



HAL
open science

”Eau et vin. Les accords impossibles. Années 1820-années 1910”

Stéphane Le Bras

► **To cite this version:**

Stéphane Le Bras. ”Eau et vin. Les accords impossibles. Années 1820-années 1910”. D. Nourrisson (dir.), L'eau, source de vie, La Diana, p. 225-244, 2019. hal-02486543

HAL Id: hal-02486543

<https://hal.science/hal-02486543>

Submitted on 21 Feb 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.

Ceci est une version intermédiaire du texte final. Elle contient probablement des coquilles et de légères différences avec le texte final.

Eau et vin. Les accords impossibles.

Années 1820-années 1910

Dans son édition du 10 mai 1907, alors que la crise viticole bat son plein en raison de la mévente structurelle qui frappe la filière depuis près d'une décennie maintenant¹, *Le Petit Parisien* prend position :

« [...] cette crise [...] résume, en quelque sorte, la carrière contrariée de ce « jus de la treille » où nos pères voyaient, avec raison, une source de force, de joie et que, sous des influences diverses, nous avons fâcheusement délaissé. « On ne boit plus » disent les vieux gourmets. Ou du moins, on boit moins bien. L'eau d'une part, les apéritifs et liqueurs d'autre part, ont fait au vin une concurrence désastreuse. Il y a là une question de mode [...]. La mode, dont je parlais à l'instant, est née, pour beaucoup, dans l'imagination féconde des médecins. Il y a trente ans, tout le monde buvait du vin. [...] Mais la médecine était là qui veillait sur nous et [...] les médecins rendirent l'oracle que voici : - vous buvez du vin : vous avez tort. Le vin ne sert à rien. Il charge l'estomac. Il irrite les nerfs. Il fait ceci. Il fait cela. Buvez de l'eau minérale ou bouillie. Éliminez de votre régime le préjugé du vin. Le vin est la cause de tous vos maux². »

En ce sens, le journaliste ne fait que résumer les relations complexes et ambiguës qui caractérisent le couple eau et vin, dans un pays où le vin fait figure d'élément patrimonial fort et ancien³ et où l'eau est depuis un demi-siècle environ un sujet brûlant de santé publique⁴.

¹ Sur le sujet, voir Rémy Pech, *Entreprise viticole et capitalisme en Languedoc-Roussillon, du phylloxéra aux crises de mévente*, Toulouse, Publications du Mirail, 1975.

² « Un méconnu », *Le Petit Parisien*, Ed. de Paris, 19 mai 1907.

³ Didier Nourrisson, *Une histoire du vin*, Paris, Perrin, 2017.

⁴ Stéphane Frioux, *Les batailles de l'hygiène : villes et environnement de Pasteur aux Trente Glorieuses*, Paris, PUF, 2013.

L'époque en elle-même est particulièrement paradoxale : alors que le mouvement antialcoolique bat son plein, autour de la toute puissante Ligue nationale contre l'alcoolisme (LNCA, fondée en 1905), jamais les consommations de boissons alcoolisées n'ont atteint de tel niveau. Au premier rang de celles-ci, le vin occupe une place prééminente : pour répondre à une croissance sans cesse plus élevée de la consommation métropolitaine (83 litres par habitants dans les années 1830 ; près de 151 litres dans les années 1900), les surfaces viticoles ont gonflé, plus particulièrement dans le Midi méditerranéen (la production héraultaise – premier département fournisseur – passe de 3 à 10,5 M d'hectolitres sur la même période, tandis que sa superficie viticole double). Dans le même temps, la consommation de boissons distillées et d'apéritifs enfla elle aussi : 3,97 litres d'alcool pur par habitant en 1911 contre 1,12 litre en 1830⁵. Ces chiffres sont en réalité bien en-deçà des quantités véritablement consommées : certaines productions sont sous-estimées (consommation familiale), d'autres étant absentes (boissons dites « de ménage » fabriquées à Paris en grande quantité à partir de décoction de fruits pendant la Belle Époque). Pourtant, au même moment, les grands principes hygiénistes sont appliqués (notamment par le biais de la loi – 1873 sur l'ivresse publique ou 1902 sur l'hygiène publique), tandis que de nouveaux *process* permettent de faire émerger sur le marché de nouvelles boissons non-alcoolisées, à base d'eau⁶.

Dans ce cadre singulier et donc *a priori* antinomique, nous aurons pour but ici de réfléchir, sur le temps moyennement long, aux mécanismes de construction de cette relation équivoque entre eau et vin.

1. Le « vin hygiénique », meilleur substitut de l'eau ?

Popularisée par Pasteur dans les années 1860⁷, l'expression « le vin est la plus hygiénique des boissons » révèle en creux l'un des soucis majeur de la période, à savoir l'approvisionnement en eau potable sur le territoire national et sa compensation par la consommation de vin.

⁵ L'ensemble des chiffres précédent proviennent de l'*Annuaire statistique*, édité par la Statistique générale de la France, édition de 1934, p. 176-177.

⁶ Voir, par exemple, Nicolas Marty, *Perrier, c'est nous ! Histoire de la source Perrier et de son personnel*, Paris, Ed. de l'Atelier, 2005.

⁷ Louis Pasteur, *Études sur le vin : ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir*, Paris, Imprimerie impériale, 1866, p. 56.

