

# Les grands crus du Moyen Âge

Outre les plaisirs de la table, le vin constitue la base de plusieurs remèdes médicinaux au Moyen Âge. Mélangés et bouillis avec des plantes, du miel et des épices, ces breuvages étonnants aux vertus multiples ont même fait partie de la pharmacopée française jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle.

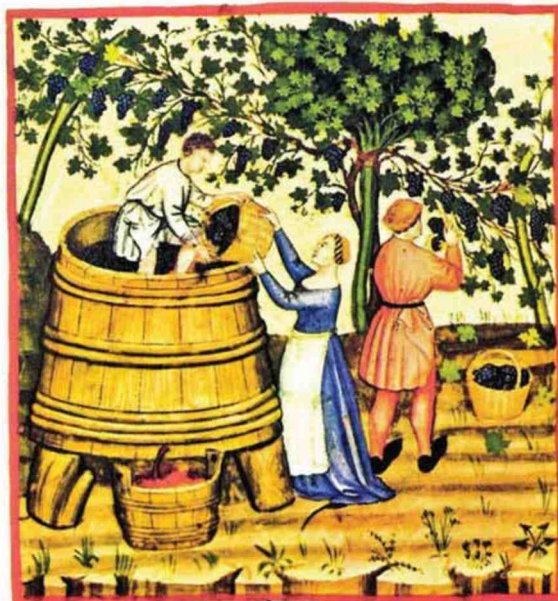
**a**u Moyen Âge, le vin est consommé en grande quantité pour de nombreux usages. Il faut reconnaître qu'à cette époque, on le préfère à l'eau qui se trouvait souvent souillée et porteuse de microbes. Celsus, auteur majeur de l'Antiquité, affirmait d'ailleurs que « *Le vin est l'antidote de tous les poisons !* » Réputés pour favoriser la digestion et chasser les flatulences, les vins rouges étaient également prescrits dans les cas de saignées, ou pour soigner les blessures. On en donnait à boire aux femmes qui viennent d'accoucher, aux personnes convalescentes et même aux enfants puisqu'on leur attribuait des propriétés antidiarrhéiques et vermifuges.

« *Le vin était censé aider à la digestion, mais aussi à calmer les douleurs de poitrine, de cœur et de rate* », raconte l'historienne Michèle Bilimoff dans son ouvrage *Les remèdes du Moyen Âge*. Consommé sur les prescriptions des médecins, le vin est parfois coupé avec de l'eau. Plus tard, au XIV<sup>e</sup> siècle, son usage sera même évoqué pour sa capacité à repousser la funeste peste.

## Masquer l'amertume

Breuvage réconfortant, le vin était aussi associé à des plantes médicinales connues comme la sauge, l'absinthe ou l'acacia.

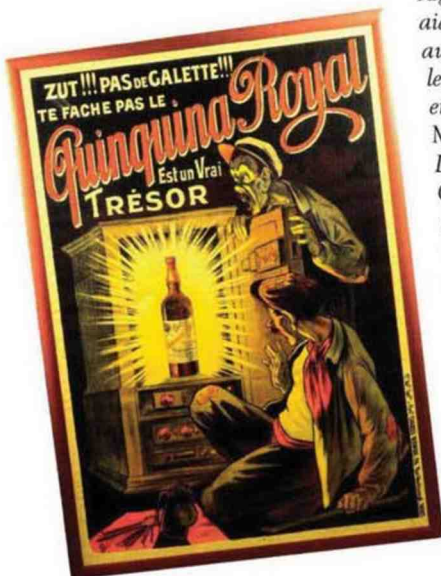
Dans la mesure du possible, on se souciait du goût des remèdes, dont on cherchait à faire oublier l'amertume ou l'acidité. Il était donc fréquent que grenade, coing ou mûre apportent leur arôme. Le choix du vin n'était pas non plus laissé au hasard. Le rouge,



On consommait du vin chaque jour, à cause de la pollution de l'eau.

plus épais, était considéré comme nourrissant, tandis que le vin blanc servait plutôt à masquer l'amertume de certains potions. D'autres recettes très éclectiques et soulageant toutes parties du corps étaient proposées. « *La racine de l'asperge pilée et bue dans du vin blanc chasse les calculs et calme les douleurs des lombes et des reins* », déclarait Platearius, médecin de l'école de médecine de Salerne. Pour protéger les dents, il suffisait selon Arnaud de Villeneuve, médecin espagnol du Moyen Âge, « *de les laver deux fois par mois avec du vin dans lequel aura bouilli une racine de thym.* »

Avec l'arrivée des épices, apparues en Europe à la suite des premières croisades, à partir du XI<sup>e</sup> siècle, les vins médicinaux prennent des goûts plus exotiques. C'est ainsi que des vins un peu plus complexes deviennent prisés. On pouvait alors incorporer au vin rouge du gingembre, de la cardamome, du poivre, de la maniguette, de la muscade, ou encore du girofle. Au vin dans lequel avaient cuit du gingembre



Le vin de quinquina fut aussi très utilisé pour traiter la malaria. Ses propriétés ont commencé à être connues en Europe au XVII<sup>e</sup> siècle.

et du cumin, on accordait des vertus contre les douleurs d'estomac, dues à des ventosités.

