait le « petit lien d'écorce de tilleul » dont le *DMF* note un usage en 1344⁶⁹⁵. Un travail technique impliquerait le développement d'un vocabulaire technique qui entraînerait le développement de l'imaginaire de cette technique.

II. 1. 1. 4. Tille, tillon et autres fils

Tille, qui renvoie à la « partie filamenteuse du tilleul, du chanvre, ou du lin », désigne un « filament » en général, pouvant venir d'une plante, d'une viande, ou bien d'un fromage, selon le *FEW*. *Tillon* désigne un « fil de chaume ». Ce dernier terme est adjectivé et peut signifier « qui n'a pas le caractère facile » ou l'inverse « doux, gentil, affable », souvent pour les enfants. Nous supposons que cela dépend des qualités que l'émetteur du discours veut attribuer au *tillon*, s'il se rapporte à la fibre ou au bois, rigide mais souple. Plus un terme est fameux et impliqué dans des situations quotidiennes, plus il serait possible qu'on lui attribue de nouveaux sens et que son imaginaire se développe.

II. 1. 1. 5. Fibre de tilleul et expressions dérivées : la valeur du tilleul dans la vie économique

La *tille* désigne au figuré « un rien, une bagatelle », en d'autres termes, une « chose de peu de valeur ». Nous supposons que ce sens peut s'expliquer par le peu de valeur qu'on accordait aux écorces à tiller. D'ailleurs, les *broutilles* avaient le sens de « branches dont on fait des fagots », à partir de 1329, selon le *Trésor de la langue française*⁶⁹⁶. Il s'agissait peut-être des fagots de branches de tilleul ou de tiges de chanvre. Nous supposons que le peu de valeur économique de ces plantes aurait permis la création du sens figuré de « chose de peu de valeur » de *broutilles*, paru à la fin du XVI^e siècle, et que nous employons encore aujourd'hui.

Le Dictionnaire de Tobler⁶⁹⁷ présente des expressions avec *tille* comme « une chose de peu de valeur » : *n'en donroit une tille*, que nous traduisons par « nous n'en donnerions pas un sou », et *che chi ne vaut une tille* que nous traduisons par « ceci ne vaut rien ». De plus, ce dictionnaire mentionne *mieuls leur vauroit apprendre les tilles a peler*, que nous traduisons par « il vaudrait mieux leur

⁶⁹⁵ « Teillette », *Dictionnaire du Moyen Français (DMF)*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/teillette> >.

⁶⁹⁶ « Tilleul », *Trésor de la langue française informatisé*, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2, [en ligne] : < [http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=1671204975](http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=1671204975;); >.

⁶⁹⁷ TOBLER (Adolf) et LOMMATZSCH (Erhard) *Altfranzösisches Wörterbuch*, Wiesbaden, Franz Steiner Verlag GMBH, 1952-1976,, p.304-306.

apprendre à tiller ». Cette expression est relative au métier du traitement de la fibre de tilleul et à son importance dans les activités économiques. Même si tiller constituait une activité désagréable, nous supposons qu'elle était préférable à d'autres activités, moins utiles et moins bénéfiques.

De plus, le *FEW* atteste de *reteiller ses chènevottes* en 1870, que nous traduisons littéralement par « tailler à nouveau des écorces végétales », et qui signifie « veiller sur la dépense, chercher à faire des économies ». Cela marque à nouveau l'importance du tilleul dans la vie économique, et les soins qui pouvaient être apportés pour veiller aux dépenses.

En outre, le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy note *tilletaige* constituant « droit qu'on payait au roi lors du renouvellement des offices » et qui a donné le verbe « tiller » pour désigner le fait de payer ce droit.

Les *brouilles* mises à part, ces expressions sont peu employées de nos jours. Nous supposons que la délocalisation du travail textile a atténué les usages pratiques et donc linguistiques.

II. 1. 2. *Til* comme « bois » et ses adjectifs dérivés

II. 1. 2. 1. Usages et qualification du bois de tilleul dans la construction de meubles et de maisons

Le *FEW* atteste que le substantif masculin *til* peut désigner le « bois de tilleul » en 1290 et que la *tille* renvoie parfois à une « planche de tilleul débité » à partir de 1202. Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy souligne que plus généralement, la *tille* signifie « morceau, pièce » en bois. Nous remarquons que cela a permis l'apparition du sens de « couvrir, garnir de tilles » du verbe *tiller*, attesté en 1411 par le *FEW*. Nous supposons que le bois de tilleul est impliqué dans la construction de maisons et de meubles au moins dans la seconde partie du Moyen Âge.

L'article de Pierre Daubenton présente les usages suivants :

Ce bois est employé par les charrons, les menuisiers, les carrossiers, les tourneurs, les ébénistes, les graveurs en bois, & particulièrement les sculpteurs qui préfèrent ce bois à tous les autres; il a le mérite de n'être sujet ni à la vermoulure, ni à se fendre, ni à se gerser: il est blanc, léger, tendre, liant, tenace, de longue durée, & il se coupe aisément [...] Quoique ce bois ne soit pas des meilleurs pour le chauffage, on ne laisse pas d'en tirer assez bon parti lorsqu'il est bien sec. [...] on le met au rang des arbres que l'on désigne par *bois blancs* [...] cependant c'est l'arbre que l'on cultive le plus en France par rapport à l'agrément.

Nous constatons la vaste étendue des connaissances du bois tilleul développées en France et leurs applications dans des arts et des commerces variés. L'énumération « blanc, léger, tendre, liant, tenace, de longue durée » marque clairement les qualités valorisées du bois.

En effet, les qualités du tilleul auraient favorisé le développement d'adjectifs dérivés de *til*. La couleur blanche du bois de tilleul a donné l'adjectif *teil* attesté en 1185 par le *TLF*. *Teil* désigne alors la robe d'un cheval. C'est à partir de 1909, selon le *TLF*, que *tilleul* comme adjectif de couleur renvoie à un « vert clair » qui rappelle la couleur du feuillage de l'arbre. Nous remarquons un glissement de

sens peut-être dû à l'évolution de l'image du tilleul : la couleur de la feuille serait plus évocatrice que celle du bois.

Til en tant qu'adjectif signifie « dur, coriace » ou encore « flexible, qui peut se tordre sans se rompre » à l'image de son bois. Le *FEW* précise que cela s'appliquait sur les bois, mais aussi pour le caractère d'une personne nerveuse et vigoureuse. L'adjectif dérivé *tillas* signifie « vigoureux », « rugueux, rude » pour évoquer le froid⁶⁹⁸, comparable à la rigidité du bois de tilleul, et *tilieux*, attesté en 1380 par le *FEW*, signifie « noueux, raboteux ».

Par ailleurs, les qualités du bois de tilleul ont permis la création de l'expression *quelqu'un de boune tilhe* « qui est vigoureux, souple » comme le bois de tilleul. Nous pourrions dire aujourd'hui *quelqu'un de bonne composition*. Dans la même idée, l'adjectif *tillasse* attesté par le *FEW* en 1580 signifiait « de bonne qualité » ; il n'est plus employé de nos jours.

II. 1. 2. 2. Le bois de tilleul pour confectionner des outils et des armes

Le bois de tilleul servait aussi à la confection d'outils. Cela est remarquable dès l'Antiquité, notamment dans *Les Géorgiques* de Virgile⁶⁹⁹ qui indique que le bois de tilleul sert à fabriquer le manche de l'aie. Le bois de tilleul accompagne alors les travaux des champs, mais aussi des tâches domestiques. Plus tardivement, le bois de tilleul pouvait être employé comme broche ou comme rôtissoire selon le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy. Cela nous évoque l'utilité des branches ou rameaux de tilleul dans la vie quotidienne.

Le *Complément* de Frédéric Godefroy⁷⁰⁰ indique que la *tille* pouvait être une « sorte de hachette ». Le *til* désignait certains couteaux dont le manche était en partie fait en bois de tilleul et une sorte d'outils avec un côté qui servait de marteau et un autre côté avec une hachette. Nous formulons l'hypothèse que ces outils étaient employés au teillage. Le tilleul était un composant de certains outils tranchants et donc potentiellement dangereux. Cela laisse présager son utilité dans la confection d'armes.

Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy indique que *til* désigne aussi un « écu ». Nous supposons que le bois du tilleul était propice à cela, car il est suffisamment rigide pour atténuer les coups de l'assaillant et suffisamment souple pour ne pas se briser au premier coup violent. De plus, le *FEW* signale que *tilleul* peut signifier « lance en bois » en 1375. Au XVI^e siècle encore, Antoine

⁶⁹⁸« Tillas », *Dictionnaire du Moyen Français (DMF)*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] :
< <http://www.atilf.fr/dmf/definition/tillas> >.

⁶⁹⁹VIRGILE, *Les Géorgiques*, Paris, Les Belles lettres, 1947, p. 24.

⁷⁰⁰GODEFROY (Frédéric), *Complément du dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècles* [en ligne] :
< <http://micmap.org/dicfro/search/complement-godefroy/tilleul> >.

Quand nous citons le *Complément*, nous faisons toujours allusion à cette source pour ce chapitre.

Mizauld explique le bois de tilleul est très bon pour fabriquer des boucliers ou des targes, c'est-à-dire des boucliers légers, comme le bois de sureau, de figuier, de saule, de bouleau et de peuplier (p. 343).

D'ailleurs, les *Étymologies* composées par Isidore de Séville au VII^e siècle proposent une étymologie de *tilleul* en jouant sur les sonorités du nom latin de l'arbre et celles du terme latin désignant des flèches, parfois taillées dans le bois de tilleul : « On explique le nom du tilleul (*tilium*) par son poli et sa légèreté qui le rendent propre au lancer des traits (*tela*) ; ce genre de bois en effet est très léger »⁷⁰¹. Cette idée est reprise par le pharmacien Nicolas Lémery plus ou moins sensible au jeu de mot dans le *Traité universel des drogues simples*⁷⁰² : « *Tilia* vient de *telum*, fleche, parce que le bois de tillau est propre à faire des fleches ». Il rappelle que le bois servait à faire des flèches et qu'il était aussi employé pour le charbon de la poudre à canon. Cela nous permet d'insister sur le rôle du tilleul, arbre de la guerre, impliqué dans la vie militaire occidentale. En outre, Nicolas Lémery présente une autre explication étymologique : *tilia* ferait référence au grec signifiant « plume », « parce que cet arbre porte ses fleurs sur des languettes qui ressemblent en quelques manières à des plumes ». Cette étymologie propose alors une image plus aérienne et positive du *tilleul*.

II. 1. 2. 3. Til dans les bateaux

Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy atteste du *til* en 1325 pour désigner le « pont d'un bateau » ainsi qu'un compartiment souvent à l'avant du bateau servant d'armoire à l'équipage. Nous pensons que le bois de tilleul a pu être employé dans la confection de meubles destinés aux navires pour sa rigidité, mais aussi pour sa légèreté. Le bois devait apporter peu de poids et donc ne pas trop diminuer la vitesse du bateau. D'ailleurs, dans les *Recherches sur les plantes*, Théophraste assure que les plats-bords des navires de guerres ainsi que des coffrets pouvaient être fabriqués avec du bois de tilleul⁷⁰³. Cela nous laisse penser que ces usages du bois de tilleul ont été approuvés et perpétués en Occident et en France. Toutefois, ces réflexions ne sont plus de notre domaine, mais de celui de l'histoire navale.

II. 2. Le tilleul et ses dérivés comme des lieux de rencontres

II. 2. 1. *Til* et ses dérivés désignant des lieux

Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy liste *tilloi*, *tillaie*, *tollolet* et *tilloloie* qui désignent un

⁷⁰¹ISIDORE DE SEVILLE, *Etymologiae*, XVII, Paris, Les Belles Lettres, 1981, p. 118.

⁷⁰²LEMERY (Nicolas), *Traité universel des drogues simples*, Paris, impr. de la Vve d'Houry, 1733, [en ligne] : <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9667536f/f919.item.r=drogues%20simples%20pommet.zoom>>.

⁷⁰³THEOPHRASTE, *Recherches sur la botanique*, op. cit., Livre V p. 21.

« endroit planté de tilleul »⁷⁰⁴, sens qui paraît dans la deuxième moitié du XIII^e siècle. Le *FEW* mentionne *tehl* qui renvoie à « un bosquet de tilleuls », un espace qui paraît plutôt étendu. Nous notons alors que l'arbre peut se rapporter au lieu dans lequel il est planté, et où il s'élève et constitue un élément distinctif d'espace. Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy indique que les dérivés ont inspiré des noms de communes le Grand-Thély dans le canton de Mesvres ou encore Les Thillieres dans l'Eure. D'ailleurs, Olivier de Serres, agronome du XVI^e siècle, explique que Chantilly tiendrait son nom d'un bois de tilleul, un champ, qui l'entourne⁷⁰⁵. Ces dérivés auraient aussi conduit à la création de noms de famille, tels que Duteil, Du Theil, Delthil d'après le *Complément* de Frédéric Godefroy. Nous supposons que cela s'expliquerait par le fait que ces noms étaient attribués à des personnes qui vivaient dans un lieu avec un tilleul ou un bosquet de tilleuls.

Par la suite, le tilleul constitue un véritable arbre d'agrément à intégrer dans les espaces domestiques. Nous lisons dans la définition de Pierre Daubenton dans l'*Encyclopédie universelle* citée plus haut. Néanmoins, il semble que la culture du tilleul daterait au moins de la fin du Moyen Âge comme l'indique une des citations du *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy : « *Ce sont tillotz en tel ordre establis / De tel ouvrage et façon ennoblys ? Qu'on ne pouloit trouver en toute France, Chose donnant telle resjouissance.* », issu du *Pas d'armes de Sandricourt* relatant un tournoi de 1493⁷⁰⁶. Les allées nobles de tilleuls ont été et sont encore fameuses aux jardins de Versailles. Le tilleul est alors un arbre à cultiver pour embellir et organiser un espace de façon esthétique et pratique. Ceux qui parcourent les allées de tilleuls peuvent admirer et suivre la voie établie par les plantations d'arbres.

II. 2. 2. Le tilleul comme symbole d'hospitalité rythmant la vie d'une cité

II. 2. 2. 1. Tilleul et leçon d'hospitalité et d'amour fidèle dans le mythe de Philémon et Baucis

L'Antiquité latine associe déjà le tilleul à un arbre marquant un espace habité par l'homme, hospitalier et accueillant. Cela est remarquable dans le mythe de Philémon et Baucis. Ovide donne une version de ce mythe au livre VIII des *Métamorphoses* avec un chêne et un tilleul. Pauline Leplongeon mentionne d'autres versions de ce mythe impliquant d'autres plantes⁷⁰⁷. Ovide raconte

⁷⁰⁴GODEFROY (Frédéric), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècles*, Paris-Genève, Slatkine, 1881-1902, 10 vol, [en ligne] :
< <http://micmap.org/dicfro/search/complement-godefroy/tilleul> >.

⁷⁰⁵OLIVIER DE SERRES, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*,... 3e édition, revue et augmentée par l'auteur, chez A. Saugrain (A Paris), 1605 [en ligne] :
< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86207846/f659.item.zoom> >.

⁷⁰⁶LE PAS D'ARMES DE SANDRICOURT. RELATION D'UN TOURNOI DONNÉ EN 1493 AU CHÂTEAU DE CE NOM PUBLIÉ D'APRES UN MANUSCRIT DE LA BIBLIOTHEQUE D'ARSENAL ET L'IMPRIMÉ DU TEMPS PAR A. VAYSSIÈRE, ELEVE DE L'ECOLE DES CHARTES, Paris, Léon Willem éditeur, 1874, p. 72.

⁷⁰⁷LEPLONGEON (Pauline), *Le Tilleul . Une histoire culturelle*, Le Léopard d'or, Paris, 2017, p. 52.

comment Philémon et Baucis, un couple de personnes âgées vivant pauvrement, ont accueilli Jupiter et Hermès ayant pris les traits de mortels. Pour les remercier de leur générosité, Jupiter leur accorde un souhait que Philémon formule :

Être vos prêtres et les gardiens de votre temple, voilà ce que nous demandons ; et, puisque nous avons passé notre vie dans une parfaite union, puisse la même heure nous emporter tous les deux ! Puissé-je ne jamais voir le bûcher de mon épouse et ne pas être mis par elle au tombeau !⁷⁰⁸

Le jour où leur vie s'achève, Philémon se transforme en chêne et Baucis en tilleul. Il est dit que le tilleul et le chêne sont entourés d'un petit mur, avec de l'eau tout proche, une terre habitable, naturellement accueillante, pour des hôtes, pour des oiseaux comme les plongeurs et les foulques. Le *Dictionnaire des symboles*⁷⁰⁹ rapproche le tilleul de ce mythe à un « signe de tendre fidélité », et plus généralement à un symbole d'amitié que Philémon et Baucis illustreraient. Cela est d'autant plus explicite dans la version du mythe que Jean de la Fontaine compose dans ses *Fables* :

Baucis devient tilleul, Philémon devient chêne.
On va les voir encore, afin de mériter
Les douceurs qu'en hymen Amour leur fit goûter.
Ils courbent sous le poids des offrandes sans nombre.
Pour peu que des époux séjournent sous leur ombre,
Ils s'aiment jusqu'au bout, malgré l'effort des ans.⁷¹⁰

En plus d'entremêler les représentations du tilleul comme symbole de l'hospitalité et de l'amour fidèle jusqu'à la mort, nous interprétons cet extrait comme le témoignage d'une croyance populaire proposant de considérer le chêne et le tilleul comme des arbres sacrés, auxquelles des offrandes sont faites, mais aussi comme des arbres bénéfiques pour les amants et les personnes ayant de bonnes manières. Nous supposons que le tilleul serait adapté au symbole de l'amour, mais aussi celui de la fécondité, d'un amour qui porte ses fruits. Fleurissant à partir du mois de mai, le tilleul est aussi l'arbre de la reverdie et de la régénération. Ce serait une des raisons pour lesquelles l'adjectif *tilleul* en français moderne renvoie plus à la couleur des feuilles de tilleul qu'à son bois.

De plus, le *Dictionnaire des symboles* ajoute que les feuilles de tilleul ressemblent à un cœur, symbole d'amour et de fidélité. Cela aurait contribué à faire du tilleul un arbre des amants. D'ailleurs, le symbole d'amour de la feuille de tilleul aurait marqué la mythologie germanique et le mythe de Siegfried dans la *Chanson des Niebelungen*. Ce mythe est présenté par Pauline Leplongeon qui aborde l'hypothèse du tilleul comme arbre féminin⁷¹¹. Nous apportons une interprétation supplémentaire au mythe. Siegfried s'est baigné dans du sang de dragon qui l'a rendu invincible, sauf à l'endroit où une feuille de tilleul s'est posée, c'est-à-dire entre les omoplates du héros, et donc relativement proche du

⁷⁰⁸ OVIDE, *Les Métamorphoses*, texte établi et trad. par Georges Lafaye, Tome 2, VI-X, Paris, Les Belles Lettres, 1976, p. 81-84.

⁷⁰⁹ « Tilleul », CHEVALIER (Jean) et GHERBRANT (Alain), *Dictionnaire des symboles. Mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, Paris, Robert Laffont /Jupiter, 2012, p. 1097.

⁷¹⁰ JEAN DE LA FONTAINE, *Œuvres complètes. I, Fables, contes et nouvelles*, édition établie, présentée et annotée par Jean-Pierre Collinet, Paris, Gallimard, 1991, p. 507.

⁷¹¹ LEPLONGEON (Pauline), *op. cit.*, p. 109.

cœur. Or, c'est à cause d'une affaire de cœur, d'une intrigue amoureuse, que l'on prémédite l'assassinat de Siegfried. Comparable à Achille, Siegfried est blessé mortellement au seul endroit vulnérable, c'est-à-dire là où la feuille de tilleul s'est posée, par un épieu qui avait été placé à côté d'une branche de tilleul, faisant allusion à la vulnérabilité du héros⁷¹². *L'Encyclopédie des symboles*⁷¹³ relève que le tilleul est un arbre consacré à Freya notamment connue comme la déesse de l'amour et de la fécondité. Cependant, cela ne relève plus de notre sujet, bien qu'il serait intéressant de connaître les images du tilleul dans le vocabulaire et la littérature germaniques qui ont influencé la culture française.

II. 2. 2. 2. Le tilleul accueillant la vie d'une cité

L'image du tilleul comme un arbre hospitalier et accueillant est aussi évoquée dans *L'Encyclopédie des symboles* qui définit le tilleul comme « l'arbre du village par excellence qui dispense son ombre sur la place principale où se tiennent toutes les réunions »⁷¹⁴. Ce point est développé par Pauline Leplongeon d'un point de vue historique⁷¹⁵. Nous proposons alors de compléter cela avec des références littéraires.

En effet, nous remarquons dans la littérature médiévale que le tilleul constitue un lieu de rencontre primordial dans la vie politique. *Le Roman de Thèbes* composé au XII^e siècle présente une scène essentielle à l'intrigue qui se déroule sous un tilleul. Le tilleul devient un espace de réunion politique statuant sur les prises de décisions stratégiques, ainsi qu'un espace narratif nécessaire au développement et à l'enchaînement des actions du récit :

Li reis est de son tref eissuz,
oue lui cinquant de ses druz ;
assis est soz l'ombre d'un teil,
oue ses barons prist son conseil. (v. 4492-4495)⁷¹⁶

Nous tenons à mettre en exergue la rime « teil/conseil » qui marque le rôle symbolique du tilleul comme arbre de la justice, mais aussi d'un arbre propice à une prise de parole à des fins persuasives ou convaincantes.

Un peu plus tard, au XIV^e siècle, Guillaume de Machaut écrit *La Fontaine amoureuse* qui expose une scène similaire, dans laquelle des hommes valeureux attendent sous un tilleul :

⁷¹² *LA CHANSON DE NIBELUNGEN. LA PLAINTÉ*, Traduit du moyen-haut-allemand par Danielle Buschinger et Jean-Marc Pastré, présenté et annoté par Danielle Buschinger, Paris, Gallimard, 2001, pp. 239-248.

⁷¹³ « Tilleul », *Encyclopédie des symboles*, édition française établie sous la direction de Michel Cazenave, Paris, Librairie générale, 1996, pp. 680-681.

Quand nous évoquons *L'Encyclopédie des symboles* dans ce chapitre, nous faisons toujours allusion à cet article.

⁷¹⁴ « Tilleul », *Encyclopédie des symboles*, idem.

⁷¹⁵ LEPLONGEON (Pauline), *op. cit.*, p. 49.

⁷¹⁶ *LE ROMAN DE THEBES*, édition du manuscrit S, Londres, Brit. Libr., Add. 34114 ; traduction, présentation et notes par Francine Mora-Lebrun, Paris, Librairie générale française, 1995, p. 306.

trad. : Le roi (Adraste) est sorti de sa tente,
accompagné de cinquante de ses familiers,
il s'est assis à l'ombre d'un tilleul,
et avec ses barons il tient son conseil.

Car maint chevalier cointe et gent,
Cointe, apert, faitis et gentil
L'attendoient dessous un til.(v. 2758-60)⁷¹⁷

Le tilleul démarque un lieu d'attente, et aussi un temps de rencontre et de réunion. Il indique l'organisation d'une société, son rythme de vie, ses croyances et de l'application de ses valeurs.

Par ailleurs, Angelo de Gubernatis définit le tilleul comme un arbre protecteur⁷¹⁸. Le tilleul constituerait alors un arbre symboliquement positif favorisant les temps de réunion pour contribuer au développement d'une cité.

II. 2. 2. 3. Tilleure ou le tilleul dans le calendrier

Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy remarque *tilleure* dans un texte de 1454 pour désigner la fête des fous à Besançon ainsi qu'une fête à Valentigney où des chants et des danses étaient organisées autour d'un tilleul. Le tilleul aurait marqué alors des événements importants dans les activités annuelles de la société française.

De plus, observer le tilleul, c'est observer le temps qui passe, le changement des saisons. Cela est remarquable dans les *Recherches sur les plantes* de Théophraste⁷¹⁹ qui expliquent que les feuilles se retournent après le solstice d'été. Pline reprend ces informations pour parler du solstice d'été, comme un grand tournant dans l'année :

Dès lors, c'est le moment de faire rapidement et de rentrer les récoltes, les unes après les autres, et aussi de se préparer contre le cruel et rigoureux hiver ; aussi convenait-il que la nature marquât de signes indubitables ce moment décisif. C'est pourquoi elle les a mis sous la main du paysan en ordonnant aux feuilles de se retourner précisément ce jour-là et d'indiquer ainsi que l'astre avait achevé sa révolution [...] La nature retourne la feuille de l'olivier qu'on rencontre à chaque pas, elle retourne celle du tilleul qu'on recherche pour mille usages, elle retourne même celle du peuplier blanc qu'on marie à la vigne. [...] Tu en cueilles les feuilles pour le fourrage ou tu l'élagues ; lève les yeux et tu tiens ta constellation : les feuilles tournent vers le ciel un autre côté que celui qui le regardait la veille. Tu attaches tout avec le saule, le plus humble des arbres, que tu dépasses de toute la tête : je ferai aussi sa feuille. Pourquoi te plains-tu d'être un paysan ? Il ne tient pas à moi que tu comprennes le ciel et que tu ne saches l'astronomie. Je te donnerai un signe pour tes oreilles également : écoute seulement le gémissement des ramiers. Garde-toi de croire que le solstice est passé, avant d'avoir vu le ramier couvrir.⁷²⁰

Cela peut expliquer comment Angelo de Gubernatis est arrivé à considérer le tilleul comme un « arbre météorologique »⁷²¹. Nous interprétons cela comme des témoignages qui participent à la

⁷¹⁷MACHAUT (Guillaume de), *La Fontaine amoureuse*, texte établi, traduit et présenté par Jacqueline Cerquiglini-Toulet, Paris, Stock, 1993, p. 196.

Trad. : Car de nombreux chevaliers beaux et nobles,
Gracieux et aimables, bien faits et agréables
L'attendaient sous un tilleul.

⁷¹⁸GUBERNATIS (Angelo de), *Mythologie des plantes ou les légendes du règne végétal*, Paris, C. Reinwald et Cie, 1878, vol. 2, p.360.

⁷¹⁹THEOPHRASTE, *Recherches sur la botanique*, op. cit., Livre I, p. 28.

⁷²⁰PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*. Livre XVIII, Paris, Les Belles Lettres, p. 145-146.

⁷²¹GUBERNATIS (Angelo de), *Mythologie des plantes ou les légendes du règne végétal*, Paris, C. Reinwald et Cie, 1878, vol. 2, p.360.

formation d'une image méliorative du tilleul en France, puisque l'arbre, par simple observation, est associé au jour le plus solaire et le plus lumineux.

II. 3. *Tilleul* : « infusion de tilleul »

Le *FEW* et le *TLF* indiquent que *tilleul* pouvait désigner une « infusion de tilleul » dont une occurrence date de 1872, mais il est possible que le tilleul à infuser soit plus ancien que cela. *L'Encyclopédie des symboles* précise que les fleurs de tilleul servaient à la confection de tisanes sudorifiques, voire sédatives. Cela nous permet de souligner l'importance de l'infusion de tilleul dans l'imaginaire français et dans l'histoire de ses symboles. Nous remarquons cependant que l'usage populaire de l'infusion de tilleul est plutôt récent. Elle relève plus communément de la consommation d'une boisson chaude, agréable au goût, plutôt que d'une rémanence d'une pratique médicale traditionnelle.

Pauline Leplongeon mentionne des ouvrages scientifiques exposant de nombreuses vertus du tilleul. Il était souvent conseillé en gynécologie ou dans le cas de crise d'épilepsie⁷²². Ces vertus ne sont plus connues aujourd'hui. Nous expliquons cela par le fait que les usages du tilleul concernent d'abord les usages du bois de tilleul, plutôt que les vertus médicinales de la plante. De plus, le tilleul est parfois employé en médecine comme un arbre type capable de soigner toutes sortes de maux. En effet, Pline l'Ancien décrit que les feuilles de tilleul sont utilisées en décoction contre les ulcères des enfants, les ulcères buccaux ou encore être bu pour « évacuer le sang »⁷²³. Les *Commentaires* de Pierre Matthiolo⁷²⁴ critique les propos de Pline qui confond parfois le tilleul avec la phillyrée, un arbuste méditerranéen, parce que leur nom grec, *phillyra* et *phillyrea*, se ressemblent. Ces confusions nous interrogent sur les véritables usages médicaux du tilleul. Il est possible que certaines personnes se soient soignées avec un arbre nommé *tilleul*, qui ne soit pas un tilleul. Grâce à un phénomène de langue, nous notons que le tilleul contribue à la définition de certains arbres en servant d'outils de comparaison. En effet, le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy signale les adjectifs *teillard* et *tiliacé* signifiant « qui ressemble au tilleul ». D'ailleurs, cela aurait peut-être influencé la création des noms

⁷²²LEPLONGEON (Pauline), *op. cit.*, p. 44.

⁷²³PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, Livre XXIV, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1972, p. 43.

⁷²⁴MATTHIOLE (Pierre André), *Commentaires de M. Pierre André Matthiolo medecin senois, sur les six livres de Ped. Dioscor. Anazarbeen de la matiere Medecinale, Avec certaines tables medicinales, tant des qualités et vertus des simples medicaments, que des remedes pour toutes maladies, qui peuvent avenir au corps humain, comme aussi des sentences, mots, & matieres traictees esdicts Commentaires, Mis en François sur la derniere edition Latine de l'Autheur, par M. Jean des Moulins, docteur en médecine. Et de nouveau reveuz par iceluy et augmentés et enrichis de plusieurs pourtraicts plus qu'aux precedentes impressions : Ensemble une table Latine et Françoisse des noms des herbes contenues esdicts Commetaires*, Lyon, Guillaume Rouillé, 1579, pp. 127-128.

Quand nous évoquons Pierre Matthiolo, nous faisons toujours allusion à ce passage pour parler du tilleul.

des espèces botaniques. En effet, aujourd'hui, nous connaissons mieux le substantif pluriel *tiliacées* pour désigner « famille de plantes qui a pour type le tilleul ». Le tilleul serait un arbre archétypique.