1.1. Les problèmes de ravitaillement en eau

Sans contestation possible, l'eau a toujours été considérée comme la boisson la plus saine pour l'homme, comme en témoigne *Le vocabulaire de l'hygiène et de la santé* en 1881 :

« L'eau est la plus saine des boissons pour quiconque éprouve peu de fatigues et vit sous un ciel tempéré. Elle doit, pour être salubre, dissoudre le savon, renfermer de l'air, et cuire les légumes secs. L'eau de pluie et l'eau de rivière sont ordinairement les plus saines, comme plus aérées que celle de source, et moins salines que celle de puits⁸. »

Cette présentation met pourtant en lumière le principal problème de la consommation d'eau, c'est-à-dire à la fois sa très grande altérabilité et la forte variabilité de sa qualité, selon les lieux et les périodes.

Ainsi, si l'eau « est la seule boisson indispensable à l'organisme⁹ », il n'en demeure pas moins que sa consommation est problématique. C'est le cas dans les grandes villes où relativement tôt dans le siècle, les experts mettent en évidence à la fois la nocivité des eaux corrompues et impropres à la consommation, et la nécessité de rechercher les sources les plus saines possibles afin d'assurer un approvisionnement sécurisé et le plus constant possible à une population urbaine en croissance¹⁰. Mais c'est également le cas plus tard au cours du XIXe siècle et au début du XXe. En 1862 par exemple, le docteur Armand Gautier mène une étude générale des eaux potables à Narbonne¹¹. S'il présente les principales vertus de l'eau, « support constant des ingrédients de la vie » et « boisson naturelle et indispensable à l'homme », il y décrit également toutes les causes de sa détérioration : quantité notable de matières organiques, impuretés des villes, germes aériens, limons des plaines, détritiques des montagnes que l'on retrouve notamment dans les eaux de rivière voire de pluie. Une cinquantaine d'années plus tard, dans un rapport sur les conditions des communes héraultaises, la Commission d'hygiène départementale aborde, elle aussi, la qualité des eaux consommées, notamment à Montpellier. Elle y remarque que celles-ci sont régulièrement souillées par les eaux usées, entraînant la

⁸ Grande pharmacie Saint-Antoine (Lyon), *Vocabulaire de l'hygiène et de la santé*, Annonay, Imp. de Liénard, 1881 (7^e éd), p. 45.

⁹ J. Maraval et V. Jeanjean, *Cahier d'antialcoolisme*, Montpellier, Impr. Firmin, Montane et Sicardi, 1905, p. 7.

¹⁰ Claude Lachaise, *Topographie médicale de Paris*, Paris, J.-B. Baillière, 1822.

¹¹ Armand Gautier, *Étude générale des eaux potables : suivie d'une application particulière aux eaux de source de la ville de Narbonne*, Montpellier, Impr. Martel ainé, 1862.

présence massive de bactéries nocives¹². Le constat est donc imparable : les eaux consommées sont encore, dans les années 1910, sujettes à caution en raison de leur insalubrité chronique.

Au-delà des villes, dont l'approvisionnement tend à s'améliorer sur la période, des cas fréquents de détérioration des eaux potables sont relevés dans les zones rurales, où les nappes phréatiques, les cours d'eau ou les sources sont régulièrement souillés par les détritiques en décomposition, les déjections animales de toutes sortes, les industries locales (tannerie, distillerie, etc.). Il n'est donc pas surprenant que, dans une étude médicale sur le bocage normand, l'expert conclut à la morbidité de l'eau dans la transmission pathologique, et évoque l'habitude populaire, pour s'en prémunir, de mettre du cidre dans l'eau¹³. Cette pratique prophylactique, hors de Normandie où le cidre est la principale boisson alcoolisée, se retrouve abondamment dans les us et coutumes alimentaires des Français avec le vin cette fois. Elle est légitimée dans le dernier tiers du XIXe siècle par l'assertion de Louis Pasteur.

1.2. La « boisson hygiénique », archéologie d'une expression duale

Le terme de boisson hygiénique semble apparaître dans les années 1820. Ainsi, dans *Les considérations chimiques et médicales sur l'eau de Selters*¹⁴, les auteurs présentent les « effets salutaires » d'une « boisson hygiénique ». Ils mettent en lumière les « usages thérapeutiques et hygiéniques¹⁵ » d'une boisson qui permet de conserver ou d'améliorer la santé de ses consommateurs. C'est ce que confirme à la même période le *Précis historico-physique d'hygiène navale*. Ce dernier évoque, afin de régler les problèmes d'eau non-potable ou corrompue qui entraînent la diffusion rapide du choléra, l'utilisation de fontaines filtrantes dans lesquelles on dissoudrait une dose modérée de nitrite, « ce qui la rendra une boisson hygiénique très salutaire, pendant les fortes chaleurs principalement¹⁶. »

Dans les décennies suivantes, le terme sort du champ éditorial purement médical : on le retrouve dans des publications généralistes ou publicitaires. En 1834, *Le Flaneur*, un journal parisien, recommande la consommation de thé, « à la fois une boisson hygiénique agréable et

¹² Archives de l'Hérault (ADH), 5 M 102, Hygiène, Conseil de l'Hygiène départemental, rapport 1910, p. 24 et sq.

¹³ « Le cancer dans une commune de Normandie. Nature contagieuse et propagation du mal », *Journal des connaissances médicales pratiques*, 1889, p. 42-44.

¹⁴ Caventou, François, Gasc et Marc, *Considérations chimiques et médicales sur l'eau de Selters, ou de seltz naturelle, comparée avec l'eau de Selters factice*, Paris, Impr. de Fain, 1826, p. 11.

