



**HAL**  
open science

# Les boissons amères dites "hygiéniques", principalement au quinquina, entre le début du XIXe siècle et le milieu du XXe. Médicaments ou liqueurs de table ? Une longue controverse entre pharmaciens et liquoristes

Pierre Charles Labrude

## ► To cite this version:

Pierre Charles Labrude. Les boissons amères dites "hygiéniques", principalement au quinquina, entre le début du XIXe siècle et le milieu du XXe. Médicaments ou liqueurs de table ? Une longue controverse entre pharmaciens et liquoristes. 2022. hal-03636369

**HAL Id: hal-03636369**

**<https://hal.science/hal-03636369v1>**

Preprint submitted on 10 Apr 2022

**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.

**Les boissons amères dites "hygiéniques", principalement  
au quinquina, entre le début du XIX<sup>e</sup> siècle et le milieu du XX<sup>e</sup>.  
Médicaments ou liqueurs de table ?  
Une longue controverse entre pharmaciens et liquoristes...**

**Pierre Labrude**

professeur honoraire de pharmacie à l'université de Lorraine,  
membre associé du centre régional universitaire lorrain d'histoire EA 3945,  
membre de l'académie internationale d'histoire de la pharmacie.

Au XIX<sup>e</sup> siècle apparaissent, à côté des alcools traditionnels, de nombreux apéritifs, digestifs et liqueurs qui sont assez fréquemment issus de préparations pharmaceutiques dont ils empruntent des constituants végétaux locaux ou exotiques, voire provenant des deux catégories. Le quinquina figure en très bonne place parmi ces constituants. Il joint à ses propriétés fébrifuges (contre la fièvre) et antipaludiques (ou anti-malariques), celle d'être amer et par conséquent doué de propriétés apéritives, lesquelles sont, initialement, des propriétés médicinales. A l'origine en effet, les apéritifs sont des médicaments à part entière. Le mot vient de *aperire*, du latin médical qui signifie "ouvrir", et qui a donné "aperitivus", d'où "apéritif". Apéritif désigne donc une "substance qui ouvre les pores, les voies, le passage aux liquides dans l'appareil digestif ou urinaire". Un remède apéritif est donc alors un diurétique, un purgatif, un sudorifique, etc. Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, le sens du mot s'est restreint à ce qui ouvre et/ou stimule l'appétit : une boisson, une liqueur, etc. A Nancy, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, à l'issue de leurs études, les élèves du Collège royal de chirurgie subissent une interrogation sur les médicaments qu'ils emploieront dans leur pratique<sup>1</sup>. Parmi eux figurent les apéritifs. Ceux-ci doivent peut-être être considérés ici dans le sens initial du mot. Toutefois, cette restriction ne modifie pas leur caractère de médicament. Par ailleurs, l'amertume est importante en pharmacie car la croyance populaire fait de celle-ci l'une des raisons de l'activité d'un médicament, même si les galénistes, responsables de la préparation des formes pharmaceutiques, s'efforcent de masquer ce désagrément par différents artifices.

Les apéritifs sont donc nombreux. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, à propos par exemple de l'inventaire de la pharmacie Mermoz-Quinson de Moûtiers (Savoie) en 1735, sur quatre cents items, vingt-quatre concernent les apéritifs, vingt-huit les stimulants et trente-quatre les cordiaux<sup>2</sup>. Je reviendrai sur ce terme. Ces différents médicaments sont dits "liqueurs spiritueuses", l'adjectif venant du mot "esprit" qui est, initialement, le résultat de l'opération de distillation, c'est-à-dire l'alcool, le mot esprit ayant de nombreuses acceptions, plusieurs d'entre elles se trouvant dans le domaine de la chimie. Chez les alchimistes, l'alcool, obtenu par des distillations répétées, représente le principe essentiel d'une substance, la "qualité à l'état pur", et constitue la quintessence (quinte essence), c'est-à-dire la cinquième essence d'Aristote. Initialement, ces liqueurs spiritueuses appartiennent exclusivement au domaine de la médecine. Toutefois elles sortent peu à peu du cadre de la thérapeutique pour passer dans celui de l'alimentation avec une consommation qui a lieu à table ; elles deviennent donc petit à petit des "liqueurs de

---

<sup>1</sup> Deloupy Henri, *Le Collège royal de chirurgie de Nancy, 1771-1793*, thèse de doctorat en médecine, Nancy, 1938, Nancy, Imprimerie Georges Thomas, 1938, 228 p., ici p. 132-133.

<sup>2</sup> Mermet Christian, *Une boutique d'apothicaire à Moûtiers au XVIII<sup>e</sup> siècle. L'inventaire Quinson-Merme de 1735*, thèse de diplôme d'Etat de docteur en pharmacie, Grenoble, 1996, 259 p., *passim* ; également : "Une boutique d'apothicaire à Moûtiers au XVIII<sup>e</sup> siècle : l'inventaire Quinson-Merme de 1735", *Mélanges en hommage à Marius Hudry, Mémoires et Documents de l'Académie de la Val d'Isère*, 1998, vol. 26 (nouvelle série), p. 83-111.

table", à l'exclusion des élixirs qui conservent une connotation quelque peu magique à l'image de l'élixir du Révérend Père Gaucher (des *Lettres de mon moulin*), de l'élixir de longue vie ou encore de l'élixir de Garrus<sup>3</sup>. Ils demeurent donc pour un certain temps dans le giron de la pharmacie.

La population vivant de l'alcool au XIX<sup>e</sup> siècle est considérable, et il est possible de parler sans se tromper de "l'immense marché de l'alcool" ! Le nombre des cabarets ou débits de boisson est de 281.000 en 1830 ; de 420.000 à la fin du siècle, soit un pour vingt hommes. En 1898, un huitième de la population française, soit 4,5 millions d'habitants, vit de l'alcool. La consommation est bien évidemment importante. En 1830, elle est de 19,5 litres d'alcool par habitant et par an ; en 1851, de 28,5 litres, et, en 1898, de 35 litres<sup>4</sup>.

Dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, il existe encore une certaine ambivalence dans l'emploi médical et dans l'emploi quotidien de certaines liqueurs, bien que la notion d'alcoolisme en tant que maladie soit déjà bien présente en médecine, et que les ligues antialcooliques, nées au milieu du siècle, soient actives. Cette transposition entre emploi médicinal et consommation de plaisir est perceptible quand on examine la production des liquoristes. Les liqueurs évoluent pour répondre à une demande qui change, qui est de moins en moins thérapeutique et de plus en plus hédoniste. Toutefois, comme l'alcoolisme est de plus en plus montré du doigt, il faut être prudent, d'où les nombreuses liqueurs dites "hygiéniques" comme le sont les apéritifs au quinquina, comme les cordials qui sont supposés être bénéfiques pour le coeur, ou encore comme les stomachiques qui vont jouer un rôle favorable dans la digestion, voire apaiser des douleurs gastriques. Le passage d'un emploi à un autre est donc progressif et subtil, complexe, sans rupture, en relation avec les modifications des habitudes de vie, et les changements économiques, sociaux et politiques<sup>5</sup>. Jusqu'à un certain point, on se trouve ici en pleine hypocrisie !

Je vais aborder ce sujet en plusieurs points, et donc sous plusieurs aspects. Le premier d'entre eux ne peut être qu'un résumé de l'histoire médicale et extra-médicale du quinquina, de ses vins et des difficultés qu'ils génèrent. Cette description implique de définir ce que sont les vins apéritifs au quinquina, puis ce que signifie le mot "hygiénique", dans le contexte de la situation du vin au cours de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, ce que recouvre la notion de "boisson hygiénique" et la part qui revient à Pasteur dans cette notion et dans l'illustration et la défense de cette "boisson nationale". Sachant tout cela, il sera possible d'envisager quels sont les soucis des liquoristes mais aussi quelles sont les préoccupations des pharmaciens, et, dans cette opposition entre quinquina amer, reconstituant et apéritif, et quinquina fébrifuge et médicament, quelle est la position de la Justice et de sa plus haute juridiction, la Cour de cassation. Quelques exemples et descriptions seront alors donnés de ces boissons, et de leurs différentes variétés, sans oublier de présenter quelques préparations médicinales qui n'en sont pas réellement ou qui ne le sont plus... Ceci nous conduira aux vrais vins de quinquina, ceux de la pharmacopée et des formulaires officiels. La survenue de la Grande Guerre, alors que la situation des boissons hygiéniques est plus sereine, va bouleverser bien des habitudes, créer le concept de "Poilu", avec ses réalités et ses mythes, parmi lesquels celui du "pinard" et, avec lui, un nombre important de présentations guerrières de ces boissons. Avant de conclure,

---

<sup>3</sup> Labrude Pierre, "L'élixir du docteur Garrus. Médicament ou liqueur de table ? Formule originale ou imitation ?", *Histoire des sciences médicales*, 2007, n°3, p. 315-316 ; "L'élixir de longue vie. Un médicament et une liqueur, une réalité et un mythe...", Nancy, *La Nouvelle revue lorraine*, 2012, n°15, p. 36-39.

<sup>4</sup> Ces chiffres sont présentés dans l'exposition à l'Ecomusée du Pays de la cerise à Fougerolles-Saint-Valbert, la terre du kirsch, en Haute-Saône.

<sup>5</sup> Pellat-Revel Salomé, "Thérapie ou péché mignon ?", Grenoble, *L'Alpe*, 2016, n°71, p. 28-35.

j'évoquerai brièvement la situation du vin normal et médicinal, et de ces boissons amères au quinquina dans l'entre-deux-guerres, et enfin dans l'après 1945.

### **Brève histoire médicale et extra-médicale du quinquina, de ses vins et des difficultés qu'ils génèrent**

L'histoire du quinquina étant universellement connue, je ne présente ici qu'un bref rappel. Il fait son entrée dans la thérapeutique du Vieux continent, l'Europe, par l'intermédiaire des Jésuites, en 1670, après l'intervention de la comtesse d'El Cinchon, en Amérique du sud, en 1638. Le genre *Cinchona* et le nom cinchonine lui sont dédiés. Louis XIV reçoit du quinquina en vue du traitement de plusieurs accès de fièvre au cours des années 1680-1700. Une querelle oppose le Britannique Robert Talbot qui est l'introducteur du quinquina dans notre pays, et Nicolas de Blégny, un proche de Daquin, premier médecin du roi. De Blégny a révélé la composition du "remède de Talbot" : c'est un vin de quinquina dont il a gardé la composition secrète, ce qui lui permet de confortables revenus<sup>6</sup>. Il a trouvé le moyen de rendre plus aisée et plus agréable l'absorption de ce fébrifuge très efficace, dont l'inconvénient est l'amertume (c'est pourtant, ultérieurement et jusqu'à nos jours, en partie ce qui est recherché). Au début de son emploi, jusque vers 1685, ce médicament est appelé "remède de l'Anglois", ou "remède anglois", ou encore "remède du médecin anglois". Après cette année 1685, c'est le mot quinquina qui prévaut. Les lettres de Madame de sévigné en apportent plusieurs témoignages. La composition du "vin fébrifuge" est donnée par Lemery dans sa célèbre *Pharmacopée universelle* en 1716, cependant que l'appellation de "vin de quinquina" apparaît en 1722 dans le *Traité des médicaments* de Daniel Sauvry, puis dans le *Dictionnaire universel du commerce* de Jacques Savary des Bruslons. Apothicaires et épiciers se partagent la fabrication et la vente de ces vins.

En 1777, au moment de la Déclaration du Roi sur la pharmacie et l'épicerie, les apothicaires conservent ce vin de quinquina dans leur monopole. Les années et la Révolution passent, et, en 1806, à Paris, se vend le "Vin fébrifuge et stomachique de M. Seguin", qui devient le "Vin de Seguin". Il figure peu à peu dans les ouvrages populaires et domestiques, comme *La petite ménagère ou l'Education maternelle*, de Madame Dufrenoy, qui paraît en 1816. Il y a gardé sa dénomination pharmaceutique. Toutefois, un grand changement apparaît en 1817 quand le conseil de salubrité publique du département de la Seine recommande de préparer cette boisson en grand en vue de désaltérer les moissonneurs, ceci pour la raison, une fois de plus et en raison peut-être d'un risque d'épidémie de choléra, que l'eau dont ils disposent n'est pas (toujours) de bonne qualité, et que la présence de quinquina (plutôt de ses constituants alcaloïdiques) en fera une "boisson fortifiante et antiputride" par l'"addition de plantes amères ou de teintures". Ce sont donc les médecins et les pharmaciens qui introduisent en quelque sorte "le loup dans la bergerie" par l'intermédiaire de ce conseil, en donnant à ce vin un usage prophylactique et ouvert, tout en n'entendant cependant pas faire du vin de quinquina un vin du commerce, en d'autres termes, tout en décidant de conserver à ce vin son statut pharmaceutique.