Au XVIII^e siècle, le médecin et pharmacien Gabriel François Venel expose ses doutes au sujet de certaines vertus du tilleul dans l'*Encyclopédie Universelle* :

Les fleurs de *tilleul* sont la seule partie de cet arbre qui soit en usage en médecine. On en prépare une eau distillée, & on en fait une conserve. L'un & l'autre de ces remèdes est regardé comme un excellent céphalique, & presque généralement ordonné dans les menaces d'apoplexie & d'épilepsie, dans les vertiges, le tremblement des membres, & dans la plupart des autres maladies qui dépendent évidemment des vices du cerveau, ou de l'origine des nerfs. L'infusion des fleurs de *tilleul* est employée aux mêmes usages. Elle doit être regardée comme plus foible que l'eau distillée & que la conserve, s'il est vrai que la vertu des fleurs de *tilleul* (si néanmoins il est permis de croire à cette **prétendue vertu**), réside dans leur principe aromatique, dont l'infusion est beaucoup moins chargée que l'eau distillée ou la fleur contenue en substance dans la conserve; or **il est clair par l'analyse de M. Cartheuser, que le principe fixe, ou l'extrait de cette fleur ne possède aucune vertu réelle**; cet auteur n'en a retiré par le menstrue aqueux, qu'une substance mucilagineuse, fade & sans activité.

Pauline Leplongeon souligne justement la remarque de M. Cartheuser comme le témoignage de l'établissement d'une « nouvelle science médicale »⁷²⁵. Ce passage nous éclaire également sur les consommations des infusions des fleurs de tilleul : leurs vertus médicinales ne constituaient pas un motif primordial. Nous supposons que les infusions de fleurs de tilleul devaient surtout être appréciées pour leurs parfums et leurs goûts. D'ailleurs, au XVI^e siècle, Pierre Matthiolo assure que les fleurs de tilleul servent à parfumer des objets. L'odeur comme expérience sensorielle agréable est un trait archétypique bien ancré dans l'imaginaire de l'arbre.

En outre, Gabriel François Venel récuse certaines vertus médicinales en incluant des adjectifs dépréciatifs comme « prétendue », qui remettraient en cause quelques discours fondés sur des croyances. Il nomme des figures d'autorité scientifiques et cite leurs travaux pour appuyer ses propos.

Nous remarquons les mêmes procédés dans un article d'Henri Leclerc intitulé « Histoire du tilleul » datant de 1930 :

Ce n'est qu'à partir de la Renaissance que les fleurs du tilleul prirent place dans la pharmacopée, mais elles n'avaient rien perdu pour attendre, ainsi qu'en témoignent les éloges que leur prodiguèrent les simplicistes d'alors. Matthiolo en prône l'usage contre les défaillances du cœur, A. Mizauld prête à leur hydrolat de grandes vertus contre l'épilepsie, et le crédule Paullini affirme qu'il suffit de se coucher à l'ombre du tilleul et d'en respirer les effluves pour se guérir de cette maladie. Hoffmann recommande l'infusion théi-forme des fleurs comme un spécifique de toutes les affections caractérisées par des spasmes douloureux, Boerhaave en fait un excellent remède des convulsions de l'enfance, des vertiges, de l'hypocondrie.⁷²⁶

Henri Leclerc raille le médecin et théologien allemand du XVII^e siècle, Paullini qu'il qualifie de « crédule ». Il se moque ainsi des méthodes d'appréhension et d'analyse du monde d'une communauté scientifique qui diffèrent des siennes, en plus de mépriser des croyances relatives à

⁷²⁵LEPLONGEON (Pauline), *op. cit.*, p. 46.

⁷²⁶« Histoire du tilleul », LECLERC (Henri), *Revue d'histoire de la pharmacie*, 18^eannée, n°68, 1930, p. 64 [en ligne] : < http://www.persee.fr/doc/pharm_0035-2349_1930_num_18_68_9864 >.

l'imaginaire du tilleul comme arbre bénéfique de rencontre et de recueillement.

Le tilleul serait alors un arbre des superstitions. En plus de citer la superstition affirmée par Paullini, nous indiquons que l'*Encyclopédie des symboles* explique que l'on pensait que le tilleul servait à écarter la foudre. Nous supposons que ces superstitions ont favorisé l'image positive du tilleul et de ses vertus dans un premier temps. En effet, cela est remarquable dans la mythologie gréco-romaine, en particulier dans les *Fables* d'Hygin, auteur et grammairien latin du I^{er} s. av. J.-C.. Une de ses fables présente la métamorphose de l'océanide Philyra en tilleul :

Alors que Saturne cherchait Jupiter à travers le monde, il coucha en Thrace, sous la forme d'un cheval, avec Philyra, fille de l'Océan, qui enfanta ainsi le Centaure Chiron, lequel, dit-on, inventa l'art de la médecine. Lorsqu'elle vit qu'elle avait enfanté une forme extraordinaire, Philyra demanda à Jupiter de changer sa forme ; elle fut changée en arbre Philyra, c'est-à-dire en tilleul.⁷²⁷

Le tilleul issu de la métamorphose de Philyra, mère de Chiron, peut être interprété comme l'arbre fécond qui a permis l'apparition des savoirs et des techniques relatives à la maîtrise des disciplines médicales. D'ailleurs, le *Dictionnaire des symboles* décrit Philyra comme la nymphe « dont les pouvoirs sont toujours bénéfiques aux hommes ». Cela étant posé, le mythe de Philyra est relativement peu présent dans notre imaginaire actuel : la métamorphose en tilleul la plus connue est celle de Baucis, mentionnée plus haut, et se rapproche plus du symbole de l'amour et de l'hospitalité que de l'image de la plante médicinale sacrée. Ce symbole de l'amour et de l'hospitalité contribue alors à associer la consommation d'infusion de tilleul à un moment convivial, chaleureux et apaisant.

Cela est d'autant plus clair dans une scène *Du Côté de chez Swann* de Marcel Proust. Celle-ci présente un souvenir bienheureux qui est réactualisé par l'expérience sensorielle d'une madeleine trempée dans du thé ou une infusion de tilleul :

Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût, c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté ; peut-être parce que, en ayant souvent aperçu depuis, sans en manger, sur les tablettes des pâtisseries, leur image avait quitté ces jours de Combray pour se lier à d'autres plus récents ; peut-être parce que, de ces souvenirs abandonnés si longtemps hors de la mémoire, rien ne survivait, tout s'était désagrégé ; les formes — et celle aussi du petit coquillage de pâtisserie, si grassement sensuel sous son plissage sévère et dévot — s'étaient abolies, ou, ensommeillées, avaient perdu la force d'expansion qui leur eût permis de rejoindre la conscience. Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir.⁷²⁸

L'infusion de tilleul est alors associée à un temps agréable, souvent serein, parfois lié à une

⁷²⁷HYGIN, *Fables*, texte établi et traduit par Jean-Yves Boriaud, Paris, Les Belles Lettres, 1997, p. 106.

⁷²⁸PROUST (Marcel), *Du Côté de chez Swann*, Édition présentée et annotée par Antoine Compagnon, Paris, Gallimard, 1988, p. 46.

dégustation gourmande. Elle rappelle la consommation de boisson savoureuse comme celle du chocolat chaud ou du café, très prisée dès leur introduction en Europe⁷²⁹. Elle renvoie à un instant privilégié. D'ailleurs, l'infusion est souvent préparée à partir de l'aubier du tilleul, sucré et délicat. La partie aérienne de la plante valorise la qualité de l'infusion qui devient une boisson raffinée et précieuse. De nos jours, l'infusion de tilleul est toujours populaire, mais elle ne renvoie pas toujours à une boisson de luxe, mais plutôt à un instant qui apporte le repos et la sérénité. Elle est aussi représentée comme une infusion pour marquer la fin du repas ou pour inviter au repos ou au sommeil, le soir, comme la plupart des tisanes. Ainsi il est possible de déceler du tilleul dans la tisane *Bonne nuit des Jardins de Gaïa*⁷³⁰, ainsi que chez les *2 marmottes*⁷³¹ ou encore le *Bénéfique*⁷³², plus haut de gamme.

L'imaginaire du tilleul se développe donc avec les traits archétypiques suivants :

- le bois, pour désigner une partie essentielle de l'arbre,
- la fibre, pour rappeler les usages anciens,
- la fleur, et tout particulièrement la bractée, pour désigner une partie essentielle de l'arbre,
- la forme de la feuille, évoquant un cœur,
- la couleur vert tilleul, pour définir la feuille de l'arbre,
- le jour de la Saint Jean et du solstice d'été, des temps qui évoquent la lumière et le soleil,
- les mythes de l'hospitalité,
- les mythes sur la vie heureuse en société,
- les mythes traitant d'amour,
- l'usage ancien de la fibre, pour fabriquer des vêtements,
- l'usage du bois, pour confectionner des meubles et des outils,
- l'usage de la bractée en infusion, pour se soigner ou pour le plaisir de boire une infusion.

⁷²⁹HARWICH (Nikita), *Histoire du chocolat*, Paris, Editions Desjonquères, 2015, p.74.

⁷³⁰Infusion Bonne nuit des *Jardins de Gaïa* :
< <https://www.jardinsdegaia.com/tisanes/tisane-bio-bonne-nuit-10909.html> >.

⁷³¹Infusion des *2 marmottes* :
< <https://www.les2marmottes.fr/les-infusions/infusion-menthe-tilleul-verveine.html> >.

⁷³²Infusion en tige au tilleul chez le *Bénéfique* :
< <https://lebenefique.com/product/tilleul/> >.

Chapitre 6 : Études linguistiques et imaginaire de l'oranger

I. L'origine d'*orange* : formation d'un nom pour une plante qui voyage

L'origine d'*orange*, et donc d'*oranger*, est développé dans le *Dictionnaire historique de la langue française* dirigé par Alain Rey⁷³³ et le *Dictionnaire étymologique du français* de Jacqueline Picoche⁷³⁴ ainsi que dans le *Logos* de Jean Girodet⁷³⁵. Tous semblent plus ou moins s'appuyer sur le dictionnaire étymologique de Walter von Wartburg⁷³⁶.

Orange s'est formé d'une manière qui nous paraît incertaine. Jacqueline Picoche propose une évolution du persan vers l'arabe *nârandja*, tout comme Alain Rey qui exprime la déglutination arabe du persan *nârang*, mais Jean Girodet rapproche les deux langues sous l'expression « arabo-persan » avec un seul terme *narandj*. Le dictionnaire d'étymologie de Walter von Wartburg voit l'origine d'*orange* dans l'arabe *nâranğ(a)* qui désignait le fruit de l'oranger. Samuel Tolkowsky, qui propose une histoire des espèces des *citrus*, pense que *nâr* dénote une fragrance, un parfum⁷³⁷, ce qui laisse entendre que l'orange est définie depuis longtemps comme un fruit odorant. De plus, Samuel Tolkowsky pense que l'arabe *nârang* désigne l'« orange amère » tandis que *turunj* pouvait désigner le « citron » ou l'« orange douce »⁷³⁸. Nous supposons qu'il s'agissait d'un terme globalisant pour désigner les agrumes.

Le *Dictionnaire* d'Alain Rey explique les modifications de l'arabe aux langues occidentales :

La disparition du *n* initial, pris pour le *n* de l'article indéfini, a aussi eu lieu dans le provençal *auranja*, mais non dans l'espagnol *naranja*. Le *o* du français est probablement dû à l'influence du nom de ville *Orange* (ancien français *Oreng*) et son *a* central à celle de l'italien *arancia*.

Le *Logos* complète les propos d'Alain Rey sur l'influence de la ville d'Orange, « lieu de commerce de ses fruits ». Comme le *Logos* et le *Dictionnaire* d'Alain Rey, Jacqueline Picoche considère l'influence de la ville d'Orange, non pas comme une ville de commerce d'oranges, mais plutôt comme une ville située sur « la voie d'importation des fruits », ce qui nous laisse songeur sur les véritables activités de la ville. Nous laissons ces réflexions aux linguistes plus amènes à répondre aux questions d'homonymie.

À propos du changement du *a* en *o* en français, le *Logos* ajoute l'influence du terme *or*, *aurum* en latin, idée déjà présente dans le dictionnaire de Walter von Wartburg. Nous remarquons que cette

⁷³³ *DICTIONNAIRE HISTORIQUE DE LA LANGUE FRANÇAISE*, dir. A. Rey, Paris, Le Robert, 2010, p. 1479.

⁷³⁴ PICOCHÉ (Jacqueline), *Dictionnaire étymologique du français*, Paris, Les dictionnaires Le Robert, 1985, p. 476.

⁷³⁵ GIRODET (Jean), *Logos : grand dictionnaire de la langue française*, Paris, Bordas, 1976, vol.3, p. 2216.

⁷³⁶ WARTBURG (Walter von), *Französisches Etymologisches Wörterbuch* [en ligne] :
< <https://apps.atilf.fr/lecteurFEW/lire/190/138?DMF> >.

⁷³⁷ TOLKOWSKY (Samuel), *Hesperides. A story of the culture and use of citrus fruits*, Westminster, Staples and Staples 1937, p. 23.

⁷³⁸ *Ibid.*, p. 139.

couleur peut être rapprochée de celle de certains *citrus*, mais aussi au métal précieux, qui suggère une idée de richesse, voire de noblesse. Walter von Wartburg pointe ainsi la complexité à établir clairement l'évolution phonétique du *a* en *o* en essayant d'appliquer les mêmes tendances évolutives du latin aux langues vernaculaires, qui permet de comprendre l'évolution de *Arausio*⁷³⁹, la ville d'*Orange*. Les propos de Samuel Tolkowsky permettent de soutenir cette théorie en indiquant les graphies néo-latines *arangium*, *arantium* et *aurantium*⁷⁴⁰ pour « orange », qui, en plus de l'ancien italien, auraient influencé la formation du terme en français.

En effet, le *Dictionnaire* d'Alain Rey soutient que la forme arabe aurait participé à la formation de l'ancien italien *melarancio(a)*, attesté au XIV^e siècle dans l'œuvre de Boccace. Le *Décameron* mentionne l'oranger sous différentes formes : il est question de l'odeur d'une chambre à Naples accueillant des amants avec des parfums de roses et de fleurs d'oranger, de l'eau de fleur d'oranger pour s'asperger le corps avec d'autres eaux aromatiques après le bain, ou pour arroser avec délicatesse un pot de basilic contenant la tête d'un amant⁷⁴¹. Alain Rey explique que *melarancio(a)* serait formé de *mela* « pomme » et *arancio* « oranger », « orange », et marque par ce fait la confusion possible en ancien français entre le fruit et l'arbre qui le porte. Jacqueline Picoche soutient d'ailleurs, comme Alain Rey, que l'italien *melarancia* renvoie à l'orange amère, soit le fruit du bigaradier, autrement appelé *bigarade*.

En outre, nous rappelons que le rapprochement de l'orange à l'or a influencé les représentations symboliques du fruit. Cela est évident dans le chapitre sur l'orange d'Antoine Mizauld qui donne une définition étymologique de l'orange qui tiendrait son nom de l'or fin que sa couleur évoque et qui expliquerait la périphrase de *pommes d'or* employée par Virgile (p. 282). L'explication étymologique du nom de la plante médicinale peut-être influencé par l'observation naturaliste et l'histoire culturelle.

II. Orange en français et ses dérivés

II. 1. *Pume d'orange* : « pomme de l'oranger »

Nous trouvons d'abord *orenge* en ancien français sous l'expression, calquée de l'ancien italien, *pume d'orenge* pour désigner le « fruit de l'oranger » que le *Dictionnaire* d'Alain Rey situe dans un manuscrit anglo-normand de 1200. Nous supposons que *orenge* voulait alors dire « oranger ».

⁷³⁹GAFFIOT (Félix), *Dictionnaire latin-français*, Paris Hachette, 1934 [en ligne] :
< <http://www.lexilogos.com/latin/gaffiot.php?q=arausio> >.

⁷⁴⁰TOLKOWSKY (Samuel), *op. cit.*, p. 23

⁷⁴¹BOCCACE, *Le Décaméron*, préface de Pierre Laurens, traduction de Giovanni Clerico, Paris, Gallimard, 2006, respectivement pp. 144, 726 et 394.

Le dictionnaire de Walter von Wartburg atteste également cette date et mentionne que *pume d'oreng* signifiait « masse armée à une extrémité d'un morceau de plomb » en 1388. Par analogie, la forme du fruit aurait inspiré le nom d'une partie de ce qui pouvait servir d'arme. Cela laisse penser que la *pume d'orange*, en tant que fruit, devait être suffisamment connue pour développer des analogies entre elle et d'autres objets.

Le *Dictionnaire du Moyen français*⁷⁴² cite *Les Affaires de Jacques Coeur*, composées de 1453 jusqu'en 1457, et évoque la description des harnais de Jacques Coeur composées de « pommes et fleurs d'orengiers ». Nous remarquons alors que le syntagme *pomme d'orange* s'est scindé depuis le XV^e siècle au moins. Cela soutient l'hypothèse que *oreng* renvoyait bien à l'oranger et la *pume* au fruit. D'ailleurs, la pomme, *malum*, pouvait désigner la pomme, mais aussi d'autres fruits comme le coing, la grenade, l'orange et le citron⁷⁴³. Samuel Tolkowsky explique la multiplicité de ses sens : « the apple was the first spherical fruit of large size known to them [les personnes de culture et de langue latines] »⁷⁴⁴. Nous émettons l'hypothèse que *pume* a fini par devenir un nom trop générique pour désigner le fruit de l'oranger et que, par métonymie, le français s'est mis à utiliser le nom de l'arbre pour désigner une seule de ses parties, le fruit. Cela expliquerait qu'*oreng* signifie « fruit de l'orange (ou de l'oranger) ».

Oreng pour désigner le fruit de l'oranger est attesté en 1393 par le *Dictionnaire* dirigé par Alain Rey, tout comme le *Dictionnaire* de Jacqueline Picoche qui souligne que la graphie moderne, *orange*, apparaît à la fin du XIV^e siècle.

II. 2. *Orange* et ses compléments

II. 2. 1. *Orange douce* et *orange amère*

Le *Dictionnaire* d'Alain Rey atteste du sens « orange douce » en 1515, relatif aux fruits importés de Chine par les Portugais au XVI^e siècle.

A partir du XVIII^e siècle, l'orange amère prend le nom de *bigarade*, pour éviter les confusions entre les termes, et les fruits, d'orange amère (*Citrus aurantium* L.) et d'orange douce (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck). Le *TLF* annonce bien que l'*oranger* désigne l'oranger doux, celui qui est le plus utilisé, différencié du *bigaradier* attesté en 1771, spécifié sous les termes d'*oranger amer*.

Nous supposons que les consommateurs d'oranges ont voulu distinguer clairement les deux

⁷⁴²« Oranger », *Dictionnaire de Moyen Français*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/oranger> >.

⁷⁴³GAFFIOT (Félix), *Dictionnaire latin-français*, Paris, Hachette, 1934 [En ligne] < <http://www.lexilogos.com/latin/gaffiot.php?q=malum> >.

⁷⁴⁴TOLKOWSKY (Samuel), *op. cit.*, p. 105.

espèces d'oranges, douces et amères, pour faciliter les usages : l'orange douce serait plus utilisée dans l'alimentation et l'orange amère dans la médecine.

II. 2. 2. Les *oranges* et leurs origines

Oreng est parfois accompagné d'un complément de lieu pour préciser des variétés d'orange douce, usant ainsi du trait archétypique géographique. Le *Dictionnaire* dirigé par Alain Rey mentionne les syntagmes *oreng de Portugal* et *oreng de Chine*, qui a donné l'allemand *apfelsine* « *pomme de Chine* » et le dictionnaire de Walter von Wartburg mentionne l'*Orange de Berne* et l'*orange du Limousin*, sans préciser s'il s'agit vraiment d'orange ou d'un autre fruit⁷⁴⁵.

II. 2. 3. *Oreng* : « Autres plantes ou des objets »

Le dictionnaire de Walter von Wartburg rapporte qu'*orange* a ensuite participé à la création de mots composés pour parler d'autres végétaux tel que *poire d'orange* qui est « une espèce de poire » selon l'agronome français du XVI^e siècle, Olivier de Serres. L'*orange d'hiver* est une « poire tardive d'un vert foncé » et l'*orange musquée* est une « poire hâtive, d'un beau jaune ». *Orange à pourceau*, ou *orange à cochon* qui est attesté en 1874, désignait la « pomme de terre ». Le terme *ourongéto* pouvait désigner une « espèce de pomme », une « espèce de poire » et une « liqueur faite avec des écorces d'orange ou avec des oranges ». Ces sens soulignent la comestibilité du fruit en rapprochant l'orange d'autres fruits comestibles et en indiquant des usages du fruit dans des préparations alimentaires.

Le dictionnaire de Walter von Wartburg indique que le dérivé *orangine* désignait le « fruit d'une espèce de coloquinte » ainsi que la graphie *orangin*. L'orange serait alors un fruit archétypique.

L'*orange de mer* désigne une « espèce de spongiaires », une animal marin primitif. Les observations terrestres aideraient encore à nommer et comprendre le monde marin.

En plus de désigner le fruit de l'oranger ou d'autres plantes, le dictionnaire de Walter von Wartburg spécifie qu'*oreng* peut renvoyer à une « espèce de pièce d'artifice » à en croire les propos de Cotgrave en 1611 ou à une « espèce d'oiseau » évoquée dans l'œuvre de Rabelais. D'ailleurs, Rabelais joue sur le champ sémantique d'*orange* qu'il mentionne en tant qu'oiseau dans une énumération lors de la description d'un buffet dans *Gargantua*⁷⁴⁶ et en tant que végétal dans l'expression *fleurs d'orangiers* dans le *Quart livre* : « Les truyes en leur gesine (saulve l'honneur de

⁷⁴⁵ Arangi, aranje, auranja, aurange, eirandgé, iranje, iranjà, ôouranje, ourange, ourontgi.

⁷⁴⁶ RABELAIS (François), *Œuvres complètes*, édition établie, présentée et annotée par Mireille Huchon, avec la collaboration de François Moreau, Paris, Gallimard, 1994, p. 104.

toute la compagnie) ne sont nourries que de fleurs d'orangers »⁷⁴⁷, que le *TLF* cite⁷⁴⁸.

Ces significations ont disparu, ou sont relativement rares.

En outre, l'homonyme *orange* est présenté aussi par le dictionnaire de Walter von Wartburg pour désigner un « champignon comestible d'un rouge doré ». La couleur du champignon et du fruit aurait contribué à cette nomination. De plus, ce sens a permis l'apparition de syntagme comme *fausse orange* en 1810 pour parler du champignon aussi connu comme l'amanite tue-mouches (*agaricus muscarius*) et *orange blanche* qui est une autre sorte de champignon, l'amanite ovoïde (*agaricus ovoideus*).

II. 3. *Orange* et ses dérivés : le commerce du fruit

Le dictionnaire de Walter von Wartburg indique qu'*orangier* a été employé pour évoquer un « vase à mettre des oranges » par métonymie, désignant le contenant par le contenu. Il existait un récipient particulier pour le fruit. Nous supposons que le récipient spécifique aux fruits indique la valeur précieuse que l'on pouvait lui attribuer.

Selon le *Dictionnaire culturel* dirigé par Alain Rey, *oranger* désigne aussi le marchand d'oranges : « *marchand oranger* (1694), elliptiquement *oranger* (1805), et la marchande *orangère* (1713) ». De plus, Walter von Wartburg note la graphie *arangier* pour nommer le marchand d'oranges en 1408. Il signale aussi le terme *orangiste*, « celui, celle qui se livre à la culture des oranges » attesté en 1680.

Ces noms indiquent que l'orange et l'oranger ont eu un impact fort dans la vie quotidienne, mercantiles et agricoles de la France. Ils sont peu, ou pas, employés de nos jours, mais les activités agricoles et culinaires sont toujours en pratique.

D'ailleurs le *Dictionnaire culturel* d'Alain Rey signale l'expression *apporter des oranges* « rendre visite à l'hôpital ou en prison »⁷⁴⁹. Nous interprétons ceci comme une information sur les oranges pouvant être un cadeau idéal pour améliorer la santé ou du moins, trouver un peu de réconfort dans une situation désagréable, peut-être en évoquant le souvenir de la préciosité du fruit ou d'un signe d'hospitalité.

⁷⁴⁷ *Ibid.*, p. 552.

⁷⁴⁸ « Oranger », *Trésor de la langue française*, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2, [en ligne] :
< <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?11;s=2841047565;r=1;nat=;sol=0;> > .

⁷⁴⁹ « Orange », *Dictionnaire culturel en langue française*, sous la direction de Alain Rey, direction éditoriale Danièle Morvan, Paris, Dictionnaires Le Robert, 2005, t.III, p.1161.

II. 4. L'adjectif *orange* : « la couleur orange », et ses dérivés

Le *Dictionnaire culturel* dirigé par Alain Rey atteste *orange* en tant qu'adjectif, désignant la « couleur orange » à partir de 1553. Ce serait donc le fruit et sa couleur impressionnante qui auraient permis la création de l'adjectif de couleur *orange*.

Orange aurait d'abord donné l'adjectif *orangé*, « de la couleur l'orange », paru au XV^e siècle qui a aussi pu désigner la « couleur orange » en tant que nom masculin et qui a été substantivé en 1571 dont la graphie *oranger* est attestée en 1845. *Oranjat* pouvait aussi dire « de couleur orange » en 1525, selon le dictionnaire de Walter von Wartburg. Le *FEW* indique aussi des dérivés moins connus : *arangil*, *aragelat* et *erangat* désignaient une « étoffe de la couleur orange ».

L'adjectif *orange* a permis l'apparition du verbe *oranger* « donner une couleur orange », peu utilisé de nos jours. Cet adjectif est parfois employé de façon métonymique dans *passer à l'orange*, ou *passer à l'orange bien mûr*, dans le cadre du code la route pour désigner parler du fait d'un conducteur ne s'est pas arrêté au signal de couleur orange. Nous observons que la deuxième expression joue sur la polysémie d'*orange*, comme fruit et comme couleur, en insistant avec l'adjectif « mûr » rappelant le degré de maturation du fruit et le fait que le signal soit passé à l'orange depuis une durée relativement longue.

II. 5. *Oranger* et ses propres dérivés

II. 5. 1. *Oranger* : « arbre fruitier ornemental issu des terres lointaines »

Le *Dictionnaire* dirigé par Alain Rey atteste aussi qu'*oranger*, dérivé d'*orange*, apparaît sous la graphie *orengier* en 1388 pour désigner l'oranger doux « sauf quand il est qualifié d'amer ». Le *Trésor de la langue française* donne l'origine de cette occurrence au tome 2 des *Inventaires mobiliers et extraits des comptes des ducs de Bourgogne*⁷⁵⁰ dans lesquels est décrite la demeure des brodeurs Robin de Varennes et Henriët Gontier : « Chascune piece a dathiers, orengiers, et aultres arbres estans comprins en 1 enclos »⁷⁵¹. Le *DMF* nous fait aussi remarquer la graphie *orangier* dans *Le Voyage de la sainte cité de Hierusalem* écrit en 1480. L'oranger est alors mentionné parmi les beaux arbres de la ville de Rame, proche de Ramatha et Jérusalem : « Il y a plusieurs grans sicomores qui portent petits grains carrez de quoy on fait des patenostres, plusieurs grenadiers, orangiers, cappiers qui

⁷⁵⁰Idem.

⁷⁵¹PROST (Bernard et Henri), *Inventaires mobiliers et extraits des comptes des ducs de Bourgogne de la maison de Valois (1363-1477)*, Paris, E. Leroux, 1902-1903, [en ligne] : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k63257451/f442.item.r=Inventaires%20mobiliers%20et%20extraits%20des%20comptes%20des%20ducs%20de%20Bourgogne.zoom> >.

portent les cappes et ressemblent fort à grozelliers. ». Cette description montre bien l'attrait qu'exerçaient déjà les arbres orientaux, et plus généralement les paysages d'Orient. Le voyageur écrivait d'ailleurs : « Tout le pays est plein de divers arbres. »⁷⁵². Le *Voyage de Naples* d'André La Vigne, rappelé par le *TLF*, mentionne l'oranger dans un paysage méditerranéen avec une terre qui semble abondante d'après l'énumération qui est proposée : « outre celle crote a ung beau pays plain, assez loingnet de la mer, joignant aux montaignes, tout plain d'orengiers, oliviers, prez, froment, arbres, poyriers, pommiers ». De plus, le *DMF* cite le manuscrit de Vienne dans lequel *Le Livre du Cueur d'amours espris* de René d'Anjou possède un passage dans le parc de l'île d'Amour, île qui « mieult sembloit chose espirituelle que terrienne »⁷⁵³. Il est possible de lire :

Adonc les damoyselles feirent marcher avant, sy veirent les dessusditz tant de manieres de fruitz que racompter nulluy ne sçavroit, c'est assavoir pommiers, poyriers, grenadiers, figuiers, serisiers, noysilliers, pruniers, noyers, voyre noyers qui les grosses noix d'Inde portent, orengiers, lymoniers, palmiers, quenelliers, gingembriers, poiriers, petiz noyers, muscadiers et d'autres mil fassons d'arbres estranges desquelz n'y a nulz par deça la mer sy non dedans cedit parc la tant seullement.⁷⁵⁴

Au XV^e siècle, l'oranger était alors considéré comme un arbre fruitier issu de pays lointains, voire d'un autre monde, et constituait une matière à fiction parmi les *arbres estranges*.

Au XVI^e siècle encore, Antoine Mizauld explique qu'il parle peu de l'oranger, car il veut uniquement se concentrer sur les plantes médicinales qui poussent en Occident (p. 282).

Le dictionnaire de Walter von Wartburg conçoit *oranger* attesté en 1389 pour désigner le « bigaradier », l'arbre donnant des oranges amères. Ce sens s'atténue avec l'attestation de *bigaradier* au XVIII^e siècle.

II. 5. 2. Les noms dérivés d'*oranger*

Orangerie serait parue en 1605 selon Alain Rey pour désigner un « lieu fermé où l'on place les orangers pendant la belle saison » et « plantation d'orangers » avant *orangerie*, attestée au XX^e siècle. Le dictionnaire de Walter von Wartburg indique les sens suivants : « lieu où l'on met les orangers à l'abri du froid, pendant l'hiver » et « partie d'une jardin où les orangers sont placés pendant la belle saison », insistant sur la dépendance de la plante aux conditions saisonnières.

Ce terme existe depuis le XVII^e siècle, mais les pratiques sont plus anciennes. En effet, en 1540, Nicolas Monardes propose une dissertation intitulée *De rosa et partibus ejus*⁷⁵⁵, traitant de la

⁷⁵²LE VOYAGE DE LA SAINCTE CYTE DE HIERUSALEM AVEC LA DESCRIPTION DES LIEUX, POTZ, VILLES, CITEZ ET AULTRES PASSAIGES FAIT L'AN MIL QUATRE CENS QUATRE VINGTZ, ESTANTS LE SIEGE DU GRANT TURC A RHODES ET REGNANT EN FRANCE LOYS UNZIESME DE CE NOM, publié par Ch. Schefer, Paris, E. Leroux, 1882, p. 67.

⁷⁵³RENE D'ANJOU, *Le Livre du cuer d'amours espris*, édité et présenté par Suzanne Wharton Union générale d'édition, 1980, p. 109.