¹⁵ *Ibid.*, p. 22.

¹⁶ M. Da-Olmi, *Précis historico-physique d'hygiène navale, suivi d'un Recueil analytique des meilleurs écrits publiés sur les quatre maladies les plus redoutables aux navigateurs européens en Amérique et aux Indes*, Paris, Pillet aîné Impr., 1828, p. 446.

exhilarante¹⁷ ». En Ardèche, dans les années 1860, l'établissement thermal de Vals présente l'une des eaux minérales consommée par ses patients, « La Pauline », originaire de la région, qui « mélangée avec le plus grand nombre de sirops, [...] constitue une boisson hygiénique et rafraîchissante¹⁸ ».

Les instances juridiques jouent également un rôle important dans la diffusion de cette terminologie et participent à son institutionnalisation. En 1845, un arrêt de la cour royale reconnaît une poudre – diluée – comme « boisson hygiénique et d'agrément¹⁹ » tandis qu'un an plus tard, un arrêt du tribunal correctionnel de la Seine statue sur des vins reconnu gâtés et nuisibles pour la santé. Le tribunal déclare alors, en vertu de cette constatation, qu'ils ne peuvent pas être regardés comme « boisson hygiénique²⁰ ». L'inflexion est ici intéressante car elle renvoie à une nouvelle acception du terme. En effet, désormais, « hygiénique » ne signifie plus seulement « bon pour la santé », mais également « non nuisible pour la santé ». C'est un glissement sémantique important car il permet de faire rentrer sous ce vocable presque la totalité des boissons mises sur le marché, notamment les vins et celles à base de vin dans un contexte où, nous l'avons vu, les qualités des eaux potables sont largement remises en question au quotidien.

1.3.Le « vin hygiénique » : l'imprégnation par la pseudo-science

Sensiblement à la même période (années 1840-1860), l'association des expressions « vin » et « boisson hygiénique » devient régulière. En 1845, au cours d'un débat sur la taxation des alcools à la chambre des députés, Levavasseur, député libéral modéré de Dieppe, prévient d'une menace de la taxation des alcools qui pourrait s'élargir aux vins. Il précise son opposition en expliquant que le vin, boisson populaire par excellence, est en outre « une boisson hygiénique, fortifiante, utile à la santé²¹ ». Quinze ans plus tard, Jules Guyot dans *Culture de la vigne et vinification* reprend le même argumentaire : « Sur vingt années de production, quinze au moins peuvent produire naturellement les bons vins d'ordinaire : ces vins sont parfaits comme boisson hygiénique dès la seconde année²². » Cette affirmation vient ici en complément d'un autre argument sanitaire, à savoir que le vin ordinaire est « un aliment positif et excellent »,

¹⁷ *Le Flaneur*, 30 octobre 1834.

¹⁸ *Notice sur l'établissement thermal de Vals (Ardèche)*, 1868, non paginé.

¹⁹ *La Mode. Revue des modes, galerie de mœurs, album des salons*, avril 1845, non paginé.

²⁰ *Journal des communes : recueil périodique de décisions administratives et judiciaires*, 1846, p. 419.

²¹ *La Presse*, 5 juillet 1845.

²² Jules Guyot, *Culture de la vigne et vinification*, Paris, Librairie de la maison rustique, 1860, p. 419.

entrant donc dans la composition calorique de l'alimentation des Français. C'est ce que certifie également *La Revue viticole*, en faisant la liste des bienfaits du vin : « Ce que [la consommation ordinaire] réclame avant tout, c'est une boisson hygiénique, salubre, qui fortifie sans porter au cerveau, qui soit un stimulant pour l'estomac, active la digestion²³. »

Lorsque Louis Pasteur énonce donc que le vin est « la plus saine et la plus hygiénique des boissons », il s'inscrit alors dans un contexte et un courant qui s'est sédimenté depuis les années 1820 autour de cette idée qu'il existe des boissons bonnes pour la santé, le vin en premier lieu. L'eau ne peut pas revendiquer cette place car, comme l'indique l'étude sur les eaux de la ville de Narbonne, « il est incontestable que le vin mêlé à certaines eaux les corrige, et en tempère la fadeur ou la crudité ; qu'il peut s'opposer à certains miasmes [...] ou à certaines matières putrides qui peuvent exister²⁴ ». Surtout, l'eau ne dispose pas des soi-disant qualités propres du vin, « la plus salubre et la plus recherchée des boissons », bonne pour l'appétit ou pour digérer²⁵.

La propagande viticole s'articule alors sur des affirmations pseudo-scientifiques²⁶ qui ne reposent sur aucune véritable étude fiable, si ce n'est quelques constatations cliniques isolées ou l'immuable apport calorique. On voit alors se multiplier les vins ou les boissons à base de vins aux vertus médicinales, vendus en pharmacie : vins de quinquina, vins à la glycérine, vins au jus de viande, vins toniques qui permettent, tous avec leurs spécificités, d'atténuer les effets ou de lutter contre le choléra, la constipation, l'anémie, le diabète, la grippe, les menstruations douloureuses, la sciatique, etc²⁷.

Pourtant, à la Belle Époque, on commence à s'inquiéter des effets néfastes des grosses quantités de vin absorbées par une majorité de Français. Le vin, et son pendant l'eau, occupent alors une place toute particulière dans la lutte contre l'alcoolisme.