Toutefois, il apparaît difficile d'être à la fois dans et hors de la pharmacie. Et, comme l'écrivent mes confrères Cécile Raynal et Thierry Lefebvre<sup>7</sup>, c'est l'épidémie de choléra de 1832 qui "rompt la digue du monopole pharmaceutique". Nombre de livres prônent l'emploi

<sup>6</sup> Ferez Stanis, "Louis XIV et le quinquina", *Vesalius*, 2003, vol. 9, p. 25-30.

<sup>7</sup> Raynal Cécile et Lefebvre Thierry, "Ce vin n'est pas un médicament". Controverses autour des vins de quinquina", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 2021, n°410, p. 167-176.



du vin de quinquina en soulignant son efficacité. Il faut rappeler qu'entre-temps, la quinine a été isolée du quinquina par les pharmaciens et chimistes Pelletier et Caventou à Paris en 1820, il y a donc juste un peu plus de deux siècles. La, ou une conséquence de cette découverte est peut-être que l'écorce, qui est une drogue végétale, s'emploie dorénavant tant par les épiciers que par les pharmaciens pour des usages qui sont à la fois pharmaceutiques et non pharmaceutiques ; mais que son alcaloïde principal, la quinine, et ses sels, sont réservés aux usages médicaux et donc pharmaceutiques. Selon le *Formulaire* de Magendie, le vin de quinine, médicament, est obtenu par dissolution de douze grains de sulfate de quinine (soit 0,63 gramme) dans deux livres de vin de Madère ou de Malaga.

Le commerce des vins de quinquina non médicaux commence son essor. Il en est de même pour les vrais vins médicaux qui, au XIX<sup>e</sup> siècle, sont nombreux, dont plusieurs qui sont explicitement dits "de quinquina", et d'autres qui le sont sans l'indiquer, tels que le "vin amer de Dubois" ou le "vin de gentiane composé". Il existe donc parallèlement et avec une plus ou moins large tolérance, des vins de quinquina médicaux et des vins de quinquina dits "hygiéniques", ceci en raison des carences et des ambiguïtés de la législation et des difficultés que les magistrats éprouvent à l'interpréter, mais aussi à cause de la liberté qui est la leur en ce domaine. L'ordonnance royale de 1777 et la loi de germinal de 1803, qui correspondent aux nécessités juridiques classiques de leur époque, ne définissent pas assez explicitement ce qu'est l'exercice pharmaceutique et ce qu'est le médicament. La définition juridique de celui-ci n'apparaîtra qu'en 1941, cependant que les remèdes secrets existeront officiellement jusqu'en 1926. Cette situation permet à différents commerçants d'empiéter "légalement" sur le domaine pharmaceutique.

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, des procès opposent les pharmaciens aux marchands de vin et inversement, et ils sont, les uns et les autres, tour à tour vainqueurs du débat, déboutés ou condamnés. La justice statue au cas par cas et de façon variable selon les situations. Les avocats et la jurisprudence défendent l'idée qu'un produit auquel son fabricant attribue des propriétés curatives, aussi bien réelles que supposées, n'a pas obligatoirement le statut de médicament - ce qui est logique puisque le médicament n'est pas juridiquement défini -, et que son propriétaire n'exerce pas la pharmacie simplement parce qu'il appose sur son produit une étiquette portant une représentation pharmaceutique. C'est évidemment se montrer plus favorable au commerçant qu'au pharmacien, et c'est bien comme cela que celui-ci le comprend ! Du côté médical, le quinquina est et reste une drogue très importante. Ainsi en fait foi l'importante notice qui lui est consacrée en 1874 par le *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales*, et qui s'étend de la page 272 à la page 351, la quinine faisant par ailleurs l'objet de sa propre notice.

### **Que sont les vins apéritifs au quinquina ?**

Ces boissons, rendues amères par la présence de ce constituant de l'écorce du quinquina, qui est une drogue au sens pharmaceutique du mot, et qui, chimiquement, est un alcaloïde, alcoolisées par le vin qui sert d'agent dissolvant et qui lui aussi est un apéritif, sont qualifiées d'hygiéniques. Ce mot n'a guère de sens scientifique ici, mais il en a un du point de vue commercial. Considérées comme toniques et reconstituantes, ces médicaments liquides et alcoolisés quittent les rayons et les réserves des pharmacies pour ceux des débits de boisson et des commerces d'alimentation<sup>8</sup>. Les exemples de cette mention sont en nombre qu'on tend à qualifier d'infini : Bramouth, boisson hygiénique ; Goudron hygiénique Claquesin ;

---

<sup>8</sup> Rayssac Marie-Claire, à l'affiche à Annecy 1860-1918 plus d'un demi-siècle de réclame, tome 1, Annecy, Archives municipales, 2014, 201 p., ici p. 29.

Quinquina hygiénique, avec la mention "ce vin n'est pas un médicament" ; Apéritif Quinquina hygiénique ; Kina hygiénique ; Quinquina Picon, vin apéritif hygiénique ; Apéritif Quinquina hygiénique ; Cyrano Quinquina, vin tonique et apéritif. Très important est également le nombre de ces vins de quinquina dont l'étiquette ne porte pas la mention "hygiénique", mais qui, par leur nature même, le sont, par exemple : Le Français apéritif Quinquina, et d'autres boissons toujours existantes et toujours bien agréables à consommer en 2022 !

### **Que signifie le mot hygiénique ? Le vin, boisson hygiénique, et Pasteur**

Quelque soit ce qu'on pense du mot "hygiénique", il convient d'essayer d'en connaître et d'en comprendre le sens à propos des boissons de cette époque. En d'autres termes, qu'est-ce qu'une boisson hygiénique ? Louis Pasteur occupe une place importante dans ce sujet, et, si elle n'est pas totalement injustifiée, elle n'est pas non plus complètement justifiée parce qu'elle a été déformée et, comme on dit aujourd'hui, "instrumentalisée"<sup>9</sup>. En effet, paré de vertus thérapeutiques et réputé bénéfique à la santé, le vin jouit dans notre pays d'un statut particulier. Ce dernier est en partie dû à la célèbre phrase dont Pasteur est l'auteur, et qui est transcrite comme suit : "Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons". Celle-ci, écrite en 1866, a été déformée, sortie de son contexte et du livre où elle se trouve, et utilisée selon les intérêts de ceux qui la citaient. A partir d'elle et de ce moment, le vin a acquis une légitimité sans égale au sein des boissons alcoolisées, encore dite "alcooliques", adjectif qui me semble moins élégant et plus péjoratif.

Pasteur, né en 1822 (et dont on commémore en 2022 le bicentenaire de la naissance) est décédé en 1895. A partir de 1866 et jusqu'à son décès, il est donc une sorte de figure titulaire de la reconnaissance des bienfaits du vin, avec toute l'autorité dont il bénéficie à la suite de ses différentes activités et réussites. Le discours sur ces bienfaits tient en partie de la propagande, mais aussi de la légende. Il est lié aux travaux pastoriens sur les fermentations (de 1857 à 1862) et sur les maladies des vins (de 1863 à 1865). L'altération des vins peut être prévenue par un chauffage à 57° C (de 55° à 60°) pendant une minute, qui entraîne la destruction des micro-organismes (qu'on appelle alors autrement). C'est la pasteurisation, qui reprend des idées dues à François Appert en 1831 et au viticulteur bourguignon Vergnette-Lamotte. C'est dans ce contexte que paraît, le 22 septembre 1866, son ouvrage *Etudes sur le vin, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir*. Indiquant aux pages 55 et 56 qu'il est important de faire le vin plus correctement qu'on ne le fait alors, et donc de limiter les pertes commerciales qui sont la conséquence de cette situation, il écrit : "Il est désirable que l'on atteigne ce but, car le vin peut être à bon droit considéré comme la plus saine, la plus hygiénique des boissons. Aussi, parmi celles qui sont connues aujourd'hui, c'est celle que l'homme recherche de préférence (...)". Comme on le constate, ce n'est pas tout à fait la phrase courte et lapidaire qu'on peut lire ici et là, et elle ne se présente pas de manière aussi péremptoire ! La notion que développe Pasteur, c'est que le vin est sain lorsqu'il n'est pas malade ou altéré, et qu'il est bien fait. Il n'y a pas ici de notion de consommation ni d'allusion à un effet favorable à la santé que le vin serait susceptible d'induire, et qui seront ultérieurement mis en avant. C'est toute l'ambiguïté du terme "hygiénique" qu'il a employé, mais dont il n'est pas l'inventeur, comme il est important de le préciser, et qui fait largement partie du vocabulaire des boissons. Cet adjectif conduit ceux qui

---

<sup>9</sup> Le Bras Stéphane, "Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons" : anatomie d'une légende (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)", *Faux bruits, rumeurs et fake news*, Editions du Comité des travaux historiques et scientifiques, <https://books.openedition>, 32 p., 48 réf., consulté le 22 février 2022.

y ont intérêt, à défendre l'idée que la consommation de vin est favorable à la santé, et qu'il convient donc de promouvoir et de développer cette consommation, donc sa production.

Il est également nécessaire, à ce niveau de la présentation, de bien avoir présent à l'esprit que la naissance et la diffusion du concept de "boisson hygiénique" ont environ un demi siècle de plus que la phrase de Pasteur, quelle qu'en soit la rédaction. On s'accorde en effet à en trouver l'origine dans les premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle. En 1826, le pharmacien Caventou, le codécouvreur de la quinine en 1820, et ses collaborateurs, décrivent l'eau de Selters, dite aussi de Seltz, comme une boisson hygiénique "efficace dans un grand nombre de maladies déclarées". L'expression est ensuite largement reprise, en partie à cause du choléra qui est la conséquence de l'absence de potabilité des eaux de consommation. Il découle de cela qu'une boisson hygiénique a pour principale vertu "d'être favorable à la santé", encore qu'il serait plus exact d'écrire "de s'opposer à ce qui est nuisible à la santé". L'addition de produits chimiques dans l'eau (par exemple du nitre, c'est-à-dire du nitrate de potassium, le salpêtre des murs, ou de la quinine, extraite du quinquina) au moment des fortes chaleurs, la transforme en une boisson hygiénique, et qui s'oppose aux effets délétères de l'eau impropre à la consommation. Cette propriété s'applique aussi aux eaux vendues en pharmacie et au thé. On parle de "boisson hygiénique, d'agrément ou médicamenteuse".

Comme nous l'envisagerons plus loin, au cours de cette période, la jurisprudence va dans le sens de la liberté et non dans celui de la réglementation et de la pharmacie. Les produits destinés à "entretenir le corps dans un bon état de santé" de même que les boissons "hygiéniques et d'agrément" ne sont pas des médicaments. Du côté viticole et judiciaire, un vin altéré ne "peut être regardé comme une boisson hygiénique" puisqu'en effet, il n'est pas bon pour la santé, cependant qu'au contraire et dans les mêmes moments, un député défenseur du vin (supposé bien vinifié) le décrit comme "une boisson hygiénique, fortifiante, utile à la santé". Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le terme "hygiénique" a donc une acception claire : l'utilité à la santé, même en présence de l'alcool qu'il contient, avec une dimension sanitaire, puisque, lorsqu'il est altéré, la justice considère qu'il a perdu son caractère hygiénique. Ainsi donc, et pendant les décennies qui suivent Pasteur, de telles considérations, associées à des discours à connotation scientifique, vont constamment valoriser les vins dans le contexte d'un approvisionnement difficile en eau de boisson et d'alimentation de qualité. Consommation et thérapeutique sont presque devenus synonymes ; le vin a de grandes qualités : il facilite la digestion, stimule le cerveau, est favorable aux "estomacs débiles", aux vieillards et à tous ceux dont les forces sont à préserver ou à augmenter. Les publications relatives à la viticulture adoptent, c'est bien normal, le même type de discours, à l'image de ce morceau de phrase : une "boisson hygiénique très recherchée des classes laborieuses". Les vins de consommation familiale courante, assez peu alcoolisés, sont opposés aux "vins forts" et aux "liqueurs alcooliques" qui sont rendus responsables de l'alcoolisation de ceux qui les consomment, tandis que les vins dits "naturels", adjectif qui recouvre l'absence de fraude et de manipulations anormales, sont opposés aux boissons distillées qui sont rendues responsables de "ravages".

L'instrumentalisation de la phrase de Pasteur intervient rapidement après son écriture, et elle dure jusqu'aux années 1930 en raison de l'importante notoriété dont il jouit avec ses travaux sur la bière, sur la rage, avec la naissance de la microbiologie et la création à Paris de l'Institut qui porte son nom et de ceux de même dénomination qui sont implantés ailleurs. Cet usage tendancieux intervient dans un contexte de prise de conscience de l'alcoolisme en tant que nouveau fléau social, alimenté par les boissons dites "spiritueuses" (du mot esprit, issu de celui d'esprit-de-vin, qui signifie alcool et qui est en rapport avec l'obtention de l'alcool et des

boissons alcoolisées par distillation), c'est-à-dire riches en alcool, qui sont proposées par les industriels et qui constituent, dit-on, un "nouveau poison". A la suite de la défaite de 1870, dont les causes profondes sont alors activement recherchées, l'alcoolisation des troupes issues d'un pays lui-même alcoolisé est un argument fort parmi d'autres. C'est au cours de ces années de l'après-1870 que naissent des associations de lutte contre l'alcoolisme et contre le tabagisme, et que l'Etat promulgue en 1873 la première loi contre l'ivresse publique. Mais les mouvements hygiénistes ne font pas des vins "normaux" les cibles de leur action hygiéniste : ils sont épargnés par les discours et les campagnes antialcooliques pour des raisons à la fois culturelles et économiques, à condition qu'ils soient correctement préparés, ce qui a été le discours pastorien de 1866. La modération et la tempérance sont prônées, mais non la rigueur et l'abstinence.