⁷⁵⁴*Ibid.*, p.207.

⁷⁵⁵MONARDES (Nicolas), *De rosa et partibus ejus ; de succi rosarum temperatura ; de rosis perficisseu Alexandrini ; de malis, citrinis, aurantiis et limoniis libellum*, Anvers, 1565.

rose, mais aussi des agrumes, montrant l'intérêt grandissant pour les agrumes et leurs usages, ce qui peut notamment s'expliquer par les jardins italiens, puis français, qui faisaient entrer dans leurs compositions la présence d'orangers et de citronniers comme des arbres ornementaux⁷⁵⁶. Antoine Mizauld conseille de les cultiver avec le plus grand soin (p. 282).

Aujourd'hui, l'*orangerie* désigne le « local la culture des oranges, le plus souvent en caisses » comme le spécifie le *Dictionnaire* d'Alain Rey. Dans le cadre des jardins de Versailles, l'Orangerie désigne le jardin dans lequel les citronniers, les orangers et les grenadiers sont cultivés et peuvent être mis à l'abri pendant la saison froide⁷⁵⁷.

Alain Rey ajoute qu'*oranger* permet de former le syntagme *fleur d'orangers* en 1552. Le dictionnaire de Walter von Wartburg donne deux définitions de la *fleur d'oranger* qui peut signifier « fleur d'oranger » ou une « liqueur que l'on obtient en distillant les fleurs de l'oranger ». *Couronne de fleurs d'oranger*, symbole de virginité, paraît sous cette forme en 1826 et *eau de fleur d'oranger* en 1796. Le *TLF* met avant le développement de la *fleur d'oranger* qui n'est pas seulement la fleur d'un arbre fruitier. Elle reste le symbole de la virginité, est devenue symbole du mariage pour le *Littré* comme les couronnes de fleurs d'oranger étaient attribuées aux mariées vierges.

La fleur d'oranger est aussi une fleur noble, qui a joué un rôle important dans l'héraldique. Dans la *Sciomachie*, Rabelais décrit les signes héraldiques du seigneur d'Orléans avec un « feston de myrtes, lierres, lauriers et orangiers mignonnement instrophifiés d'or clinquant avecques cette inscription : « *Cresce infans, fatis nec te ipse uocantibus aufer* » »⁷⁵⁸. Que ce soit dans l'œuvre de Rabelais ou *Les Affaires de Jacques Coeur*, l'oranger était un arbre aux fruits et aux fleurs nobles. Cela est explicable par le fait que les arbres fruitiers ont longtemps été considérés comme les plus vertueux des arbres, et des végétaux, comme le rapporte Bruno Laurioux dans *Manger au Moyen Âge*⁷⁵⁹.

II. 6. Les préparations à base d'orange

II. 6. 1. Les préparations alimentaires

Le terme *orangeat* est attesté par le *Dictionnaire* d'Alain Rey à la fin du XIV^e siècle pour « désigner une confiture à l'écorce d'orange », puis une « dragée à l'écorce d'orange » en 1771. Dans

⁷⁵⁶TOLKOWSKY (Samuel), *Hesperides. A story of the culture and use of citrus fruits*, op. cit., p. 181.

⁷⁵⁷*Les Jardins de Louis XIV à Versailles*, présentation et commentaires de Pierre Arizzoli-Clémentel, Montreuil, Gourcuff, Gradenigo, 2009, p. 35.

⁷⁵⁸RABELAIS, *op. cit.*, p. 963.

⁷⁵⁹LAURIOUX (Bruno), *Manger au Moyen Âge*, Espagne, Fayard, 2013, p. 126.

le dictionnaire de Walter von Wartburg, on peut aussi le trouver sous la graphie *aranjat*. *Yranguat* désigne une « écorce d'orange confite ». Le *Mesnagier de Paris* détaille la recette d'*orengat*, des pelures d'*orenges* à confire dans du miel⁷⁶⁰. *Orangeat* désigne encore aujourd'hui la « confiture sèche faite avec des morceaux d'écorce d'orange », les « dragées à l'écorce d'orange » et la « préparation d'écorces confites macérées dans de l'alcool » d'après le *TLF*⁷⁶¹, marquant des recettes sucrées et gourmandes.

Orangeade viendrait de l'italien *aranciata*, « limonade », et a d'abord désigné « une confiture d'écorce à l'orange », attesté en 1642, puis a pris le sens moderne de « boisson à l'orange » en 1680. Cette dernière occurrence est expliquée par le dictionnaire de Walter von Wartburg qui cite Richelet qui détaille la composition de la boisson « composée de jus d'orange, d'eau et de sucre ». Au XVIII^e siècle, le médecin Gabriel François Venel explique aussi les vertus de l'orangeade : « une liqueur parfaitement analogue à la limonade, & qui a à-peu-près les mêmes vertus, quoiqu'à un degré inférieur, parce que l'acide de l'orange douce est beaucoup plus tempéré que celui du citron ». L'orange est intégrée dans les boissons savoureuses.

Orangesse était un « ratafia d'orange », c'est-à-dire une boisson alcoolisée composée d'oranges. Gabriel François Venel conseille cette préparation comme un remède.

Antoine Mizauld raconte qu'il existe un vin parfumé aux écorces d'orange (p. 284). Sans mention des vertus de ce vin, nous supposons qu'il servait de vin d'agrément, agréable pour les repas.

D'après le *Dictionnaire* d'Alain Rey, *orangette* serait une « petite orange que l'on cueille pour la confire dans du vinaigre » en 1821, ce que le dictionnaire de Walter von Wartburg explique un peu plus : « orange cueillie toute petite, avant qu'elle ait atteint la grosseur d'une noix, et que l'on confit ». De nos jours, l'*orangette* est une confiserie une écorce d'orange entourée de chocolat.

Le *Dictionnaire* d'Alain Rey indique aussi *orangine* pour désigner une « pâtisserie à l'orange ».

Le fruit de l'oranger doux est à la fois un aliment bon pour la santé et bon à cuisiner. On l'utilise souvent pour les deux raisons. Le chevalier Louis de Jaucourt exprime d'ailleurs à ce sujet :

La gourmandise n'a pas manqué d'adopter toutes les préparations agréables qu'on tire de l'*orange*. Les Confiseurs, les Distillateurs, les maîtres - d'hôtel des gens riches, les couvens même de religieuses, se sont emparés du soin de les faire, pour ne laisser à la Pharmacie que les préparations des drogues rebutantes à l'odeur & au goût.

Nous observons que l'orange intègre la vie quotidienne de nombreuses personnes aux profils variés, laissant penser qu'elle suscite de grands intérêts et de nombreux usages.

⁷⁶⁰ *LE MESNAGIER DE PARIS*, texte édité par Georgina E. Brereton et Janet M. Ferrier, traduction et notes par Karin Ueltschi, Paris, Librairie générale française, 1994, pp. 796-798.

⁷⁶¹ « Orangeat », *Trésor de la langue française*, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2, [en ligne] : < <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?12;s=1437216465;r=1;nat=;sol=1;> > .

II. 6. 2. Consommation et préparations essentiellement médicinales avec de l'orange

II. 6. 2. 1. Manger une orange

Au XIII^e siècle, l'agronome andalou Ibn al-Awam propose une compilation de traités grecs, romains, nabatéens et arabes, dans le *Livre de l'agriculteur*. Le fruit de l'oranger est mentionné avec d'autres agrumes. Samuel Tolkowsky cite la croyance suivante : « if a woman eat of an orange, or of a citron, or of a lemon, it will banish all evil thoughts from her mind »⁷⁶². Les agrumes auraient des propriétés salutaires dans le cadre d'une médecine soucieuse de la santé morale des individus. Ces propriétés purifiantes seraient peut-être à rapprocher des propriétés purgatives : ce qui peut épurer le corps pourrait aussi épurer l'esprit, ou l'âme.

Dans le codex vindobonensis series nova 2644 qui présente une version en moyen français du *Tacuinum sanitatis*⁷⁶³ qui daterait de la fin du XIV^e siècle, l'orange, probablement amère, auraient des effets touchant positivement ou négativement l'estomac suivant la nature de celui-ci :

Nature : froide et humide. Sélection : bien mûres. Utilités : bonne pour un estomac bilieux.
Inconvénients : mauvaises pour un estomac flegmatique. Ce qu'elles produisent : des humeurs froides. Elles conviennent particulièrement aux complexions chaudes et sèches, aux jeunes, l'été, dans les régions chaudes.⁷⁶⁴

Au XVIII^e siècle, Gabriel François Venel parle de la consommation du fruit cru « rafraîchissant & calmant la soif », mettant en avant une vertu qui se rapporte plus à la sensation de bien-être qu'au soin de santé et faisant peut-être écho aux prescriptions du *Tacuinum Sanitatis* qui recommande l'orange dans les régions chaudes ou durant l'été. Il modère cette idée en ajoutant que cela permet de « réjouir l'estomac, c'est-à-dire qu'il est assez généralement aussi salutaire qu'agréable ».

II. 6. 2. 2. Le jus d'orange

Au XI^e siècle, le *Canon de médecine, Qânun fi-Tibb*, d'Avicenne propose des recettes « for the use of the juice of the sour orange in the preparation of syrups and other pharmaceutical mixtures »⁷⁶⁵, mettant clairement en avant l'usage de l'orange, et surtout de la bigarade, à des fins médicinales.

Mattheus Sylvaticus, médecin et botaniste à l'école de Salerne, compose *Pandectarum Medicinæ* dans la première moitié du XIV^e siècle. Samuel Tolkowski rapporte que l'orange, *citrangulum*, avait un jus aussi aigre que celui du citron, qui prévenait les fièvres pestilentielles, et

⁷⁶²*Ibid.*, p. 147-148.

⁷⁶³*L'ART DE VIVRE AU MOYEN AGE : CODEX VINDOBONENSIS SERIES NOVA 2644 CONSERVÉ À LA BIBLIOTHÈQUE NATIONALE D'AUTRICHE*, édité par Daniel Poirion et Claude Thomasset, Paris, P. Lebaud, impr. 1995, 326 p..

⁷⁶⁴*Ibid.*, p. 293.

⁷⁶⁵*Idem.*

qui, mêlé à de l'huile, servait exterminer les vers pour les enfants⁷⁶⁶.

Au XVIII^e siècle, le chevalier de Jaucourt⁷⁶⁷ dans son article sur l' « orange » qui précise que le « suc [jus] d'orange humecte, rafraîchit, convient dans toutes sortes de fièvres, sur - tout dans les fièvres ardentes & putrides, dans toutes les maladies inflammatoires & bilieuses; c'est un vrai spécifique dans le scorbut alcalin & muriatique ». Le jus d'orange médicinal est encore apprécié au petit-déjeuner.

II. 6. 2. 3. L'huile essentielle d'orange amère

De manière moins sûre, Samuel Tolkowsky rapporte aussi un *Livre des remèdes* attribué à Jean Damascène, théologien du VIII^e siècle d'origine syriaque, « which contains a prescription for extracting the essential oils of the peel and the seeds of the sour orange »⁷⁶⁸.

Cette huile était très importante au XVII^e siècle. Pierre Pomet indique qu'elle est aussi nommée *huile de petit grain* car elle serait faite d'orangelettes, soit des petites oranges, probablement comparable à la taille d'un grain, c'est-à-dire une forme ronde assez restreinte.

II. 6. 2. 4. Les préparations avec de la fleur d'oranger

Le *TLF* énumère plusieurs sortes de préparation à base de fleurs d'oranger : le *sirop de fleurs d'oranger*, l'*essence de fleurs d'oranger*, un « liquide incolore, d'odeur fine, retiré des fleurs de *Citrus vulgaris* » ou encore l'*huile de fleurs d'oranger* « huile essentielle obtenue en distillant avec de l'eau des fleurs d'oranger ». L'huile essentielle de fleur d'oranger est aussi appelée *huile de Néroli*.

L'huile essentielle de fleur d'oranger est connue depuis le X^e siècle. L'auteur araméen Ibn Wahshyya aurait écrit ou traduit *L'Agriculture nabatéenne (Kitab al-falaha al-nabatiya)*, un traité d'agriculture d'un peuple antique qui aurait vécu dans ce qui est aujourd'hui le sud de la Jordanie et le nord de l'Arabie. Ce traité influence la médecine arabe, et donc la médecine occidentale. L'orange est mentionnée comme un fruit se développant dans les pays chauds et dont les fleurs offrent une huile odorante vertueuse. Samuel Tolkowsky nous propose une traduction anglaise de ces propos : « from its flowers an oil is extracted ... which has the property of driving away unpleasant smell »⁷⁶⁹.

Pierre Pomet explique que la meilleure huile de Néroli, serait fabriquée à Rome ou en Provence. Il fait un long commentaire sur l'erreur de penser qu'on puisse faire une bonne huile

⁷⁶⁶TOLKOWSKY (Samuel), *Hesperides. A story of the culture and use of citrus fruits*, op. cit., p. 159.

⁷⁶⁷« Orange », Louis de Jaucourt, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, par Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert, University of Chicago: ARTFL Encyclopédie Project (Autumn 2017 Edition), Robert Morrissey and Glenn Roe (eds) [en ligne] :

< <http://artflsrv02.uchicago.edu/cgi-bin/philologic/getobject.pl?c.10:1612.encyclopedie0416.5660472> >.

⁷⁶⁸*Ibid.*, p. 131.

⁷⁶⁹*Ibid.*, p. 129.

essentielle à Paris et finit par attester que le roi, Louis XIV en l'occurrence, souhaite que tout le monde possède ces huiles. Au XVIII^e siècle, Louis de Jaucourt, donne un discours préventif sur les commerces frauduleux autour de l'huile essentielle de fleur d'oranger « celle que l'on vend ordinairement n'est guère autre chose que de l'huile de ben ou d'amandes amères, à qui l'on a fait prendre l'odeur de la fleur d'*orange* ».

Ces propos nous permettent de comprendre l'importance des huiles essentielles et leurs valeurs dans les conventions sociales et le marché économique de l'époque. Nous comprenons un peu mieux pourquoi les huiles essentielles, et tout particulièrement l'huile de fleur d'oranger, sont très appréciées de nos jours et vendues en herboristerie et en magasins bio.

Le *TLF* donne deux significations à l'*eau de fleurs d'oranger* soit une « solution diluée d'essence de néroli additionnée d'un peu de magnésie » ou « produit de la distillation des fleurs d'orangers ». Le *Logos* s'accorde avec le second sens et développe les qualités médicinales de cette eau qui est un « liquide obtenu par distillation des fleurs de l'oranger, et qui a des vertus calmantes et digestives ». Cette vertu est au moins connue depuis le XVI^e siècle. *Les Commentaires* du médecin et naturaliste Pierre Matthiole explique que l'eau de fleur d'oranger était appréciée en tant que parfum et qui était aussi très utile en tant que médicament contre les fièvres infectieuses⁷⁷⁰.

Gabriel François Venel décrit l'*eau de fleurs d'orange* :

[Elle] est amère & chargée d'une matière aromatique très - concentrée, est non seulement employée pour aromatiser des aliments, des boissons & des remèdes, mais même seule ou bien faisant la base d'un remède composé.

La plus célèbre des préparations à l'eau de fleur d'oranger est l'eau de Naphes utilisée par les parfumeurs. Au XVII^e siècle, Pierre Pomet la définit de la façon suivante dans le *Traité général des drogues simples et composées* : « l'eau distillée de fleur d'orange [...] amère au goût, d'une odeur suave ». Cette eau est aussi mentionnée au XVIII^e siècle par Gabriel François Venel.

II. 6. 2. 5. Boissons avec d'autres parties de l'orange

Au milieu du XII^e siècle, le *Traité des simples médecines* de Abu Abdullah Mohammed ben Mohammed el-Huseiny el-Ami Billah (the Sherif el-Idrîsî) indique que la peau d'orange séchée et mise en poudre mêlée à de l'eau chaude peut stopper les coliques. Cette préparation combinée avec de l'huile d'olive provoque l'expulsion des vers logés dans les intestins. De plus, les fines et petites racines de l'oranger séchées puis mises en poudre mêlées au vin forment un excellent antidote contre le poison de nature froide⁷⁷¹.

L'imaginaire de l'oranger se développe donc avec les traits archétypiques suivants :

⁷⁷⁰*Ibid.*, p. 156.

⁷⁷¹*Ibid.*, p. 132.

- le fruit comestible, pour désigner une partie essentielle de l'arbre,
- la fleur, pour désigner une partie essentielle de l'arbre, souvent employée en parfumerie ou en pâtisserie,
- son origine lointaine, évoquant sa rareté et sa préciosité,
- l'usage de l'arbre comme végétal ornemental.

L'imaginaire de l'orange se développe donc avec les traits archétypiques suivants :

- la couleur orange,
- la forme ronde, comparable à une pomme,
- le goût, plus ou moins doux ou amer,
- l'usage médicinal, avec l'huile essentielle d'orange amère,
- l'usage alimentaire du fruit (cru ou cuisiné en dessert, mis en jus).

De nos jours, l'orange est un fruit commun de notre alimentation assez peu onéreux. L'orange douce est souvent consommée crue ou en jus. Elle intègre de nombreux desserts et des confiseries. L'orange, douce ou amère, est aussi un ingrédient dans les infusions, avec ou sans théine. Nous pensons par exemple au thé vert à la fleur d'oranger et au thé goût russe du Palais des thés⁷⁷², ou encore à l'infusion aux agrumes des 2 marmottes⁷⁷³ et le rooibos orange-cannelle de Lov organic⁷⁷⁴.

⁷⁷²Thé vert à la fleur d'oranger et Goût russe accessible sur le site marchand du *Palais des thés* :

< <https://www.palaisdesthes.com/fr/les-plaisirs-purs-la-fleur-d-oranger.html> >.

< <https://www.palaisdesthes.com/fr/thes/parfumes/agrumes/gout-russe-7-agrumes-360.html> >.

⁷⁷³Agrumes, une infusion des 2 marmottes :

< <https://www.les2marmottes.fr/agrumes.html> >.

⁷⁷⁴Rooibos orange-cannelle de *Lov Organic* :

< <https://www.lov-organic.com/orange-cinnamon-rooibos-20-muslin-tea-bags.html?packaging=52> >.

Chapitre 7 : Études linguistiques et imaginaire du poivre

I. Étymologie de *poivre*

Le *Dictionnaire historique de la langue française*⁷⁷⁵ d'Alain Rey indique que *poivre* viendrait du sanskrit *pippali*. Il précise que le terme sanskrit aurait donné le grec *peperi*, puis le latin *piper* et désigne une « épice faite du fruit du poivrier ». Dans le même article, il est annoncé : « Le mot, qui ne semble pas attesté avant Varron, est un emprunt commercial, le poivre étant une épice très recherchée dès l'Antiquité, d'origine orientale ». Par ailleurs, l'étymologie de *poivre* indique que le terme dénote une origine lointaine, que nous considérons comme un trait archétypique capable de susciter la création de mythes, ou du moins, d'inspirer quelques récits d'exploration. Cette caractéristique est indiquée par Pline l'Ancien au I^{er} siècle, dans son œuvre encyclopédique, *l'Histoire Naturelle* : le poivre serait d'origine indienne et ferait partie « des produits que nous allons chercher au-delà des mers »⁷⁷⁶.

Le *Dictionnaire* de Félix Gaffiot⁷⁷⁷ reconnaît *piper, piperis* avec le sens de « poivre », ainsi que le sens figuré d' « esprit caustique » chez Pétrone qui écrivait « piper, non homo » traduit par « le poivre fait homme »⁷⁷⁸. Le sens de « esprit caustique » vient peut-être de la saveur piquante du poivre. Cette saveur touchant et sollicitant les facultés physiologiques et sensorielles de l'homme aurait tellement marqué les corps et les esprits qu'elle aurait contribué au développement d'un sens figuré relatif à ce qui pique physiquement ou moralement. Ce sens nous montre que le poivre pouvait avoir une image négative et être défini comme un fruit nuisible, voire violent et destructeur. D'ailleurs, le piquant et la piqûre indiquent bien une agression physique, tout comme l'adjectif *caustique*, qui désigne ce « qui attaque et détruit les tissus organiques » en médecine⁷⁷⁹.

⁷⁷⁵« Poivre », *Dictionnaire historique de la langue française*, dir. A. Rey, Paris, Le Robert, 2010, p. 1479.

Quand nous mentionnons ou citons le *Dictionnaire* d'Alain Rey, nous faisons toujours allusion à cet article.

⁷⁷⁶PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle. Livre XIX*, texte établi traduit et commenté par J. André, Paris, Les Belles Lettres, 1964, p. 46.

⁷⁷⁷GAFFIOT (Félix), *Dictionnaire latin-français*, Paris Hachette, 1934 [en ligne] :
< <http://www.lexilogos.com/latin/gaffiot.php?q=piper> >.

⁷⁷⁸PETRONE, *Le Satiricon*, texte établi et traduit par Alfred Ernout, Paris, Les Belles Lettres, 1962, p. 40.

⁷⁷⁹« Caustique », *Trésor de la langue française informatisé*, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2, [en ligne] :
< <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?11;s=4228081050;r=1;nat=;sol=0;> >.

II. L'histoire de poivre et de ses dérivés en français

II. 1. *Poivre* et ses sens

Le *Dictionnaire* d'Alain Rey atteste le nom masculin *peivere* vers 1140 comme « la baie du poivrier », tandis que le *Complément du Godefroy* parle de « fruit de diverses plantes du genre *piper*, qui est employé comme épice »⁷⁸⁰, insistant ainsi sur les usages de la baie. Le *Dictionnaire* de Frédéric Godefroy indique que *poivre* peut aussi être un nom féminin, et avait le même sens de « poivre »⁷⁸¹. En effet, le féminin « une pevree » est mentionné dans le roman de *Fierabras* situé au dernier tiers du XII^e siècle. De nos jours, *poivre* est uniquement un nom masculin.

Le *Dictionnaire étymologique*⁷⁸² de Walter von Wartburg indique que le nom *poivre* peut signifier « grain de plomb ». Il peut aussi avoir le sens de « ce qui est caustique ou excitant », attesté en 1740, et qui fait écho au second sens indiqué par le *Dictionnaire* de Félix Gaffiot. Nous supposons que ce sens est apparu par association d'idée entre la forme du fruit et la forme du grain de plomb.

Poivre était un terme en argot pour le « poison » et l'« eau-de-vie » que le *Dictionnaire* Walter von Wartburg remarque en 1836. L'eau-de-vie implique une notion d'alcool qui a été employée par métonymie pour désigner une personne qui consomme trop d'alcool. Ainsi, un *poivre* désigne une « personne ivre ». Ce sens est attesté en 1867, selon le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg.

Ce dernier précise que *poivre* a aussi le sens de « mal vénérien ». Grâce à ce sens, nous voyons l'expansion de l'imaginaire des propriétés nocives du poivre, fruit des pays lointains et étranges.

Cela étant posé, les sens de « poison » ou de « mal vénérien » n'existent plus. Nous pouvons expliquer cela par le fait que le poivre soit complètement intégré dans les pratiques alimentaires n'impliquant rien de nocif, mais aussi par l'amélioration de la médecine occidentale

⁷⁸⁰ < <http://micmap.org/dicfro/search/complement-godefroy/peivre> >.

⁷⁸¹ « Pevree, -eie, povree », GODEFROY (Frédéric), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècles*, Paris-Genève, Slatkine, 1881-1902, 10 vol, [en ligne] : < <http://micmap.org/dicfro/search/dictionnaire-godefroy/136/6/poivre> >.

⁷⁸² WARTBURG (Walter von), *Französisches etymologisches Wörterbuch : eine darstellung des galloromanischen sprachschatzes*, R. G. Zbinden, 1922 [en ligne] : < <https://apps.atilf.fr/lecteurFEW/lire/80/553> >.

Nous ferons toujours allusion à cet article quand nous mentionnerons le *Dictionnaire de Walter von Wartburg* pour le portrait du poivre.

qui a considérable réduit les cas de syphilis. Si la maladie régresse, il existe moins de raisons de la nommer.

II. 1. 1. Les sortes de poivre

II. 1. 1. 1. Le poivre noir

Le *poivre noir* est attesté vers 1280 par le *Dictionnaire* d'Alain Rey. Le *Dictionnaire du moyen français* (DMF) pense qu'il renvoyait au « *Piper nigrum*, fruit desséché du poivrier commun »⁷⁸³, et assure également que *melanopiper* était un autre moyen de désigner le « poivre noir ». Il est le poivre le plus connu, employé depuis l'Antiquité. Le nom de l'épice indique deux traits archétypiques : le fruit et la couleur du fruit.

Il est mentionné avec le poivre long par le philosophe et naturaliste grec Théophraste :

Le poivre est un fruit, bien sûr, mais il y en a deux sortes : le rond tel une graine d'ers [sorte de fougère grimpante], qui a un tégument et de la chair comme les fruits du laurier, rougeâtre ; et le long, noir, qui a de petites graines semblables à celles du pavot. Celui-ci est beaucoup plus fort que l'autre, mais les deux sont échauffants ; aussi les utilise-t-on, associés à de l'encens, comme antidote de la ciguë.⁷⁸⁴

Cette citation nous aide à comprendre les usages anciens du poivre noir ainsi que ceux d'une sorte de poivre long. Ils sont reconnus d'ailleurs pour leurs formes ainsi que pour leur vertu « échauffantes », c'est-à-dire piquantes, faisant écho à ce que nous reconnaissons aujourd'hui comme la pseudo-chaleur produite par la pipérine. Nous notons d'ailleurs que le poivre a été employé très tôt à des fins médicinales bénéfiques puisqu'il était un ingrédient dans les recettes de contre-poison. Le poivre a d'abord été utilisé pour ses vertus médicinales avant d'aromatiser les mets en cuisine. Cela rejoint les propos plus généraux sur les épices qu'Aline Durel présente dans *l'Imaginaire des épices* : « les épices ont constitué un élément pharmaceutique avant de devenir un ingrédient culinaire »⁷⁸⁵.

Les *Compositions médicinales* de Scribonus Largus, médecin de l'empereur Claude, au I^{er} siècle, sont commentées par le docteur en histoire Joëlle Jouanna-Bouchet, qui apporte des indications précises sur la nature et les vertus des poivres : « Cet ingrédient aux propriétés

⁷⁸³« Poivre », MARTIN (Robert), *Dictionnaire du moyen français*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] :

< <http://www.atilf.fr/dmf/definition/poivre> >.

Nous faisons aussi allusion à cet article quand nous mentionnons le DMF expliquant les espèces de poivre connues au Moyen Âge.

⁷⁸⁴THEOPHRASTE, *Recherches sur les plantes. Tome V, Livre IX*, texte établi et traduit par Suzanne Amigues, Paris, Les Belles Lettres, 2006, p. 57.

⁷⁸⁵DUREL (Aline), *L'Imaginaire des épices. Italie médiévale, Orient lointain XIV^e-XV^e siècles*, Paris, L'Harmattan, 2006, p. 26.

antiseptiques, antispasmodiques, stimulantes et toniques, est très fréquent dans les recettes »⁷⁸⁶.

La vertu « échauffante » se retrouve dans l'histoire de la médecine française. Au XII^e siècle, Hildegarde Bingen explique :

Le poivre est nettement chaud et sec, et contient une force bouillonnante ; mangé en abondance, il fait du mal à l'homme, provoque chez lui de la pleurésie, détruit les humeurs qui sont en lui, et en suscite de mauvaises.

Si on est splénétique, si on est dégoûté par la nourriture au point de n'avoir point de plaisir à manger, prendre un peu de poivre avec du pain, dans n'importe quel aliment : la rate ira mieux, et l'on éprouvera plus de dégoût pour la nourriture.⁷⁸⁷

Le poivre est à utiliser avec précaution. Hildegarde de Bingen insiste sur les principes de la théorie des humeurs de Galien. La vertu échauffante, issue de la saveur piquante et de la sensation de chaleur, est d'abord poussée à son extrême : c'est à cause d'elle que le poivre devient nocif et destructeur. Cependant, en cas d'humeurs trop froides, comme celle du splénétique, c'est-à-dire du mélancolique, le poivre est conseillé pour sa chaleur qui rééquilibre alors les humeurs. Nous constatons d'ailleurs qu'un des symptômes de la mélancolie, le manque d'appétit, a été mis en avant pour évoquer les vertus du poivre, marquant ainsi son importance et son utilité dans la diététique médiévale. De plus, l'expression « force bouillonnante » insiste sur les vertus médicinales puissantes attribuées à la chaleur du poivre. D'ailleurs, dans son *Jardin médicinal*, Antoine Mizauld conseille de manger du poivre, qui est chaud, pour pallier aux humeurs froides des crudités (p. 197).

De même, le *Livre des prouffitz champestres et ruraulx* de l'agronome italien Pierre de Crescens, traduit en français au XIV^e siècle, opte également un point de vue précautionneux sur la chaleur du poivre et évoque la « trèsgrant force » du fruit⁷⁸⁸. Cette notion de *force* mêlerait de manière ambiguë l'idée du goût puissant du fruit et l'influence physique ou morale du fruit sur l'individu qui le consomme. En d'autres termes, un goût puissant inviterait à la conception d'une vertu puissante.

De plus au XVI^e siècle, Thibault Lespleigney compose *Promptuaire des médecines simples en rimes joieuses* dans lequel il est question du poivre et des effets de sa chaleur pouvant créer des ardeurs, soit des brûlures au sens littéral :

Poyvre croist au mont de Cansac.
Donnant confort à l'estommac,
Bon pour bien faire esternuer,

⁷⁸⁶SCRIBONUS LARGUS, *Compositions médicales*, texte établi, traduit et commenté par Joëlle Jouanna-Bouchet, Paris, Les Belles Lettres, 2016, p. 383.

⁷⁸⁷HILDEGARDE DE BINGEN, *Le livre des subtilités des créatures divines. (Physique). Les plantes, les éléments, les pierres, les métaux*, traduit du latin par Pierre Monat, précédé de *Au Jardin d'Hildegarde* par Claude Mettra, Grenoble, Jérôme Millon, 1996, p. 47.

⁷⁸⁸PIERRE DE CRESCENS, *Livre des prouffitz champestres et ruraulx*, Bibliothèque de l'Arsenal, Ms-5064, 1470-1475, fol. 139 r. et suivants [en ligne] :
< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b7100618w/f301.item.zoom> >.