2. Le vin dans la lutte antialcoolique, le meilleur allié de l'eau ?

Les années 1870 voient l'émergence puis la consolidation dans les décennies suivantes, d'un mouvement antialcoolique national énergique et vigoureux²⁸. Le vin et l'eau y jouent un rôle fondamental, mais, ici aussi, ambigu.

²³ *Revue viticole. Annales de la viticulture et de l'œnologie françaises et étrangères*, 1864, p. 295.

²⁴ Armand Gautier, *Étude générale des eaux...*, *op. cit.*, p. 14.

²⁵ Grande pharmacie Saint-Antoine (Lyon), *Vocabulaire de l'hygiène...*, *op. cit.*, p. 46 et 27.

²⁶ Sur le sujet, voir notamment, Valéry Rasplus, *Sciences et pseudo-sciences. Regards des sciences humaines*, Paris, E. Matériologiques, 2014.

²⁷ Grande pharmacie Saint-Antoine (Lyon), *Vocabulaire de l'hygiène...*, *op. cit.*

²⁸ Didier Nourrisson, « Aux origines de l'antialcoolisme », *Histoire, économie et société*, 1988, 7^e année, n°4, p. 491-506.

2.1.L'eau, élément naturel de la lutte contre l'alcoolisation

Dans son *Livret d'enseignement antialcoolique*, Juste Baudrillard aborde en 1901 la question de la consommation d'eau²⁹. Celle-ci « constitue la première et la meilleure de toutes les boissons », si tant est ajoutée-t-elle qu'elle soit « de bonne qualité ». À la même période, deux enseignants héraultais précisent, dans un cahier d'antialcoolisme dont ils sont les auteurs, que le lait et l'eau sont des boissons qui « pourraient suffire à l'existence » de l'homme³⁰. Ils reprennent là un axiome communément admis dans les milieux médicaux et hygiénistes, à savoir que « l'eau pure est la boisson la plus naturelle [...]. Son absorption ne stimule ni ne ralentit aucun organisme ; elle facilite l'accomplissement de toutes³¹. »

Sa consommation sert aussi à désenivrer. Dans l'ouvrage *De l'abus des boissons alcooliques* paru en 1870, l'eau apparaît ainsi comme un ingrédient permettant de lutter contre l'ivresse passagère :

« L'ivresse simple et au premier degré réclame tout au plus comme moyens calmants quelques verres d'eau sucrée fraîche [...] [Pour les deux premiers degrés de l'ivresse], il est essentiel de faire avaler au malade une grande quantité de boissons aqueuses, afin de délayer l'alcool et d'en favoriser l'élimination par les urines³². »

Mais la consommation régulière d'eau est également présentée, sans atteindre la radicalité des mouvements de tempérance anglo-saxons – qui sont en réalité des mouvements de prohibition et d'abstinence –, comme un levier dans la lutte contre ce fléau social qu'est l'alcoolisme. Léon Joué dans son ouvrage sur l'antialcoolisme au début du siècle l'indique, signalant que la campagne contre l'alcoolisme pousse « à la consommation exclusive de l'eau et du thé³³ ». Sensiblement à la même époque, le professeur Émile Forgue dans une conférence devant la Société antialcoolique de l'Hérault, reprend cette construction argumentaire. En faisant référence à un passage de *Gil Blas* (Lesage, premier tiers du XVIIIe s.), il explique que pour combattre l'alcoolisme, il faut prôner la consommation d'eau, en grande quantité. Il

²⁹ Juste Baudrillard, *Livret d'enseignement antialcoolique*, Paris, Libr. Delagrave, 1901, p. 7.

³⁰ J. Maraval et V. Jeanjean, *Cahier d'antialcoolisme...*, op. cit., p. 7.

³¹ Léon Joué, *Les Boissons et l'antialcoolisme*, Béziers, Imprimerie Azaïs, sd (vers 1900), p. 11.

³² Louis Bergeret, *De l'abus des boissons alcooliques, dangers et inconvénients pour les individus, la famille et la société, moyens de modérer les ravages de l'ivrognerie*, Paris, J.-B. Baillière et Fils, 1870, p. 291-292.

³³ Léon Joué, *Les Boissons et l'antialcoolisme...*, op. cit., p. 67.

explicite, en donnant, à l'instar d'autres publications de cette période, l'exemple de « buveurs d'eau ayant fourni les plus grandes dépenses d'énergie morale et de résistance physique »³⁴.

Dès lors, bien que le buveur d'eau pâtisse encore d'une mauvaise réputation³⁵, l'eau entre désormais de plus en plus dans les boissons conseillées par les organismes antialcooliques et servis dans les cafés de tempérance qui voient le jour alors partout en France. Et si ce n'est l'eau, ce sont des boissons dont elle en est la base : orangeade, sirops, limonade, thé ou eau de Seltz. Cette dernière jouit même d'une réputation affirmée dans le dernier quart du XIXe siècle et le début du XXe : « Elle éteint la soif, dispense de boire beaucoup et peut ainsi préserver des entraînements à l'alcool³⁶ ». Mais aucune boisson ne semble alors rivaliser avec le vin.