Aussi, sortie de son contexte et modifiée dans sa formulation, portée par la gloire de Pasteur, la célèbre phrase devient un slogan qu'utilisent les promoteurs de la consommation du vin pour affirmer que celle-ci est bonne pour la santé, c'est-à-dire hygiénique. Reprenant les idées de l'époque sur l'alcoolisme, en citant les écrits médicaux qui s'y prêtent, repoussant l'ivrognerie et l'absinthe, ces promoteurs en arrivent au vin qui reste "la plus hygiénique des boissons alcooliques". Dans une France qui se militarise beaucoup, ses effets toniques conduisent à la recommander chez le soldat en campagne. Du côté civil, le milieu médical n'est pas en reste. Des études sur le rôle du vin dans la nutrition sont publiées. On y lit avec quelque surprise qu'il est présenté avec des termes similaires à ceux qui sont utilisés pour les médicaments : c'est un analeptique, c'est-à-dire un stimulant, favorable au travail musculaire et aux fonctions digestives, qui "donne (à celui qui le consomme) une gaieté sobre et salubre". On aimerait savoir ce que cette locution signifie ! Il est aussi, lorsqu'il est "généreux" (c'est-à-dire "corsé, tonique, réconfortant"), susceptible de prévenir des maladies et d'en guérir d'autres, ainsi qu'on peut le déduire "des observations physiologiques et cliniques". Le vin est donc à la fois désaltérant et nutritif, mais il est presque aussi un agent thérapeutique ; on n'ose pas aller jusqu'au mot médicament. Utile au corps, il est l'un des constituants de l'alimentation "raisonnable" de la population, et ceci même dans le cadre de la lutte contre l'alcoolisme, et avec l'appui de la phrase de Pasteur. Le mot hygiène n'est pas perdu de vue ; c'est ainsi qu'il est question dans la littérature de "vins alimentaires au point de vue hygiénique", ce qui conduit à la notion de vin hygiénique, qui va être très employée avec les différents vins chargés en principes actifs médicamenteux ou non, dont les vins de quinquina qui sont le sujet de ce travail.

Selon le physicien, chimiste et biologiste Emile Duclaux (1840-1904), qui succéda à Pasteur à la tête de son Institut en 1895, le mot "hygiénique" peut s'appliquer à toute boisson alcoolisée tant qu'il n'y a pas de consommation abusive de celle-ci. Dans le cas du vin, la difficulté est liée à l'importance de sa consommation ainsi qu'à l'accroissement de sa teneur en alcool : plus on en boit, plus la teneur est élevée, et moins la boisson est hygiénique ! Le mot "hygiénique", dans l'acception du présent travail, signifie donc : relatif à la santé, ou favorable à la santé comme peuvent l'être la promenade ou une friction, etc. Il s'agit de médecine préservatrice. Ceci explique aussi l'existence des produits qui sont ajoutés à l'eau en vue de la purifier à défaut de la rendre potable, comme les Lithinés du docteur Gustin, ou l'usage de l'Antésite. C'est dans ces mêmes moments qu'est introduit dans les écoles un enseignement destiné à lutter contre l'alcoolisme. Il définit les "bonnes boissons" et, très naturellement, les "mauvaises". Les premières, "hygiéniques ou naturelles", sont le vin, la bière et le cidre ; les autres, les mauvaises, sont produites par la distillation industrielle. Nous avons déjà rencontré cette classification.

La Ligue nationale contre l'alcoolisme est créée en 1905 par fusion de plusieurs associations qui oeuvraient déjà dans ce but. Malgré celle-ci, dans les mêmes années, les débats relatifs aux lois de finances au sein des assemblées parlementaires, continuent à évoquer les vins qui contribuent au renom de notre pays en raison du fait que ce sont "des produits très hygiéniques".

Le mot ayant été largement défini avec les arguments qui sont développés en sa faveur, revenons maintenant au sujet, les vins de quinquina. Ils résultent de la macération de plantes et/ou d'aromates dans du vin blanc ou rouge de qualité et de degré alcoolique suffisant pour permettre une bonne dissolution des principes intéressants de ces constituants, avec si nécessaire addition de sucre, et vieillissement dans des fûts de bonne qualité. Les caves et les réserves des pharmacies contiennent à cette époque de grandes quantités de vins de diverses origines parmi lesquels le vin de Banyuls est un classique. Un seul exemple suffira pour illustrer ce propos. En juillet 1903, à Gérardmer, petite ville du département des Vosges, située au pied de ces montagnes, station touristique et ville de garnison, à l'occasion de la cession d'une pharmacie, l'inventaire indique la présence de "spécialités pharmaceutiques" sous la forme de "vins (Désiles, Mariani, Vial) et tisanes : 700 flacons", et "Vins, Malaga, 125 litres, Grenache, 50, Banuyls, 75, Samos, 25, vins quinquina, coca, kola, 150 litres, alcool pur, 100 litres, extraits pharmaceutiques quinquina, gentiane, etc." A l'hôpital, c'est la pharmacie qui achète les vins fins qui sont utilisés pour la préparation des vins médicaux, le champagne et les alcools, eaux-de-vie, rhum et cognac qui servent à la préparation d'élixirs, de potions, et qui seront très recherchés et très employés pendant la Première Guerre mondiale en qualité de traitement officiel contre la grippe. A Nancy, par exemple, à la veille de la guerre, à la pharmacie des Hospices civils, l'achat des vins fins coûte 11000 francs cependant que celui du rhum et du cognac s'élève à près de 1500 francs. De leur côté, la bière, la limonade, les autres alcools et le thé reviennent à 13000 francs<sup>10</sup>. C'est la raison pour laquelle nombre de musées présentent des bouteilles de ces vins dans leurs apothicaireries (figure 1).



Figure 1 : une bouteille de vin de Banuyls provenant de la pharmacie de l'hôpital de Bruyères (Vosges), exposée au musée de cette ville. Photographie P. Labrude.

<sup>10</sup> Labrude Pierre, "Les débuts de la pharmacie hospitalière aux hospices civils de Nancy et les premiers pharmaciens-chefs (1907-1935)", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 1990, n° 286, p. 335-346.

Il est évident que les produits mis à macérer sont, pour les pharmaciens, des drogues actives (au sens pharmaceutique du mot), et qu'ils ne sont pas très différents chez les liquoristes ! L'une des difficultés que rencontrent donc constamment les fabricants est de ne pas interférer avec le monopole des pharmaciens en matière de préparation et de vente des médicaments. Par ailleurs, il est certain que, du côté médico-pharmaceutique, de nombreux vins médicinaux ont des propriétés qui les apparentent aux boissons de table et aux liqueurs, ce qui fait qu'on ne sait pas toujours très bien ce qui est un médicament et ce qui ne l'est pas ! Le quinquina est en quelque sorte emblématique de cette situation ambiguë. Il existe depuis longtemps dans les formulaires, des vins médicinaux de quinquina dits "codex", c'est-à-dire officiels, pour lesquels la différence entre les uns et les autres n'est pas grande. De plus, leur préparation est à la portée de tout un chacun, à une époque où les activités manuelles sont banales, contrairement à aujourd'hui où nous avons beaucoup perdu cette habitude et les capacités qui l'accompagnent. Les recettes fourmillent dans les ouvrages d'économie domestique ; les ingrédients nécessaires sont disponibles chez l'épicier, voire chez le droguiste ou chez le pharmacien. N'oublions pas en effet que de nombreux pharmaciens disposent de toute une gamme de produits chimiques destinés à être vendus à leur clientèle, pour ne pas employer le mot récent de "patientèle". Ces produits sont destinés à l'usage domestique, agricole comme la viticulture, industriel, ou encore à la photographie.

Il suffit donc, pour préparer son "vin amer", d'avoir à sa disposition un vin de qualité satisfaisante, les drogues et les aromates nécessaires - qu'on peut éventuellement cultiver ou cueillir -, une balance, des bouteilles, enfin une cave ou un local adéquat. Tout cela est d'usage courant et banal... Il est seulement nécessaire de peser, de mélanger, de laisser macérer et de filtrer. Il est même possible d'acheter des extraits concentrés, comme la célèbre Quintonine ou les Extraits Noiroot dont il sera question plus loin. Ce sont en quelque sorte des "vins médicinaux de fantaisie", et leur posologie, si on ose employer ce mot, est similaire à celle des vrais vins médicinaux.

Pour les liquoristes, il convient donc de trouver à se différencier, et surtout de ne pas faire d'exercice illicite de la pharmacie, ceci en dépit du fait qu'ils échappent souvent à la condamnation. Nous allons voir pourquoi. Toutefois le fait d'être déféré en justice n'est pas agréable ! Les fabricants se trouvent de toute façon dans une situation ambiguë qui les conduit à hésiter et à changer, même quand ils pratiquent "correctement". Le "Vin Désiles", dont il sera encore question plus loin, constitue un exemple de cette situation. Proposé par le médecin Alexandre Choffé, contenant du quinquina et d'autres drogues, son nom est déposé le 16 juin 1894 au tribunal de commerce de la Seine en qualité de produit pharmaceutique, puis, le 1<sup>er</sup> mars 1897, en qualité de vin médicinal. Le 27 juillet 1906, il est devenu "cordial régénérateur" et, le 3 février 1913, un nouveau renouvellement de marque en fait un "vin tonique, apéritif, digestif". Ces modifications successives de qualificatif montrent que son propriétaire hésite sur sa définition. Or, en le déposant comme médicament, et afin de respecter la loi, Choffé, qui n'est pas pharmacien, doit s'associer avec un tel praticien, qui est aussi le garant du respect des bonnes pratiques de fabrication. C'est ce qu'il fait avec le pharmacien parisien Sévin. Les changements de statut de ce vin, dont le propriétaire est en règle, montrent que d'autres considérations que les seules considérations juridiques, en particulier à caractère économique, sont à prendre en compte<sup>11</sup>.

## **Les soucis des liquoristes et les préoccupations de pharmaciens**

---

<sup>11</sup> Raynal C. et Lefebvre T., "Alexandre Choffé et le Vin Désiles", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 2001, n°330, p. 193-214.

Les deux grandes préoccupations des liquoristes à ce moment sont en effet la contrefaçon et l'épée de Damoclès que constitue le risque d'un ou de plusieurs procès avec le corps des pharmaciens. Cette préoccupation n'est pas injustifiée comme le montre le texte paru dans la revue professionnelle *L'Union pharmaceutique* en 1882 à propos du Muskakina préparé à Troyes par un épicier<sup>12</sup>. Le nom est transparent : muscat et kina (quinquina). Ce commerçant est poursuivi devant le tribunal correctionnel par la Société des pharmaciens de l'Aube qui considère qu'il s'agit d'un vin de quinquina. Le jugement du 25 juin prescrit une expertise chimique pour rechercher la présence de ce composant, et si "par conséquent, il doit être regardé comme étant un médicament." Toutefois, la contrefaçon ne se limite pas au milieu professionnel des liquoristes et des épiciers, elle touche aussi celui des médecins et des pharmaciens qui créent des produits et des médicaments. Les dépôts de marque citent fréquemment les signatures et les cachets dont doivent être revêtus les vraies productions. C'est ainsi que le Vin Désiles, déjà cité ci-dessus, "Cordial Régénérateur" du médecin Alexandre Choffé, dont la marque a été déposée au tribunal de commerce de la Seine<sup>13</sup>, fait l'objet d'une contrefaçon par le pharmacien Jules Panchèvre. Celle-ci est déposée auprès du même tribunal le 27 mars 1896, avec une imitation presque totale<sup>14</sup>. Un procès s'ensuit<sup>15</sup>. La même mésaventure arrive au Vin Mariani à la coca du pharmacien Angelo François Mariani, lancé en 1870, qui fait l'objet d'une contrefaçon par le pharmacien Antoine Joseph Mariani en 1903. La similitude est là aussi presque totale<sup>16</sup>. Un nouveau vin Mariani, le Coca Mariani, est apparu en Corse en 2016, et sa protection par un dépôt de marque européen a été demandée, mais un litige est apparu avec la *Coca-Cola Company*<sup>17</sup>. Ceci montre que de telles situations sont de tous les temps.