Desgaster et diminuer
Du cerveau superfluité,
Aux sanguins contrariété
Donne et aux chaulx et colericques ;
Motif est des ardeurs lubricques,
De fiebvre quarte tremblement
Delivre, et faict veoir clerement ;
Querist toux et mal de poictrine
Quant en emplastre on le concine.
Poyvre noys, blanc et long avons,
Duquel en mesme sorte usons.
Chaul et sec est au degré quart,
Quant est mys en usaige à part.⁷⁸⁹

Comme la verveine, le poivre présenterait une force liée au feu, qui n'est pas seulement corrosive, mais régénératrice. Cette force liée à la chaleur vitale permettrait d'altérer le corps humain, leurs désirs et les effets du temps. Dans ce passage, nous notons l'imaginaire des épices comme composant aphrodisiaque influençant la description médicinale du poivre. Nous retrouvons également cet effet dans le discours d'Antoine Mizauld qui conseille des châtaignes avec du poivre pour éveiller le désir (p. 321).

II. 1. 1. 2. Le poivre blanc

Le *poivre blanc* est attesté en 1298 par le *Dictionnaire* d'Alain Rey. Il devait désigner le « grain de poivre noir, dépouillé de son enveloppe extérieure » selon le *DMF*. Par ailleurs, le poivre blanc pouvait être considéré comme un fruit d'une espèce à part entière, différente de celle du poivre noir. Le *DMF* mentionne le nom de *leucopiper* pour « poivre blanc ». Nous remarquons que les savants du bas Moyen Âge avaient relativement peu de moyens d'information, souvent dépendant de témoignage indirect et hésitaient sur le développement du poivrier et de la croissance de leurs fruits.

Cette hésitation est remarquable les siècles suivants. Le pharmacien Pierre Pomet présente le poivre dans *Le Traité des drogues simples et composées*⁷⁹⁰, dont la première édition serait de 1694. Il fait un long état du poivre blanc, qui serait plus rare que le poivre noir, et semblable à la coriandre. Il rapporte le témoignage d'Étienne de Flacourt, gouverneur de Madagascar, qui vante le poivre à l'écorce naturellement blanche qui pousse sur ses terres. Le pharmacien s'oppose d'ailleurs à cette idée. Nous notons alors que le poivre entraîne des conflits de définition et que l'idée de rareté des épices est encore impliquée dans les esprits des commerçants et hommes de pouvoir, ainsi que dans les réflexions des encyclopédistes et des

⁷⁸⁹LESPLEIGNEY (Thilbault), *Promptuaire des médecines simples en rimes joyeuses* (1538), nouvelle édition publié par le Dr. Paul Dorveaux, Paris, Welter, 1899, p. 71.

⁷⁹⁰POMET (Pierre), *Le Marchand sincère, ou Traité général des drogues simples et composées*, Bibliothèque nationale de France, département Estampes et photographie, FOL-S-1017, Paris, 1695, p. 191 et suivantes.

possesseurs de savoirs médicaux du XVII^e siècle. La rareté permet de soutenir le caractère précieux du poivre dont le commerce semble alors tenu par les Anglais et les Hollandais.

Quelques années plus tard, le chimiste et apothicaire français, Nicolas Lémery, évoque la querelle entre les Anciens et les Modernes et propose : « le parti le plus raisonnable que l'on puisse prendre est de suspendre son jugement jusqu'à ce qu'on se soit éclairci à fond de la vérité ». Le doute scientifique présenté par Nicolas Lémery montre le soin apporté sur la transmission des informations. Par ailleurs, il apporte des éléments de contextualisation économique à propos du marché hollandais et des guerres qui limitent la production et les usages de la plante.

Il faut attendre quelques siècles pour comprendre que le *poivre noir*, *piper nigrum L.* fait partie de la même variété que *poivre blanc*, ou encore le *poivre vert*, qui n'ont pas été cueillis à la même étape de maturation.

II. 1. 1. 3. Le poivre long

Le *poivre long* est attesté au XIII^e siècle, par le *Dictionnaire* d'Alain Rey. Ce dernier assure que *poivre long* désignerait le « poivron » et le *DMF* indique qu'il pouvait être employé pour parler du « fruit du *Piper officinarum* », une sorte de poivre long. Le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg précise que le *poivre long* pouvait désigner un « piment » en 1751 et le « *capsicum annuum* », une variété de piment, en 1793.

Le poivre long avait d'autres noms. Le *DMF* assure que le *poivre sorbatin* désignait le « poivre long ». Le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg mentionne *macrepevre* pour « poivre long ». D'ailleurs, Antoine Mizauld mentionne le poivre long pour la préparation de pilules médicinales (p. 110).

De nos jours, le *poivre long* désigne le *piper longum L.* au goût plus subtil que les autres poivres.

II. 1. 1. 4. Le poivre rouge

Le *poivre rouge* est mentionné par le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg, notable en 1935. Il s'agit du fruit mûr, non séché, du poivrier.

II. 1. 1. 5. Le poivre gris

Le *poivre gris* apparaît assez tardivement et renvoie à un « mélange de poivre noir et de poivre blanc ». Une occurrence est notée en 1978 dans le *TLF*, mais il ne s'agit pas de la date d'attestation. Le poivre gris est un des poivres les plus employés dans le commerce

actuellement.

II. 1. 2. Le poivre et ses multiples localisations

Comme l'orange, le poivre vient de pays lointains et exotiques aux origines multiples conduisant à la formation de mots composés spécifiant certains lieux de cultures, de commerces, ou étant attribués à d'autres plantes ayant des caractéristiques similaires à celles du poivre.

Le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg indique que le poivre, ou d'autres épices, peuvent être identifiés par la construction syntaxique suivante : *poivre* avec un complément de nom indiquant une ville ou un pays. Le *poivre d'Inde* est notable en 1549, le *poivre d'Espagne* la même année, le *poivre du Brésil* en 1619, le *poivre de Guinée* en 1664, le *poivre de Jamaïque* pour les « quatre épices » en 1723 et le *poivre de Cayenne* en 1885. Ces deux dernières expressions ont évolué : on parle aujourd'hui de *piment de la Jamaïque* et *piment de Cayenne*. Ce phénomène est aussi remarquable avec *le poivrier d'Amérique*, ou *poivrier du Pérou*, notable en 1765, pour désigner un faux poivrier, le « schinus molle ».

Nous évitons d'entrer dans les détails de l'histoire botanique et de l'identification des poivres, qui ne relèvent pas de notre domaine, pour insister sur la valeur historique et mythique de ses noms témoignant des découvertes des territoires lointains intensifiées à partir du XVI^e siècle et évoquant des récits de voyage pouvant inspirer tout individu en quête de bien-être ou de divertissement.

En effet, en 1579, Pierre André Matthiolo évoque dans son chapitre sur les poivres dans ses *Commentaires sur Dioscoride* : « ceux qui ont traversé de grandes mers, & qui ont revisité les propres lieux et païs », comme s'il s'agissait d'épopée. Les histoires des voyages espagnols et portugais présentent parfois des éléments qui suscitent l'émerveillement, à l'instar des contes à propos des poivriers gardés par des serpents. Nous rejoignons alors l'argument d'Aline Durel qui énonce : « on s'aperçoit que les épices assument dans les récits de voyage la fonction de signaler le merveilleux et/ou l'émerveillement du voyageur »⁷⁹¹. Le poivre serait donc un élément déclencheur et évocateur d'histoires par les sens, mais aussi par l'imaginaire qu'il stimule. De plus, ces histoires permettent une meilleure définition et compréhension des plantes exotiques et favorisent l'apparition d'encyclopédies sur les végétaux du Nouveau Monde et d'Orient. Ces plantes continuent de susciter un grand intérêt pour l'homme occidental qui trouve en eux une source d'émerveillement, mais aussi de richesse. Aline Durel exprime à ce sujet :

⁷⁹¹DUREL (Aline), *op. cit.*, p. 162.

L'idée de possession mais aussi la légitimité de l'approbation des marchés autant que des territoires confortent l'Occident dans une vision extrêmement mercantile des épices. Elles les réduisent de plus en plus au simple état de marchandises tuant progressivement l'image de flux précieux issus du paradis, irriguant au prix d'efforts insensés, une Europe avide de luxe, de douceurs et de rêves...⁷⁹²

Moins inaccessible, le poivre devient une marchandise à développer, une plante à cultiver. Grégoire Holtz mentionne d'ailleurs dans un article intitulé « L'appropriation des plantes indiennes chez les naturalistes du XVI^e siècle » des plantations de poivriers en Italie et au Portugal⁷⁹³. D'ailleurs, Pierre André Matthiole évoque la culture de poivriers à Naples et à Venise. Le poivre comme marchandise paraît alors comme un sujet d'intrigue entre les commerçants espagnols, portugais et italiens et indiquent aussi quelques luttes de pouvoirs entre les pays occidentaux.

En 1698, le chimiste et apothicaire Nicolas Lémery détaille les vertus du poivre long d'Inde : « il est apéritif, carminatif [anti-ballonnement], propre pour résister au venin, pour exciter la semence ». Ces vertus rappellent les propriétés antiques généralement conférées au poivre. Nicolas Lémery rapporte les propos de Nicolas Monard dans son *Histoire des Médicaments simples de l'Amérique* décrivant des poivres longs d'environ un pied, appelés par les Américains *mecaxuchit* et qui entrent dans la composition de leur chocolat. L'originalité d'une caractéristique physique, le nom aux sonorités étranges pour l'homme occidental et l'usage de la plante avec un nouveau produit alimentaire associé au luxe et à l'exotisme permettent de donner de la valeur et une image précieuse et merveilleuse au poivre qui tend lentement à devenir une épice commune.

À cela, nous ajoutons que le poivre gris, mélange de poivre blanc et noir, constitue une épice accessible à tous, mais, nous assistons également à un regain d'intérêt pour les épices rares à l'origine lointaine, destinées à des personnes dont l'aisance économique permet d'investir dans des épices, et des poivres, cultivées dans des conditions particulières. Cela implique souvent des terres lointaines dont les sols sont bien traités, des cultivateurs connaissant le bon développement des plantes, respectant leurs cultures et leur environnement. Nous prenons comme exemple l'entreprise *Le Comptoir du poivre*⁷⁹⁴.

D'ailleurs, le poivre peut aussi être rattaché à des espaces comme le *poivre de montagne* désignant la « graine du daphne mezereon ». Dans ce cas, il nous semble que *poivre* ait perdu

⁷⁹²*Ibid.*, p. 194.

⁷⁹³HOLTZ (Grégoire), « L'appropriation des plantes indiennes chez les naturalistes du XVI^e siècle », *Le Théâtre de la curiosité*, Paris, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2008, p. 112 et 199 [Cahiers V.L. Saulnier n°25].

⁷⁹⁴Site marchand du *Comptoir des poivres* :

< <https://www.lecomptoirdespoivres.com/fr/> >.

une partie de sa valeur sémantique pour constituer un terme générique à partir d'un de ses traits archétypiques, c'est-à-dire la forme ronde comparable à une graine. Le *poivre aquatique* désignait la « persicaire » en 1549, tandis que le *poivre d'eau*, renvoie au « *polygonum hydropiper L.* », une autre sorte de persicaire. La forme de la persicaire rappelle les grappes fruitées du poivrier. Le *poivre des murailles* désigne l'« orpin âcre », aussi nommé *orpin brûlant*, qui est une plante à fleurs d'un jaune intense. Nous supposons que la notion de chaleur a permis de créer un lien entre ses deux plantes.

II. 1. 3. Des noms composés avec *poivre* pour évoquer des origines lointaines

Il est possible de trouver des noms composés tels que *poivre sauvage* en 1694 et *poivre des nègres* en 1791 qui renverrait au fruit du fagarier de Guyane selon Walter von Wartburg. Nous supposons alors que les noms proposent parfois des ouvertures sur l'imaginaire de la plante et les enjeux des explorations des nouveaux continents et la découverte de nouvelles espèces botaniques dans l'histoire culturelle française. Nous pensons notamment aux histoires des cultures poivrières, ou plus généralement des plantes exotiques, des exploitations coloniales, ainsi qu'aux descriptions de plantes extraordinaires pour la pensée occidentale dans les contes et témoignages de voyage.

II. 1. 4. *Poivre* pour parler d'autres plantes

Comme nous venons de le voir, *poivre* peut parfois désigner d'autres plantes. Le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg indique aussi que le *poivre* pouvait désigner la « sarriette », le « serpolet » et le « thym ». Nous expliquons cela par le goût assez fort de ces plantes ainsi que les connotations négatives qu'elles peuvent présenter comme le poivre. Nous supposons que ces sens évoquent les serpents et les satyres aux caractères amoraux tournés vers les plaisirs de la chair.

Le *poivre* pouvait renvoyer au « *sinapis alba* », soit la moutarde blanche qui rappelle le poivre par la saveur de ses grains piquants. Nous remarquons qu'il s'agit de sens qui se limitent à des occurrences dans des discours régionaux dont les dates ne sont pas toujours indiquées. Cela nous permet seulement d'insister sur la saveur du poivre suffisamment particulière et identifiable pour être attribuée à des saveurs semblables d'autres plantes.

II. 2. Les noms dérivés de *poivre*

De nombreux substantifs dérivés de *poivre* sont apparus dans la langue française, surtout à partir du XIV^e siècle. Cela peut s'expliquer par le développement du commerce des épices et la nécessité de nommer et reconnaître ce qui est en vente.

II. 2. 1. Le *poivrier*

Le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg donne à *poivrier* le sens d' « arbrisseau des pays chauds qui produit le poivre ». Il suppose qu'en 1572, il pouvait s'agir de l'espèce *vitex agnus castus*, que nous appelons aujourd'hui *arbre à poivre* ou *gattilier*. De nos jours, le *poivrier* désigne surtout une liane de la famille des pipéracées dont les fruits sont le poivre. Il n'est plus question d'arbre ou d'arbrisseau. Les définitions ont probablement été corrigées par les botanistes.

Le nom masculin *poivrier*, sous la graphie *pevrier*, est attesté par le *DMF* au XIV^e siècle pour désigner le « marchand de poivre »⁷⁹⁵. Ce sens est relativement peu employé actuellement.

Par métonymie, *poivrier* peut désigner aussi le pot qui le contient, « le vase à poivre ».

Comme le poivre, il désigne un « ivrogne », ainsi qu'un « mauvais débit de liqueur » en 1880 selon le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg.

Poivrier en tant qu' « homme ivre » a permis l'apparition de l'expression *vol au poivrier*, qui est un « vol pratiqué sur une personne ivre ou que l'on a endormie », employé en 1859. Cette expression apporte un nouveau sens à *poivrier* qui désigne aussi le « voleur dont la spécialité est de dévaliser les ivrognes ».

Au VII^e siècle, l'évêque Isidore de Séville compose les *Étymologies*. Cette œuvre encyclopédique mentionne le poivre et un mythe à propos du poivrier :

Le poivrier croît dans l'Inde, sur le flanc exposé au soleil du mont Caucase ; sa feuille ressemble à celle du genévrier. Les forêts de poivriers sont gardées par des serpents, mais les indigènes les incendient quand le poivre est mûr et le feu met en fuite les serpents ; c'est cette flamme qui noircit le poivre [*et inde ex flamma nigrum piper efficitur*]. En effet, le poivre est naturellement blanc, si son fruit est divers. Le poivre qui n'est pas mûr s'appelle poivre long ; celui qui n'a pas subi l'atteinte du feu [*incorruptum ab igni*], poivre blanc ; celui dont la peau est rugueuse et grillée tire sa couleur et son nom de la chaleur du feu. Léger, le poivre est vieux ; lourd, il est frais. Mais il faut se garder des fraudes des marchands, qui ont l'habitude d'humecter le poivre très vieux et de le saupoudrer de litharge ou de plomb pour le rendre pesant.⁷⁹⁶

⁷⁹⁵« Poivrier », *Dictionnaire du moyen français*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/poivrier> >.

⁷⁹⁶ISIDORE DE SÉVILLE, *Étymologies. Livre XVII. De l'agriculture.*, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1981, p. 146-148.

Le lieu de culture du poivre est très évocateur : il renvoie à un pays lointain, l'Inde, qui évoque, au moins pour nous, modernes, des paysages chaleureux et ensoleillés. La chaleur des paysages imaginés nous paraît correspondre avec l'expérience de la saveur piquante et de la pseudo-chaleur propre au poivre. De plus, la notion de piquant se trouve aussi dans l'imaginaire des serpents, dont la morsure et le venin étaient redoutés. Ces gardiens de fruits, quelque peu diabolisés par l'évêque, nous rappellent un autre mythe : celui des pommes d'or du jardin des Hespérides. Isidore de Séville rapporte d'ailleurs :

Un dragon se trouve dans leurs jardins [des îles des Hespérides], qui garde des pommes d'or. On raconte en effet qu'il y a là un bras de mer dont les détours sont tellement tortueux qu'aux yeux d'un observateur éloigné, il ressemble aux anneaux d'un serpent.⁷⁹⁷

Dragon ou serpent, la bête dangereuse d'une contrée plus mythique défend l'accès à un fruit qui est dès lors défini comme précieux et possédant souvent des vertus médicinales, voire magiques. Le mythe expliquerait alors la valeur économique d'une plante, ou de son fruit marchandé. Isidore de Séville insiste sur les connaissances et le comportement à suivre pour se procurer du poivre, comme s'il existait des épreuves : celle des serpents, et celle des longs voyages dangereux et de la ruse des marchands.

De plus, cette définition relève également du mythe, car elle vise à expliquer un phénomène naturel : le changement de la couleur blanche du poivre en noir, en d'autres termes, sa maturation. Cette métamorphose naturelle a inspiré le développement d'un récit participant à l'activité intellectuelle et économique.

Ce mythe est par la suite repris au XII^e siècle, par Matthaeus Platearius dans le *Livre des simples médecines*⁷⁹⁸. Il explique aussi qu'il faut se méfier des marchands d'épices. Nous notons alors que les mythes et les discours économiques ont pu influencer les définitions et les pratiques médicales impliquant l'image du poivre.

La méfiance envers les marchands d'épices et de poivre se lit encore au XVII^e siècle. Dans le chapitre sur le poivre noir, Pierre Pomet conseille de privilégier le commerce national et d'éviter « ces détestables marchandises » qui sont des épices qui « ne devraient avoir d'autres usages que d'estre jettées au vent ». Le pharmacien valorise alors le discours du commerçant et de la politique économique, au discours scientifique et médicinal.

⁷⁹⁷ ISIDORE DE SÉVILLE, *Étymologies. Livre XVII. De l'agriculture*. op. cit., p. 106-108.

⁷⁹⁸ PLATEARIUS (Matthaeus), *Le livre des simples médecines*, traduction française du *Liber de simplici medicina dictus Circa instans* de Platearius : tirée d'un manuscrit du XIII^e siècle (Ms. 3113 de la Bibliothèque Ste Geneviève de Paris), publié pour la première fois par Paul Dorveaux, Paris, Société française d'histoire de la médecine, 1913, pp. 109-111.

II. 2. 2. La *poivrière*

Le nom féminin *poivrière* est attesté par Jacqueline Picoche au XVIII^e siècle. Le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg indique que *poivrière* désigne parfois une « plantation de poivrier », employé en 1842, et une « boîte à divers compartiments où l'on conserve le poivre, la muscade, etc », en 1718, ainsi qu'un « ustensile de table pour le poivre ». Nous supposons alors que le poivre se démarque des autres épices au XVIII^e siècle grâce à la création d'ustensiles spécifiques pour l'employer plus facilement et donc de l'utiliser de manière plus quotidienne.

La forme de cet ustensile a conduit au sens architectural de « guérite de maçonnerie placée dans l'angle d'un bastion, sur la faîte d'un mur », employé en 1842. Ce sens a contribué à l'élaboration du mot composé *tour en poivrière*, mentionnée en 1868, qui est une « tour ronde surmontée d'un toit en cône ». Toujours dans l'idée d'agencement de l'espace, *poivrière* désignait une « grande route » en 1856. Il s'agissait peut-être d'une allusion aux grandes routes empruntées par les commerçants, comme la route des épices, et donc du poivre. Le *Dictionnaire historique culturelle* d'Alain Rey mentionne la *via piperatica*, fameuse dans la Rome du II^e siècle⁷⁹⁹. Cette expression est traduite par « rue des épices », mais nous pourrions la traduire littéralement par la « route du poivre ».

Par ailleurs, comme *poivrier* pouvait être un « homme ivre », *poivrière* désignait une « ivrognesse », d'après le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg. Ce dernier assure aussi qu'elle pouvait désigner « une femme atteinte d'une maladie vénérienne » en 1744.

La *poivrière* est aujourd'hui essentiellement un ustensile de cuisine qui contient du poivre. Les autres sens sont moins employés ou dépendent de domaines spécialisés, comme l'architecture.

II. 2. 3. La *poivrée* et la *poivrade*

Le nom féminin *poivrée* signifiait « sauce au poivre ; mélange poivré » selon le *DMF*⁸⁰⁰. Le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg ajoute qu'elle pouvait désigner un « civet poivré » et un « ragoût épice » contenant probablement du poivre. Il précise également qu'en 1538, *poivrée* a le sens de « nigelle », que l'on appelle aussi *cumin noir*, et le sens de « *lepidium latifolium* » en 1545. Ce dernier sens renvoie à la grande passerage connue pour sa saveur piquante.

La *poivrade*, comme « sauce au poivre » est attestée par le *Dictionnaire* de Godefroy

⁷⁹⁹« Poivre », *Dictionnaire culturel en langue française*, sous la direction de Alain Rey, direction éditoriale Danièle Morvan, Paris, Dictionnaires Le Robert, 2005, t.III, p. 1867-1868.

⁸⁰⁰« Poivrée », *Dictionnaire du moyen français*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/poivrée> >.

par le substantif masculin *pevrel*, ou *puvrel*, selon une occurrence dans *Olla Patella*, datée du XIII^e siècle. Le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg transmet que *poivrade* se décline ensuite en *poivradine* en 1584 pour désigner « une sauce où domine le poivre ». Il indique aussi l'expression *à la poivrade* pour parler manière de consommer un aliment « qu'on mange cru avec du sel et du poivre ». *Poivrade*, comme *poivrée*, nous indique l'importance du poivre dans les préparations culinaires.

Par ailleurs, le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg donne à *poivrade* le sens de « syphilis » en 1824. Ce sens n'est plus employé aujourd'hui.

Ces noms indiquent l'importance des usages du poivre dans l'alimentation depuis le Moyen Âge, au moins. Le *Mesnagier de Paris*, composé au XIV^e siècle, assure nos propos précédents en présentant des indications pour ce qui serait la parfaite ménagère, avec des recettes dont une pour une sauce poivre :

Poivre noir. Prenez clou de girofle et ung poude poivre, gingembre, et broyez tres bien. Puis broyez pain ars, trempé en meigre eau de char, ou en meigre eaue de chouls qui mieulx vault. Puis soit bouly en une paelle de fer, et au boullir soit mis du vinaigre. Puis mettez en ung pot au feu pour tenir chault. *Item*, pluseurs y mettent de la canelle.⁸⁰¹

De plus, *Le Mesnagier* donne la recette du *poivre jaunet ou aigret*, essentiellement composée de gingembre et de safran. Elle ne contient pas de poivre et montre alors à quel point le terme de *poivre* était répandu, tout comme son sens de « sauce épicée ».

En 1426, Olivier de La Haye compose le *Poème sur la grande peste de 1348* conseille une recette contre les fièvres pestilentiennes avec une sauce au poivre noir (v. 3076-3077) et une recette « de poivre long plaisant et franc » (v. 3140)⁸⁰².

Cependant, les livres de recettes ne donnent pas toujours bien compte des véritables pratiques culinaires. Aline Durel explique :

Le coût et l'inégalité d'approvisionnement de certaines épices les rendent inaccessibles à la majorité des classes sociales et laissent supposer que les cuisiniers des plus grandes maisons devaient adapter les recettes selon le goût des convives mais aussi et surtout selon les moyens de l'hôte et les disponibilités du marché !⁸⁰³

En outre, nous notons que les expressions *poivrée* et *poivrade* sont relativement désuètes et que nous employons plus facilement les termes *sauce au poivre*. Cela permet de mettre en avant les connaissances, les soins et les savoir-faire dans l'art de la cuisine en présentant clairement l'ingrédient principal qui parfume un plat.

⁸⁰¹ *LE MESNAGIER DE PARIS*, éd. par G. E. Brereton et Janet M. Ferrier, traduction et notes par Karin Ueltschi, Paris, Librairie française générale, 1994, p. 272.

⁸⁰² OLIVIER DE LA HAYE, *Poème de la grande peste de 1348*, Publié d'après le manuscrit de la bibliothèque du palais Saint-Pierre, 1888, p. 151 et p. 154 [en ligne] : < <https://archive.org/details/pomesurlagrand001aha> >.

⁸⁰³ DUREL (Aline), *op. cit.*, p. 65.

Par ailleurs, le poivre entre dans la composition d'infusion à partir du XVI^e siècle, au moins. Au XVI^e siècle, les *Commentaires de Dioscoride* par le médecin et botaniste italien Pierre André Matthiolo⁸⁰⁴, le poivre est utilisé en tant que composant de breuvage médicinal. Le poivre est alors un fruit à infuser à des fins thérapeutiques. Il est d'ailleurs mentionné un breuvage à base de poivre et de miel contre la toux, rappelant les prescriptions d'Avicenne.

Antoine Mizauld met en lumière les deux principaux usages du poivre comme épice savoureuse et fruit médicinal. En cuisine, le poivre donne goût aux blettes (p. 66), aux épinards (p. 72), aux asperges (p. 76) et aux artichauts (p. 154). En officine, il est inclus dans des préparations qui pourraient agréables au goût comme le vin au romarin et au poivre contre la jaunisse (p. 139) ou encore du poivre et des noisettes pilés dans de l'eau miellée pour favoriser les sécrétions (p. 318). Antoine Mizauld conseille aussi une recette avec des figues, des noix, des amandes et du poivre pour le mauvais fonctionnement du foie et pour nettoyer l'estomac (p. 293). Il propose aussi une recette plus corrosive avec des feuilles du laurier et du nitre pour les taches blanches (p. 214). Cette variété de remèdes permet de souligner les usages internes et externes du poivre à des degrés plus ou moins virulent allant de la boisson comestible au médicament caustique.

Dans le *Traité universel des drogues simples*⁸⁰⁵ daté de 1698, Nicolas Lémery explique que le poivre noir contiendrait peu de suc pour la préparation d'huile essentielle. Par ailleurs, dans l'*Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*⁸⁰⁶, Louis de Jaucourt indique une huile essentielle à obtenir par la distillation du fruit et la saveur des feuilles « qui approche beaucoup de la cannelle & du clou de girofle, légèrement astringentes, & d'une amertume qui n'est pas désagréable ».

De nos jours, on trouve du poivre dans certaines infusions⁸⁰⁷ ou dans des recettes de

⁸⁰⁴MATTHIOLE (Pierre André), *Commentaires de M. Pierre André Matthiolo medecin senois, sur les six livres de Ped. Dioscor. Anazarbeen de la matiere Medecinale, Avec certaines tables medicinales, tant des qualités et vertus des simples medicaments, que des remedes pour toutes maladies, qui peuvent avenir au corps humain, comme aussi des sentences, mots, & matieres traictees esdicts Commentaires, Mis en François sur la derniere edition Latine de l'Autheur; par M. Jean des Moulins, docteur en médecine. Et de nouveau reveuz par iceluy et augmentés et enrichis de plusieurs pourtraicts plus qu'aux precedentes impressions : Ensemble une table Latine et Française des noms des herbes contenues esdicts Commetaires*, Lyon, Guillaume Rouillé, 1579, pp. 355 et suivantes.

⁸⁰⁵LEMERY (Nicolas), *Traité universel des drogues simples*, Paris, impr. de la Vve d'Houry, 1733, [en ligne] : <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9667536f/t726.item.r=drogues%20simples%20pomet.zoom>>.

⁸⁰⁶« Poivre », *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, par Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert, University of Chicago: ARTFL Encyclopédie Project (Autumn 2017 Edition), Robert Morrissey and Glenn Roe (eds) [en ligne] : <<http://artflsrv02.uchicago.edu/cgi-bin/philologic/getobject.pl?c.11:2042.encyclopedie0416.9048830>>.

⁸⁰⁷La tisane d'or curcuma rooibos contenant du poivre de *Aromandise* : <<https://www.aromandise.com/tisanes-d-or/479-tisane-dor-curcuma-rooibos.html>>.

bouillons naturels⁸⁰⁸.

II. 2. 4. Le *pevrelle*

Le *Dictionnaire* de Godefroy indique le substantif masculin *pevrelle* qui était le diminutif de poivre, dont une occurrence paraît en 1516. Nous n'avons pas trouvé d'usage moderne de ce terme.

II. 2. 5. Le *poivron*

Piper aurait aussi donné *poivron*, attesté en 1785 par le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg. Aujourd'hui, il désigne le *Capsicum annuum*.

II. 2. 6. Les *pipéracées*

Les *pipéracées*, au féminin pluriel, désigne la « famille de plantes dont le poivrier est le type », d'après le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg qui se réfère à une occurrence de 1817. Cette définition nous montre bien l'intérêt botanique que suscite la plante, en plus de sa valeur alimentaire.

II. 2. 7. La *pipérine*

La *pipérine* est un « alcaloïde qui se trouve dans le poivre » et est attestée en 1836, selon le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg. Ce terme illustre l'intérêt pour les biologistes et les chimistes pour le poivre ainsi que leur volonté d'expliquer la sensation de piquant et de pseudo-chaueur du poivre.

La *pipérine* se rapporte plus généralement à la physiologie végétale. Cela nous laisse penser que les sciences médicales s'intéressent encore aux propriétés du poivre, ou de certains de ses constituants, pour l'intégrer dans leurs discours et leurs pratiques.

II. 2. 8. Le *poivrot* et ses dérivés

Le sens du nom *poivre* pour désigner un « homme ivre » aurait permis l'apparition de *poivrot* en 1867 qui prendra le sens plus péjoratif de « ivrogne », selon le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg. Ce même dictionnaire indique d'ailleurs que ce terme donne le verbe *se poivroter* qui veut dire « s'enivrer » en 1888. Ces termes sont encore connus aujourd'hui, mais sont

⁸⁰⁸Le Robuste, un bouillon du *Chic des plantes* :
< <https://www.chicdesplantes.fr/fr/les-bouillons/134-le-robuste.html> >.

souvent perçus comme désuets.

II. 2. 9. La *pébrine* et son dérivé

La *pébrine*, notable en 1888, désigne une maladie, un « rachitisme des vers à soie caractérisé par de petits points noirs ». Ce nom a donné le verbe *se pébriner* qui veut dire « contracter la pébrine », notable en 1868. Ces termes ne semblent plus employés actuellement.

II. 2. 10. Autres dérivés moins connus

Parmi les sens les moins connus, le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg indique que *pebrat* désignait un « drap de couleur poivre » en 1340, évoquant à nouveau le trait archétypique de la couleur.