2.2. Le vin, « rempart de l'antialcoolisme »

L'idée d'un vin « rempart contre l'alcoolisme » est particulièrement bien diffusée dans la société française et dans toutes ses couches. Les exemples pourraient être développés quasi infiniment. En 1845 par exemple, le député Levavasseur lorsqu'il intervient à la Chambre prévient que « le vin est une boisson hygiénique [...] tandis que les liqueurs alcooliques sont contraires à la santé de ceux qui en abusent³⁷. » Cette conception est très largement répandue dans et par les milieux médicaux. En 1862, dans son ouvrage *Éléments d'hygiène générale*, le Dr Louis Cruveilhier professe : « Le moyen le plus efficace et le plus sûr de nous épargner l'alcoolisme, c'est le vin à bon marché, et la possibilité d'un usage habituel de ce précieux breuvage³⁸. » Quelques années plus tard, dans *Le docteur au village. Entretiens familiers sur l'hygiène*, un dialogue s'instaure entre un docteur et son patient à propos de « ce qu'il est bon de boire³⁹ ». Abordant l'alcoolisme qui fait des ravages en Europe, le médecin souligne que « les admirables richesses vinicoles dont la providence nous a dotés devraient nous tenir saufs de ce vice hideux de l'alcoolisme ». Son patient rétorque alors : « On peut leur [les Français] expliquer comme quoi le vin est plus sain que l'eau-de-vie. »

³⁴ Pr. Émile Forgue, *Pourquoi et comment il faut combattre l'alcoolisme. Conférence faite à Cette sous les auspices de la SAH*, Montpellier, Imp. Delord-Boehm et Martial, 1899, p. 18-19.

³⁵ Palmicout, *Manuel des marchands de vin en gros et en détail, et des amateurs de cette boisson, ou L'art de préparer et de vendre le vin*, Paris, Terry Jeune éditeur, 1829.

³⁶ Sigismond Zaborowski, *Les boissons hygiéniques : l'eau et les filtres, l'eau glacée, les eaux minérales, etc.*, Paris, J.-B. Baillière et fils, 1889, p. 60.

³⁷ *La Presse*, 5 juillet 1845.

³⁸ Dr Louis Cruveilhier, *Éléments d'hygiène générale*, Paris, Impr. de Dubuisson, 1862, p. 142.

³⁹ Mme Hippolyte Meunier, *Le docteur au village. Entretiens familiers sur l'hygiène*, Paris, Hachette, 1873 (3e édition), p. 206.

Une croyance forte – qui se perpétuera jusqu’aux années 1950-60 – associe absence de l’alcoolisme et pays viticoles, à l’instar de ce docteur bordelais dans les années 1880 : « [Le vin] a cela [...] de prévenir jusqu’à un certain point l’ivrognerie dans les pays où les populations en font l’usage⁴⁰. » Le rôle des médecins est fondamental dans cet endoctrinement, car, au même titre que la justice, il légitime le rôle du vin dans la lutte antialcoolique. En Languedoc, comme dans d’autres régions viticoles, ce souci se double de considérations économiques dont il ne faut pas négliger l’impact sur la construction de ce discours. Ainsi, en 1903, une affiche est éditée par la Société antialcoolique de l’Hérault. Elle comporte la signature de plusieurs dizaines de médecins du département⁴¹, ainsi qu’un texte condamnant l’alcool, ce « poison » auquel il faut déclarer « une guerre sans merci ». Dans cette guerre, le vin occupe une place prééminente, tant par ses vertus hygiéniques qu’économiques :

« la consommation habituelle des absinthes et autres boissons alcooliques malfaisantes fait diminuer dans d’énormes proportions celle des boissons hygiéniques telles que le vin, qui, depuis plus de 2.000 ans, n’a cessé d’être recommandé pour donner force et santé (quand on n’en fait pas abus). Outre ces considérations supérieures d’hygiène et de moralité, il est bon d’observer que l’abandon du vin ruine dans le présent, et surtout pour tout leur avenir, des centaines de milliers de familles qui ne vivent que de la culture de la vigne, du commerce des vins et des industries accessoires... »

Il n’est dès lors pas étonnant, dans le célèbre tableau du docteur Galtier-Boissière, de voir s’opposer non pas boissons distillées et boissons aqueuses, mais boissons distillées et boissons hygiéniques, dont la plus importante, le vin, alors que l’eau en est totalement absente.

Pourtant, l’image du vin tend de plus en plus à être remise en question.

2.3. Les critiques voilées contre le vin

Dans *Le Docteur au village*, une allusion est faite à l’émergence de plus en plus forte des considérations abstinentes⁴². En effet, si le docteur veut lutter contre l’alcoolisme, il précise qu’il n’aspire pas à mettre le pays au régime de l’eau, « chose impossible en raison de

⁴⁰ Alexandre Layet, *Hygiène et maladie des paysans. La vie matérielle des campagnards en Europe*, Paris, G. Masson, 1882, p. 274.

⁴¹ ADH, 5 M 191, Hygiène, « Les médecins de l’Hérault à leurs compatriotes », 1903.

⁴² Mme Hippolyte Meunier, *Le docteur au village...*, *op. cit.*, p. 206.

l'excellence de nos vins ». Allusivement, il reconnaît ici l'existence d'un courant antialcoolique voulant proscrire jusqu'à la consommation de vin, notamment car ce dernier est régulièrement pris dans des proportions très importantes. Ce constat est partagé par Louis Bergeret en 1870⁴³ : « Mais des faits innombrables démontrent que l'homme bien constitué, jouissant d'une santé irréprochable, non-seulement n'a pas besoin de boire des liqueurs fermentées, mais qu'il se trouve mieux de n'en pas faire usage » D'ailleurs, il rajoute qu'il rencontre régulièrement « un certain nombre de personnes qui ne boivent jamais ni vin ni liqueurs, et dont la santé est très-prospère », donnant l'exemple d'une dame « dans la dernière phase de son existence [et] dont l'eau pure avait toujours été l'unique boisson » ; il reconnaît n'avoir « jamais vu un vieillard conserver comme elle dans son regard, son langage et ses mouvements, les vives étincelles du feu de la jeunesse. Elle est morte à 96 ans ».