Aussi ces vins de "quinquina hygiénique" portent-ils fréquemment sur l'étiquette la mention "Ce vin n'est pas un médicament". Les exemples abondent. Toutefois, fréquemment, l'autre partie de cette étiquette ne manque pas de revendiquer les merveilleuses propriétés du produit contre "les faiblesses d'estomac et le manque d'appétit", ce qui constitue une affirmation des effets pharmacologiques et donc médicamenteux de ce produit qui n'est pourtant officiellement qu'une boisson ! On est ici en pleine hypocrisie... Là encore, que signifie le mot hygiénique ? S'il se rapporte à l'hygiène, il est aussi en rapport avec la santé, et par conséquent il est en relation avec la médecine... Un point qui, bien sûr, n'arrange pas tellement les fabricants est que la préparation de plusieurs de ces vins a été faite dans un but thérapeutique en dehors de la médecine, et, plus encore, que certains des créateurs sont des pharmaciens !

Une autre manière de tenter de rendre l'existence de ces vins moins voyante et donc moins dangereuse pour le propriétaire de la marque est de ne pas écrire "quinquina" mais "quina" ou "kina". L'emploi de ces mots ne relève pas seulement de la fantaisie, car la mot kina est indien et signifie écorce. Le kina-kina, ou "écorce des écorces", que les Indiens retirent du "Yara-Chucchu", l'arbre "frisson de fièvre", constitue la thérapeutique la plus efficace, mais aussi la drogue fébrifuge la plus représentative de la thérapeutique précolombienne. En espagnol,

---

<sup>12</sup> "Muskakina", *L'Union pharmaceutique*, 1882, 10<sup>e</sup> année, p. 332-333.

<sup>13</sup> A cette époque, c'est au tribunal de commerce du lieu de l'entreprise ou du domicile que sont déposées les demandes de brevets et de marques.

<sup>14</sup> Lefebvre T. et Raynal C., "Les deux vins Désiles", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 2003, n°338, p. 315-317.

<sup>15</sup> Raynal C. et Lefebvre T., "Le procès Choffé contre Panchèvre", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 2013, n°376, p. 528-530.

<sup>16</sup> Lefebvre T., "Mariani versus Mariani", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 2001, n°332, p. 545-547.

<sup>17</sup> Delattre Bastien, "Coca Mariani versus Coca-Cola", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 2021, n°411, p. 410-411.

"kina-kina" devient "china-china" puis "quinquina"<sup>18</sup>. Pour les initiés de l'époque qui nous intéresse ici, comme le sont les pharmaciens, "kina" désigne le quinquina dans les pharmacies et les laboratoires. Le vin de gentiane composé s'appelle aussi "vin de quina et de gentiane"<sup>19</sup>. Aussi cette appellation ne trompe-t-elle personne dans le milieu concerné ! Quina pourrait aussi être une francisation du mot hollandais "kina", comme "kinine" a donné "quinine" dans notre pays, les principaux lieux de la culture du quinquina ayant été des possessions des Pays-Bas. Plus curieux et plus rare est le nom China-China, peut-être issu de l'espagnol, donné à sa production par le pharmacien et liquoriste Brun-Pérod à Voiron, dans l'Isère. Créé en 1812, ce digestif à base d'orange amère, d'écorce de quinquina et de plantes alpestres, obtient une médaille d'or à l'exposition universelle de Paris en 1889.

La demande et le prélèvement de quinquina, cette drogue devenue un "aliment", sont tels qu'il faut protéger l'espèce et pour cela créer des plantations, à Java, à Ceylan, à Malabar et au Bengale. A l'apogée de l'emploi de l'écorce, en 1882, dix mille tonnes de celle-ci sont employées<sup>20</sup>.

### **Quelle est la position de la Justice et de sa plus haute juridiction, la Cour de cassation ?**

La première définition juridique du médicament ayant seulement été donnée par la loi du 11 septembre 1941, il a été facile jusque-là de franchir la limite qui séparait le médicament d'un produit plus banal, et il appartenait au juge de définir cette limite et de préciser ce qui était médicamenteux de ce qui ne l'était pas. Au sommet de la hiérarchie judiciaire, la Cour de cassation fixe la frontière entre ce qui est licite et illicite en matière de police de la santé publique, d'exercice des professions de santé, et donc aussi de liberté du commerce et de l'industrie. La publication récente de P. Galanopoulos<sup>21</sup> indique que la question "les vins de quinquina sont-ils des boissons ou des remèdes ?" se pose beaucoup entre 1876 et 1889. Plusieurs arrêts publiés dans le *Bulletin des arrêts de la Cour de cassation*, issus de sa chambre criminelle, fixent la jurisprudence en matière de boissons à base de vin et d'alcool. Celle-ci concerne les substances utilisées en pharmacie : leur statut, le monopole qui peut être affecté ou non à leur débit, et le droit fiscal qui les concerne.

La première affaire a lieu en 1876 : la veuve Marcellin vend "des liqueurs alcooliques et des compositions destinées soit à flatter le goût des consommateurs, soit à servir de tonique ou de digestif" par addition de quinquina. Elle est acquittée par la cour d'appel d'Aix-en-Provence. Toutefois, les juges de cassation rappellent que le débit des compositions ou préparations pharmaceutiques est interdit à toute personne autre que les pharmaciens. La Cour se montre plus souple en 1888, par l'arrêt qu'elle prend le 14 juin dans l'affaire Kina-Perrier : il appartient "aux juges du fait d'apprécier souverainement, à raison des circonstances, si le mélange de l'écorce de quinquina à des boissons mises en vente, constitue une préparation pharmaceutique ou un simple produit hygiénique" (il convient de bien noter la présence de ce mot, qui acquiert ainsi, ou qui se voit confirmer son statut officiel, et qui le confère en même temps aux boissons qui en sont parées). Aussi, Maître Bogelot, avocat du syndicat des pharmaciens de la Seine, indique-t-il "qu'il faudra, à l'avenir, prendre grand soin de faire

---

<sup>18</sup> Labrude P., "Botanique et pharmacie à la Renaissance", dans *Regards croisés sur la Lorraine et sur le Monde à la Renaissance*, colloque organisé par l'Académie de Stanislas, sous la direction de B. Guidot, Nancy, 17-18 mai 2013, Nancy, *Annales de l'Est*, 2014, n°1, p. 73-89, ici p. 77.

<sup>19</sup> Dorvault, *L'Officine...*, 16<sup>e</sup> éd., 1923, p. 1461.

<sup>20</sup> Rayssac M.-C., à l'affiche à Annecy..., *op. cit.*, 2015, t. 3, p. 97.

<sup>21</sup> Galanopoulos Philippe, "Les arrêts de la Cour de cassation portant sur le quinquina et la quinine (1790-1914)", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 2021, n°409, p. 63-72.



préciser devant les tribunaux que le vendeur dans ses prospectus, réclames, étiquettes, etc., l'a présenté comme un médicament"<sup>22</sup>.

Un peu plus tard, un épicier vend une boisson nommée Kina-Tarascon, qu'il présente comme "un véritable remède spécialement recommandé à tous les malades atteints d'affections des voies digestives". Deux arrêts en cassation, les 29 novembre 1888 et 5 avril 1889, sont issus du litige intervenu avec le syndicat des pharmaciens de Béziers. La Cour conclut que c'est au juge du fond de rechercher et de constater l'existence des substances curatives dans les boissons contenant du quinquina : "apprécier souverainement si, par sa composition, la liqueur mise en vente constitue ou non un médicament, et ceci indépendamment du fait que sur les étiquettes le fabricant ait indiqué que ses produits étaient recommandés par des médecins ou qu'ils avaient des vertus thérapeutiques"<sup>23</sup>. L'ultime arrêt relatif au quinquina est rendu le 22 mai 1890<sup>24</sup>. Dans l'ensemble, la jurisprudence née du contentieux sur le quinquina et la quinine a servi de référence juridique pour toutes les drogues simples.

C'est pour lever cette ambiguïté dangereuse que Pierre Marie Juppet, fondateur en 1884 de la société Saint-Raphaël-Quinquina, dépose le 4 novembre 1890 au tribunal de commerce de Lyon, une étiquette qui comporte la mention destinée à devenir fameuse : "Ce vin n'est pas un médicament". Il est bien sûr imité par ses confrères<sup>25</sup> et, dès lors, la tranquillité des commerçants qui ont pris cette prudente précaution, est assurée, puisqu'ils ne peuvent plus être accusés d'exercice illicite de la pharmacie. Cette nouvelle situation, associée à une forte production d'écorce de quinquina, entraîne la multiplication des marques de vin hygiéniques qui s'accompagne d'une diminution de leurs prix.

Paradoxalement, cette dénégation du caractère pharmaceutique, plus exactement "médicamenteux" de leur production, n'empêche cependant pas les fabricants de vanter les qualités thérapeutiques de leurs produits au moyen d'un vocabulaire qui est manifestement emprunté au vocabulaire médical afin de lui conférer tout le sérieux nécessaire et souhaitable. Aussi y trouve-t-on constamment les mots "apéritif, fortifiant, reconstituant, réconfortant, tonique, stimulant des grandes fonctions", et bien sûr "hygiénique", sans oublier "apéritif des plus salutaires, le meilleur des toniques". Le mot apéritif, qui est passé dans le langage populaire, ne permet pas au consommateur de savoir qu'il s'agissait autrefois d'une classe thérapeutique ! Il est plus grave de constater que certains praticiens acceptent de s'associer à cette promotion et d'y apporter leur caution en laissant écrire tout le bien qu'ils pensent (ou acceptent qu'on pense) de ces vins et de leur contenu. Tel est le cas des mots écrits à propos de l'un d'entre eux, cité par mes confrères précités : "contient tous les principes bienfaisants et Hygiéniques (avec la majuscule) vantés par la thérapeutique moderne"<sup>26</sup>. Il est licite de se poser plusieurs questions à leur propos. Que sont ces principes "Hygiéniques" ? Sont-ils effectivement vantés par la thérapeutique ? Ce morceau de phrase n'est-il pas seulement formé de mots convenus et à peu près dépourvus de sens scientifique et médical ? Que doit-on penser par ailleurs de cette autre allégation "qualités merveilleuses contre les faiblesses d'estomac et le manque d'appétit" ? N'a-t-on pas la nette impression qu'elle va beaucoup plus

---

<sup>22</sup> "Vin de quinquina, préparation pharmaceutique ou produit hygiénique", Cour de cassation, audience du 14 juin 1888, *L'Union pharmaceutique*, 1888 (juin), 16<sup>e</sup> année, p. 281-284.

<sup>23</sup> C'est la référence 34 de la publication de M. Galanopoulos (réf. 21 ci-dessus).

<sup>24</sup> C'est la référence 35 de cette publication (*Bulletin des arrêts des chambres civiles et de la chambre criminelle de la Cour de cassation*, n°106, p. 163-164).

<sup>25</sup> Raynal C. et Lefebvre T., illustrations relatives aux vins de quinquina, *Revue d'histoire de la pharmacie*, 2020, n°410, p. 181-182.

<sup>26</sup> Raynal C. et Lefebvre T., *op. cit.* (réf. 25), n°410, p. 180.

loin que les mots qu'elle utilise ? N'a-t-on pas affaire ici à un vrai discours médical camouflé sous des mots simples ? Si l'appellation de "faiblesse d'estomac" est assez vague, bien qu'elle tende à définir une pathologie, celle de "manque d'appétit" bénéficie d'un sens bien précis pour à peu près tout le monde. Ce "manque" se combat par les substances apéritives, qui sont nombreuses, et qui appartenaient autrefois au domaine de la médecine au sens large : la prescription des médecins et des chirurgiens lorsque les deux professions étaient séparées, et la préparation par les pharmaciens.

La formule de M. Juppet associée à ces allégations entraîne l'inquiétude et les interrogations des pharmaciens sur cette concurrence qu'ils ne manquent pas de juger illicite et déloyale de la part des liquoristes. Il y a d'autres concurrences, qui portent sur d'anciens médicaments devenus de liqueurs, à propos desquelles certains écrivent qu'ils "en sont les seuls inventeurs". La préparation et la vente d'élixir du Suédois ou élixir de longue vie, en constitue un exemple. On trouve aussi des soit disant liqueurs d'abbayes, qui n'ont et n'ont jamais eu aucune relation avec aucune maison religieuse. L'histoire récemment écrite de la "Liqueur dunoise", originaire de Châteaudun, est un exemple d'une telle allégation<sup>27</sup>. Aussi, en 1911, dans une revue professionnelle scientifique réputée, un pharmacien de Tonnerre, Paul Malaquin, s'interroge-t-il sur cette étrange et dangereuse situation<sup>28</sup>.