II. 3. Les adjectifs *poivre*, *poivré* et *empoivré*

II. 3. 1. *Poivre*

Poivre en tant qu'adjectif a le sens de « ivre », selon le *Dictionnaire de Walter von Wartburg*. Le *TLF*⁸⁰⁹ parle de *poivre* comme adjectif figuré pour définir « ce qui pimente une œuvre littéraire », notable en 1692 ainsi que « ce qui donne du piquant » répandu vers la fin du XIX^e siècle. Nous remarquons que cela fait écho au sens de « caustique » de *poivre* que nous avons mentionné plus haut. L'adjectif *poivre* renverrait à tout ce qui possède un caractère fort et marqué. Nous notons également que le terme contient plutôt des connotations positives. En effet, le piquant d'une œuvre littéraire est souvent recherché, car il attise la curiosité. Néanmoins, ce sens est assez rare.

II. 3. 2. *Poivré, e*

Le *TLF* indique que *poivré* désigne ce « qui a le goût de poivre », que le *Dictionnaire* par Alan Rey atteste au début du XIII^e siècle. Cet adjectif sert à qualifier un genre de menthe. Dans *menthe poivrée*, *poivrée* a le sens de « évoque le goût de la menthe ». Cet adjectif peut aussi qualifier un caractère « caustique, licencieux », plutôt pour un discours que pour une personne. Il peut aussi avoir le sens de « très élevé » pour un prix, souvenir de l'époque à

⁸⁰⁹« Poivre », *Trésor de la langue française informatisé*, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2, [en ligne] :
< <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=584928435;> >.

laquelle le poivre était une épice onéreuse, ou définir l'état de santé d'une personne « qui a une maladie vénérienne ».

Ceci étant posé, de nos jours, on préfère renvoyer au sel, l'autre grain qui sert à assaisonner, pour parler d'une remarque ou d'un caractère piquant. Par exemple, il est possible de dire qu'un discours un peu trop véhément contenait des propos salés. De même, pour le sens de « très cher », on dit plus aisément qu'une note est salée.

II. 3. 3. *Empoivré,e*

Empoivré signifie « épicié avec du poivre » et est attesté vers 1150 par le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg.

De nos jours, les adjectifs *poivre* et *empoivré* ne sont plus ancrés dans la langue. On utilise surtout *poivré* dans le sens « assaisonné avec du poivre ». Les autres sens que nous avons cités plus tôt sont moins employés.

II. 4. Les verbes *poivrer* et *se poivrer*, *empoivrer* et *s'empoivrer*

II. 4. 1. *Poivrer* et ses dérivés

Le verbe *poivrer* apparaît au XIV^e siècle selon le DMF⁸¹⁰, mais Jacqueline Picoche l'atteste au XIII^e siècle. Il signifie alors « assaisonner de poivre ». De plus, le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg lui donne les sens de « maltraiter » en 1546, d'« infecter quelqu'un d'une maladie vénérienne » en 1669, celui d'« enivrer » en 1896, « mettre quelque chose de caustique [dans des propos] » notable en 1907 et « tirer quelques grains de plombs sur quelqu'un » notable en 1908, déclinant les sens qui ont pu être attribués à *poivre*. Nous retrouvons la notion d'économie qui peut parfois être sous-entendue lorsqu'il est question de poivre, puisque *poivrer* peut dire « vendre cher » en 1740 ou « payer » en 1837. Ces sens ont permis le développement d'une expression et quelques substantifs.

Poivrer quelqu'un signifie « tromper quelqu'un en le faisant payer trop cher ». Le *poivreur* est alors un « payeur » et le *poivrement* un « paiement ». Nous retrouvons l'idée de nuire à quelqu'un, physiquement ou moralement, ou de négliger une entreprise. De plus, nous pourrions y voir un rappel au commerce du poivre.

Poivrer l'oiseau est une expression en fauconnerie pour dire « laver avec de l'eau et du

⁸¹⁰« Poivrer », *Dictionnaire du moyen français*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : < <http://www.atilf.fr/dmf/definition/empoivrer> >.

poivre pour tuer la vermine », selon le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg qui note cette expression en 1549. Ce sens a permis l'apparition de *se poivrer* qui signifie « se vautrer dans de la poussière (d'un faucon) » en 1562, peut-être par référence au poivre mis en poudre comparable à de la poussière.

De nos jours, on utilise surtout le verbe *poivrer* dans le sens d'« assaisonner ». Les autres verbes et les autres sens sont considérés comme vieillissés et ont relativement disparu des usages.

II. 4. 2. *Empoivrer* et *s'empoivrer*

Le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg indique que le verbe *empoivrer* qui avait les sens de « assaisonner de poivre », « mettre du poivre », mais aussi « prendre du mal, de la vermine » et « enivrer ». La forme pronominale *s'empoivrer* voulait alors dire « s'enivrer », en 1837.

Ces verbes sont peu, ou ne sont plus employés de nos jours.

II. 5. Locutions et autres expressions avec *poivre*

II. 5. 1. *Plus noir que poivre*

Le *Dictionnaire* d'Alain Rey remarque la locution comparative *plus noir que le poivre*, pour parler de la peau d'une personne, qu'il atteste entre 1225 et 1230. La locution comparative *plus noire que poivre* est notable dans *Fierabras* au vers 5039, cité par le *Dictionnaire* de Godefroy. Cette expression fait référence au trait archétypique de la couleur du poivre. L'observation végétale influencerait parfois à la formation des critères d'identification de l'homme.

Cette expression n'est plus employée de nos jours à notre connaissance.

II. 5. 2. *Piler du poivre*

Dans le dictionnaire de Walter von Wartburg, *piler du poivre* propose de multiples significations que nous classons en deux catégories. Certains sens renvoient plus à des mouvements qui rappellent ceux qui sont utilisés pour piler le poivre, comme « piétiner sans avancer, en parlant des derniers rangs d'une colonne de troupes » en 1771, « tomber et se relever sur sa selle à chaque mouvement de cheval » en 1856. L'idée de piétiner se retrouve dans le sens de « marcher en ayant les pieds meurtris » tandis que celle d'aller-retour répétitif se trouve aussi dans le sens « attendre avec impatience en allant et venant » en 1867. D'ailleurs, cette

notion de répétition apparaît dans le sens de l'expression *faire piler du poivre à quelqu'un* qui est « jeter plusieurs fois à terre » en 1896. Les autres sens peuvent être associés à des conceptions figurées du piétinement, d'une solution qui n'évolue pas, et aux connotations négatives que le poivre a pu avoir puisque *piler du poivre* peut signifier « négliger son travail » en 1845, c'est-à-dire ne pas le faire avancer, et « dire du mal de quelqu'un » en 1867.

Par ailleurs, l'expression *moudre du grain*, attestée en 1868, signifie « avancer péniblement dans une marche », puis en 1874, elle prend le sens d' « agir péniblement ». Elle rappellerait l'expression *piler le poivre*, attestée un siècle plus tôt. Cela est également marquant dans le *Littré* qui reconnaît l'expression *moudre du poivre*⁸¹¹, pour « avancer péniblement ».

Cette expression indique l'usage important des expressions avec les verbes *moudre* et *piler* pour parler d'une situation désagréable, voire malsaine. Elle permet aussi de noter la mise en poudre du poivre bien incluse dans les mœurs.

II. 5. 3. *Broyer tel poivre, épendre le poivre et chier du poivre à quelqu'un*

Selon le *Littré*, la locution figurée *broier tel poivre* signifie « susciter de tels ennuis ». Le *Dictionnaire des locutions en moyen français*⁸¹² indique *ependre le poivre*, « faire échouer une affaire », dans le *Roman de la Rose* achevé en 1275.

Le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg atteste de l'expression argotique *chier du poivre à quelqu'un* signifiant « manquer à une promesse », en 1760, qui prend plus largement le sens de « s'enfuir » en 1878. Le *TLF* précise les sens de « jouer un mauvais tour à quelqu'un » en 1739 et de « désertier », notable en 1901. Cette expression grossière insiste sur les aspects négatifs de l'image poivre pour exposer des comportements à la morale défectueuse, qui rappelle l'idée de négligence.

Nous interprétons ces expressions comme des motifs de la langue qui reprennent la connotation négative du poivre et de son piquant parfois destructeur pouvant nuire à l'homme et à ses ambitions.

II. 5. 4. *Piler le poivre avant d'avoir le lièvre*

Dans le *Dictionnaire des locutions en moyen français*, l'expression *piler le poivre avant d'avoir le lièvre* nous rappelle le sens ainsi que la construction de l'expression plus usitée de nos

⁸¹¹LITTRÉ (Émile), *Dictionnaire de la langue française*, Versailles, Encyclopaedia Britannica France, 1999, vol. 5, p. 4818.

⁸¹²STEFANO (Giuseppe di), *Dictionnaire des locutions en moyen français*, Montréal, éditions CERES, 1991, p. 715.

jours de *vendre la peau de l'ours avant de l'avoir tué* ou encore *mettre la charrue avant les bœufs*. Le sens de *piler le poivre* renvoie à une pratique culinaire, voire médicinale, qui, selon nous, possède un sens neutre, sans connotations négatives comme les expressions mentionnées dans les deux points précédents. Cela se justifierait par le fait que le sens principal ne se rapporte pas uniquement à *piler le poivre*, mais à l'expression complète *piler le poivre avant d'avoir le lievre* qui aurait, selon nous, le sens d' « agir de façon désordonnée et irréfléchie, souvent en se fiant à des présomptions audacieuses ».

II. 5. 5. *Cher a poivre*

Le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg note l'expression *cher a poivre* à partir de 1718, qu'il définit comme « très cher ». Cela nous rappelle bien la valeur précieuse parfois active dans l'image du poivre, qui pouvait alors constituer un indicateur monétaire. Toutefois, cette expression n'est plus utilisée aujourd'hui, car le poivre, généralement peu onéreux, n'est plus considéré comme une épice chère.

II. 5. 6. *Poivre et sel*

Poivre et sel est expliqué par Alain Rey : « la locution adjectivale descriptive *poivre et sel* (1867) est probablement calquée sur l'anglais *pepper and salt*, appliquée à un vêtement depuis 1774 ». Cette expression marque l'alliance des deux condiments dépassant le domaine de la cuisine, ainsi que l'importance de leur couleur, déjà remarquable dans *noir comme poivre*.

Cette expression est encore très employée de nos jours. Elle ne concerne pas uniquement la couleur des vêtements. Elle peut être employée pour décrire des cheveux grisonnants.

II. 5. 7. Les expressions avec *poivre* pour parler des nuisances à la santé

Le *TLF* mentionne *donner le poivre* qui aurait le sens d' « empoisonner » en 1862, d'après le sens de « poison » de *poivre*. Il indique aussi qu'*être au poivre* signifiait « être atteint de syphilis » en 1881. Ces termes sont rarement usités.

II. 5. 8. Autres expressions dont les dates ne sont pas attestées

Le *Dictionnaire* de Walter von Wartburg mentionne de nombreuses expressions. Les dates d'attestation ne sont pas précisées.

Cela étant posé, il est possible de noter *faire du poivre* pour « lâcher, abandonner », qui rappelle *piler du poivre*.

Il existe aussi l'expression *mestier de pebraria* signifiant « commerce de poivre » insistant sur la valeur mercantile du poivre qui a permis le développement d'activités professionnelles dans une société. La plante peut être considérée comme une faiseuse de métier, développant un art, des savoirs et des techniques, offrant ainsi une profession, un emploi, un rôle au sein d'une société.

L'imaginaire du poivre, fruit du poivrier, se développe donc avec les traits archétypiques suivants :

- la couleur généralement noire, suivant son traitement,
- la forme ronde,
- le goût épicé qui laisse une sensation de chaleur,
- la sensation désagréable, qu'il peut parfois provoquer,
- son origine lointaine, évoquant sa rareté et sa préciosité, ainsi que les mythes autour de cette origine lointaine (des voyages dangereux, avec des dragons),
- l'usage médicinal, pour réchauffer les humeurs,
- l'usage alimentaire du poivre, qui est un condiment de base pour l'assaisonnement dans la cuisine française.

Conclusion

Les recherches accomplies renforcent les hypothèses du commentaire du *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld et offrent des pistes de réflexion sur les plantes médicinales en français et sur leurs histoires. Ces recherches soulignent l'importance d'un contexte scientifique, linguistique et socio-économique dont il convient de tenir compte. Ce contexte est en grande partie représenté par une production de textes dans la culture française.

Les chapitres à propos des quatre plantes (camomille, menthe, verveine et mélisse) permettent de signaler que les plantes médicinales sont fréquemment décrites et reconnues grâce à un trait spécifique de la plante, souvent indiqué dans son nom. Il s'agit souvent des feuilles. Toutefois, nous remarquons que les plantes peuvent aussi se distinguer par leurs fleurs, comme la camomille. Cela est d'autant plus remarquable à partir du XVI^e siècle, époque durant laquelle se développe la botanique qui propose de reconnaître les plantes suivant leur méthode de reproduction, souvent analysable grâce l'observation des fleurs. La description qui doit aider à la reconnaissance de la plante s'attarde souvent sur la forme ou encore sur les couleurs des spécificités d'une partie de plante. Cela implique généralement une définition visuelle, mais cela peut aussi demander de faire appel à d'autres sens comme l'odorat, le goût ou encore le toucher. Outre les appréciations sensorielles, les noms de plantes et les dérivés des noms de plantes, se rapportent souvent à des usages que l'homme peut faire du végétal à une époque donnée, d'après ses connaissances théoriques et pratiques des plantes. Ces connaissances dépendent également du développement des techniques et du contexte économique, social et politique. Nous notons également que ces dérivés se rapportent à des usages et permettent d'en créer d'autres. La dérivation participerait au développement de l'imaginaire et stimulerait l'imagination, comme le déclare Michel Foucault : « Entre la désignation et la dérivation, les glissements de l'imagination se multiplient ; entre l'articulation et l'attribution, prolifère l'erreur de la réflexion »⁸¹³. Nous supposons que cette erreur de réflexion offrirait aussi des pistes de création et d'innovation.

De plus, les études de ces quatre plantes montrent des nuances lexicales et mythologiques claires entre les plantes les plus communes et les plantes les moins évoquées aujourd'hui. En effet, la camomille, la verveine et la menthe présentent de nombreux noms dérivés, de nombreux usages ainsi que de nombreuses histoires et des mythes tentant

⁸¹³FOUCAULT (Michel), *Les Mots et les choses. Une archéologie des sciences humaines*, Gallimard, Paris, 1966, réimprimé en 2015, p. 217.

d'expliquer certains phénomènes naturels ou des usages culturels. La multiplicité des discours sur ces plantes a entraîné la création d'images de plante que nous qualifierons de *complexes*. Les *images complexes* pourraient activer une ou plusieurs significations, impliquant des descriptions, des théories, des expériences et des pratiques relatives à des modes de perception propres à une époque. Elles feraient écho aux archétypes définis par leur ambivalence et leur stabilité dans les structures de l'imaginaire selon Gilbert Durand⁸¹⁴. Les *images simples*, comme celle de la mélisse, développent peu d'informations sur les usages de la plante et se concentrent sur une vertu, un usage et un mythe. L'*image simple*, ou le symbole durandien, implique alors des usages réduits de l'objet et un nombre limité d'histoires et de mythes qui ne sont pas toujours faciles à intégrer dans les discours. De ce fait, la diffusion d'*images simples* est plus restreinte et a un impact assez faible. Les significations et informations sur les objets ou idées auxquels elles renvoient ne sont pas toujours relayées. La diffusion des images complexes pourrait aussi avoir quelques inconvénients : en effet, parler d'un trait archétypique d'une plante pouvant être évocateur de multiples façons pourrait avoir peu d'incidence sur la personne qui reçoit le message et qui attribue d'autres traits archétypiques. Le message communiqué pourrait alors entraîner au mieux des formes de curiosité sinon de confusion, voire de rejet de la part du récepteur dont la limite des savoirs qu'il connaît est implicitement soulignée.

Par ailleurs, les recherches sur l'oranger et le tilleul montrent de grandes différences de définitions et d'usages entre les arbres qui sont fruitiers et les arbres qui ne le sont pas. Quand les arbres donnent des fruits comestibles, l'intérêt est essentiellement porté sur les fruits et à leur déclinaison d'utilisations remarquables dans le développement de termes dérivés. Quand les fruits ne sont pas comestibles et que les feuilles ne présentent pas ou peu de vertus médicinales, on met l'accent sur les usages du bois de l'arbre. Cela est frappant dans le cas du tilleul. Même si les bractées sont utilisées en infusion, nous trouvons peu d'informations sur les éventuelles vertus médicinales du tilleul. Le développement lexical marque plutôt l'intérêt pour les usages de son bois et de ses fibres, mais ce développement est désormais peu présent dans les esprits. Dans les deux cas, nous notons que l'homme essaie toujours de trouver des utilités aux végétaux issus de son environnement proche, mais aussi lointain.

Le poivre comme épice des terres lointaines a été mis à profit dans de nombreux usages médicaux et culinaires. De plus, il a suscité de forts intérêts mythologiques et économiques. La relation entre mythe et économie n'est pas un phénomène récent : le mythe aiderait à établir la valeur économique et la valeur économique favoriserait l'établissement d'un mythe dans les

⁸¹⁴DURAND (Gilbert), *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, 11^e édition, Paris, Dunod, 1992, p. 63.

mentalités. L'histoire des définitions du poivre souligne l'importance des informations portées par des histoires et des mythes influençant le marché des denrées végétales. Elle marque aussi les conflits d'intérêts souvent présents dans la gestion des biens et des ressources naturelles au sein de la culture occidentale.

En outre, nous avons observé que les noms qui continuent à être le plus souvent employés avaient une valeur générique, pouvant renvoyer plus à une idée, à quelques traits archétypiques de l'image d'une plante, plutôt qu'à une espèce de plante précise. Le nom générique peut alors être accompagné d'un élément spécifique pour désigner une espèce précise. Cette idée est présente dans la thèse de Céline Signorini qui se concentre sur les dialectes de l'arc alpin ; notre travail sur les 7 plantes présentées tend à montrer que cela est valable pour tous les noms archétypaux de plantes dans la langue française.

Nous tenons également à noter que certains noms sont encore employés, car ils mettent en avant les qualités de la plante qui pourraient être utiles pour l'homme. Par ailleurs, ce sont souvent les noms plutôt positifs qui sont retenus et employés. Ces caractéristiques amélioratives tendent à indiquer que les plantes sont bénéfiques pour l'homme et peut-être tout particulièrement bénéfiques pour sa santé, pour son bien-être physique et mental. Il serait intéressant d'établir les mêmes méthodes de recherches sur les noms des plantes connues comme des mauvaises herbes qui auraient des connotations peut-être plus péjoratives.

Nos travaux sur la langue française ont permis de noter que l'imaginaire des plantes est influencé par la langue. En effet, le nom français invite à constituer des interprétations, à attribuer aux plantes des symboles et des usages en fonction des noms. Nous pensons surtout au commentaire de Frédéric Godefroy sur la menthe qui servait à soigner les maux de tête, c'est-à-dire les douleurs mentales, et qui était associée au mensonge à cause de l'homonyme *mente* signifiant « mensonge »⁸¹⁵. L'association phonétique de mots crée des propriétés et des usages de la plante. La langue est bien capable d'influencer les pratiques, les théories scientifiques et donc, dans une certaine mesure, l'organisation sociale impliquant un système économique et politique. Ce système, nous l'avons vu, engage d'ailleurs des débats scientifiques et économiques à propos des vertus et des usages d'une plante. Ces débats touchent l'intérêt général d'une nation, certaines régions de la nation ou encore les relations entre plusieurs nations. Conseiller les vertus d'une plante ou les produits créés à partir de certaines plantes, c'est indiquer son positionnement scientifique et politique, son ancrage culturel.

⁸¹⁵GODEFROY (Frédéric), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècles*, Paris-Genève, Slatkine, 1881-1902, 10 vol, accessible en ligne :
< <http://micmap.org/dicfro/search/dictionnaire-godefroy/mente> >.

De plus, conseiller les vertus d'une plante, c'est aussi indiquer ses croyances en terme de médecine végétale et accorder parfois une valeur plus ou moins sacrée aux plantes. Les vertus des plantes, parfois appelées *forces* ou *pouvoirs*, peuvent relever du domaine sacré, au sens de « type de perception et de conception d'une réalité différenciée que le réel immédiat dans lequel nous sommes, voire radicalement autre » présenté par Jean-Jacques Wunenburger⁸¹⁶. Cette autre façon de penser et de conceptualiser le monde, et donc les plantes, invite à la création et à la manifestation de rites ou de gestes rituels influençant les croyances et la vie quotidienne des individus. En effet, nous avons noté qu'il existe des dates et des périodes de la journée particulières pour cueillir une espèce de plante. La Saint-Jean, ou la veille de la Saint-Jean, est une date clé dans l'histoire de la cueillette des plantes médicinales. Aujourd'hui encore, les rites et les croyances populaires rythment la vie de certaines personnes. Par ailleurs, nous remarquons un mouvement de pensée de quelques décennies à propos de l'agriculture biologique. Cette approche accorde beaucoup de soin à la culture et à la sélection de végétaux de bonne qualité pour la santé de l'homme ainsi que pour son environnement. Cela implique une connaissance de la terre, des végétaux et des climats, ainsi qu'un certain savoir-faire qui sollicite la plupart des connaissances et des valeurs des anciens cueilleurs qui cherchaient à saisir les meilleures vertus des plantes médicinales. Nous ajoutons que ce savoir et ce savoir-faire sont aussi demandés dans les métiers de création alimentaire : il s'agit de produire des biens de qualité bio-équitable. Dès lors, la figure d'autorité usant des plantes médicinales ne s'occupe pas uniquement d'une commande ou de la santé de son patient, mais s'inscrit dans des mouvements de représentation du monde et des enjeux éthiques et politiques relatifs à la santé et à la gestion des ressources naturelles.

Proposer des recherches sur la langue française et l'imaginaire des plantes médicinales permet d'assembler d'anciennes et de nouvelles idées pour développer des moyens de créer, de communiquer et de se réunir pour penser à notre santé et à notre façon de nous engager dans notre société.

⁸¹⁶WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Le Sacré*, 7^{ème} édition mise à jour, Paris, Presses universitaires de France, 2015, p. 10-11.

Conclusion générale

Cette thèse présente l'édition du *Jardin médicinal* d'Antoine Mizauld qui traite des plantes médicinales à cultiver dans les jardins français, en raison de leurs vertus. Ce texte met en lumière les mythes, anciens et modernes, associés aux plantes. Ces mythes sont alors des arguments prouvant la vertu des plantes, ainsi que des éléments rendant la lecture divertissante et facilitant l'apprentissage des effets des simples. Cette édition est suivie de glossaires qui présentent notamment une sélection de termes primordiaux constituant des indices sur les traits archétypiques pour l'imaginaire des plantes médicinales. Ces glossaires révèlent ainsi des pistes d'analyse sur le discours du médecin et sur les images qu'il emploie. Ces pistes ont conduit à l'élaboration d'un commentaire du *Jardin médicinal*. Il s'intéresse particulièrement à la posture de l'auteur, possesseur de savoirs vitaux pour la santé physique, mentale et morale de l'individu. Ces discours sont aussi essentiels pour transmettre des savoirs ou des notions pour la survie d'un peuple ou d'une société. Guide de la bonne médecine des plantes et de ce qui est déterminé comme le bon comportement social, le *Jardin médicinal* dresse un imaginaire des plantes médicinales avec leurs traits caractéristiques, tendant souvent à des traits archétypiques.

Les traits caractéristiques des images des plantes médicinales sont généralement propres à des aspects physiques, à des usages médicaux ou non, ou encore à des mythes. Les traits archétypiques forment une image générique, soit un archétype de la plante. Cette image ne renvoie plus à une plante spécifique, mais à l'idée que l'on se fait d'elle. Son nom est associé à un certain nombre de caractéristiques récurrentes, voire répétitives. Nous reprenons alors pour exemple le cas de la menthe, qui renvoie à de nombreuses espèces, mais qui est généralement et fréquemment imaginée comme une seule plante odorante et comestible que l'on peut retrouver dans de nombreux jardins médicaux ou dans de nombreuses recettes culinaires. De même, la verveine est souvent utilisée en officine et en cuisine comme une seule et même plante, mais son nom sert à désigner à deux espèces bien différentes : la verveine officinale, *Verbena officinalis*, et la verveine odorante, *Aloysia citrodora*.

Cette thèse offre aussi des éclaircissements sur l'histoire culturelle d'une sélection de plantes médicinales employées en phytothérapie, et notamment en herboristerie et dans l'industrie du bien-être. Leur nom principal est souvent porteur de mythes et indique les traits archétypiques de la plante. Nous avons constaté que plus une plante est associée à des mythes, plus l'imaginaire de la plante est riche et se répand dans les discours, les œuvres artistiques et plus généralement, toutes les formes de représentations mentales. Il est nécessaire d'avoir des

mythes pour parler des plantes. Cela est manifeste dans le chapitre sur la mélisse. On ne parle pas de plantes quand il n'existe pas d'histoires à raconter sur elles. De plus, plus la plante médicinale présente des traits archétypiques, plus il existe des occasions de parler de la plante, de l'intégrer dans des discours, des créations artistiques ou industrielles. Ainsi la menthe peut être abordée pour sa bonne odeur, sa croissance rapide et abondante, ses vertus médicinales ou ses histoires de pouvoirs aphrodisiaques. La plante médicinale n'est pas fameuse parce qu'elle guérit, mais parce qu'elle présente des qualités mélioratives et des histoires positives agréables à raconter et à écouter. Ces qualités et ces histoires son évocatrices et familières par les éléments qu'elles apportent, dont les noms font partie. Elles sont émouvantes par la relation entre les personnages et les intrigues qui impliquent souvent des enjeux de vie ou de mort. Elles sont informatives par les savoirs qu'elles proposent et qui aident à mieux comprendre son environnement et à mieux intégrer les normes culturelles, sociales et parfois politiques contemporaines.

De plus, l'imaginaire des plantes est motivé par les figures d'autorité qui les mentionnent. Quand une plante est nommée par une personne célèbre, dont les savoirs sont reconnus, son nom et son histoire paraissent importants et peuvent être cités dans un autre discours. Nous remarquons qu'il peut s'agir d'un discours d'une personne faisant autorité ou d'un discours impliquant une ou plusieurs personnes faisant autorité. Les plantes sont fameuses lorsqu'elles sont associées à des personnes fameuses. Le nom commun de la plante est valorisé par les noms propres qui lui sont associés. Il peut s'agir de personnes ayant réellement existé, comme Théophraste, ou des personnages fictifs évoquant l'autorité, comme Apollon. Le fait de donner un nom renforce l'imaginaire des plantes médicinales. Les êtres humains ou les figures anthropomorphiques apportent une forme de connivence familière avec le lecteur et assurent l'authenticité du trait caractéristique de la plante médicinale présentée.

Les études sur les figures d'autorité ouvrent plus généralement des réflexions sur les réseaux d'influences, plus ou moins directement liés aux plantes médicinales. Est influent celui que l'on considère comme puissant et pouvant détenir des informations ou des biens qui ne sont pas accessibles à tous. Actuellement, nous vivons dans une ère de communication dans laquelle des individus qui ont de la visibilité sur les réseaux sociaux sont appelés des *égéries* ou des *influenceurs* et constituent des figures d'autorité, notamment pour la promotion de produits. Notre publicité moderne fait toujours appel à des formes d'*auctoritates* présentant un discours perçu comme expert, voire savant, sur des produits ou des idées. À la recherche de personnes de confiance, le consommateur devient consomm'acteur en faisant des recherches pour adapter son choix aux offres et écarter les entreprises souvent associées à des charlatans pour leur

politique et leur manque de transparence. Dès lors, il est à nouveau question de l'origine du produit et des motivations de la marque. La mythologie industrielle débute par la genèse de l'entreprise et la formation de la production de ses premiers produits ou services puis développe les histoires fondamentales de l'image de la marque via des messages commerciaux. Les consommateurs sont ainsi des croyants et des passeurs de mythe. La mythanalyse aide alors à replacer les nouveaux enjeux des entreprises dans l'histoire des usages des éléments naturels et des matières premières. L'entreprise devient un adjuvant participant à l'élaboration d'une quête initiatique menant à la formation de l'individu et de la société. Nous mettons l'accent sur cette fonction qui est à prendre très au sérieux : les entreprises se doivent de posséder toutes les informations scientifiques fondamentales pour agir de manière éthique, en étudiant les recherches des sciences humaines et des sciences dures.

D'ailleurs, nous avons vu les arguments principaux pour choisir des remèdes à base de plantes au XVI^e siècle, dans le traité d'Antoine Mizauld. Il est souvent question de l'origine des produits, de l'importance de connaître les ingrédients et de privilégier les produits locaux français. Nous retrouvons ces mêmes arguments de nos jours, bien que les motivations diffèrent parfois dans le commerce des plantes médicinales et plus généralement de l'industrie agro-alimentaire. Les arguments d'Antoine Mizauld pour prendre soin de sa santé, et plus généralement pour bien être et bien vivre, apportent des éléments de réflexion sur nos usages modernes des plantes médicinales et sur les façons de se représenter les sciences étudiant le monde végétal. Nous voyons sous un autre angle les représentations des médecins et de la médecine. La phytothérapie que nous considérons souvent aujourd'hui comme un pan de la médecine alternative était communément pratiquée comme relevant simplement de la médecine à l'époque d'Antoine Mizauld. Confirmant les propos de Jean-Jacques Wunenburger mentionnés plus haut, les réflexions sur la médecine, du XVI^e siècle comme de nos jours, ne révèlent pas tant un désir de faire autrement que de revenir aux pratiques plus anciennes, de ralentir ou de revenir dans le temps, accéder à un temps mythique avec une nature majoritairement bienfaitrice, presque sacrée. Le *Jardin médicinal* donne par ailleurs des pistes d'analyse sur les prémices de la taxinomie botanique, comme nous l'avons souligné dans le glossaire des plantes. Cela est aussi amplement développé dans les travaux de Philippe Selosse⁸¹⁷.