Pour nombre d'acteurs du mouvement hygiéniste, le vin apparaît comme une première étape vers l'alcoolisme. En 1873, l'Association française contre le tabac et l'alcoolisme alerte en ce sens : « Il n'y a pas de buveur [...] qui ne s'imprègne petit à petit de la partie la plus essentielle, mais aussi la plus dangereuse du vin [...] », c'est-à-dire l'alcool⁴⁴. En 1877, l'Académie de médecine met, elle aussi, en garde contre l'abus de boissons alcooliques, même celles fermentées, en raison de « l'alcool qu'elles renferment toutes⁴⁵ ». L'Académie prévient contre le péril qu'est « cette légère excitation cérébrale » que représente « le premier degré de l'ivresse ». Incontestablement, on lit ici en sous-texte que le vin mène à l'alcoolisme.

Cette charge, indirecte, va se poursuivre durant la Belle Époque. On condamne de plus en plus l'abus de toutes les boissons alcoolisées, vins compris. En 1902, alors que la Société antialcoolique de l'Hérault vient d'ouvrir un café de tempérance où on sert en partie des boissons aqueuses, mais également du vin, le professeur Legrain, président de l'Union française antialcoolique, intervient dans la presse, reprochant aux Montpelliérains d'avoir ouvert un débit de boissons déguisé⁴⁶. Elle s'illustre parfaitement en mars 1909 : dans *L'Étoile Bleue*, l'organe de presse de la LNCA, un tableau récapitule les exercices donnés aux élèves dans le cadre de la lutte antialcoolique. Si la première leçon en Sciences physiques et naturelles est « L'eau... c'est la meilleure des boissons », celle en calcul propose de calculer les dépenses d'un alcoolique, ajoutant aux dépenses des apéritifs, celles du vin. Ce dernier au même titre que le

⁴³ Louis Bergeret, *De l'Abus des boissons alcooliques...*, op. cit., p.2, 4 et 27.

⁴⁴ *Bulletin de l'Association française contre le tabac et l'alcoolisme*, 1873, p. 31.

⁴⁵ ADH, 5 M 191, Hygiène, Affiche « Avis sur les dangers de l'abus des boissons alcoolisées », 1877.

⁴⁶ ADH, 1 T 566, Hygiène, Congrès contre l'alcoolisme et la tuberculose, 24-25 mai 1905 à Montpellier, Rapport sur la SAH.

cidre et l'alcool est dépeint comme un « poison » dans la seconde leçon de Sciences physiques et naturelles⁴⁷.

Mais les relations ambiguës, parfois frontales entre vin et eau ne s'arrêtent pas à la consommation. On les retrouve également au niveau de la production et de la commercialisation.

3. Le mouillage à l'eau, pire corrupteur du vin ?

Dans un article fustigeant la campagne anti-vin menée par certains organes antialcooliques⁴⁸, le *Midi Vinicole* aborde également la question de la fraude, autre grande inquiétude de la période. L'eau y joue un rôle majeur.

3.1.Frelatages, à tous les étages

La période courant des années 1850 aux années 1910 se caractérise par de nombreuses falsifications des vins, manipulations dans lesquelles l'eau entre dans des proportions plus ou moins grandes. Ces falsifications sont dues à la combinaison de deux facteurs contraire : la consommation croissante et les régulières années de déficit productif. Celles-ci sont en partie la conséquence de maladies qui, à intervalles réguliers et avec plus ou moins d'intensité, frappent la viticulture française. C'est tout d'abord l'oïdium dans les années 1850 qui fait chuter la production des deux-tiers en quelques années (45 à 11 M hl), puis le phylloxéra qui ruine la filière dans les années 1870-1880 (avec un étiage atteint en 1889 : 23,4 M hl) ; mildiou et black-rot ensuite dans les décennies qui suivent⁴⁹.

Pour compenser le déséquilibre offre/demande, le marché s'organise : officiellement, en favorisant dans la mesure du possible les importations depuis l'Europe méridionale et l'Algérie, touchées plus tardivement ; officieusement, en laissant se développer les productions à la limite de la légalité, tels les vins de sucre, les vins raisins secs ou les boissons dites « de ménage ». C'est le règne des vins factices et artificiels qui inondent le marché : en 1898, près de 2 M d'hl de vin de sucre sont produits, 1,4 M hl en moyenne entre 1886 et 1896⁵⁰. Dans son *Manuel général des vins*, Édouard Robinet explique la cause principale de ce mécanisme délictueux :

⁴⁷ « Programme pour l'enseignement occasionnel de l'antialcoolisme », *L'Étoile Bleue*, mars 1909, p. 34.

⁴⁸ « Les attaques contre le vin », *Le Midi Vinicole*, 07 février 1911.

⁴⁹ Pour une mise en perspective plus globale voir Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vigneronns. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988 et plus particulièrement le chapitre VII « Mort et transfiguration (1850-1900) ».

⁵⁰ Henry Sempé, *Régime économique du vin*, Thèse de doctorat, Bordeaux, 1898, Annexes.