L'antidotaire Nicolas proposait la *Benedicta*, mélange de girofle, safran, saxifrage, poivre long, sel, sucre, galanga, carvi et fenouil « avec du miel, à prendre le soir avec du vin chaud, en quantité d'une châtaigne », peut-on lire dans l'ouvrage de Michèle Bilimoff. Les épices étant rares et chères, ces breuvages étaient aussi une manière d'affirmer sa puissance, lors des festivités, en plus d'être jugé sain par les médecins. Également assimilées au paradis, plus on ingurgitait d'épices, et plus on avait de chance d'y accéder.

### Des recettes cultes

Certaines de ces compositions ont acquis au fil des ans une vraie notoriété. C'est le cas de l'hypocras, ou *vinum hypocraticum* dont les ingrédients ne se trouvaient alors que chez l'apothicaire (ancien nom accordé aux pharmaciens), et qui était apprécié aussi bien comme boisson festive qu'en remède pour les maux d'estomac. Les médecins, conseillaient la prise d'un verre du breuvage avant le repas afin de rendre plus digeste l'alimentation très carnée de l'époque. Composé de vin, de sucre, de cannelle, d'amande douce, de musc, la légende attribue sa recette au médecin grec Hippocrate. Le vin des cardiaques d'Hildegarde de Bingen, abbesse du XI<sup>e</sup> siècle considérée comme l'un des médecins les plus renommés de son temps, fut aussi très prescrit pour garder un cœur en forme (lire encadré ci-contre). Tout comme, le claret, *claretum*, ou *clarea*, qui était un vin blanc avec du miel, des fleurs, de la cannelle et du gingembre. Au début du XIV<sup>e</sup> siècle, apparaît aussi la recette du piment dans le Régiment de Sanitat d'Arnaud de Villeneuve.

Pourtant, à la fin du Moyen Âge, les vins médicaux perdent un peu de leur aura. Certains l'expliquent par l'influence grandissante de l'Islam sur la médecine médiévale dans l'Occident chrétien. Toutefois, ils continuent à être prescrits jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle à tous ceux qui cherchent à retrouver appétit et tonus. En 1886, un pharmacien d'Atlanta connaît un franc succès avec son vin stimulant aux feuilles de coca et aux noix de kola qui laissera ensuite sa place à la célèbre boisson Coca-Cola. Le vin de quinquina fut aussi très utilisé pour traiter la malaria. Les deux breuvages figuraient même encore dans la huitième édition de la *Pharmacopée française...* en 1965. ■

Anne Peron



Au Moyen Âge, le vin s'invitait à la table des seigneurs qui en consommaient en quantité. Ceux-ci contribuèrent ainsi au développement des vignes.

Faites-le vous-même .....

### Recette du vin des cardiaques selon Hildegarde de Bingen

On se souvient de la place du vin dans la médecine d'Hildegarde de Bingen, abbesse et soignante au XI<sup>e</sup> siècle et dont le monastère situé dans la vallée du Rhin, était entouré de vignobles. Son vin des cardiaques est un mélange utilisé en cas de palpitation, de douleurs cardiaques et de faiblesses du cœur. En voici la recette tirée de l'ouvrage *Hildegarde pour les débutants*, par Mélody Molins aux éditions IH.

**Ingrédients** 10 tiges de persil  
• 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin  
• 3 cuillères à soupe de miel toutes fleurs  
• 1 bouteille de vin blanc ou de vin rouge bio et doux de préférence.

**Préparation** 1. Dans une casserole, verser le vin. Ajouter ensuite le vinaigre, le miel et ensuite, le persil plat. 2. Chauffer le tout cinq minutes.

Mettre en bouteille et fermer aussitôt après.

**Utilisation** Prendre 2 cuillères à soupe après les repas principaux, pour renforcer le muscle cardiaque dans les périodes intensives de travail, ou de stress important ou tout simplement pour retrouver la zen attitude.



Persil,  
*Petroselinum  
crispum*