La question des allégations sur le caractère pharmaceutique d'un produit mérite également d'être posée du côté des pharmaciens. En effet, les produits qu'ils fabriquent sont-ils des médicaments simplement parce qu'ils proviennent d'une pharmacie et d'un diplômé ? Si le caractère pharmaceutique d'un produit est indubitable lorsqu'il est préparé à la pharmacie dans le contexte d'une ordonnance médicale ou d'un formulaire dont il suit les doses et les modes opératoires, qu'en est-il en dehors de cette situation ? Celle-ci existe puisque certaines de ces boissons sont, au moins initialement, d'origine pharmaceutique. Les pharmaciens sont-ils susceptibles de se trouver dans la même situation que les épiciers et les marchands de vin, c'est-à-dire, du point de vue juridique, de fabriquer, en dehors du cadre officinal classique, des produits qui appartiennent au domaine de l'épicerie ? On peut penser qu'ils ne le peuvent pas, à moins d'abandonner la profession de pharmacien pour celle de liquoriste... Pourtant, un pharmacien propriétaire d'une officine n'aurait-il pas le droit d'être aussi propriétaire d'une liquoristerie ? Par ailleurs, certains pharmaciens commercialisent eux aussi des concentrés permettant de préparer du vin de quinquina. Ainsi en est-il par exemple en 1887 pour le pharmacien Pierre-Paulin Carles, installé quai des Chartrons à Bordeaux, qui commercialise du "Kina du docteur P. Carles concentré pour préparer soi-même, à la maison, le vin de quinquina simple ou ferrugineux". Il dispose pour sa publicité d'un feuillet imprimé recto-verso montrant de nombreuses reproductions de médailles et comportant un texte fourni dans lequel un vin "du commerce" est comparé au sien, le Kina-Carles. Ce feuillet était en vente sur internet le 15 février 2022. Un tel concentré et une telle réalisation "chez soi" ne font certainement pas de ce vin une préparation pharmaceutique... Carles est donc à la fois pharmacien et liquoriste au sein des mêmes locaux. On peut aussi citer les usines créées par

---

<sup>27</sup> Duplant Philippe et Royneau Lucien, "La liqueur dunoise, une création sans lendemain", *Société dunoise Archéologie, histoire, sciences et arts*, 2019, n°309, p. 156-174. La "Liqueur dunoise de l'abbaye de Châteaudun" est dite "liqueur monastique" et élaborée "dans la distillerie de l'abbaye". Or les auteurs de la publication indiquent page 160 que "l'abbaye de la Madeleine n'a jamais eu cette activité, ni d'activité commerciale"...

<sup>28</sup> Malaquin Paul, "Ce vin n'est pas un médicament", *Bulletin des sciences pharmacologiques*, 1911, vol. 18, p. 277.

des pharmaciens, comme Bigallet à Virieu mentionné dans un dossier de presse d'une exposition récente<sup>29</sup>. Il y aurait là de beaux sujets juridiques à étudier.

### **Envisageons à présent ce que sont quelques-unes de ces boissons**

Le grand nombre de ces boissons hygiéniques dans l'espace et dans le temps empêche toute tentative raisonnable d'exhaustivité. Celle-ci n'aurait d'ailleurs qu'un intérêt anecdotique compte tenu de la similitude de leurs compositions et, par ailleurs, des propriétés qui leurs sont attribuées, tant du point de vue gustatif que de celui des "indications thérapeutiques" qu'on leur connaît.

La célèbre "Quintonine" est inventée en 1910 à Châteauroux par le pharmacien Eugène Cayron auquel succède son gendre Victor Hélin, également inventeur de la pastille Pulmoll. La formule contient du quinquina, de l'orange amère, de la kola, de la cannelle, du cassia et de la gentiane. Vendue exclusivement en pharmacie dans des flacons de quatre-vingt-dix millilitres, elle peut se boire pure, ou sous la forme de sirop, mais aussi être diluée avec du sucre dans du vin et constituer ainsi un apéritif fortifiant. Si on l'utilise généralement après dilution dans un vin de qualité, ce qui est plus agréable au moment de sa dégustation, la publicité ne manque pas d'envisager aussi l'emploi des vins ordinaires, moins coûteux, du vin chaud (en hiver et sans doute contre la grippe) et de sa consommation sans dilution. Réputée pour ses propriétés antiasthéniques, elle a pour slogan "La Quintonine donne bonne mine". Cette allégation va dans le sens du mot hygiénique : favorable à la santé. Comme le montrent les documents sur ce produit, il se prépare à la maison : on voit une jeune dame souriante verser dans une bouteille le contenu du petit flacon qu'elle a acheté. La légende indique : "Préparez vous même le plus actif et le moins cher des fortifiants avec la QUINTONINE". Une autre publicité montre la maman, toujours souriante, qui effectue cette même opération, et le deux enfants, garçon et fille, tout aussi souriants, qui tendent leur verre. Les "réclames" pour la Quintonine sont innombrables et couvrent toutes les époques de sa commercialisation, soit un peu plus d'un siècle. Elle apporte "appétit, forces et santé", est utile "avant" la grippe et "triomphe de toutes les dépressions". La commercialisation de la Quintonine a cessé en 2011. Je me souviens que pendant mon stage officinal de 1<sup>e</sup> année, en 1967, il s'en vendait beaucoup à la pharmacie les jours de marché, car c'était le moment où la population des villages, alors pratiquement tous dépourvus de pharmacie vu leur importance, se rendait en ville.

Dubonnet est un autre exemple, et des plus notables. En 1846 ou 1848, Joseph Dubonnet, négociant parisien en vins et liqueurs, développe une boisson contenant du quinquina, destinée aux soldats de la Légion étrangère qui, en campagne à l'étranger, souffrent de paludisme. Il faut rappeler que la maladie a failli faire renoncer la France à sa conquête de l'Algérie, et que c'est l'usage adapté de la quinine qui a sauvé l'armée du désastre sanitaire et a donc permis la conservation des effectifs nécessaires à l'occupation du territoire. Les noms de Maillot (de Briey, en Meurthe-et-Moselle) et des frères Monard (de Metz, en Moselle) sont attachés à cette réussite sanitaire. L'amertume de la quinine est masquée par des plantes de saveur intense. Ce serait l'épouse de M. Dubonnet qui aurait eu l'idée de faire de ce vin au quinquina un apéritif. Il ne dépose une marque que peu avant 1900, mais le succès est déjà là. Le chat sur un cercle rouge est le symbole de sa marque<sup>30</sup>. Des grands-parents au bébé, en passant par les adolescents, tout le monde consomme Dubonnet ! On se souvient de la publicité rectangulaire bleue qui recouvrait les murs de nombre de maisons près des routes :

---

<sup>29</sup> *L'ivresse des sommets Eaux-de-vie, liqueurs et autres breuvages des Alpes*, exposition à partir du 29 mars 2019, Grenoble, Musée dauphinois, dossier de vingt-deux pages, disponible en ligne, consulté le 22 mars 2022.

<sup>30</sup> Rayssac M.-C., à *l'affiche à Annecy...*, op. cit., t. 1, p. 116.

"Dubonnet vin tonique au quinquina". Il nous arrive d'en voir encore, tout comme celle de Byrrh, avec "Byrrh" sous la forme de grandes lettres blanches ombrées, et "vin tonique" en chiffres noir dans un rectangle blanc aux extrémités arrondies...<sup>31</sup>. Une affiche de la guerre 1914-1918 montre un ensemble de soldats dans une tranchée autour de ce qui se veut une table avec une sorte de nappe. Ils sont en "bleu horizon" mais sans casque et regardent le ciel où passe un avion allemand Taube. Deux bouteilles de Dubonnet sont présentes, et les quarts se remplissent et se vident ! La Grande Guerre est pour la marque l'occasion de faire réaliser un grand nombre de publicités sur ce thème. Internet permet de se rendre compte de leur variété, mais aussi de leur intérêt esthétique et patriotique : petite Alsacienne avec un drapeau français et petit garçon habillé en soldat français, troupe de fusiliers marins en déplacement, artilleurs en campagne avec leurs canons de 75 dans différentes situations, soldats en convalescence, troupes étrangères : Belges et Ecossais, etc. A côté de Byrrh et de Dubonnet, bien connus et dont les images sont nombreuses, beaucoup de marques ont fait éditer des publicités "guerrières". Je me limite à citer ici Vial, qui entre dans mon sujet, et à titre d'exemples autres, Ricqlès et le médicament Jubol.

Le Vin Désiles est très connu dans le monde médico-pharmaceutique, et il constitue un bel exemple de ces vins de quinquina et d'autres drogues pharmaceutiques qui sont qualifiés de "tonique, régénérateur, hygiénique, cordial, apéritif, stomachique, digestif", etc. Sa création et sa contrefaçon ont été évoquées plus haut. Son promoteur Choffé ayant été médecin de la Marine, le nom n'est peut-être que la contraction des mots "des îles", c'est-à-dire un rappel de ses voyages dans une vie professionnelle antérieure ! On sait par une notice médicale de 1895 expliquant sa composition et les effets bénéfiques de ses constituants, qu'il contient "du kola, du coca, de l'iode, du phosphate de chaux, du quinquina, du tanin, enfin du cacao"<sup>32</sup>. La formule s'enrichit encore après la Première Guerre mondiale. A ce moment, la dose de quinquina *succirubra* est de 13 g pour un litre de "vin spécial de liqueur à 15°" (j'évoquerai plus loin la question des vins à utiliser). La posologie est de "deux à trois verres à Bordeaux par jour". "L'homme débilité (qui est faible, manque de force, est asthénique) y puise la force, la vigueur et la santé (...) (il est) efficace dans tous les cas, éminemment digestif et fortifiant, et agréable au goût comme une liqueur de table". A ce moment, les enfants sont associés à la publicité : "pour les enfants un verre suffit en plusieurs fois" !<sup>33</sup> En 1893, il avait été écrit à son sujet : "recommandé comme prophylactique de l'influenza, il joue vis-à-vis du typhus"<sup>34</sup> le même rôle de préservateur"<sup>35</sup>.

Le Vin de Bugeaud, au quinquina, au cacao et au vin vieux de Malaga, est un autre tonique et nutritif, qui se vend en pharmacie et "guérit anémie, chlorose (c'est la même chose mais le terme s'adresse plutôt aux jeunes filles, et caractérise leur teint jaunâtre, et non pas l'état de leur hémogramme), fièvres, douleurs d'estomac"<sup>36</sup>.

La Raphaëlle Bonal est issue de la maison fondée en 1863 ou 1865 par un ancien moine chartreux ("l'ancien Frère Raphaël du couvent de Saint-Bruno", *sic*), qui propose un vin fortifiant apéritif à base de gentiane, de zestes d'orange et de quinquina. Le produit change de

---

<sup>31</sup> "Quand les murs s'affichaient...", Nancy, *La Nouvelle Revue lorraine*, 2016, n°39, p. 45-46.

<sup>32</sup> Le cacao est un agent classiquement employé comme édulcorant pour masquer l'amertume des principes actifs et donc celle de la forme pharmaceutique absorbée par le patient.

<sup>33</sup> Raynal C. et Lefebvre T., *Revue d'histoire de la pharmacie*, n°330, p. ; Raynal C. et Coulon Marcel, "Compléments sur le Dr Alexandre Choffé et son Vin Désiles", *ibidem*, 2014, n°383, p. 379-392.

<sup>34</sup> Influenza : du mot qui signifie épidémie en italien depuis 1743 et qui est synonyme de grippe ; typhus : nom donné à plusieurs maladies infectieuses graves, surtout chez les personnes déjà en mauvaise santé et/ou atteintes de dénutrition.

<sup>35</sup> Robert-Sterkendries Marine, *La santé s'affiche*, Bruxelles, Thérabel, sans date (1996), 300 p., ici p. 91.

<sup>36</sup> Robert-Sterkendries M., *ibidem*, ici p. 77.

nom et devient "Gentiane-Quina-Bonal". L'entreprise, installée à Saint-Laurent-du-Pont, a été absorbée par la célèbre maison Dolin de Chambéry qui en a relancé la fabrication<sup>37</sup>.

Saint-Raphaël Quinquina est d'origine médicale ou pharmaceutique puisque sont cités le médecin Juppet et le pharmacien Soupe. D'abord vendue en pharmacie comme fortifiant, la préparation quitte ensuite le milieu du médicament tout en continuant à mettre en avant la présence de quinquina, comme son nom et sa publicité à la montgolfière le précisent : "Le Saint-Raphaël Quinquina est le plus puissant des vins toniques". Le nom Saint-Raphaël viendrait de M. Juppet qui, travaillant la nuit à son élaboration et constatant que sa vue baissait, aurait appelé cet archange à l'aide ! Peu avant la Seconde Guerre mondiale, en 1937 semble-t-il, une publicité dans laquelle le produit se baptise "l'apéritif de France", montre un général, deux officiers et deux soldats casqués qui lèvent leur verre dans un décor campagnard. En premier plan figurent les silhouettes de deux serveurs, l'un en rouge et l'autre en blanc. En plus de vanter Saint-Raphaël, quel autre message cette publicité est-elle destinée à faire passer auprès du public et des buveurs ? Comme il n'est pas envisageable de trinquer à la guerre à cette époque de recherche active de la paix, force est de souscrire à l'idée que cette image célèbre la concorde, et peut-être aussi qu'elle montre la force de notre pays afin qu'il ne lui soit pas nécessaire de s'en servir. Cette recherche de paix, dont chacun dans le pays est alors conscient, associée au caractère bonhomme et convivial de la scène, tend à effacer la représentation guerrière, ceci d'autant plus que la guerre n'est pas présente, ni imminente. Il serait intéressant de connaître l'influence que cette image à la fois guerrière et pacifique peut avoir eue de l'autre côté du Rhin ! Ce qui est certain, c'est que nous sommes ici très éloignés des images guerrières et militaires d'avant 1914.