« Le vin, plus qu'aucun autre objet de consommation, a été étudié par les fraudeurs, et cela s'explique facilement, car c'est un des produits de l'agriculture les plus répandus dans la consommation, et qui est absorbé par le plus grand nombre des consommateurs ignorants ; de plus, il se prête admirablement à la fraude, qui a toujours pour but d'augmenter le bénéfice des vendeurs⁵¹. »

De nombreuses recettes circulent, ouvertement, pour produire des « vins sophistiqués ». Toutes y intègrent de grosses quantités d'eau comme l'indique Robinet dans son ouvrage : à 100 kg de raisins secs, on ajoute 300 litres d'eau, puis on laisse macérer 36 à 72h ; on broie le mélange que l'on reverse dans une nouvelle cuve avec 100 litres d'eau tiède, mixture qu'on laisse fermenter, pour une durée variable, dans une pièce chaude. Une fois en fûts, on le laisse reposer quelques jours puis on ajoute du tannin, de l'acide citrique et on assure le collage avec de la colle de Flandre⁵².

L'eau est ainsi utilisée, dans la fraude, pour tout une série d'opérations : réduire l'alcool ou la couleur si celle-ci ont été obtenues de manière factice ; apporter l'élément aqueux dans une décoction qui en est dépourvue (vins de raisins ou de fruits secs) ; créer un breuvage de toute pièce (vins de sucre).

Mais la plus communément employée est celle du mouillage.

3.2. Le mouillage, une pratique généralisée

« Mouiller le vin » revient à l'allonger d'eau, pour en réduire la teneur en alcool ou tout simplement faire gonfler son volume. C'est, dans le cadre de la consommation, une conduite très courante, remontant au moins à l'antiquité romaine⁵³. À l'époque contemporaine, le « vin étendu d'eau » est une pratique commune, notamment à table. Pierre-Constant Guillory, estime ainsi en 1869, que les vins coupés à l'eau sont « agréables [et] économiques », bons pour « désaltérer ». C'est pour lui la définition même des « vins hygiéniques »⁵⁴. Certains traités de médecine en recommandent même la pratique, notamment en mélangeant le vin avec de l'eau

⁵¹ Édouard Robinet, *Manuel général des vins : vins rouges, vins blancs, vins artificiels, vins mousseux*, Lons-le-Saulnier, Impr. Mayet, 1888, p. 100.

⁵² *Ibid.*, p. 96-97.

⁵³ Gilbert Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Bordas, 1995.

⁵⁴ Pierre-Constant Guillory, *Les Vins alimentaires considérés au point de vue hygiénique. Guide du consommateur*, Paris, Librairie agricole, 1869, p. 50, 104 et 107.

de Seltz⁵⁵ dans les années 1850 ou de l'eau de Vittel⁵⁶ au début du XXe siècle. Les Français ont donc l'habitude de boire un vin coupé avec de l'eau, ce qui explique qu'en amont de la consommation, au niveau des producteurs et des intermédiaires, ce soit une pratique très répandue.

À la propriété, c'est une pratique courante, notamment au moment de la crise phylloxérique qui réduit les rendements à la portion congrue. Lorsqu'éclate ensuite la crise de mévente et que des enquêtes sont diligentées dans les régions viticoles pour savoir comment la résoudre, la question de la fraude revient à de multiples reprises⁵⁷. En 1902, l'inspecteur de la Banque de France à Béziers indique que « la fraude [...] se pratique dans tout le Midi sur une vaste échelle⁵⁸ ». Certes, il ne s'agit pas uniquement de mouillage, mais l'étude de la presse spécialisée dans le Midi⁵⁹, ainsi que les registres judiciaires de la période montrent que le mouillage – direct ou indirect, pour masquer une autre fraude – rentre dans une large part de ces pratiques délictueuses.

Les intermédiaires sont, pour leur part, bien plus impliqués dans ce type de fraude, si l'on en croit les sources et les archives de l'époque. Si le député Georges Cazeaux-Cazalet reconnaît en 1905 que le mouillage s'exerce partiellement « dans les caves des commerçants [c'est-à-dire des négociants] »⁶⁰, ce sont surtout les débitants qui s'adonnent à ce genre de pratiques. Cazeaux-Cazalet, l'un des députés les plus en vue dans les commissions d'enquête sur les causes de la crise dans les années 1900, l'admet sans fard : « [...] il y a le mouillage chez le débitant [et il] atteint de si grandes proportions, porte un tort si considérable à la viticulture, qu'il faut en rechercher la suppression⁶¹ ». Ce mouillage se pratique essentiellement dans les centres urbains, notamment à Paris où *La Lanterne* décrit avec minutie de véritables « fabriques de vins », surnommés avec ironie « baptistères ». La situation est telle que certains débitants vendent un vin « naturel », « garanti sans eau »⁶².

Toutes ces dérives poussent alors les autorités à réagir.

⁵⁵ L.-M. Lombard, *Le cuisinier et le médecin. Le médecin et le cuisinier*, Paris, Curmer, 1855, p. 130.

⁵⁶ Dr Constant, *Les Régimes des arthritiques aux eaux de Vittel, goutte, gravelle, coliques hépatiques, diabète, obésité*, Saint-Dizier, O. Godard et A. Brulliard, 1905.

⁵⁷ Voir par exemple Archives nationales, C//5655 et 5656, Assemblées nationales, Enquête sur la crise viticole, 1902.

⁵⁸ Archives de la Banque de France, Béziers, 1902.