⁸¹⁷Voir notamment :

SELOSSE (Philippe), « Peut-on parler de classification à la Renaissance : les concepts d'« ordre » et de « classe » dans les ouvrages sur les plantes », *Seizième Siècle*, N°8, 2012, pp. 39-56. < https://www.persee.fr/doc/xvi_1774-4466_2012_num_8_1_1041 >
SELOSSE (Philippe), « Les relations entre les plantes au XVI^e s. : un réseau d'homonymes et de synonymes », *La Synonymie*, Françoise Berlan et G. Berthomieu éd., Paris, Presses de l'Université Paris-

Nos recherches seront donc utiles aux acteurs professionnels comme nous remarquons que de nombreuses entreprises usent de l'imaginaire pour créer un produit et communiquer à ce sujet. Elles permettent aussi de réfléchir sur les changements de mœurs en partie relatives à l'alimentation, du champ cultivé à l'assiette, et aux manières de se soigner, de la sélection de la plante à la prise de remède conseillé par la figure d'autorité dans le domaine de la santé. Nos travaux soulignent la recherche constante du bien-être, que ce soit pour guérir un mal ou conserver la santé. C'est un domaine que personne n'est prêt à négliger. En effet, la santé implique souvent des enjeux primordiaux de vie ou de mort. Que ce soit pour sa santé, celles de ses proches ou d'une large partie de la population, les discours de la médecine touchent toujours l'affect des individus, plutôt faciles à persuader, sans qu'on ait forcément vraiment besoin de les convaincre. Il serait plus aisé d'allier quelqu'un à une cause en stimulant ses sensations et ses émotions qu'en faisant usage de la raison. Comment dire non à des produits décrits comme adaptées à la santé de vos enfants ? Comment dire non à des produits qui soutiennent votre santé et celle de votre voisin, son niveau de vie et donc sa santé ? Comment dire non à des services qui réduisent votre impact néfaste sur la nature ou la planète qu'on dit parfois malade ? Comment ne pas vouloir son propre bien-être et la sauvegarde de son écosystème ? Dire ou choisir le contraire serait manquer d'empathie et de bon sens. Dès lors, la différence entre persuader et manipuler devient infime, notamment lorsqu'il s'agit de discours commerciaux. S'engager dans le bien-être, la naturalité et les plantes médicinales devrait constituer une preuve de générosité, d'écoute et de respect de l'ordre social et de l'environnement. Comparables à Antoine Mizauld, humbles défenseurs des simples et des figures d'autorité savantes et honnêtes, le vendeur et l'utilisateur de plantes médicinales s'inscrivent dans une image d'une entité ou d'un individu sage et bienveillant possédant des secrets, ou des connaissances privilégiées comprenant les vertus des plantes et les ressources limitées et précieuses de la nature. Il reste alors à voir si les discours et les marques d'engagement correspondent réellement à une amélioration de la santé et à un véritable soutien pour les écosystèmes naturels et culturels, mais cela ne relève plus de nos compétences.

Par ailleurs, grâce aux méthodologies des lettres, de l'imaginaire et de l'histoire culturelle appliquées aux recherches sur les mots et les mythes⁸¹⁸, on peut cerner l'histoire d'une

Sorbonne, pp. 121-136.

SELOSSE (Philippe), « La pluralité des cultures dans le discours scientifique : la place des nomenclatures populaire et officinale dans l'élaboration de la nomenclature botanique au XVI^e s. », *Pluralité des cultures : chances ou menaces ?*, Alicja Kacprzak, Agnieszka Konowska, Mieczysław Gajos éd.s, Łódź – Łask, Oficyna Wydawnicza, LEKSEM, 2012, pp. 231-242.

⁸¹⁸ Outre notre travail principal sur les plantes, nous avons également engagé des travaux sur d'autres thématiques,

langue, des discours impliquant des créations artistiques, mais aussi des pratiques qui influencent les mœurs et le développement des disciplines scientifiques. Grâce au nom, nous pouvons déterminer l'histoire d'un produit, les traits caractéristiques qui pourront être mis en lumière pour parler d'un produit ou d'un service suivant son histoire culturelle. Nous pouvons aussi envisager l'accompagnement de la création de nouveaux produits ou de nouveaux services, car la définition de traits archétypiques détermine les orientations de recherches et de création organisées suivant leur pertinence.

Nous définissons l'application de notre méthode dans les étapes suivantes de création de produits ou de services :

1. Sélection de termes clés dans une commande. Ces termes construisent l'image du futur produit ou du service (activités, matières premières, disciplines scientifiques impliquées, valeurs de l'établissement...).
2. Analyse de la veille scientifique et technologique sur ce que les établissements du même domaine font.
3. Maintien de l'exigence d'une recherche selon les méthodes propres aux lettres et aux études de l'imaginaire : recherche étymologique des termes clés, recherches dans plusieurs dictionnaires modernes des sens toujours employés, recherches dans les dictionnaires plus anciens des sens encore employés ou non ; recherches éventuelles d'autres noms plus employés à d'autres époques ou dans d'autres régions ; analyse des exemples dans les définitions des dictionnaires (courants littéraires et contexte de parution).
4. Repérages des traits récurrents et toujours actifs dans l'imaginaire actuel qui participeraient à la constitution d'archétypes et des myèmes, soit les éléments participant à la création des histoires mythiques. Repérage des traits qui semblent oubliés et vérification de l'absence des usages de ces traits dans les discours et autres créations modernes.
5. Conseils pour la production d'un produit ou d'un service suivant la demande énoncée en

les astres et les sorcières :

CUYELA (Anne), TERREAUX-SCOTTO (Cécile), DOMINGUEZ (Audrey), « Les mots pour le dire (France, Espagne, Italie) : sorcière, bruja/ hechicera, strega », *Être sorcière à l'époque moderne, (Espagne-Italie). Pratiques et représentations*, Grenoble, Université Grenoble Alpes, 2019.

- Synthèse de notre présentation en français :

< <https://ladameaulis.wordpress.com/2019/10/06/etre-sorciere-a-lepoque-moderne/> >

DOMINGUEZ (Audrey), « Penser le ciel au Moyen Âge », *Les instruments de la découverte*, Saint-Martin-d'Hères, École d'astronomie de l'Isère, 2019 :

< <https://soundcloud.com/user-303152400/la-dame-au-lis-penser-le-ciel-au-moyen-age> >

incluant les archétypes actifs et certains archétypes plus anciens aux connotations positives qui apportent des éléments innovants et attractifs.

6. Élaboration de l'histoire du produit ou du service dans sa dimension historique et mythique. En plus des normes de production établies, cette histoire inclut : l'image de l'établissement et de la marque, éventuellement ses acteurs faisant figure d'autorité et les valeurs engagées. Il s'agit aussi de raconter les aventures mythiques qui participent à l'intégration de l'établissement dans la société, permettant aux consommateurs de former une communauté privilégiée.
7. Stratégie de communication en *Business to Business* et *Business to Consumer* vers une cible propre au domaine du produit ou du service. Adaptation des produits si possible et de la communication suivant les retours des prospects.

Notre méthodologie vise à apprendre comment informer et in-former, formule sur la structuration de l'esprit d'un individu ou des principes d'une société que nous empruntons à Yves Citton⁸¹⁹. Que ce soit pour du *consulting* de production ou de la communication post-production au sein des entreprises, comme pour la formation au cœur des écoles et des universités, l'analyse lexicologique provenant des études de lettres, les méthodes de l'imaginaire et l'histoire culturelle ne sont pas qu'une jolie histoire à raconter autour d'une tasse de thé, mais constitue un rôle essentiel dans le fonctionnement d'une société, d'une entreprise ou dans l'éducation et la formation d'un individu. À toutes les échelles, et au-delà de leurs propres disciplines, la littérature et les sciences humaines en général proposent une perspective nouvelle et des éléments de compréhension fondamentaux déterminant les idées et les actions raisonnables et attentionnées pour bien être.

⁸¹⁹CITTON (Yves), *Pour une écologie de l'attention*, Paris, Seuil, 2014, p. 53.

Bibliographie

I. Encyclopédies et autres écrits savants : des approches scientifiques des plantes médicinales

I. 1. Écrits savants de l'Antiquité encore consultables et études biographiques d'auteurs antiques

I. 1. 1. Traités antiques abordant les plantes médicinales

COLUMELLE, *De l'agriculture. Livre IX*, texte établi, traduit et commenté par Jean Christian Dumont, Paris, Les Belles Lettres, 2001, 90 p.

DE PSEUDO-APULEI HERBARUM MEDICAMINIBUS, édité par Hermann Koebert, Baruthi, Apud Laurentium Ellwanger, 1888, 83 p.

GALIEN (Claude), *La Médecine. Introduction*, texte établi et traduit par Véronique Boudon, Paris, Les Belles Lettres, 2009, t. 3 454 p.

LES PROPRIÉTÉS MÉDICINALES DES PLANTES, TEXTES DES III^e, IV^e ET XI^e SIÈCLES, Serenus Sammonicus, Marcellus, Macer Floridus, Clermond Ferrand, Éditions Paleo, 2007, 201 p.

ŒUVRES COMPLÈTES. CELSE, VITRUVÉ, CENSORIN : DES AQUEDUCS DE ROME / FRONTIN, textes réunis par Désiré Nisard, S.l. : J.J. Dubochet, 1846, VIII-289-410 p.

PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, traduite en françois avec le texte latin rétabli d'après les meilleures leçons manuscrites, accompagnée de Notes critiques pour l'éclaircissement du texte, & l'Observations les connoissances des Anciens comparées avec les découvertes modernes. Paris, chez la veuve Desaint, libraire, Tome Premier, 1771, p. 254.

PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle. Livre XVI*, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1962, 198 p.

PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle. Livre XVIII*, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1962, 179 p.

PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle. Livre XIX*, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1964, 185 p.

PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle. Livre XX*, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1965, 228 p.

PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle. Livre XXI*, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles

- Lettres, 1969, 171 p.
- PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle. Livre XXII*, trad. par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1970, 137 p.
- PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle. Livre XXIV*, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1972, 166 p.
- PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle, Livre XXV*, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1974, 183 p.
- SCRIBONUS LARGUS, *Compositions médicales*, texte établi, traduit et commenté par Joëlle Jouanna-Bouchet, Paris, Les Belles Lettres, 2016, CLXXIV-448 p.
- THÉOPHRASTE, *Les Causes des phénomènes végétaux*, Paris, Les Belles Lettres, 1988-2006, t. 1 à 5.
- THÉOPHRASTE, *Recherches sur les plantes, Tome II, Livres III et IV*, texte établi et traduit par Suzanne Amigues, Paris, Les Belles Lettres, 1989, 304 p.
- THÉOPHRASTE, *Recherches sur les plantes, Tome III, Livres V et VI*, texte établi et traduit par Suzanne Amigues, Paris, Les Belles Lettres, 1993, XII-210 p.
- THÉOPHRASTE, *Recherches sur les plantes. Tome V, Livre IX*, texte établi et traduit par Suzanne Amigues, Paris, Les Belles Lettres, 2006, LXX-397 p.

I. 1. 2. Recherches des noms d'auteurs antiques

- BYZANTINI (Stephani), Στεφανου Βυζαντινου ἔθνικα κατ'ἐπιτομην., D. à Gaesbeeck, 1688, p. 772, consulté le 20 mars 2019 [en ligne] :
 < <https://books.google.fr/books?id=cw1mAAAACAAJ&pg=PA772&lpg=PA772&dq=Demetrius+Sceptius&source=bl&ots=On4SvWjwow&sig=ACfU3U2uvyYLEbKSiKiVAqfOHxFHeVrmyQ&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKewj94LylypDhAhV78OAKHfzcBvcQ6AEwB3oECAAQAQ#v=onepage&q=Demetrius%20Sceptius&f=false> >
- « Cassius Dionysius », *Encyclopaedia Britannica*, publié le 20 juillet 1998, consulté le 26 avril 2018 [en ligne] : < <https://www.britannica.com/biography/Cassius-Dionysius> >
- « Didymus », *BIOGRAPHIE UNIVERSELLE OU DICTIONNAIRE HISTORIQUE*, de M. Weiss; Paris; Furne et Cie, Libraires-éditeurs, 1813, Volume 2, p.372, en ligne, et consulté le 13/03/19 :
 < https://books.google.fr/books?id=CklJAAAAYAAJ&pg=PA372&lpg=PA372&dq=Didymus,+qui+est+un+auteur+Grec+qui+a+écrit+de+1%27agriculture&source=bl&ots=_RjrZsWBpQ&sig=ACfU3U2mQWF2cVmnc3XzW8R9ud0epxMoNw&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKewjlx_CT0v_gAhXv1uAKHZkIBO4Q6AEwA3oECACQAQ#v=onepage&q=Didymus >

us%2C%20qui%20est%20un%20auteur%20Grec%20qui%20a%20escrit%20de%20l'agri
culture&f=false >.

DOUZAT (Pierre-Emmanuel), DESCLOS (Marie-Laurence), MILANEZI (Silvia) et
PRADEAU (Jean-François), *Guide de poche des auteurs grecs et latins*, Clamecy, Les
belles lettres, 2011, p. 56-57.

HORSFALL SCOTTI (Mariateresa), « Apuleio nel mondo tardo-antico », *Atti della
Accademia Peloritana dei Pericolanti. Classe di Lettere, Filosofia e Belle Arti*, vol. 66, 1990,
p. 75–88.

LEMPRIERE (John), *A Classical Dictionary: Containing a Copious Account of All the Proper
Names mentioned in antient authors*, Londres, 1826 [en ligne]:
< <https://books.google.fr/books?id=zPxAAQAAMAAJ&pg=PA89&lpg=PA89&dq=cherias+ath%C3%A9nien&source=bl&ots=sJFVjJLTsx&sig=ACfU3U096HQfny52xdvP77HiCTWX9cJPJA&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwjpvq7hhfbjAhUMnxQKHwiqBzcQ6AEwDH0ECAgQAQ#v=onepage&q=cherias%20ath%C3%A9nien&f=false> >

I. 2. Encyclopédies, manuels agricoles et autres écrits savants du Moyen Âge (V^e – XV^e siècle)

ALPHITA, A MEDICO-BOTANICAL GLOSSARY, éd. Par John Lancaster Gough Mowat à partir
d'un manuscrit bodléien Selden B.35, Oxford, Clarendon Press, 1887 [en ligne] :
<<https://archive.org/stream/alphitaamedicob00mowagoog#page/n6/mode/2upW>>

BARTHÉLÉMI L'ANGLAIS, *Le Livre des propriétés des choses. Une encyclopédie au XIV^e
siècle*, traduit par Bernard Ribémont, Paris, Stock, 1999, 308 p.

BARTHÉLEMY L'ANGLAIS, *Livre des propriétés des choses*, traduit du latin par Jean
Corbichon, Bibliothèque nationale de France. Département des manuscrits. Français 22531,
accessible en ligne : < <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9059286p/> >

HILDEGARDE DE BINGEN, *Le Livre des subtilités des créatures divines : Physique. [I], Les
plantes, les éléments, les pierres et les métaux*, traduction par Pierre Monat, précédé de *Au
Jardin d'Hildegarde de Claude Mettra*, Grenoble, J. Millon, 1996, 256 p.

ISIDORE DE SÉVILLE, *Étymologies, livre XVII, De l'agriculture*, éd. J. André, Paris, Les
Belles Lettres, 1981, 259 p.

L'ART DE VIVRE AU MOYEN AGE : CODEX VINDOBONENSIS SERIES NOVA 2644
CONSERVÉ À LA BIBLIOTHÈQUE NATIONALE D'AUTRICHE, édité par Daniel Poirion
et Claude Thomasset, Paris, P. Lebaud, impr. 1995, 326 p.

LE MESNAGIER DE PARIS, éd G. E. Brereton et J. M. Ferrier, traduction et notes de K. Ueltschi, Paris, Le Livre de Poche, 1994, 859 p. (Lettres gothiques)

MATTHAÉUS PLATÉARIUS, *Le Livre des simples médecines*, éd. par Paul Dorveaux, trad. française du *Liber de simplici medicina dictus Circa instans* de Platéarius tiré d'un manuscrit du XIII^e siècle (Ms. 3113 de la Bibliothèque Ste Geneviève de Paris), Paris, Société française de l'histoire de la médecine, 1913, 255 p.

OLIVIER DE LA HAYE, *Poème de la grande peste de 1348*, Publié d'après le manuscrit de la bibliothèque du palais Saint-Pierre, 1888, p. 151 et p. 154 [en ligne] :
< <https://archive.org/details/pomesurlagrand00laha> >

PIERRE DE CRESCENS, *Livre des prouffitz champestres et ruraulx*, imprimé par la veufve de feu Michel Le Noir, 1521, édition [en ligne] :
< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86095128> > [feuillet du lys LVV VII, livre V, soit p.173]

ROSARIUS, Romania, 14,1885. p.459 [en ligne] :
< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k160238/f464.image> >

I. 3. Traités savants de la Renaissance

LES LIVRES DE HIEROME CARDINUS MEDECIN MILANOIS; INTITULES DE LA SUBTILITE, & SUBTILES INVENTIONS, ENSEMBLES LES CAUSES OCCULTES, & RAISONS D'ICELLES, traduis de Latin en François, par Richard le Blanc, avec privilege du roy, Paris, Ian Foucher demeurant en la rue Saint Jaques à l'enseigne de l'escu de Florence, 1556, p. 43, [en ligne] :

< https://books.google.fr/books?id=vBNrLU0tRx0C&pg=PA43-IA1&lpg=PA43-IA1&dq=vermoulissures&source=bl&ots=49poRkTtTy4&sig=ACfU3U3r37Zx4pIVUVJwaN_qiXoU753SwA&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwjXjtKsm_zgAhWu1eAKHeV3A6QQ6AEwAHoECAAQAQ#v=onepage&q=vermoulissures&f=false >

LESPLEIGNEY (Thibault), *Promptuaire des médecines simples en rithme joieuse*, Tour, 1537.

LESPLEIGNEY (Thibault), *Promptuaire des médecines simples en rithme joieuse*, Paris, Welter, 1899 :

< http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?do=livre&cote=pharma_019185 >.

LES XX. LIVRES DE CONSTANTIN CÉSOR, AUSQUELS SONT TRAICTÉS LES BONS

ENSEIGNEMENS D'AGRICULTURE : TRADUITS EN FRANÇOYS PAR ANTHOINE PIERRE, LICENCIÉ EN DROICT, Poitiers, Jehan et Enguilbert de Marnef freres, 1545.

MATTHIOLE (Pierre André), *Commentaires de M. Pierre André Matthiole medecin senois, sur les six livres de Ped. Dioscor. Anazarbeen de la matiere Medecinale, Avec certaines tables médicinales, tant des qualités et vertus des simples medicamens, que des remedes pour toutes maladies, qui peuvent avenir au corps humain, comme aussi des sentences, mots, & matieres traictees esdicts Commentaires, Mis en François sur la derniere edition Latine de l'Authour, par M. Jean des Moulins, docteur en médecine. Et de nouveau reveuz par iceluy et augmentés et enrichis de plusieurs pourtraicts plus qu'aux precedentes impressions : Ensemble une table Latine et Françoise des noms des herbes contenues esdicts Commentaires*, Lyon, Guillaume Rouillé, 1579, accessible en ligne :

< <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?cote=00824A&do=chapitre> >

MIZAULD (Antoine), *Le Jardin medicinal enrichi de plusieurs et divers remedes et secrets*.

Compose par Anthoine Mizald, de Molusson en Bourbonnois, Docteur en medecine. Mis nouvellement en François, Genève, Jean Lertout, 1578, accessible en ligne :

< <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?cote=41573x02&do=chapitre> >

MIZAULD (Antoine), *Alexikepus, seu Auxiliaris et medicus hortus, rerum variarum, & secretoru[m] remediorum accessione locupletatus*. Autore Antonio Mizaldo Monluciensi, medico, Lutetiæ. Apud Federicum Morellum, Regium typographum. M. D. LXXV. Cum privilegio regis., 1575.

MONARDES (Nicolas), *De rosa et partibus ejus ; de succi rosarum temperatura ; de rosis perficisseu Alexandrini ; de malis, citrinis, aurantiis et limoniis libellum*, Anvers, 1565.

I. 4. Écrits savants du XVII^e siècle et suivants

CONSTANT (Jacques), *Les Œuvres de Jacques et Paul Contant père et fils Maistres Apoticaire de la ville de Poictiers, Divisées en cinq traictez. 1. Les Commentaires sur Dioscoride. 2. Le Second Eden. 3. Exagoge mirabilium naturæ à Gazophylacio. 4. Synopsis plantarum cum ethymologiis. 5. Le Jardin & cabinet poëtique. Avec les figures des plantes en taille douce*, Poitiers, Julian Thoreau et la veuve d'Antoine Mesnier, 1628, accessible en ligne, consulté le 6 septembre 2019 :

< https://books.google.fr/books?id=CqQ_AAAAcAAJ&pg=PA60&lpg=PA60&dq=succinu >

m+plante&source=bl&ots=npPRZitQa0&sig=ACfU3U2-
RafRe5B5qvY3iOOuEmIKL6smew&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwjI7P31zLfkAhXM5-
AKHa-LDeEQ6AEwEHoECAgQAQ#v=onepage&q=succinum%20plante&f=false >.

ENCYCLOPÉDIE OU DICTIONNAIRE RAISONNÉ DES SCIENCES, DES ARTS ET DES MÉTIERS, par Denis Diderot et Jean le Rond d'Alembert, University of Chicago: ARTFL Encyclopédie Project (Autumn 2017 Edition), Robert Morrissey and Glenn Roe (eds) [en ligne] : < <http://encyclopedie.uchicago.edu/> >

LAMARCK (Jean-Baptiste), *Dictionnaire encyclopédique de botanique*, Paris, La Porte, 1789, [en ligne] : < <https://archive.org/stream/encyclopediem04lama#page/102/mode/2up> >

LEMERY (Nicolas), *Traité universel des drogues simples*, Paris, impr. de la Vve d'Houry, 1733, [en ligne] : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9667536f/fl.item.zoom> >

OLIVIER DE SERRES, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs, ... 3e édition, reveüe et augmentée par l'auteur*, chez A. Saugrain, Paris, 1605 [en ligne] : < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86207846/fl.item.zoom> >

POMET (Pierre), *Le Marchand sincère, ou Traité général des drogues simples et composées*, Bibliothèque nationale de France, département Estampes et photographie, FOL-S-1017, Paris, 1695, accessible en ligne : < <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8626567v.image> >

I. 5. Sélection d'ouvrages littéraires mentionnant des plantes

BOCCACE, *Le Décaméron*, préface de Pierre Laurens, traduction de Giovanni Clerico, Paris, Gallimard, 2006, 1056 p.

CORROZET (Gilles), *Les blasons domestiques contenantz la décoration d'une maison honneste, et du mesnage estant en icelle, invention joyeuse et moderne*, Paris, Gilles Corrozet, 1539, p.7 : < <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8609510f/fl9.item.r=corrozet%20blasons.zoom> >.

GAMON (Christophe de), *Le Jardin de poésie*, C. Morillon, Lyon, 1600, accessible en ligne : < <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k109742z.image> >.

GUILLAUME DE MACHAUT, *La Fontaine amoureuse*, texte établi, traduit et présenté par Jacqueline Cerquiglini-Toulet, Paris, Stock, 1993, 210 p.

HYGIN, *Fables*, texte établi et traduit par Jean-Yves Boriaud, Paris, Les Belles Lettres, 1997, XXXIII-230 p.

JEAN DE LA FONTAINE, *Oeuvres complètes. I, Fables, contes et nouvelles*, édition établie,

- présentée et annotée par Jean-Pierre Collinet, Paris, Gallimard, 1991, CLXXXII-1544 p.
- LA CHANSON DE NIBELUNGEN. LA PLAINTÉ*, Traduit du moyen-haut-allemand par Danielle Buschinger et Jean-Marc Pastré, présenté et annoté par Danielle Buschinger, Paris, Gallimard, 2001, 526 p.
- LE PAS D'ARMES DE SANDRICOURT. RELATION D'UN TOURNOI DONNÉ EN 1493 AU CHÂTEAU DE CE NOM PUBLIÉ D'APRES UN MANUSCRIT DE LA BIBLIOTHEQUE D'ARSENAL ET L'IMPRIMÉ DU TEMPS PAR A. VAYSSIERE, ELEVE DE L'ECOLE DES CHARTES*, Paris, Léon Willem éditeur, 1874, 80 p.
- LE ROMAN DE THÈBES*, édition du manuscrit S, Londres, Brit. Libr., Add. 34114 ; traduction, présentation et notes par Francine Mora-Lebrun, Paris, Librairie générale française, 1995, 761 p.
- LE VOYAGE DE LA SAINCTE CYTE DE HIÉRUSALEM AVEC LA DESCRIPTION DES LIEUX, POTZ, VILLES, CITEZ ET AULTRES PASSAIGES FAIT L'AN MIL QUATRE CENS QUATRE VINGTZ, ESTANTS LE SIEGE DU GRANT TURC A RHODES ET REGNANT EN FRANCE LOYS UNZIESME DE CE NOM*, publié par Ch. Schefer, Paris, E. Leroux, 1882, LXVII [i.e. XLVII]-152 p.
- OVIDE, *Les Fastes*, texte établi, traduit et commenté par Robert Schilling, Paris, Les Belles Lettres, 1993, t.2, 259 p.
- OVIDE, *Les Métamorphoses*, Paris, Gallimard, 1992, 620 p.
- PHILIPPE DE COMMYNES, *Mémoires*, éd. par Joseph Calmette, avec la collab. de G. Durville, Paris, Les Belles Lettres, 1925, t. 2 (Les Classiques de l'histoire de France au Moyen Âge).
- POÈTES DE CHAMPAGNE ANTÉRIEURS AU SIÈCLE DE FRANCOIS 1ER. PROVERBES CHAMPENOIS AVANT LE XVIIÈ SIÈCLE. LE ROMAN DE RENARD LE CONTREFAIT PAR LE CLERC DE TROYES*, Reims, Imprimerie de P. Régner, 1851, 176 p.. Accessible en ligne sur Gallica.bnf.fr :
< <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6118400k.texteImage> >
- PETRONE, *Le Satiricon*, texte établi et traduit par Alfred Ernout, Paris, Les Belles Lettres, 1962, XLII-213 p.
- PONTUS DE TYARD, *Oeuvres complètes. Tome 1. Oeuvres poétiques*. Paris, Honoré Champion, 2004, 1 vol., VIII-656 p.
- PROUST (Marcel), *Du Côté de chez Swann*, Édition présentée et annotée par Antoine Compagnon, Paris, Gallimard, 1988, XXXV-527 p.
- RABELAIS (François), *Oeuvres complètes*, édition établie, présentée et annotée par Mireille

Huchon, avec la collaboration de François Moreau , Paris, Gallimard, 1994, LXXXVI-1801 p.

RENE D'ANJOU, *Le Livre du cuer d'amour espris*, édité et présenté par Suzanne Wharton Union générale d'édition, 1980, 223 p.

RUTEBEUF, *Œuvres complètes*, publiées par Edmond Faral et Julia Bastin, Paris, A. et J. Picard, 1959-1960, 2 vol, 582 et 349 p.

SUÉTONE, *Vies*, trad. et préf. Guillaume Flamerie de Lachapelle, Paris, Les Belles Lettres, 2016, 516 p.

VIRGILE, *Les Géorgiques*, Paris, Les Belles lettres, 1947, XXXII-180 p.

VIRGILE, *Bucoliques. Géorgiques*. Préface de Florence Dupont, Édition bilingue, Paris, Gallimard, 1997, 352 p.

II. Ouvrages utiles à l'établissement de la définition des plantes et à la compréhension des langues anciennes et modernes

II. 1. Dictionnaires

- Dictionnaires latins :

ANDRÉ (Jacques), *Les Noms des plantes dans la Rome Antique*, Paris, Les Belles Lettres, 1985, 1 vol., XVI-332 p.

GAFFIOT (Félix), *Dictionnaire latin français*, Paris, Hachette, 1934, [en ligne] : <<http://www.lexilogos.com/latin/gaffiot.php> >

- Dictionnaires étymologiques du français :

BLOCH (Oscar), WARTBURG (Walther von), *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Paris, PUF, 1989, 8^e éd., XXVI-682 p.

PICOCHÉ (Jacqueline), *Dictionnaire étymologique du français*, Paris, Les dictionnaires Le Robert, 1985, XII-827 p..

WARTBURG (Walter von), *Französisches etymologisches Wörterbuch : eine darstellung des galloromanischen sprachschatzes*, R. G. Zbinden, 1922, 24 t, accessible en ligne : < <https://apps.atilf.fr/lecteurFEW/lire/132/54?DMF> >.

- Dictionnaires portant sur le Moyen Âge et la langue française médiévale :

DICTIONNAIRE ÉTYMOLOGIQUE DE L'ANCIEN FRANÇAIS, [en ligne] : <<http://deaf->

server.adw.uni-heidelberg.de/>

DICTIONNAIRE DU MOYEN ÂGE : LITTÉRATURE ET PHILOSOPHIE, préface de Jean Favier et introduction de Henri-Jean Martin, Paris, A. Michel : Encyclopaedia Universalis, 1999, 868 p.

DICTIONNAIRE DU MOYEN ÂGE, dir. Claude Gauvard, Alain de Libera, Michel Zink, Paris, Presses universitaires de France, 2004, L-1548 p.

DICTIONNAIRE DE MOYEN FRANÇAIS (DMF), version 2015 (DMF 2015). ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [en ligne] : <<http://www.atilf.fr/dmf/>>.

DICTIONNAIRE DU FRANÇAIS SCIENTIFIQUE MÉDIÉVAL, dir. par Joëlle Ducos, [en ligne] : <<http://www.dfsmed.fr/rechercheparentree.php>>

Fleur Vignerot a mis à notre disposition les fiches d'*avant-pesche*, d'*avant-peschier*, de *camomille* et de *citrulle*, qui seront bientôt mises en ligne sur le site en cours de construction.

DICTIONNAIRE ENCYCLOPÉDIQUE DU MOYEN ÂGE, dir. par André Vauchez avec la participation de Catherine Vincent, Paris : Éd. du Cerf ; Cambridge : J. Clarke ; Rome : Città nuova, 1997, 2 vol., XXVIII-1692 p.

GODEFROY (Frédéric), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècles*, Paris-Genève, Slatkine, 1881-1902, 10 vol, accessible en ligne : <<http://micmap.org/dicfro/search/dictionnaire-godefroy/>>

GREIMAS (Algirdas Julien), *Dictionnaire de l'ancien français. Le Moyen Age*, Paris, Larousse, 1992, XXII-630 p. (Trésor du Français).

GREIMAS (Algirdas Julien), KEANE (Teresa Mary), *Dictionnaire du moyen français*, Paris, Larousse, 1992, XLVI-668 p. (Trésor du Français).

STEFANO (Giuseppe di), *Dictionnaire des locutions en moyen français*, Montréal, CERES, 1991, XIV-930p..

TOBLER (Adolf) et LOMMATZSCH (Erhard) *Altfranzösisches Wörterbuch*, Wiesbaden, Franz Steiner Verlag GMBH, 1952-1976, 10 vol..