Cap Corse, pour sa part, remonte à 1872 et à sa mise au point à Mattéi à Bastia. D'abord nommé "Amor", sans doute en raison de son amertume, Cap Corse est préparé à partir de mistelles<sup>38</sup> de muscat de Corse, de décoctions de plantes aromatiques issues du maquis, de macérations d'orange et de quinquina pour se prémunir du paludisme, le mélange étant vieilli en fût de chêne. Le paludisme pose en effet problème dans l'île tout comme en Algérie, et les mêmes moyens sont mis en oeuvre pour le combattre.

Quinium Labarraque. "De la vigueur vin tonique, digestif, fébrifuge, approuvé par l'Académie de médecine, le plus actif des vins de quinquina", 25 f la bouteille, Maison Frère, 19 rue Jacob, Paris. Dû à Labarraque. Le document se vend dans les librairies spécialisées pour bibliophiles. Je présente ci-dessous une publicité datant de 1939 (figure 2).



Figure 2 : une publicité pour le *Quinium*, présentée dans le journal *Mode pratique* le 14 septembre 1939. Archives départementales des Vosges, JPN 358/3, photographie P. Labrude.

<sup>37</sup> Pelletier Henri, "L'ivresse des cimes", Grenoble, *L'Alpe*, 2016, n°71, p. 8-21, ici p. 16 ; Rayssac M.-C., à *l'affiche à Annecy...*, *op. cit.*, vol. 1, p. 29.

<sup>38</sup> Nom d'origine espagnole et algérienne, datant du début du XXe siècle, désignant des moûts de raisin dont la fermentation a été arrêtée par l'addition d'alcool (dit mutage), et qui servent à la préparation des vins de liqueur et des wermouts.

Le Quina-Laroche est un "reconstituant & fébrifuge puissant, aussi agréable qu'efficace". Contenant un "Extrait complet des 3 quinquinas jaune, rouge & gris", c'est "Le tonique par excellence" pour "débilité, épuisement, faiblesse d'estomac, suite de couches, convalescence, fièvre, etc." Son concepteur, Laroche, exerce à Paris rue Miromesnil, et le dépôt de ce médicament, "simple ou ferrugineux" se trouve rue des Fossés-Saint-Jacques<sup>39</sup>.

Le "Zou-Zou", "apéritif français au vin de quinquina, à Blanzac Charente" dispose d'une publicité de 1912 montrant un zouave, un fantassin, un chasseur à cheval et, me semble-t-il, un artilleur, attablés sous une tonnelle, et à qui une serveuse apporte l'apéritif. Il provient des établissements A. Guillot, de Blanzac, en Charente.

Le Vin toni-nutritif de Bugeaud aux quinquina et cacao, "approuvé par l'Académie de médecine de New-York" (*sic* !), dont le dépôt est à la pharmacie parisienne Lebeault. Les indications sont classiques : anémie, convalescence, fatigue, faiblesse, épidémie.

Mentionnons encore, pour terminer avec cette catégorie "guerrière", le "Quinquina Joffre", qui est de circonstance pendant la Grande Guerre, et qui est en accord avec l'origine de certains des vins employés pour sa confection !

Je cite enfin, sans chercher de classement : Kina-Cure des établissements Cure, de Millau, dans le département de l'Aveyron<sup>40</sup> ; Quinquina Monceau, qui a pour origine la rue des Mathurins à Paris, et dont l'étiquette représente le président Félix Faure, avec pour devise "Buvez le Quinquina Monceau, vous serez tous Forts"<sup>41</sup> ; Vichy Quina (figure 3) "Préparé avec les sels de Vichy", "Vin apéritif, tonique et fortifiant"<sup>42</sup> ; Quinquina-Coca d'Albert Colas à Paris<sup>43</sup> ; Quinquina au Vouvray Bourin à Tours ; "Quinquina quina coca quina cola" de J. Girond dans la Loire ; Bonal : quinquina et plantes de montagne, Quina bergusien. Il en existe certainement de nombreux autres. De nos jours, internet permet en quelques secondes de trouver des noms de marques et des photographies des étiquettes et des publicités. Leur nombre et leur variété étonnent. A côté des affiches existent des publicités murales ; les illustrateurs les plus célèbres travaillent pour les liquoristes, les superlatifs abondent et ces boissons restent des vecteurs de bonne santé. Les visages épanouis des consommateurs, adultes, seniors, hommes et femmes, enfants montrent une image éminemment positive de ces produits. Pourtant, certains de ces vins sont certainement restés consommés localement et quelque peu confidentiellement. C'est sans doute le cas, à Châteaudun, en toute fin du XIX<sup>e</sup> siècle, du "Santo Alberto quina" au "Moscatel, Malaga et Quinquina" des établissements Brochard-Quillet qui diffusent la Liqueur dunoise que j'ai évoquée plus haut.



Figure 3 : un cendrier au nom de Vichy-Quina et Paris-Quina.  
Collection du Musée de la santé de Lorraine. Photographie P. Labrude.

<sup>39</sup> Lefebvre T., "Publicité pharmaceutique et romans de gare", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 2007, n°355, p. 435.

<sup>40</sup> Rayssac M.-C., à l'affiche à Annecy..., *op. cit.*, 2015, t. 3, p. 96.

<sup>41</sup> Robert-Sterkendries M., *La santé s'affiche*, *op. cit.*, p. 85.

<sup>42</sup> Robert-Sterkendries M., *La santé s'affiche*, *op. cit.*, p. 89.

<sup>43</sup> Bernanose André, "Vive le quinquina et la coca réunis", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 1991, n°289, p. 164, avec une étonnante incitation (à notre approche d'aujourd'hui) à en faire prendre aux enfants et pendant les voyages scolaires !

## Les autres boissons amères : wermouts, cordials, bitters, amers et extraits

Avant d'envisager des exemples, il semble important de définir d'abord ces noms et quelque peu leur origine.

Les vermouts, ou vermouths, wermuths en allemand, bien connus à Chambéry et en Savoie, moins dans les autres régions, se rattachent à ces boissons. En effet, le nom wermuth signifie "absinthe" en allemand. Mais cette appellation est également en relation avec les vers intestinaux parasites, la plante étant appelée aussi "wermuthkraut" et "wormwood", c'est-à-dire littéralement "bois aux vers". L'absinthe est en effet une plante médicinale, et le vin d'absinthe est un classique. Voici ce qu'on lit en 1719 dans *La médecine aisée (...) avec une petite Pharmacie, commode et facile à faire par toutes sortes de personnes*, parue à Paris chez Laurent d'Houry, une référence, et mise en français d'aujourd'hui : "Il est bon pour les maladies de l'estomac, il dissipe les vents et les crudités<sup>44</sup>, il donne de l'appétit et tue les vers, il aide à la digestion, il est bon pour les vapeurs de la matrice, et pour provoquer les ordinaires (les règles). On en prend un petit verre le matin". Du vin d'absinthe est présent sur la table du duc-roi Stanislas à Lunéville en Lorraine au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. La macération de plantes dans du vin est en effet une manière simple de préparer chez soi des remèdes appréciés. Citant l'illustre ouvrage de Paul Dubé, *Le Médecin des pauvres*, dans son édition de 1669, qui paraît à la fois anonymement et chez Edme Couterot à Paris, Madame Mireille Laget écrit : "Le vin, par exemple, est fréquemment mêlé aux plantes et l'on attend de lui qu'il agisse plus qu'en remède mais qu'il dynamise le malade par la convivialité, la fête, l'ivresse même qu'il suggère. Le meilleur cordial qui coûte le moins pour les pauvres est le vin, puisqu'il n'y a rien qui répare sitôt la chaleur et les esprits que cette liqueur. Pour rendre le vin plus effectif, vous pourrez faire infuser ... (...)"<sup>45</sup>.

La préparation de ces alcools met en oeuvre plusieurs plantes amères et toniques, des Alpes et d'ailleurs, parmi lesquelles du quinquina<sup>46</sup>. N'oublions pas que la quinine est elle-même un agent antiparasitaire puisque l'hématozoaire du paludisme est un parasite des globules rouges du sang. Le support de ces liqueurs est un vin blanc ou rouge aromatisé et fortifié par adjonction de mistelle, d'eau-de-vie ou de liqueur. Les plantes amères et toniques utilisées pour leur confection sont nombreuses et variées : absinthe, gentiane, écorce d'orange amère, quinquina, cannelle, genièvre. L'auteur de la dénomination serait Carpano à Turin en 1786. L'accord se fait sur une origine datée de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les grands noms sont très connus. Dans son ouvrage sur les épices, le professeur Delaveau, spécialiste des plantes médicinales, détaille deux formules de wermouts<sup>47</sup>. Le wermout arrive en Savoie en 1821 grâce au distillateur Chavasse. C'est à ce moment que sont fondés les établissements Dolin, de Chambéry, il y a donc deux siècles. Ils préparent plusieurs vermouts : blanc, doré et "de Turin", et sont les plus anciens fabricants français de cet apéritif<sup>48</sup>. De nombreux autres producteurs ont suivi.

---

<sup>44</sup> Le mot date du XIV<sup>e</sup> siècle et dérive du latin *cruditas* qui signifie indigestion. Il désigne le caractère indigeste de certains aliments crus, et les aigreurs d'estomac dues à une mauvaise digestion.

<sup>45</sup> Laget Mireille, "Les livrets de santé pour les pauvres aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles", *Histoire, économie et société*, 1984, n°3-4, p. 567-582, ici p. 577.

<sup>46</sup> *L'Alpe, op. cit.*, référence, p. 70 ; Groult Jean-Michel, *Plantes interdites*, Paris, Editions Ulmer, 2012, chap. "Absinthe", p. 124-151.

<sup>47</sup> Delaveau Pierre, "Grande et petite absinthe", dans *Expliquez-moi les épices... Aromates ou médicaments ?*, Paris, Pharmathèmes, 2006, 256 p., ici p. 224-226.

<sup>48</sup> *Annuaire administratif et commercial du département de Haute-Savoie 1917*, 49<sup>e</sup> année, Annecy, Imprimerie J. Abry, 380 p. et annexes, consulté à Annecy, aux Archives municipales.



Les vermouths sont cependant fabriqués dans nombre d'autres régions que les Alpes et la Savoie, les ingrédients nécessaires étant largement disponibles et la réalisation étant d'abord une affaire de liquoriste et de distillateur. Ainsi en est-il par exemple pour le département de la Haute-Saône dont je suis originaire, et qui est bien connu pour sa production de kirsch, en particulier à Fougerolles. Le kirsch est un alcool difficile à produire avec régularité car sa production dépend de la récolte des cerises qui, elle-même, est très dépendante des aléas climatiques. Un gel quelque peu tardif peut en une nuit anéantir totalement la production d'une année. C'est ainsi qu'en 2021, je n'ai pas recueilli une seule cerise sur mon cerisier implanté en plaine dans le département des Vosges... Aussi, au début du XX<sup>e</sup> siècle, les distillateurs diversifient-ils leur production, en y introduisant entre autres des préparations à base d'alcool neutre comme le genièvre, les amers, la liqueur dite "d'arquebuse". Certains sont d'anciens médicaments. L'eau d'arquebusade en dérive. Réputée très active dans le traitement des plaies d'arquebuse, c'est en effet un ancien médicament vulnérable d'usage externe, mais aussi interne car on l'emploie *per os* "pour guérir les abcès ainsi que toutes sortes de plaies intérieures pénétrantes jusque dans les boyaux ou la poitrine".

L'absinthe et le vermouth font partie de ces nouvelles productions, et elles supplantent le kirsch. Fougerolles compte alors vingt-huit distilleries. Malheureusement pour ces producteurs, la fabrication de l'absinthe est interdite par la loi du 16 mars 1915, et la disparition de cet alcool a pour conséquence le déclin des distilleries de Fougerolles. L'importante distillerie d'Abel Bresson, qui dispose de plusieurs succursales hors de cette bourgade, prépare un vermouth qu'elle appelle "Vermouth Bressono Turin" (figure 4). Ses étiquettes mentionnent : "Distillerie Abel Bresson : "rectification d'alcool, fabrique d'absinthe suisse, distillerie de kirsch, maison à Genlis et Longeault, entrepôts : Valence, Montpellier, Le Havre, Lyon, Nice et Alger". Pour leur part, les établissements Patrice écrivent : "Distillerie d'absinthe supérieure Patrice et fils, spécialité de kirsch, Fougerolles" ; et les établissements Raimond Dufour : "Distillerie spéciale de kirschs (absinthes liqueurs fines)".



Figure 4 : une étiquette de Vermouth Bressano Turin. Photographie P. Labrude, 2021.