⁵⁹ Comme le *Moniteur judiciaire du Midi*.

⁶⁰ *Journal officiel, Débats parlementaires, Chambre des députés*, 16 juin 1905, p. 2225.

⁶¹ *Ibid.*, p. 2227.

⁶² *La Lanterne*, 13 août 1897.

3.3. Déjouer et lutter contre le mouillage

À cet égard, le rôle des scientifiques est fondamental car c'est grâce à eux que les techniques de débusquage de la fraude au mouillage progressent. En 1862, Apollinaire Bouchardat explique par exemple comment il a pu prouver le mouillage de certains produits en piégeant un marchand de vins dont il venait de tester la marchandise : le précipité obtenu par mélange de l'eau avec un liquide (non spécifié) est si opaque que la présence de chaux est incontestable. Or le calcaire se retrouve en grande quantité dans les eaux des puits parisiens, eaux communément utilisées pour mouiller les vins frauduleux. La technique est donc, pour l'époque, imparable⁶³. Par la suite, l'engagement des scientifiques va aller grandissant grâce à des outils et des techniques de plus en plus fins et l'implication de personnalités locales (comme le pharmacien) ou régionales (comme Lucien Roos, directeur de la station œnologique de Montpellier⁶⁴).

C'est surtout la législation qui donne une impulsion nette dans la traque des vins mouillés. La première loi générale sur les falsifications du 27 mars 1851 est ainsi rapidement élargie en mai 1855 aux boissons alors que les premières grandes fraudes de masse ont perturbé le marché à la suite de la crise de l'oïdium. Ces premières dispositions ne ciblent pas spécifiquement le mouillage, bien que celui-ci soit l'une des composantes, nous l'avons vu, des pratiques délictueuses. Il faut attendre les années 1880 pour que de véritables discussions focalisent sur le mouillage, notamment lorsqu'il est question de débats techniques à la Chambre sur les pratiques relatives à l'amélioration des vendanges. On évoque par exemple le risque de « mouillage infini » pour les vins titrant plus de 12° en 1884⁶⁵. Les lois Griffé (1889) puis Brousse (1891) permettent de mieux cerner les qualités propres des vins : la première définit légalement le vin comme « produit exclusif de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais » et la seconde oblige les vendeurs à indiquer la nature de leurs produits. Mais la grande avancée en la matière consiste dans la loi de juillet 1894 qui, textuellement et officiellement, punit le mouillage (ainsi que le vinage, ajout d'alcool dans le moût)⁶⁶.

Cet arsenal législatif n'est toutefois pas suffisant : en 1902, le député Jules Pams, dont les propos sont corroborés par Joseph Caillaux, ministre des Finances de l'époque, signale

⁶³ Apollinaire Bouchardat, « Conférences sur l'usage et l'abus des boissons fermentées », *Annuaire de thérapeutique, de matière médicale, de pharmacie et de toxicologie*, 1862, p. 243-245.

⁶⁴ *Hommage à Lucien Roos*, s.l., 1910 (disponible aux ADH, sous la cote BRA/5095).

⁶⁵ *Journal officiel, Débats parlementaires, Chambre des députés*, 10 novembre 1884, p. 2250-51.

⁶⁶ Pour plus de précision, voir Maurice Savignon, *Le mouillage des vins aux yeux de la loi, de la doctrine et de la jurisprudence, examen critique du nouveau projet de loi*, Impr. P. Dupont, 1894.

devant la Chambre que l'essentiel des fraudes commerciales proviennent toujours du mouillage⁶⁷. Cazeaux-Cazalet, en 1905, abonde dans son sens⁶⁸. Seule l'instauration du Service de répression des fraudes (en deux temps 1905 puis 1907) permet alors d'amorcer un ralentissement, mais timide, de la pratique.

Conclusion

À bien des égards, eau et vin occupent dans l'imaginaire, le quotidien et l'économie des Français une place particulière, tout comme l'est leur relation. Celle-ci est complexe et évolutive, s'articulant autour d'un triple processus : celui de pratiques habituelles et courantes de consommation, celui des représentations auxquelles vin et eau renvoient, celui d'une approche scientifique de plus en plus fine et rigoureuse.

Dès lors, dans un rapport de complémentarité, mais également de concurrence voire d'opposition, l'eau et le vin jouent un rôle fondamental dans la société française des années 1820 aux années 1910, tant en période de relative prospérité qu'en période de crise⁶⁹.

Cette imbrication, à la fois des identités des deux produits, mais également de leur positionnement sur le marché, faite de discours quasi idéologiques et d'imprécations souvent pseudo-scientifiques, conditionne les logiques et enjeux de consommation des Français durant la période et bien au-delà⁷⁰.

⁶⁷ *Journal officiel, Débats parlementaires, Chambre des députés*, 20 février 1902, p. 814.

⁶⁸ *Ibid.*, 16 juin 1905, p. 2225.

⁶⁹ Sur le sujet pendant la Première Guerre mondiale, voir Stéphane Le Bras, « Et le vin faillit devenir un alcool. Perceptions, représentations et pratiques autour du vin pendant la Première Guerre mondiale », dans Hubert Bonin (dir.), *Vins et alcools pendant la Première Guerre mondiale (1914-1919)*, Bordeaux, Féret, 2018, p. 41-65.

⁷⁰ Voir Didier Nourrisson, *Crus et cuites. Histoire du buveur*, Paris, Perrin, 2013.