- Dictionnaires relatifs aux XVI^e et XVII^e siècles :

FURETIÈRE (Antoine), *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts*, La Haye et Rotterdam, chez Arnout & Reinier Leers, 1690, 3 tomes.

HUGUET (Edmond), *Dictionnaire de la langue française du seizième siècle*, Paris, Classiques Garnier, 2004 (accessible en ligne).

MONET (Philibert), *Invantaire des deus langues, françoise et latine : assorti des plus utiles*

curiositez de l'un et de l'autre idiome, Lyon, C. Obert, Lyon, 1636, accessible en ligne :
< <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50799t/> >

Thresor de la langue francoyse, tant ancienne que moderne. Auquel entre autres choses sont les mots propres de marine, venerie, & faulconnerie, cy deuant ramassez par Aimar de Ranconnet, composé par Jean Masset, Jean Gilles de Noyer, Hadrianus Junius et Aimar de Ranconnet, et la contribution de Jean Nicot et Hermann Germberg, chez David Douceur, libraire jure, rue Saint Jacques a l'enseigne de Mercure arreste, 1606, 192 p., accessible en ligne :

< <https://books.google.fr/books?id=G47EZLUSBXQC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false> >

- Dictionnaires d'histoire générale du français :

BÉNÉTIÈRE (Marie-Hélène), *Jardin : vocabulaire typologique et technique*, sous la direction de Monique Chatenet, préface de Monique Mosser, Paris, Éditions du Patrimoine - Centre des monuments nationaux, 2000, 429 p.

CATACH (Nina), *Dictionnaire historique de l'orthographe française*, Paris, Larousse, 1995, 1327 p. (Trésors du français).

DICTIONNAIRE CULTUREL EN LANGUE FRANCAISE, dir par Alain Rey, Paris, Le Robert, 2005, 4 vol. (XXXIII-2355, 2396, 2392, 2083-CCCLVI p.

DICTIONNAIRE DE L'ACADÉMIE FRANCAISE, Sixième édition, Vol.2., Paris, Imprimerie et librairie de Firmin Didot frères, 1843, p. 952.

DICTIONNAIRE HISTORIQUE DE LA LANGUE FRANCAISE, dir. par Alain Rey, Paris, Le Robert, 2010, 1 vol., XIX-2614 p.

DICTIONNAIRE HISTORIQUE DE LA LANGUE FRANÇAISE, dir. A. Rey, Paris, Le Robert, 1992, vol 2, XXI-2383 p.

DOURNON (Jean- Yves), *Dictionnaire des proverbes et dictons en France*, Paris, Hachette, 1986, 302 p.

GIRODET (Jean), *Logos : grand dictionnaire de la langue française*, Paris, Bordas, 1976, 3 vol., 3113 p.

LE MICRO ROBERT : DICTIONNAIRE D'APPRENTISSAGE DE LA LANGUE FRANÇAISE, dir. par Alain Rey, Paris, Le Robert, 2008, 1 vol., XXIII-1506 p.

LE PETIT ROBERT, DICTIONNAIRE ALPHABÉTIQUE ET ANALOGIQUE DE LA LANGUE FRANÇAISE, texte remanié et amplifié sous la direction de Josette Rey-Debove et Alain Rey, Paris, Dictionnaire le Robert, 2011, XLII-2837 p

LITTRÉ (Émile), *Le Littré : dictionnaire de la langue française en un volume*, Paris, Hachette, 2000, 1839 p.

LITTRÉ (Émile), *Dictionnaire de la langue française*, Versailles, Encyclopaedia Britannica France, 1999, 6 vol., 6809 p.

TRÉSOR DE LA LANGUE FRANÇAISE, Atilf – CNRS et Université de Lorraine, accessible en ligne : < <http://atilf.atilf.fr/> >.

II. 2. Dictionnaires sur les symboles

CHEVALIER (Jean) et GHERBRANT (Alain), *Dictionnaire des symboles : Mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, Paris, Robert Laffont/Jupiter, 1989, 1060 p. (Collection "Bouquins").

ENCYCLOPÉDIE DES SYMBOLES, Paris, le livre de poche, 1996, XII- 818 p.

II. 3. Grammaires, précis de phonétique et études de vocabulaire

GOUGUENHEIM (Georges), *Grammaire de la langue française du seizième siècle*, Paris, Picard, 1994 277 p.

GOUGUENHEIM (Georges), *Les Mots Français dans l'histoire et dans la vie*, Paris Picard, vol. 1, 1989, vol.2 et 3, 1990.

LABORDERIE (Noëlle), *Précis de phonétique historique*, Paris, Armand Colin, 2013, 124 p.

LARDON (Sabine), THOMINE (Marie-Claire), *Grammaire du français de la Renaissance. Étude morphosyntaxique*, Paris, Éditions Classiques Garnier, 2009, 442 p.

MARTIN (Robert), WILMET (Marc), *Syntaxe du moyen français*, Bordeaux, Sobodi, 1980, 316 p. (Études médiévales).

MENARD (Philippe), *Syntaxe de l'ancien français*, Bordeaux, Bière, 1994, 382 p. (Études médiévales).

MOIGNET (Gérard), *Grammaire de l'ancien français. Morphologie – Syntaxe*, Paris, Klincksieck, 1984, 445 p. (Initiation à la linguistique, Série B, Problèmes et Méthodes).

SOUTET (Olivier), *Études d'ancien et de moyen français*, Paris, Presses universitaires de France, 1992, 264 p.

II. 4. Histoire du livre, rhétorique et stylistique

- BÜHLER (Pierre), *Présence, sentiments et rhétorique de la nature dans la littérature latine de la France médiévale. De la fin de l'Antiquité au XIIIe siècle. Introduction à l'étude d'un mouvement esthétique*, Paris Champion, 1995, 2 t., 1420 p. (Nouvelle bibliothèque du Moyen Age)
- DÜRRENMATT (Jacques), *Stylistique de la poésie*, Paris Belin, 2005, 255 p.
- CURTIUS (Ernst-Robert), *La Littérature européenne et le Moyen Âge latin*, traduit de l'allemand par Jean Bréjoux, Paris, PUF, 1956, 738 p.
- DRAGONETTI (Roger), *La Technique poétique des trouvères dans la chanson courtoise. Contribution à l'étude de la rhétorique médiévale*, Genève-Paris-Gex, Slatkine Reprints, 1979, 702 p.
- « GRATITUDE / GRATIA », RARE – *Rhétorique de l'Antiquité à la Révolution*, 23 septembre 2014, consulté le 22 mai 2019 :
< <https://archives-web.univ-grenoble-alpes.fr/rare/rare.u-grenoble3.fr/spip/spip1d11.html?article215>>
- KOZLUK (Magdalena), *L'Esculape et son art à la Renaissance. Le discours préfaciel dans les ouvrages français de médecine (1528-1628)*, Paris, Classique Garnier, 2012, 252 p.
- LES SCIENCES ET LE LIVRE. FORMES DES ÉCRITS SCIENTIFIQUES DES DÉBUTS DE L'IMPRIMÉ À L'ÉPOQUE MODERNE*, sous la direction de Joëlle Ducos, Hermann Éditeurs, Paris, 2017, 630 p.
- MOLINIÉ (Georges), *Dictionnaire de rhétorique*, Paris, Le Livre de Poche, 1992, 351 p.
- PARRA (Marine), « Du Parterre de la rhétorique aux lectures numériques : la métaphore horticole au filtre du « chemin de fer » », *Réforme, Humanisme, Renaissance*, vol. 86, no. 1, 2018, pp. 57-70.
- POLIZZI (Gilles), « Des jardins et des livres : questions de méthode », *Réforme, Humanisme, Renaissance*, vol. 86, no. 1, 2018, pp. 41-56.
- REYNOLDS (Suzanne), *Medieval reading : grammar, rhetoric and the classical*, Cambridge, Cambridge university press, 1996, XVI-235 p.
- SCHMIDT (Albert-Marie), *La poésie scientifique en France du XVI^e siècle*, Lausanne, Éditions Rencontre 1970, 462 p.
- ZUMTHOR (Paul), *Essai de poétique médiévale*, Paris, Seuil, 2000, 619 p.

Pour le travail d'édition du texte :

CONSEILS POUR L'ÉDITION DES TEXTES MÉDIÉVAUX, publ. par l'École nationale des chartes, groupe de recherches "La civilisation de l'écrit au moyen âge", Paris, Comité des travaux historiques et scientifiques : École nationale des chartes, 2002, 3 vol. (175, 265, 252 p.).

III. Histoire et mythologie des plantes

ALBALA (Ken), *Eating right in the Renaissance*, Berkeley - Los Angeles - Londres, University of California Press, 2002, 315 p.

AUX ORIGINES DES PLANTES. DES PLANTES ET DES HOMMES, sous la direction de Francis Hallé et Pierre Lieutaghi, Fayard, 2008, t.II, 665 p.

BOTINEAU (Michel), *Les Plantes du jardin médiéval*, préface de Jean-Marie Pelt, Paris, Belin, 2003, 187 p.

COUPLAN (François), *Les Plantes et leurs noms. Histoires Insolites*, Paris, Éditions Quae, 2012, 225 p.

CHANSIGAUD (Valérie), *Une histoire des fleurs. Entre nature et culture*, Paris, Delachaux et Niestlé, 2014, 239 p.

DEBUS (Allen G.), *Man and Nature in the Renaissance*, Cambridge, Cambridge University Press, 1978, 159 p.

DUREL (Aline), *L'Imaginaire des épices. Italie médiévale, Orient lointain XIV^e-XVI^e siècles*, Paris, L'Harmattan, 2006, 292 p.

GRANDE ENCYCLOPÉDIE DES PLANTES ET FLEURS DE JARDIN, dir. par C. Brickell, Paris, Bordas, 1997, 608 p.

GOODY (Jack), *La Culture des fleurs*, trad. de l'anglais par Pierre-Antoine Fabre, Paris, Editions du Seuil, 1994, 627 p.

GUBERNATIS (Angelo de), *Mythologie des plantes ou les légendes du règne végétal*, Paris, C. Reinwald et Cie, 1878, 2 vol., XXXVI-293-18, 374-20 p..

HARWICH (Nikita), *Histoire du chocolat*, Paris, Editions Desjonquères, 2015, 318 p.

HOBHOUSE (Penelope), *Histoire des plantes et des jardins*, Paris, Bordas, 1994, 336 p.

HOLTZ (Grégoire), « L'appropriation des plantes indiennes chez les naturalistes du XVI^e siècle », *Le théâtre de la curiosité*, Paris, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2008, p. 112 et 199 [Cahiers V.L. Saulnier n°25].

KOŹLUK (Magdalena), « Se nourrir et se soigner : jardin et médecine pratique aux XVI^e et

- XVIIe siècles », *Seizième Siècle*, N°8, 2012, pp. 209-225.
 < https://www.persee.fr/doc/xvi_1774-4466_2012_num_8_1_1053 >
- LE MONDE VÉGÉTAL (XII^e-XVII^e SIÈCLES). SAVOIRS ET USAGES SOCIAUX, dir. de Allen J. Grieco, Odile Redon, Lucia Tongiorgi Tomasi, Saint-Denis, PUV, 1993.184 p.
- LEPLONGEON (Pauline), *Le Tilleul. Une histoire culturelle*, Le Léopard d'or, Paris, 2017, 191 p.
- LES JARDINS DE LOUIS XIV À VERSAILLES, présentation et commentaires de Pierre Arizzoli-Clémentel, Montreuil, Gourcuff, Gradenigo, 2009, p. 35.
- LIEUTAGHI (Pierre), *Jardin des savoirs, jardin d'histoire*, Salagon-Mane, Les Alpes de lumière, 110-111, 1992, 148 p.
- MOULINIER (Laurence), « La Botanique d'Hildegarde de Bingen », *Médiévales*, n°16-17, 1989, p. 113-129.
- PELT (Jean-Marie), *Les Plantes qui guérissent, qui nourrissent, qui décoorent*, Paris, Chêne, 2014, 485 p.
- RIVIERE-SESTIER (Madeleine), *Remèdes populaires en Dauphiné*, 2^{ème} édition, Ardèche, Imprimerie Mazel, 1943, 152 p.
- ROLLAND (Eugène), *Flore populaire ou histoire naturelle des plantes dans leur rapport avec la linguistique et le folklore*, Paris, F. Staude, 1903, 263 p.
- SELOSSE (Philippe), « Peut-on parler de classification à la Renaissance : les concepts d'« ordre » et de « classe » dans les ouvrages sur les plantes », *Seizième Siècle*, N°8, 2012, pp. 39-56. < https://www.persee.fr/doc/xvi_1774-4466_2012_num_8_1_1041 >
- SELOSSE (Philippe), « Les relations entre les plantes au XVI^e s. : un réseau d'homonymes et de synonymes », *La Synonymie*, Françoise Berlan et G. Berthomieu édts, Paris, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, pp. 121-136.
- SELOSSE (Philippe), « La pluralité des cultures dans le discours scientifique : la place des nomenclatures populaire et officinale dans l'élaboration de la nomenclature botanique au XVI^e s. », *Pluralité des cultures : chances ou menaces ?*, Alicja Kacprzak, Agnieszka Konowska, Mieczysław Gajos édts, Łódź – Łask, Oficyna Wydawnicza, LEKSEM, 2012, pp. 231-242.

Thèses :

- BOST (Ida), *Herbaria. Ethnologie des herboristes en France, de l'instauration du certificat en 1803 à aujourd'hui* (en cours de publication selon le site suivant) :
 < <http://www.theses.fr/s25249> >.

- BUSSONE (Julia), *Utilisation de la menthe à l'officine*, sous la direction de Sok-Siya Bun, Aix-Marseille Université, 2013, 124 p.
- FOINE (Angèle), *Les Zingiberaceae en phytothérapie : l'exemple du gingembre*, sous la direction de Thierry Hennebelle, Lille, Université du droit et de la santé, 2017, 185 p.
- GARRETA (Raphaële), *Des simples à l'essentiel : de l'herboristerie à l'aromathérapie, pratiques et représentations des plantes médicinales*, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, coll. « Les Anthropologiques », 2006, 368 p.
< <http://www.theses.fr/2004EHES0206> >.
- JORITE (Sophia), *La Phytothérapie, une discipline entre passé et futur : de l'herboristerie aux pharmacies dédiées au naturel*, Pharmaceutical sciences, 2015 < dumas-01188820 >.
- KIRASSIAN (Cybèle), *Le cassis et la reine des prés : deux plantes aux propriétés anti-inflammatoires*, sous la direction de Jean-jacques Thiébault, Université Claude Bernard, Lyon, 2015, 170 p.
- PRADEL-BAQUERRE (Mylène), *Ps. -Apulée, "Herbier", introduction, traduction et commentaire*. Archéologie et Préhistoire. Université Paul Valéry - Montpellier III, 2013. Français. <NNT : 2013MON30058> <tel-00977562>.
- SIGNORINI (Céline), *La Motivation sémantique dans la création lexicale : les phytonymes de l'arc alpin*, thèse de doctorat nouveau régime, sous la direction de Michel Contini, Grenoble, 2005, 3 vol., 1013 p.

IV. Astrologie, médecine, pharmacie : études historiques

- ALBERTINI (Louis), *Apogée des jardins et maraîchages en al-Andalus (Ibérique arabe) X^e-XIV^e siècle. Performances des agronomes arabo-andalous*, Paris, l'Harmattan, 2013, 258 p..
- ASTRUC (Jean), *Traité des maladies des femmes, avec un catalogue chronologique des Médecins qui on écrit sur ces Maladies*, Tome troisième, Avignon, par les Libraires associés, 1735, p. 330.
- BENEZET (Jean-Pierre), *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIII^e-XVI^e siècles)*, préface de Jean Flahaut, Paris, Honoré Champion, 1999, 794 p..
- BOUDET (Jean-Patrice), *Entre Science et nigromance :astrologie, divination et magie dans l'Occident médiéval (XII^e-XV^e siècles)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2006, 624 p..
- DICTIONNAIRE DES SCIENCES MÉDICALES*, composé des meilleurs articles puisés dans tous les dictionnaires et traités spéciaux qui ont paru jusqu'à ce jour, T. 11, Bruxelles, chez J. Dewaet, librairie, 1830, p. 23.

- DOMINGUEZ (Audrey), *Le lis au Moyen Âge*, sous la direction de Fleur Vigneron, Grenoble, Université Grenoble Alpes, 2016, accessible en ligne : < <https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01622816> >
- DOUSSET (Jean-Claude), *Histoire des médicaments. Des origines à nos jours*, Nice, Les Editions Ovadia, 2010, 451 p..
- DUPEBE (Jean), *Astrologie, religion et médecine à Paris, Antoine Mizauld (1512-1578)*, thèse pour de doctorat d'état, sous la direction de Monsieur le Professeur Jean Céard, Université de Paris X-Nanterre, 1999, 6 vol.
- EAMON (William), *Science and the secrets of Nature. Books of secrets in Medieval and Early Modern Culture*, Princeton, Princeton University Press, 1994, 490 p..
- FORMES DU SAVOIR MÉDICAL À LA RENAISSANCE*, sous la direction de Violaine Giacomotto-Charra et Jacqueline Vons, Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2017, 306 p..
- GIACOMOTTO-CHARRA (Violaine), « Les savoirs sur le corps féminin dans *Le Jardin de santé translaté de latin en françoys* », *Kentron*, 29, octobre 2013, p. 175-204.
- HATT (Jean-Jacques), « Apollon guérisseur en Gaule », *La Médecine en Gaule*, recueil de textes parus sous la direction d'André Pelletier, dans les tomes 21 et 22 de la Revue Archéologique du Centre de la France, Paris, Picard, 1985, 268 p.
- HISTOIRE DE LA PENSÉE MÉDICALE EN OCCIDENT. 1., Antiquité et Moyen Âge*, dir. M. Grmek, traduction de Maria Laura Bardinnet Broso , Paris, Seuil, 1995, 382 p.
- JACQUART (Danielle), *La médecine médiévale dans le cadre parisien : XIV^e-XV^e siècle*, Paris, Fayard, 1998, 587 p.
- JACQUET (Pierre), « Les botanistes lyonnais du XVI^e siècle », *Bulletin mensuel de la Société linnéenne de Lyon*, 65^e année, supplément au n°5, mai 1996, pp. 1-70, accessible en ligne : < https://www.persee.fr/doc/linly_0366-1326_1996_sup_65_5_11144 >
- JAHAN (Sébastien), *Les Renaissances du corps en Occident (1450-1650)*, Belin, Paris, 2004, 318 p.
- JOUANNA (Jacques), « La théorie des quatre humeurs et des quatre tempéraments dans la tradition latine (Vindicien, Pseudo-Soranos) et une source grecque retrouvée » *Revue des Études Grecques*, tome 118, Janvier-juin 2005. pp. 138-167.
- KOZLUK (Magdalena), *L'Esculape et son art à la Renaissance Le discours préfaciel dans les ouvrages français de médecine (1528-1628)*, Paris, Classique Garnier, 2012, 252 p..
- KOZLUK (Magdalena), « Se nourrir et se soigner : jardin et médecine pratique aux XVI^e et XVII^e siècles », *Seizième Siècle*, n°8, 2012, pp. 209-225.

- LEBRUN (François), *Se soigner autrefois : médecins, saints et sorciers aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, Seuil, 1995, 202 p.
- LECLERC (Henri), *Revue d'histoire de la pharmacie*, 18^eannée, n°68, 1930, p. 64 [en ligne] : < http://www.persee.fr/doc/pharm_0035-2349_1930_num_18_68_9864 >
- LEPILLIET (Ariane), *Plantes, savoir et imprimerie à Lyon au XVI^e siècle*, sous la direction de Raphaële Mouren, Université de Lyon, 2013, 177 p.
Accessible en ligne, le 19 avril 2019 : < <https://www.enssib.fr/bibliotheque-numerique/documents/64128-plantes-savoir-et-imprimerie-a-lyon-au-xvie-siecle.pdf> >
- MÉDECINE ET MÉDECINS AU XVI^e SIÈCLE*, Actes du IX^e Colloque du Puy-en-Velay, études réunies et présentées par Marie Viallon-Schoneveld, publications de l'Université de Saint-Étienne, 2002, 213 p..
- NATHAN (Tobie), *Médecins et sorciers : Manifeste pour une psychopathologie scientifique / Le médecin et le charlatan*, Le Plessis-Robinson, Synthélabo, 1995, 160 p.
- NICOUD (Marilyn), *Les régimes de santé au Moyen Âge : Naissance et diffusion d'une écriture médicale en Italie et en France (XIII^e- XV^e siècle)*. Nouvelle édition, Rome, Publications de l'École française de Rome, 2007 (généré le 27 octobre 2018), disponible en ligne : <<http://books.openedition.org/efr/1448>>.
- POINTE (Jacques Pierre), *Loisirs médicaux et littéraires. Recueil d'éloges historiques, relations médicales de voyages, annotations diverses, etc.* Documents pour servir à l'histoire de Lyon, Lyon, Ch. Savy Jeune Librairie-éditeur, 1844, 619 p.
- PORDIE (Laurent), *Les nouveaux Guérisseurs : biographies de thérapeutes au temps de la globalisation*, sous la direction de Laurent Pordié et Emmanuelle Simon, Paris, Ed. de l'Ecole des hautes études en sciences sociales, 2013, 301 p.
- PRATIQUES & DISCOURS ALIMENTAIRES À LA RENAISSANCE*, actes du colloque de tours 1979, sous la direction de Jean- Claude Margolin et Robert Sauzet, Maisonneuve et Larose, Paris, 1982, 305 p.
- RATIONNEL ET IRRATIONNEL DANS LA MEDECINE ANCIENNE ET MEDIEVALE : ASPECTS HISTORIQUES, SCIENTIFIQUES ET CULTURELS*, actes du colloque international datant des 14-15 novembre 2002 organisés par le Centre Jean Palerne à Saint-Étienne, textes réunis par Nicoletta Palmieri, Saint-Étienne, Publications de l'Université de Saint-Étienne, 2003, 341 p.
- ROSELLI (Amneris), « Les malades d'Arétée de Cappadoce », *La médecine grecque antique*. Actes du 14^{ème} colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 10 & 11 octobre 2003.

- Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2004. pp. 163-176. (*Cahiers de la Villa Kérylos*, 15).
- ROSSIGNOL (Brigitte), *Médecine et médicaments au XVI^e siècle à Lyon*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1990, 163 p.
- TRADUIRE LA SCIENCE : *HIER ET AUJOURD'HUI*, dir. Par Pascal Duris, Pessac, MSHA Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2012, 233 p..
- THÉRAPIES, MÉDECINE ET DÉMOGRAPHIE ANTIQUES, études réunies par Jean-Nicolas Corvisier, Christine Didier, Martine Valdher, Arras, Artois Presses Université, 2001, 303 p.
- TOLKOWSKY (Samuel), *Hesperides. A story of the culture and use of citrus fruits*, Westminster, Staples and Staples 1937, XX-371 p.
- VOISENET (Jacques), « L'animal et la pensée médicale dans les textes du Haut Moyen Age », *Rursus-Spicæ* [En ligne], 1 | 2006, mis en ligne le 09 juillet 2006, consulté le 06 mai 2018 : < <http://journals.openedition.org/rursus/50> >.
- VONS (Jacqueline), *Mythologie et médecine*, Paris, Ellipses, 2000, 176 p.
- WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Imaginaires et rationalité des médecines alternatives*, Paris, Les Belles Lettres, 2008, 290 p.

V. Formations des savoirs et des symboles au Moyen Âge et à la Renaissance

V. 1. Histoire, hagiographie, folklore et anthropologie

- DUBY (Georges), *L'Économie rurale et la vie des campagnes dans l'Occident médiéval : France, Angleterre, Empire : IX^e-XV^e siècles : essai de synthèse et perspectives de recherches*, Paris, Flammarion, 1977, 2 vol, 285 et 288 p.
- DUINE (François-Marie), « Bio-bibliographie de saint Méen », *Annales de Bretagne*, Tome 19, numéro 2, 1903. pp. 214-240.
- FRAZER (George), *Le Rameau d'or. [Tome 4] : [Balder le magnifique]*, Paris, Robert Laffont, 1984, XVII-698 p.
- GOUGUENHEIM (Sylvain), *Le Moyen Âge en questions*, Paris, Texto, 407 p.
- HELVETIUS (Marie-Anne), *Église et société au Moyen âge, V^e-XV^e siècle*, Paris, Hachette supérieur, 2014, 302 p.
- LAURIOUX (Bruno), *Manger au Moyen Âge*, Espagne, Fayard, 2013, 298 p.
- LE GOFF (Jacques), *La Civilisation de l'Occident médiéval*, Paris, Arthaud, 1995, 510 p. (Les Grandes Civilisations).

- MORERI (Louis), *Le grand Dictionnaire historique ou le mélange curieux de l'histoire sacrée et profane : qui contient en abrégé l'histoire fabuleuse des Dieux et des Héros de l'Antiquité Payenne*, T. I, Paris, Chez Denys Mariette, 1725, 10 vol.
- PROST (Bernard et Henri), *Inventaires mobiliers et extraits des comptes des ducs de Bourgogne de la maison de Valois (1363-1477)*, Paris, E. Leroux, 1902-1903
< <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k63257451/f442.item.r=Inventaires%20mobiliers%20et%20extraits%20des%20comptes%20des%20ducs%20de%20Bourgogne.zoom> >
- ROCH (Martin), *L'Intelligence d'un sens. Odeurs miraculeuses et odorat dans l'Occident du haut Moyen Âge (V^e-VIII^e siècles)*, Belgique, Brepols, 2009, 704 p.
- SCHMITT (Jean-Claude), *Le Corps, les rites, les rêves, le temps. Essai d'anthropologie médiévale*, Paris, Gallimard, 2001, 446 p.
- VAN GENNEP (Arnold), *Le Folklore français*, Paris, Robert Laffont, 1999, 4 vol.

V. 2. Encyclopédies et traductions

- DISCOURS ET SAVOIRS : ENCYCLOPÉDIES MÉDIÉVALES*, textes rassemblés et édités par Bernard Baillaud, Jérôme de Gramont, Denis Hüe, Cahiers Diderot n°10, Rennes, Presses Universitaire de Rennes, 1998, 199 p.
- DUCOS (Joëlle), *Encyclopédie médiévale et langues européennes. Réception et diffusion du De Proprietatibus rerum de Barthélémy l'Anglais dans les langues vernaculaires, textes réunis et édités par Joëlle Ducos*, Paris, Honoré Champion, 2014, 316 p.
- HISTOIRE DES TRADUCTIONS EN LANGUE FRANCAISE XV^e ET XVI^e SIÈCLES*, sous la direction de Véronique Duché, Éditions Verdier, 2015, 1341 p.
- RIBÉMONT (Bernard), *De Natura Rerum. Études sur les encyclopédies médiévales*, Orléans, Paradigme, 1995, 472 p.
- RIBÉMONT (Bernard), *Les Origines des encyclopédies médiévales. D'Isidore de Séville aux carolingiens*, Paris, Honoré Champion, 2001, 353 p.

V. 3. Imaginaires du Moyen Âge et de la Renaissance

- DUBOIS (Claude-Gilbert), *L'Imaginaire de la Renaissance*, nouvelle édition augmentée, Paris Eurédit, 2012, 281 p.
- DUBOIS (Claude-Gilbert), *Mythe et langage au XVI^e siècle*, nouvelle édition revue corrigée et augmentée, Paris, Eurédit, 2010, 188 p.

- LE GOFF (Jacques), *L'imaginaire médiéval*, Paris, Gallimard, 1985, 370 p.
- MARTIN (Hervé), *Mentalités médiévales, XI^e-XV^e siècle*, 2e édition corrigée, Paris, PUF, 1998, LVIII-516 p.
- PASTOUREAU (Michel), *Symboles du Moyen Age : animaux, végétaux, couleurs, objets*, Paris, Le Léopard d'or, 2012, 396 p.

V. 4. Littérature, culture et philosophie

- ECO (Umberto), *De L'arbre au labyrinthe. Études historiques sur le signe et l'interprétation*, traduction par Hélène Sauvage, Paris, Livre de poche, 2011, 831 p. [biblio essais]
- FOUCAULT (Michel), *Les Mots et les choses. Une archéologie des sciences humaines*, Gallimard, Paris, 1966, réimprimé en 2015, 400 p.
- KIRK (Geoffrey Stephen), RAVEN (John Earle), M. SCHOFIELD (Malcolm), *Les philosophes présocratiques* (1983), trad. de l'anglais par H.-A. de Wyck sous la direction de D. J. O'Meara, Cerf, 1995, XI-542 p.
- LEFRANC (Émile), *Histoire élémentaire et critique de la littérature*, Paris ; Lyon, Librairie classique de Périsse frères, 1838, 416 p.
- PAR LA VUE ET PAR L'OUÏE. LITTÉRATURE DU MOYEN ÂGE ET DE LA RENAISSANCE*, textes réunis par Michèle Gally et Michel Jourde dans, Paris, ENS Éditions, 1999, 203p.
- POIRION (Daniel), *Littérature française, vol. 2, Le Moyen Age (1300-1480)*, Paris, Arthaud, 1972, 343 p.
- POIRION (Daniel), *Résurgences. Mythes et littérature à l'âge du symbole (XII^e siècle)*, Paris, PUF, 1986, 221 p.
- POLO DE BEAULIEU (Marie-Anne), « Poules et poulets entre métaphores et *realia* dans la prédication et les *exempla* du Moyen Âge », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 12 | 2017, mis en ligne le 18 décembre 2017, consulté le 09 novembre 2018. URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3335> ; DOI : 10.4000/ethnoecologie.3335
- RIBARD (Jacques), *Du mythique au mystique. La littérature médiévale et ses symboles*, Paris, Champion, 1995, 418 p.
- SAVOIRS ET FICTION AU MOYEN ÂGE ET À LA RENAISSANCE*, dir. Dominique Boutet et Joëlle Ducos, Paris, Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2015, 411 p.
- VIGNERON (Fleur), *Les Saisons dans la poésie française des XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Champion, 2002, 646 p. [en particulier pour le chapitre « La Flore d'ornement » p.215-248]
- VIGNERON (Fleur), « Les Colombidés : utilité et agrément pour l'homme médiéval », *D'ailes*

- et d'oiseaux au Moyen Âge, Langue, littérature et histoire des sciences*, textes réunis par Claude Thomasset, dédiés à Claude Gaignebet, Paris, Honoré Champion, 2016, p. 139-155.
- VIGNERON (Fleur), « *Pot, test, vaissel : essai sur le contenant des végétaux dans la littérature et l'iconographie occidentales des XIV^e et XV^e siècles* », *De l'écrin au cercueil. Essais sur les contenants au Moyen Age*, dir. D. James-Raoul et C. Thomasset, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 2007, p. 75-92 (Cultures et civilisations médiévales)
- WALTER (Philippe), *Tristan et Yseut. Le porcher et la truie*, Paris, Imago, 2006, 290 p.
- WALTER (Philippe), *La Mémoire du temps. Fêtes et calendriers de Chrétien de Troyes à La Mort Artu*, Paris, Honoré Champion, 1989, 875 p.
- WALTER (Philippe), *Croyances populaires au Moyen Âge*, France, Éditions Gisserot, 2017, 127 p.
- ZINK (Michel), *Littérature française du Moyen Âge*, Paris, Presses universitaires de France, 2004, 393 p.
- ZINK (Michel), *La Pastourelle. Poésie et folklore au Moyen Âge*, Paris, Bordas, 1972, 160 p.