Byrrh est créé par trois commerçants drapiers ambulants, les frères Pallade et S. Violet, qui veulent mettre à profit l'activité vinicole de la région de Thuir, dans les Pyrénées-Orientales, pour élaborer une boisson (certains auteurs écrivent "un médicament") à base de vin local (on trouve aussi "vin de Malaga"), de quinquina, de plantes à connotation médicinale (sureau, camomille), de café et de cacao. La préparation est présentée comme un "vin tonique et hygiénique au quinquina". Disponible chez "les pharmaciens, les épiciers et dans les débits de boissons", elle est bien sûr mal accueillie par les pharmaciens en raison de son caractère illicite (préparée par des personnes qui ne sont pas pharmaciens, plus ou moins présentée comme un médicament et vendue en pharmacie mais aussi en dehors du contexte médical) et de la nature de ses distributeurs. Cette situation conduit ses auteurs à modifier la recette, entre autres en réduisant la quantité de quinquina, et à proposer ce vin comme apéritif et boisson



hygiénique<sup>49</sup>. Tout cela est classique. Le nom Byrrh proviendrait de lettres présentes dans cet ordre sur un coupon d'étoffe et servant à en définir les caractéristiques. A partir de 1903, la marque organise des campagnes publicitaires dynamiques sous des formes variées, dont les murs peints qui existent encore ici et là, les affiches, les cartes postales, etc. Le conflit de 1914 constitue un thème de publicité patriotique que les propriétaires mettent à profit. C'est ainsi qu'une très belle affiche montre des soldats en uniforme bleu et rouge, donc au début de la guerre, qui font du terrassement sous un bombardement (le ciel est rouge et chargé, et les pierres volent !), mais qui partagent Byrrh avec un officier en képi, manteau et portant son sabre. Je cite aussi ici l'Alsacienne à genoux, l'air apeuré, qui se serre contre un soldat français en uniforme de 1914 et qui montre le poing à l'ennemi, avec, au fond de la scène, d'autres soldats français emmenés par un lieutenant, un porteur de drapeau et un clocher, et, en bas et à droite : "Vin tonique et hygiénique"...

Lillet est créé en 1887 à Podensac, dans la région des Graves, en Gironde, par la société Lillet Frères, qui sont des liquoristes et des négociants en vins et spiritueux depuis 1862. On trouve mention que l'idée provient d'un prêtre de la région. Ayant été au Brésil, il avait (aurait) mis sur pied à son retour une ou des liqueur(s) fortifiante(s) à base de quinquina et de plantes et fruits exotiques, associés à des vins du Bordelais. La publication de M. Londeix<sup>50</sup> ne mentionne pas ce fait. L'établissement marque sa spécificité par l'origine des vins qu'elle utilise, des vins blancs liquoreux du Sauternais, par le mode et la durée de vieillissement, et donc par la qualité du produit qu'elle commercialise. Le caractère "de vin" n'est pas modifié par une cuisson, ni par un mutage, ni par une infusion de plantes. Aux vins sont assemblées des liqueurs de fruits rouges, d'orange et une infusion d'écorce de quinquina. Les publicités font état de "Quinquina au Sauternes" ou de "Kina aux Grands vins de la Gironde", et les affiches portent en grosse lettres "Kina-Lillet". Tard venu sur le marché des vins toniques au quinquina au XIX<sup>e</sup> siècle, Lillet est toujours présent sur ce marché en ce début du XXI<sup>e</sup>.

Les cordials, *a priori* destinés au cœur dont ils doivent faciliter le fonctionnement, ne sont qu'une version des toniques, fortifiants, reconstituants, réconfortants et remontants, tant sur le plan médical que sur le plan social. Cette terminologie est un peu similaire à l'expression "mettre du baume au cœur" ! Ce mot cordial peut être associé à celui de "restaurant" qui, au XVI<sup>e</sup> siècle, a le sens de boisson réconfortante ou "qui restaure", et qui désigne initialement un bouillon fait de jus de viande concentré. Ce sens existe encore au début du XIX<sup>e</sup> siècle. On remarquera que les extraits de viande sont présents dans certains des vins décrits dans cette étude, les vins Vial par exemple.

Le mot "bitter" est utilisé depuis le XIX<sup>e</sup> siècle et provient du mot hollandais "amer". La boisson qu'il définit n'est pas différente des liqueurs apéritives alcoolisées (on dit maintenant alcooliques) et amères. Appelés aussi "amers d'estomac" et "Magenbitter" par les Allemands, ils sont, comme les vins divers, à la limite entre la pharmacie et la liquoristerie, et leurs fabricants ne manquent pas, également, de les parer de propriétés hygiéniques, voire médicamenteuses ! Pour sa part, le mot "amer", employé en qualité de nom, définit des infusions, des jus d'herbes ou des écorces qui trouvent un usage comme tonique ou dépuratif, en médecine et en liquoristerie. Les dictionnaires en présentent de longues listes dans lesquelles se trouvent l'absinthe, l'aloès, l'armoise, la gentiane, le houblon, le quinquina, la rhubarbe, le romarin, etc. Plusieurs de ces plantes ont été rencontrées ci-dessus, d'autres le seront plus loin. L'aloès se trouve dans nombre de médicaments mais c'est aussi un constituant

---

<sup>49</sup> Rayssac M.-C., à l'affiche à Annecy..., *op. cit.*, vol. 2, p. 110-111.

<sup>50</sup> Londeix Olivier, "Lillet, 1862-1985 : l'esprit du sud-ouest à l'épreuve de la société de consommation", *Annales du Midi*, 2000, n°112, p. 351-362, disponible en ligne.

important de l'élixir de longue vie. Chacun sait par ailleurs que l'amertume de la bière est due au houblon qui en est un composant normal.

Enfin, les extraits sont obtenus à partir d'une substance végétale ou animale par un moyen approprié afin de rassembler sous une forme concentrée les constituants intéressants qu'elle contient à l'état natif. On en connaît bien sûr pour les végétaux qui sont employés dans la préparation des boissons hygiéniques. Celle-ci est habituellement effectuée par le liquoriste. Elle peut aussi être confectionnée par le particulier qui a acquis un tel extrait sur un lieu de vente. Tel est le cas des extraits Noiro, tel est aussi celui de la Quintonine. Il n'est pas impossible également que ces extraits soient consommés à l'état pur, comme je l'ai déjà précisé.

Le "Cordial Compain au quinquina", de la maison éponyme de Limoges, fondée en 1834, contient "30 grammes par litre garantis". La publicité insiste sur le fait qu'il est préparé par un procédé spécial et exclusivement avec des vins français, que ce n'est pas un médicament, qu'il contient trente grammes de quinquina par litre, qu'il est analysé par le laboratoire municipal à Paris, qu'il est "garanti exempt" de tout un ensemble d'ajouts destinés à améliorer sa présentation (dont une liste est citée) et "enfin de toute substance nuisible à la santé". Cette mention, destinée à montrer la qualité du produit, est néanmoins dangereuse car il est toujours possible qu'un toxique se glisse quelque part au cours du processus industriel. La présence de la dose de quinquina et celle de l'analyse font presque de ce produit un médicament, ce qui doit aussi justifier la remarque qu'il n'en est pas un !<sup>51</sup>

Les bitters sans doute les plus répandus ont pour noms Picon et Gaillard (Gaillard & Frappin, Bordeaux). Picon reste très connu, et son histoire illustre une nouvelle fois les recherches plus ou moins en relation avec la pathologie paludique qui règne en Algérie et contrecarre la conquête après 1830. Gaétan Picon, né à Marseille en 1809, devient apprenti dans une distillerie. Plus tard, dans l'armée d'Afrique, il est atteint par "les fièvres". Afin de s'en débarrasser, il invente un "remède-boisson" fébrifuge et désaltérant à base d'orange, de quinquina et de gentiane macérés dans de l'eau-de-vie. De retour à Marseille, il en assure le développement sous son nom. Comme on le sait, Picon est maintenant fréquemment bu avec de la bière. Il peut aussi être mélangé avec du vin blanc<sup>52</sup>.

Nombre d'extraits sont disponibles, à l'image de la Quintonine déjà envisagée. Parmi eux, les extraits Noiro de Nancy ont comporté dans leur production un extrait de quinquina. Je ne peux cependant pas préciser s'il existe au moment du conflit de 1914<sup>53</sup>. L'entreprise diffuse un *Traité pratique de la fabrication des liqueurs, sirops & eaux de vie dans les ménages* (figure 5). Il y existe aussi un *Traité pratique de la fabrication des liqueurs, sirops et quinquinas dans les ménages*.

---

<sup>51</sup> Rayssac M.-C., à l'affiche à Annecy..., *op. cit.*, 2015, t. 3, p. 105 ; Robert-Sterkendries M., *op. cit.*, p. 85.

<sup>52</sup> (<http://humanist.com/culture/bien-etre-art-de-vivre/aperitifs-et-autres-usages-du-quinquina>, 6 pages, consulté le 3 novembre 2020.

<sup>53</sup> Raynal C. et Labrude P., "La distillerie des Extrait T. Noiro de Nancy, ses liens avec la pharmacie et le monde médical", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 2019, n°401, p. 37-50.

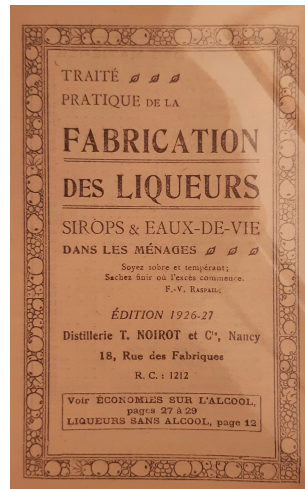


Figure 5 : un *Traité pratique* Noirod présenté dans une exposition. Photographie P. Labrude.

Dans le même esprit, on peut citer aussi "Véritable mélange des plantes fortifiantes pour faire un litre de QUINQUINA marque J.-A. Reaux (...) Préparé par la pharmacie populaire de Clignancourt 69 rue Duhesme Paris"<sup>54</sup>. Le "Quinquina soluble Astier, Anti-anémique et Reconstituant" appartient sans doute à la même catégorie et provient certainement du même établissement pharmaceutique que d'autres extraits portant le même nom, préparés par les "Laboratoires du Docteur P. Astier". Placide Alexandre Astier, né en 1853 et mort en 1918, est d'abord propriétaire d'une pharmacie avenue Kleber à Paris. Il y fabrique plusieurs spécialités qui rencontrent le succès, ce qui le conduit à transférer cette activité dans le laboratoire qu'il fait construire rue Docteur-Blanche en 1890. Il fonde une revue de médecine, *Le monde médical*. Vice-président du conseil municipal de Paris, il est aussi député puis sénateur, et à l'origine de la loi de 1919 sur l'enseignement technique. Les préparations issues du laboratoire sont fréquemment récompensées par les jurys des expositions. Le laboratoire a existé jusqu'en 1986. C'est de son fils Pierre Astier que provient le célèbre *Fomulaire Astier*.

La liste est inépuisable... L'apéritif Gentiane peut aussi être "au vin de Banuyls et à base de quinquina" et provenir de Perpignan. Il en est ainsi pour la Gentiane Marty<sup>55</sup>. De la même façon, le discours médical ou à caractère médical et la qualité de médicament ou de pseudo-médicament concerne les autres apéritifs. L'Apéritif fébrifuge Eucalypsinthe, de Marseille, associe l'eucalyptus et l'absinthe, deux plantes utilisées en médecine "sans avoir les propriétés néfastes de l'absinthe", et sa publicité ne manque pas de mettre en avant, dans son nom, son activité fébrifuge<sup>56</sup>.

### Quelques préparations médicinales qui n'en sont pas réellement...

Le Vin de Vial (figure 6) est un vin de (quin)quina, mais il contient aussi de l'extrait (*suc*, car le mot a le sens de quintessence, que j'ai défini plus haut) de viande et du lactophosphate de calcium. Ce dernier est un sel minéral utile dans l'ossification. Une telle composition est tout aussi classique à ce moment que les ensembles végétaux décrits ci-dessus. Propriété des frères Vial, pharmaciens installés 36 place Bellecour à Lyon, il est lui aussi à l'interface avec le médicament. Ses indications recouvrent celles de ses homologues, et la publicité ne manque pas d'indiquer, comme d'habitude, "qu'il est le tonique le plus énergique...". Les publicités de

<sup>54</sup> Robert-Sterkendries M., *La santé s'affiche*, op. cit., p. 90.

<sup>55</sup> Rayssac M.-C., à *l'affiche à Annecy...*, op. cit., 2014, vol. 2, p. 101.

<sup>56</sup> Rayssac M.-C., à *l'affiche à Annecy...*, op. cit., 2014, vol. 2, p. 104.

guerre de ce vin, avec soldat, convalescent, infirmière et allusion anti allemande sont nombreuses pendant le conflit.



Figure 6 : une bouteille de vin de Vial présentée à l'occasion d'une exposition sur la verrerie et les conditionnements pendant la Première Guerre mondiale. Photographie P. Labrude.

Le Vin Aroud, "Viande-quina-fer", est une autre préparation de composition et de revendications similaires. Préparé par Aroud et Rousset, de Lyon, dès 1892, il est destiné aux "Phtisiques (les tuberculeux), Anémiques, Enfants débiles (c'est-à-dire en mauvaise santé physique), Convalescents, Vieillards, Personnes délicates". Comme on le constate, les enfants sont des consommateurs normaux car ils peuvent souffrir d'anémie. Leur mère aura donc soin de leur santé en leur faisant prendre régulièrement de cette boisson-médicament. La (ou une) publicité montre d'ailleurs deux enfants.