VI. Sur l'imaginaire et la création de mythe

- BACHELARD (Gaston), *L'Air et les Songes. Essai sur l'imagination du mouvement*, Paris, José Corti, 1976, 232 p.
- BACHELARD (Gaston), *L'Eau et les rêves. Essai sur l'imaginaire de la matière*, Paris, Librairie José Corti, 1980, 221 p.
- DOLGHIN (Marie-Claire), *Les Saisons de l'âme. Des labours aux moissons. L'analyse jungienne des contes de fées*, Lonray, Éditions Dervy, 1999, 217 p.
- DURAND (Gilbert), *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire : introduction à l'archétypologie générale*, Paris, Dunod, 1992, XXIII-536 p.
- DURAND (Gilbert), *Science de l'homme et tradition. « Le nouvel esprit anthropologique »* (1979), Paris, Albin Michel, 2006, 239 p.
- ELIADE (Mircea), *Mythes, rêves et mystères*, Paris Gallimard, 1989, 279 p.
- ELIADE (Mircea), *Aspects du mythe*, Paris, Gallimard, 1963, 249 p.
- ELIADE (Mircea), *Le Sacré et le profane*, Paris, Gallimard, 1965, 186 p.
- FABRE-SERRIS (Jacqueline), « *Un usage romain d'un mythe grec : l'Arcadie, un nom et des images ?* », *Mythe et fiction* [en ligne]. Nanterre : Presses universitaires de Paris Nanterre, 2010 (génééré le 26 octobre 2018). Disponible sur Internet : < <http://books.openedition.org/pupo/1849> >.

- HARARI (Yuval Noah), *Sapiens. Une brève histoire de l'humanité*, Paris, Albin Michel, 2015, 501 p.
- LE BRETON (David), *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Éditions Métailié, 2006, 429 p.
- LEVI-STRAUSS (Claude), *Mythologies. I. Le Cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964, 402 p.
- MERLEAU-PONTY (Maurice), *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945, 1 vol., XVI-531 p.
- PASTOUREAU (Michel), *Vert. Histoire d'une couleur*, Paris, Seuil, 2013, 267 p.
- QUESTIONS DE MYTHOCRITIQUE. DICTIONNAIRE*, sous la direction de Danièle Chauvin, André Siganos et Philippe Walter, Paris, Imago, 2005, 372 p.
- SIGANOS (André), *Mythe et écriture. La nostalgie de l'archaïque*, Paris, PUF, 1999, 238 p.
- WITTGENSTEIN (Ludwig), *Le cahier bleu et le cahier brun*, préface de Claude Imbert, traduit de l'anglais par Marc Goldberg et Jérôme Sackur, Paris, Gallimard, 1996, 313 p.
- WUNENBURGER (Jean-Jacques), *L'Imaginaire*, Paris, Presses Universitaires de France, 2013, 128 p.
- WUNENBURGER (Jean-Jacques), *Le Sacré*, 7^{ème} édition mise à jour, Paris, Presses universitaires de France, 2015, 127 p.

VII. Communication et imaginaire : créer, informer, convaincre

- BERTRAND (Denis), *Parler pour vaincre. Théorique et discours, Essai et anthologie*, Paris, Gallimard, 1999, 192 p.
- BORDEAU (Jeanne), « La véritable histoire du storytelling », *L'Expansion Management Review*, 2/2008 (N° 129), p. 93-99.
- CITTON (Yves), *Lire, interpréter, actualiser*, Préface de François Cusset, Paris, Editions Amsterdam, 2007, 363 p.
- CITTON (Yves), *Médiarchie*, Paris, Seuil, 2017, 413 p.
- CITTON (Yves), *Pour une écologie de l'attention*, Paris, Seuil, 2014, 313 p.
- GUEGUEN (Nicolas), *Psychologie du consommateur*, Paris, DUNOD, 2011, 260 p.
- JOANNES (Alain), *Communiquer par l'image. Valoriser sa communication par la dimension visuelle*, Paris, DUNOD, 2008, XI-210 p.-XVI p.
- LACOSTE LAREYMONDIE (Guillaume), *Guide de l'e-réputation : personal branding, visibilité sur Internet, réputation numérique, gestion des réseaux sociaux*, Paris, Eyrolles,

2018, 155 p.

MAINGUENEAU (Dominique), *Analyser les textes de communication*, Paris, Armand Colin, 2014, 278 p.

MEANY (John) et SHUSTER (Kate) *Art, Argument, and Advocacy. Mastering paliamentary debate*. Etats Unis, The International Debate Education Association, 2002, 256 p.

MUSSO (Pierre), PONTTHOU (Laurent), SUEILLET (Eric), *Fabriquer le futur 2. L'Imaginaire au service de l'innovation*, Village Mondial, Paris, 2007, 307 p.

SALMON (Christian), *Storytelling. La machine à fabriquer des histoires et à formater des esprits*, Paris, La Découverte, 2009, 251 p.

VIII. Sitographie sélectionnant des entreprises, des associations et des journaux à destination du grand public mentionnant les plantes

VIII. 1. Sitographie d'entreprises ou d'associations usant l'imaginaire des plantes, consultée en 2019

VIII. 1. 1. Entreprises usant des plantes ou abordant la naturalité

AMANTE VERTE : < <https://amanteverte.fr/fr/> >

AROMA-ZONE : < <https://www.aroma-zone.com/> >

AVRIL : < <https://www.avril-beaute.fr/> >

CHARM IN A TEA : < <https://charminatea.fr/> >

CHIC DES PLANTES : < <https://www.chicdesplantes.fr/> >

CLIPPER TEAS : < <https://www.clipper-teas.fr/> >

COMME DES TISANES : < <https://www.commedestisanes.bio> >

CONFITURE PARISIENNE : < <https://www.confiture-parisienne.com/> >

COULEUR CAMEL : < <https://www.couleur-caramel.com/boutique/> >

DR HAUSCHKA : < https://www.dr.hauschka.com/fr_FR/ >

EAU DE MÉLISSE : < <https://eaudemelisse.com/> >

FLORAME : < <https://fr.florame.com/> >

FRAGONARD : < <https://www.fragonard.com> >

HAPPY PLANTES : < <https://happy-plantes.com/> >

HERBAL LIFE : < <https://www.herbalifefrance.fr/> >

HERBORISTERIE DU VALMONT : < <https://www.herboristerieduvalmont.com/> >

IHERB : < <https://fr.iherb.com/> >

JARDIN BIO : < <http://www.jardinbio.fr/fr/actu/infusions/> >
KUSMI TEA (lov organic) : < <https://www.lov-organic.com/les-moments-lov.html> >
LE BÉNÉFIQUE : < <https://lebenefique.com> >
LE COMPTOIR DES POIVRES : < <https://www.lecomptoirdespoivres.com/fr/> >
LES JARDINS DE GAÏA : < <https://www.jardinsdegaia.com/> >
LIQUORISTERIE PROVENCE : < <https://liquoristerie-de-provence.com/> >
LOGONA : < <https://bleu-vert.fr/marques/Logona.html> >
MADemoiselle BIO : < <https://www.mademoiselle-bio.com> >
MADemoiselle SAINT GERMAIN : < <https://mademoisellesaintgermain.com/> >
MAISON DU MIEL : < <https://maisondumiel.fr> >
NATURALISTAS : < <https://www.naturitas.fr/> >
OLEASSENCE : < <https://www.oleassence.com/> >
RITUALS : < <https://www.rituals.com/fr-fr/> >
SANOFLORE : < <https://www.sanoflore.fr> >
TISANE LE DAUPHIN : < <https://tisane-ledauphin.fr/> >
WEBVRAC : < <http://www.webvrac.com> >
WELEDA : < <https://www.weleda.fr/> >
WHITTARD : < <https://www.whittard.co.uk> >
YVES ROCHER : < <https://www.yves-rocher.fr/> >

VIII. 1. 2. Agences et associations informatives sur le commerce des plantes médicinales et l'environnement

AGENCE BIO : < <https://www.agencebio.org/> >
AGENCE NATIONALE DE SECURITE DU MEDICAMENT ET DES PRODUITS DE SANTE :
< <https://ansm.sante.fr/Mediatheque/Publications/Pharmacopee-francaise-Substances-d-origine-vegetale> >
CONSEIL NATIONAL DE L'ORDRE DES MEDECINS : < <https://www.conseil-national.medecin.fr/> >
EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY, accessible en ligne :
< <http://www.efsa.europa.eu/> >
FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT : < <https://www.fne.asso.fr/> >
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ : < <https://www.who.int/fr> >
SITE GOUVERNEMENTAL DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION EN FRANCE :
< <https://agriculture.gouv.fr/> >

*SITE GOUVERNEMENTAL DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES, DE L'ACTION ET DES
COMPTES PUBLICS* : < <https://www.economie.gouv.fr/> >

VIII. 1. 3. Plates-formes de financement

PATREON : < <https://www.patreon.com/> >

TIPEEE : < <https://fr.tipeee.com/> >

UTIP : < <https://utip.io/> >

VIII. 2. Articles de journaux à destination du grand public abordant l'actualité les plantes médicinales

BRAY (Florence), « La majorité des Français prêts à payer plus cher pour des produits alimentaires français », *LSA Commerce et consommation*, article mis en ligne le 6 novembre 2018 et consulté le 25 avril 2019 :

< <https://www.lsa-conso.fr/la-majorite-des-francais-prets-a-payer-plus-cher-les-produits-alimentaires-francais,302481> >

CADOUX (Marie), « Made in France : Ces marques de distributeurs qui jouent plus ou moins le jeu », *LSA Commerce et consommation*, article mis en ligne le 17 février 2017 et consulté le 25 avril 2019 :

< <https://www.lsa-conso.fr/made-in-france-ces-marques-de-distributeurs-qui-jouent-plus-ou-moins-le-jeu,262822> >

CLAVREUL (Laetitia) ET SANTI (Pascale), « Le retour des maladies que l'on croyait disparues », *Le Monde*, publié le 13 octobre 2011 à 13h51, mis à jour le 02 décembre 2011 à 12h31 et consulté le 25 avril 2019 :

< https://www.lemonde.fr/societe/article/2011/10/13/le-retour-des-maladies-que-l-on-croyait-disparues_1587133_3224.html >

COLONAT (Adeline), « La tisane du soir, ça marche pour mieux dormir ? », *Science et vie*, mis en ligne le 7 novembre 2017 à 06h00, mis à jour 07 nov 2017 à 12h51 et consulté le 26 avril 2019 :

< <https://www.science-et-vie.com/questions-reponses/la-tisane-du-soir-ca-marche-pour-mieux-dormir-9881> >.

GAUBIER (Camille), « Pourquoi la France est championne du monde de méfiance envers les vaccins », *Science et avenir*, article mis en ligne le 25 février 2018, consulté le 25 avril 2019 :

< <https://www.sciencesetavenir.fr/sante/pourquoi-la-france-est-championne-du-monde-de->

mefiance-envers-les-vaccins_121429 >

HANCOK (Coralie), « Se soigner par les plantes, est-ce vraiment possible ? », *Science et vie*, article mis en ligne le 12 janvier 2019 à 06h00, mis à jour 15 jan 2019 à 16h07, consulté le 25 avril 2019 :

< <https://www.science-et-vie.com/questions-reponses/se-soigner-par-les-plant-es-est-ce-vraiment-possible-47766> >.

NODE-LANGLOIS (Fabrice), « L'humanité épuise les ressources naturelles », *Le Figaro*, article mis en ligne le 13 mai 2011 et consulté le 25 avril 2019 :

< <http://www.lefigaro.fr/matieres-premier-es/2011/05/13/04012-20110513ARTFIG00658-l-humanite-epuise-les-ressources-naturelles.php> >.

ZANNETI (Sarah), « L'exploitation de la notion de naturalité chez les marques agroalimentaires [Tribune] », *LSA Commerce et consommation*, article mis en ligne le 22 novembre 2016 et consulté le 5 juillet 2019 :

< <https://www.lsa-conso.fr/l-exploitation-de-la-notion-de-naturalite-chez-les-marques-agroalimentaires-tribune,249627> >

IX. Travaux présentés durant la CIFRE

La méthodologie de ces travaux reste la même que pour notre thèse sur les plantes médicinales : nous nous appuyons sur les méthodes de lettres et sur les études de l'imaginaire.

CUYELA (Anne), TERREAUX-SCOTTO (Cécile), DOMINGUEZ (Audrey), « Les mots pour le dire (France, Espagne, Italie) : sorcière, bruja/ hechicera, strega », *Être sorcière à l'époque moderne, (Espagne-Italie). Pratiques et représentations*, Grenoble, Université Grenoble Alpes, 2019.

Synthèse de notre présentation en français :

< <https://ladameaulis.wordpress.com/2019/10/06/etre-sorciere-a-lepoque-moderne/> >

DOMINGUEZ (Audrey), « Penser le ciel au Moyen Âge », *Les instruments de la découverte*, Saint-Martin-d'Hères, École d'astronomie de l'Isère, 2019 :

< <https://soundcloud.com/user-303152400/la-dame-au-lis-penser-le-ciel-au-moyen-age> >

ROSSI (Stéphane), DOMINGUEZ (Audrey), « Le feu Saint-Antoine et la pharmacopée antonine au seuil de l'imaginaire », *Vous avez dit mandragore ? Une médecine médiévale*. Rennes, Éditions Ouest-France, 2018, p. 76-79.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction générale.....	7
PREMIÈRE PARTIE : Édition du <i>Jardin médicinal</i> d'Antoine Mizauld accompagnée de glossaires	21
Introduction à l'édition du <i>Jardin médicinal</i> d'Antoine Mizauld	21
Édition de la première partie du <i>Jardin médicinal</i> d'Antoine Mizauld	33
Préface	33
Sommaire	47
Premier sillon	51
Second sillon	80
Troisiesme sillon	98
Quatriesme sillon.....	118
Cinquiesme sillon.....	129
Sixiesme sillon	149
Septiesme sillon.....	183
Huitiesme sillon.....	214
Épilogue	240
Glossaire des plantes et des substances végétales médicinales	241
Glossaire général	285
I. Termes médicaux	285
I. 1. Anatomie	285
I. 2. Maladies	286
I. 3. Chirurgie et autres techniques médicales.....	290
I. 4. Remèdes et leurs effets	291
II. Termes botaniques	294
III. Unités de mesure	295
IV. Autres termes français	296

Index.....	300
DEUXIEME PARTIE : Étude de la formation des images des plantes grâce au commentaire analytique du <i>Jardin médicinal</i> d'Antoine Mizauld	307
Introduction	307
Chapitre 1 : La posture d'Antoine Mizauld dans la composition du <i>Jardin médicinal</i>	309
I. Le projet argumenté d'Antoine Mizauld	309
I. 1. Un auteur savant écrivant un ouvrage sur la médecine des plantes	309
I. 2. Un auteur engagé dans les débats scientifiques de son époque	318
II. Les figures d'autorité citées pour former le <i>Jardin médicinal</i>	331
II. 1. Les médecins de référence.....	333
II. 1. 1. Les références immanquables aux médecins d'autorité.....	333
II. 1. 2. Médecins antiques de références	337
II. 1. 3. Dictons médicaux latins et autres références médicales linguistiques	340
II. 1. 4. Les médecins médiévaux.....	342
II. 1. 5. Les médecins d'autorité à l'époque d'Antoine Mizauld	344
II. 1. 6. Autres horizons et expériences médicales	345
II. 2. Les figures de référence en agriculture.....	348
II. 3. Les auteurs de référence fameux pour leur maîtrise de la langue	350
III. La structuration du <i>Jardin</i> comme gage des compétences scientifiques et des connaissances des plantes d'Antoine Mizauld.....	353
III. 1. Commentaires sur le sommaire	353
III. 2. Commentaires sur les structures du corps du texte	358
Chapitre 2 : Les maladies et les remèdes à base de plantes médicinales	365
I. Les maladies du corps et de l'esprit.....	365
I. 1. Soigner les maladies et conserver la santé : les principaux maux à soigner avec les plantes.....	365
I. 2. Les types de remèdes végétaux et les façons de les prendre.....	375
I. 2. 1. Les préparations médicinales composées	375

I. 2. 2. Les préparations définies par le liquide qui mêle les plantes médicinales.....	378
I. 2. 3. Les gestes qui soignent avec des plantes	380
I. 2. 4. La plante fraîche ou sèche.....	384
II. Les caractéristiques des plantes médicinales	385
II. 1. Les parties des plantes impliquées dans les remèdes.....	385
II. 1. 1. Les racines et autres parties souterraines de la plante	386
II. 1. 2. La tige de l'herbe et le bois de l'arbre	387
II. 1. 3. Feuilles et feuillages	389
II. 1. 4. Les fleurs	393
II. 1. 5. Les fruits	403
II. 2. Les caractéristiques pour définir une partie ou l'entièreté d'une plante médicinale	407
II. 2. 1. Sur la plante médicinale plaisante aux sens.....	407
II. 2. 1. 1. Le goût de la plante médicinale	407
II. 2. 1. 2. L'odeur de la plante médicinale	412
II. 2. 2. Sur le lieu d'origine et de croissance de la plante	415
II. 2. 3. Les plantes associées à d'autres plantes	419
II. 2. 4. La plante selon l'heure du jour et le jour de l'année.....	423
II. 2. 5. Les vertus des plantes qui améliorent le quotidien.....	427
Chapitre 3 : Les mythes sur les plantes et leurs vertus.....	435
I. Les mythes et les débats dans l'histoire de la médecine végétale	435
II. Les plantes liées à la vie des rois et des cités	445
Conclusion.....	457
TROISIÈME PARTIE : Analyse de sept phytonymes	461
Introduction	461
Chapitre 1 : Étude lexicologique et imaginaire de la camomille	467
I. Étymologie gréco-latine de <i>camomille</i> : l'imaginaire antique de la plante	467

I. 1. Le principal nom latin	467
I. 2. Les adjectifs latins signifiant « de camomille »	468
II. <i>Camomille</i> en français : imaginaire d'une fleur des chemins et plante des médecins ...	468
II. 1. <i>Camomille</i> : « camomilles »	468
II. 2. <i>Anthemis</i> : « camomille », pour une histoire de fleur	472
II. 3. <i>Camomilin</i> : « de camomille »	474
II. 4. <i>Cameline</i> et huile de camomille	474
II. 5. <i>Camomille</i> : « infusion de camomille »	476
Chapitre 2 : Étude lexicologique et imaginaire de la menthe	479
I. Étymologie gréco-latine de <i>menthe</i> : <i>menta</i> et ses dérivés	479
II. <i>Menthe</i> en français : variations de l'imaginaire d'une herbe aromatique médicinale ...	480
II. 1. <i>Menthe</i> et ses autres noms	480
II. 1. 1. <i>Menthe domestique</i>	481
II. 1. 2. <i>Menthe sauvage</i> ou <i>mentastre</i>	483
II. 1. 3. <i>Menthe coq</i>	484
II. 1. 4. La <i>menthe d'eau</i> ou <i>menthe aquatique</i>	485
II. 1. 5. La <i>menthe pouliot</i>	486
II. 1. 6. La <i>menthe poivrée</i>	486
II. 1. 7. Autres noms de menthes moins connus	487
II. 1. 8. <i>Menthe</i> comme « autre espèce de plante » : histoires de métamorphoses et superstitions	488
II. 2. L'homonyme <i>mente</i>	490
II. 3. <i>Menthol</i> , <i>mentholé</i> et autres dérivés	491
II. 4. Usages métonymiques de <i>menthe</i> : les breuvages à la menthe	491
II. 5. Les proverbes mentionnant la menthe et l'amour	492
Chapitre 3 : Étude lexicologique et imaginaire de la verveine	495
I. Étymologie de <i>verveine</i> : l'imaginaire antique de la plante	495

I. 1. <i>Verbena</i> et <i>Verbenaca</i> : les noms principaux pour « verveine »	495
I. 2. Autres termes pour désigner la verveine officinale : la verveine, une plante des dieux	496
II. <i>Verveine</i> en français : « verveines »	498
II. 1. <i>Verveine</i> : « verveine »	498
II. 2. <i>Verveine</i> pour désigner d'autres plantes	500
II. 3. Le dérivé <i>verbénacées</i>	501
II. 4. <i>Verveine</i> : « préparations à base de verveine »	501
II. 5. <i>Herbe sacrée</i> : « verveine »	503
II. 6. <i>Ysena</i> : « verveine » au XII ^e siècle	505
Chapitre 4 : Études linguistiques et imaginaire de la mélisse	507
I. Étymologie de <i>mélisse</i> : la plante, ses noms et ses mythes durant l'Antiquité.....	507
I. 1. Les noms de la <i>mélisse</i> : une plante aromatique qui attire les mouches à miel	507
I. 2. Le nom propre <i>Mélissa</i> : les mythes sur la mélisse et le miel.....	508
II. <i>Mélisse</i> en français : une plante médicinale qui parfume une boisson	509
II. 1. Les noms de la mélisse	509
II. 2. <i>Mélisse</i> et <i>mélitte</i> : les variétés de mélisse	511
II. 2. 1. La <i>mélisse des jardins</i>	511
II. 2. 2. La <i>mélitte</i>	511
II. 2. 3. Autres mélisses	512
II. 3. Les autres significations de <i>mélisse</i>	513
II. 4. Les <i>eaux de mélisse</i> et autres remèdes liquides composés de cette plante	513
II. 4. 1. Eaux de mélisse	513
II. 4. 2. Vin de mélisse	514
II. 4. 3. Infusions de mélisse.....	515
II. 4. 4. Huiles de mélisse	515
Chapitre 5 : Études linguistiques et imaginaire du tilleul	517

I. Étymologie latine de <i>tilleul</i> et autres dérivés latins	517
II. <i>Tilleul</i> et ses dérivés en français	517
II. 1. Les termes français définissant certains usages de l'écorce et du bois du tilleul... 518	
II. 1. 1. <i>Tille</i> comme « la fibre du tilleul » et ses dérivés : des indices sur le développement du textile	519
II. 1. 1. 1. La <i>Tille</i>	519
II. 1. 1. 2. <i>Tiller</i> et ses dérivés dans les activités textiles.....	520
II. 1. 1. 3. <i>Teilleur</i> et <i>teilleuse</i> et leurs dérivés.....	520
II. 1. 1. 4. <i>Tille</i> , <i>tillon</i> et autres fils	521
II. 1. 1. 5. <i>Fibre de tilleul</i> et expressions dérivées : la valeur du tilleul dans la vie économique	521
II. 1. 2. <i>Til</i> comme « bois » et ses adjectifs dérivés.....	522
II. 1. 2. 1. Usages et qualification du bois de tilleul dans la construction de meubles et de maisons	522
II. 1. 2. 2. Le bois de tilleul pour confectionner des outils et des armes	523
II. 1. 2. 3. <i>Til</i> dans les bateaux.....	524
II. 2. Le tilleul et ses dérivés comme des lieux de rencontres	524
II. 2. 1. <i>Til</i> et ses dérivés désignant des lieux	524
II. 2. 2. Le tilleul comme symbole d'hospitalité rythmant la vie d'une cité	525
II. 2. 2. 1. Tilleul et leçon d'hospitalité et d'amour fidèle dans le mythe de Philémon et Baucis	525
II. 2. 2. 2. Le tilleul accueillant la vie d'une cité	527
II. 2. 2. 3. <i>Tilleure</i> ou le tilleul dans le calendrier.....	528
II. 3. <i>Tilleul</i> : « infusion de tilleul ».....	529
Chapitre 6 : Études linguistiques et imaginaire de l'oranger	533
I. L'origine d' <i>orange</i> : formation d'un nom pour une plante qui voyage.....	533
II. Orange en français et ses dérivés.....	534
II. 1. <i>Pume d'orange</i> : « pomme de l'oranger »	534

II. 2. <i>Orange</i> et ses compléments	535
II. 2. 1. <i>Orange douce</i> et <i>orange amère</i>	535
II. 2. 2. Les <i>oranges</i> et leurs origines	536
II. 2. 3. <i>Orenges</i> : « Autres plantes ou des objets »	536
II. 3. <i>Orange</i> et ses dérivés : le commerce du fruit	537
II. 4. L'adjectif <i>orange</i> : « la couleur orange », et ses dérivés.....	538
II. 5. <i>Oranger</i> et ses propres dérivés	538
II. 5. 1. <i>Oranger</i> : « arbre fruitier ornemental issu des terres lointaines »	538
II. 5. 2. Les noms dérivés d' <i>oranger</i>	539
II. 6. Les préparations à base d'orange	540
II. 6. 1. Les préparations alimentaires	540
II. 6. 2. Consommation et préparations essentiellement médicinales avec de l'orange	542
II. 6. 2. 1. Manger une orange	542
II. 6. 2. 2. Le jus d'orange.....	542
II. 6. 2. 3. L'huile essentielle d'orange amère	543
II. 6. 2. 4. Les préparations avec de la fleur d'oranger	543
II. 6. 2. 5. Boissons avec d'autres parties de l'orange	544
Chapitre 7 : Études linguistiques et imaginaire du poivre.....	547
I. Étymologie de <i>poivre</i>	547
II. L'histoire de poivre et de ses dérivés en français.....	548
II. 1. <i>Poivre</i> et ses sens	548
II. 1. 1. Les sortes de poivre	549
II. 1. 1. 1. Le <i>poivre noir</i>	549
II. 1. 1. 2. Le <i>poivre blanc</i>	551
II. 1. 1. 3. Le <i>poivre long</i>	552
II. 1. 1. 4. Le <i>poivre rouge</i>	552

II. 1. 1. 5. Le <i>poivre gris</i>	552
II. 1. 2. Le poivre et ses multiples localisations	553
II. 1. 3. Des noms composés avec <i>poivre</i> pour évoquer des origines lointaines	555
II. 1. 4. <i>Poivre</i> pour parler d'autres plantes	555
II. 2. Les noms dérivés de <i>poivre</i>	556
II. 2. 1. Le <i>poivrier</i>	556
II. 2. 2. La <i>poivrière</i>	558
II. 2. 3. La <i>poivrée</i> et la <i>poivrade</i>	558
II. 2. 4. Le <i>pevrelle</i>	561
II. 2. 5. Le <i>poivron</i>	561
II. 2. 6. Les <i>pipéracées</i>	561
II. 2. 7. La <i>pipérine</i>	561
II. 2. 8. Le <i>poivrot</i> et ses dérivés	561
II. 2. 9. La <i>pébrine</i> et son dérivé	562
II. 2. 10. Autres dérivés moins connus	562
II. 3. Les adjectifs <i>poivre</i> , <i>poivré</i> et <i>empoivré</i>	562
II. 3. 1. <i>Poivre</i>	562
II. 3. 2. <i>Poivré,e</i>	562
II. 3. 3. <i>Empoivré,e</i>	563
II. 4. Les verbes <i>poivrer</i> et <i>se poivrer</i> , <i>empoivrer</i> et <i>s'empoivrer</i>	563
II. 4. 1. <i>Poivrer</i> et ses dérivés.....	563
II. 4. 2. <i>Empoivrer</i> et <i>s'empoivrer</i>	564
II. 5. Locutions et autres expressions avec <i>poivre</i>	564
II. 5. 1. <i>Plus noir que poivre</i>	564
II. 5. 2. <i>Piler du poivre</i>	564
II. 5. 3. <i>Broyer tel poivre</i> , <i>épendre le poivre</i> et <i>chier du poivre à quelqu'un</i>	565
II. 5. 4. <i>Piler le poivre avant d'avoir le lièvre</i>	565

II. 5. 5. <i>Cher a poivre</i>	566
II. 5. 6. <i>Poivre et sel</i>	566
II. 5. 7. Les expressions avec <i>poivre</i> pour parler des nuisances à la santé	566
II. 5. 8. Autres expressions dont les dates ne sont pas attestées	566
Conclusion.....	569
Conclusion générale	573
Bibliographie.....	579
I. Encyclopédies et autres écrits savants : des approches scientifiques des plantes médicinales	579
I. 1. Écrits savants de l'Antiquité encore consultables et études biographiques d'auteurs antiques.....	579
I. 1. 1. Traités antiques abordant les plantes médicinales.....	579
I. 1. 2. Recherches des noms d'auteurs antiques.....	580
I. 2. Encyclopédies, manuels agricoles et autres écrits savants du Moyen Âge (V ^e – XV ^e siècle)	581
I. 3. Traités savants de la Renaissance	582
I. 4. Écrits savants du XVII ^e siècle et suivants.....	583
I. 5. Sélection d'ouvrages littéraires mentionnant des plantes.....	584
II. Ouvrages utiles à l'établissement de la définition des plantes et à la compréhension des langues anciennes et modernes	586
II. 1. Dictionnaires.....	586
II. 2. Dictionnaires sur les symboles	589
II. 3. Grammaires, précis de phonétique et études de vocabulaire.....	589
II. 4. Histoire du livre, rhétorique et stylistique	590
III. Histoire et mythologie des plantes	591
IV. Astrologie, médecine, pharmacie : études historiques.....	593
V. Formations des savoirs et des symboles au Moyen Âge et à la Renaissance	596
V. 1. Histoire, hagiographie, folklore et anthropologie	596

V. 2. Encyclopédies et traductions.....	597
V. 3. Imaginaires du Moyen Âge et de la Renaissance	597
V. 4. Littérature, culture et philosophie	598
VI. Sur l'imaginaire et la création de mythe.....	599
VII. Communication et imaginaire : créer, informer, convaincre	600
VIII. Sitographie sélectionnant des entreprises, des associations et des journaux à destination du grand public mentionnant les plantes	601
VIII. 1. Sitographie d'entreprises ou d'associations usant l'imaginaire des plantes, consultée en 2019	601
VIII. 1. 1. Entreprises usant des plantes ou abordant la naturalité.....	601
VIII. 1. 2. Agences et associations informatives sur le commerce des plantes médicinales et l'environnement	602
VIII. 1. 3. Plates-formes de financement	603
VIII. 2. Articles de journaux à destination du grand public abordant l'actualité les plantes médicinales.....	603
IX. Travaux présentés durant la CIFRE	604