Le Vin de Gloria appartient à la même catégorie. Constitué de "glycérophosphates", de cacao, de quina, de coca et de cola, il appartient au pharmacien Queuille de Niort, qui a été un brillant étudiant et a reçu cinq médailles. Celles-ci figurent sur l'étiquette et entretiennent une certaine équivoque, car elles conduisent à penser que c'est le vin qui a été honoré, ce que je ne crois pas...

### **Les vrais vins médicinaux au quinquina**

Depuis Louis XIV et le médicament proposé par Talbot, de nombreux vins de quinquina ont figuré dans les pharmacopées privées, comme celle de Lemery déjà citée, puis dans les pharmacopées officielles, le *Codex Medicamentarius Gallicus* dans notre pays. Avant sa première édition, en 1818, existaient nombre de pharmacopées locales. A Nancy, après 1752, en accord avec le *Catalogue et tarif des médicaments simples et composés...* imposé par le Collège royal des médecins et un arrêt de la Cour souveraine de Lorraine, les apothicaires doivent détenir cinq vins médicamenteux préparés selon le *Codex de Paris*. On y trouve un vin d'absinthe et un vin fébrifuge (donc de quinquina). En 1785, la *Pharmacopée des pauvres* du médecin et professeur Nicolas Jadelot contient plusieurs vins de quinquina : un vin fébrifuge doux, préparé avec du vin rouge, un vin fébrifuge fort, plus dosé, et un vin fébrifuge stimulant, qui met en oeuvre du vin blanc, dont la composition est aussi plus riche : écorce d'orange amère, gingembre et angélique, qui est également stomachique, et qui est donc, d'une certaine manière, une liqueur de table !

Quels sont à cette époque les (vrais) vins médicinaux au quinquina et quelle est leur composition ? En quoi se différencient-ils de ces boissons (souvent) dites "hygiéniques" ? Pour répondre à ces questions comparatives, je me suis servi de la publication de mon confrère A. Frogerais consacrée aux "Vins médicinaux"<sup>57</sup>, et de quelques éditions de l'ouvrage de Dorvault, *L'Officine*<sup>58</sup>, surtout celle de 1923. Le vin est sélectionné en fonction des principes actifs qu'on désire y dissoudre : du vin rouge pour les principes toniques ou astringents en raison de la présence des tanins, du vin blanc pour les principes diurétiques et lorsqu'ils seraient précipités par les tanins, et surtout des vins fins ou de liqueur (Banyuls, Frontignan, Lunel, Madère, Malaga, etc.) car ils sont plus riches en alcool (15 à 18% au lieu de 10 environ), et conservent donc mieux les principes actifs, surtout les principes végétaux fragiles, et parce qu'ils masquent le goût amer dû à ces derniers. Ce n'est bien sûr pas ce qui est recherché avec les vins apéritifs amers. L'addition d'un peu d'alcool aux vins "normaux", ou vinage, permet ainsi une meilleure conservation. Les autres constituants normaux du vin interviennent également dans la dissolution. La préparation s'effectue toujours à froid pour ne pas risquer d'altération, et presque toujours avec des substances sèches pour éviter la diminution du titre alcoolique par dilution. En conclusion, il ressort des différents ouvrages que les vins blancs apparaissent préférables aux rouges, et les vins sucrés encore plus car, étant plus alcoolisés, ils sont presque inaltérables.

Les différentes éditions du *Codex*, de 1818 à 1965, présentent toutes de tels vins, mais en nombre variable : 15 en 1818, 18 en 1866, 31 en 1884, 12 en 1908, 7 en 1949 et 3 en 1965. Le nombre est maximal en 1884, à l'époque des vins hygiéniques et des procès. Le *Formulaire pharmaceutique à l'usage des hôpitaux militaires* connaît aussi ces vins. Ils sont sept en 1804, dont le vin fébrifuge au quinquina. Le nombre est de treize en 1857, et de dix-huit en 1930.

Dorvault n'est pas en reste dans sa présentation. L'ouvrage, tout comme le *Codex*, sépare les vins "simples" (ne comportant qu'un seul principe actif) des vins composés. En 1867, la septième édition contient quarante-et-un vins simples et quarante-six composés. En 1880, le nombre total a presque doublé. Les droguistes pharmaceutiques préparent évidemment nombre de vins médicinaux et sont fournisseurs des vins adaptés aux pharmaciens préparateurs. Autour de 1900, indique M. Frogerais, Adrian dispose de vingt-cinq formules, Goy de dix-sept et Darasse de vingt. Mais leurs catalogues proposent aussi un grand nombre de spécialités, dont les noms sont bien connus : Bugeaud, Chassaing, Frileuse, Mariani, Quintonine, etc. La liste est très longue, comme pour les boissons hygiéniques, et M. Frogerais propose lui aussi une telle liste. Le "vin tonique" contient d'autres composants que le quinquina, cependant que le vin de viande est un vin tonique auquel quinze grammes d'extrait de viande ont été ajoutés. La préparation de ces vins conduit des producteurs, des négociants, et même des pharmaciens à se spécialiser dans la fourniture en gros de vins aux pharmaciens officinaux, industriels et hospitaliers. M. Frogerais<sup>59</sup> en cite plusieurs : Barral à Paris, Bourdou à Frontignan, Aubéry à Avignon, Launay à Jouy dans l'Eure-et-Loir, Petit à Lyon. En 1937, la Coopération pharmaceutique française ou Cooper, installée à Melun, se dote du statut de producteur de vin ; elle achète ses vins de liqueur à la société Bourdou et produit des vins médicinaux sous son propre nom.

---

<sup>57</sup> Frogerais André, *Les vins médicinaux ou oenolés*, hal-Archives ouvertes, n° 01906843, 2018, 20 p., disponible en ligne, consulté le 21 février 2022. Les trois pages que le *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales* consacre aux vins médicinaux en 1889, sous la plume de E. Bourgoïn, sont très intéressantes (5<sup>e</sup> série, volume 3 (vol. 100), Paris, Masson et Asselin et Houzeau, p. 640-642).

<sup>58</sup> 16<sup>e</sup> édition, 1923, p. 1458 et 1463.

<sup>59</sup> Frogerais A., *op. cit.*, ici p. 6-7.

Le vin de quinquina officinal, vin simple qui est parmi les plus consommés, contient 50 g de quinquina gris officinal, dans 100 d'alcool à 60° et 1000 de vin rouge. Le *Codex* de 1908 propose une formule différente avec 25 g de quinquina rouge. Il est possible d'utiliser du vin blanc ou du vin de liqueur pour sa préparation ; dans ce cas, il n'est pas ajouté d'alcool puisqu'il est déjà présent naturellement. Avec les quinquinas jaune et rouge, la masse d'écorce employée est diminuée de moitié. Le vin de sulfate de quinine, avec moins d'un gramme de ce sel, met en oeuvre du vin de Madère ou de Malaga. J'ai constaté qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, les Hôpitaux de Nancy préparent leur vin de quinquina en grand : la formule qui figure dans un grand carnet noir issu de la pharmacie et que j'ai pu consulter, met en oeuvre 230 litres de vin rouge (sans précision de sa qualité) pour 5,8 kilogrammes de quinquina (sans précision supplémentaire), 10 litres d'alcool à 95°, 50 grammes d'acide chlorhydrique et 6 litres d'eau. Ceci correspond à la dose de 25 grammes par litre du *Codex* 1908.

Les vins composés de l'édition de 1923 de *Dorvault* sont plus nombreux puisque j'en ai compté six, de formule plus ou moins compliquée, dans lesquels la drogue est introduite soit en nature, soit par un "premier" vin qui a servi à la dissolution. C'est le cas par exemple du vin de quinquina ferrugineux qui met en oeuvre du vin de quinquina gris au grenache (cépage noir, à gros grains, cultivé dans le Languedoc et le Roussillon). Ce mode de préparation a pour conséquence qu'il est relativement délicat de prétendre connaître la quantité de quinquina (plusieurs fois écrit "quina") présente dans les diverses formules de médicaments, et bien sûr dans les vins hygiéniques. Il est certain cependant qu'avec trente grammes "de principe actif" par litre, un produit comme le cordial Compain se trouve dans la moyenne pharmaceutique. Ceci justifie les précautions que déploie la publicité pour indiquer à ses lecteurs que "ce vin n'est pas un médicament". Nous avons envisagé plus haut quelle était pendant longtemps la position de la justice à ce sujet. Dans un autre domaine, celui de l'armée et de la guerre, qu'en est-il pendant la Grande Guerre ?

### **Les boissons de la Grande Guerre et des Poilus**

Les récentes commémorations du centenaire de la Grande Guerre ont permis de nous remettre en mémoire toutes sortes d'activités quotidiennes des soldats, liées bien sûr au conflit, mais pacifiques. Parmi celles-ci, la question de la nourriture constitue un défi de tous les jours pour les cuisiniers, mais aussi pour les soldats ; c'est aussi, si possible, un des rares plaisirs du quotidien. Son importance est grande comme en témoignent les nombreuses mentions qui figurent dans les livres de souvenirs qui continuent à paraître sur cette guerre. La boisson, ou plutôt les boissons, accompagnent dignement ces repas et toutes les autres occasions qui se prêtent à boire, à fêter, à "arroser" comme on dit. Existence donc des boissons de tous les jours et les boissons des "autres jours"...

Quelles sont les boissons usuelles du soldat français au moment de l'entrée en guerre ? La boisson ordinaire est l'eau, et ce besoin d'eau va se retrouver dès le début du conflit. C'est d'abord la recherche des points d'eau pour les hommes et les chevaux, dans la campagne et dans les villages. Intervient ensuite, rapidement, la prise de conscience des risques de contamination volontaire ou accidentelle de ceux-ci par l'ennemi et par les combats (poudres et explosifs, leurs résidus, déversements divers, présence de cadavres) à la suite des avancées et des reculs des troupes. Ces contraintes conduisent d'une part à la création du service des eaux, placé sous la responsabilité des spécialistes de l'arme du Génie, et, d'autre part, en 1915, avant le début de la guerre chimique qui va les "rattraper", à celle des laboratoires de

toxicologie divisionnaires qui sont des éléments du Service de santé, dirigés par des pharmaciens<sup>60</sup>.

Pour les soldats, le café et les tisanes sont recommandés pendant les longues marches. Avant la mobilisation, l'armée française comprend en effet en premier lieu des fantassins : 173 régiments d'infanterie et 31 bataillons de chasseurs à pied en activité, avec une multiplication par deux à la mobilisation, et ceci sans compter les autres armes et les troupes d'Afrique. Bière, cidre, hydromel et vin sont considérés comme des boissons hygiéniques, un mot qui est très important et très banal en milieu civil comme nous l'avons vu ; les uns et les autres sont bus pendant les manoeuvres et au bivouac car ce sont des boissons énergétiques, microbicides et toniques. Le volume accordé à chacun ne dépasse pas un litre par jour. Les alcools n'existent officiellement pas car ils conduisent à des excès, donc à l'indiscipline, et aussi à des maladies. C'est plus tard qu'ils prendront place dans les tranchées avant l'assaut ou "pour se remettre" de celui-ci quand on a échappé aux balles et aux obus ! Mais, bien avant le conflit, ces alcools circulent "sous le manteau" : s'ils sont présentés à l'état dilué pendant l'été et les fortes chaleurs, ils sont absorbés purs, l'hiver pendant les manoeuvres, pour se réchauffer... Les unités de fantassins étant pour l'essentiel constituées de soldats d'origine paysanne, les alcools forts, traditionnellement consommés dans les campagnes tous les jours et sans l'arrière-pensée d'alcoolisme, sont bien sûr très présents dans les paquetages !<sup>61</sup>

Les cinquante et un mois du conflit modifient considérablement la situation du vin "ordinaire"<sup>62</sup> et, avec elle, celle des vins hygiéniques, en raison du lien qui se crée, et qu'on crée, entre la situation de guerre et la boisson de référence que le vin devient. Ce lien s'enracine dans la mémoire, le vin en est "mythifié" et il acquiert une signification nouvelle dans notre pays au riche passé viticole et vinicole. L'armée mobilisée étant pour une large part d'origine paysanne, le lien qui existe entre le mobilisé et le vin est naturel et continu. Comme déjà indiqué, il en consommait de manière habituelle, en plus ou moins grande quantité, et il va continuer. Toujours considéré comme hygiénique (par exemple, à l'Académie d'agriculture le 30 juin 1915 : "buvant de l'eau froide pendant les repas, le soldat à recours à l'alcool pour donner à l'estomac l'excitation qui lui manque") et reconstituant, et plutôt "requinquant", le vin est très rapidement distribué, en quantité d'abord modeste, puis plus importante, à laquelle s'ajoutent différents suppléments. Sa qualité varie, et sa quantité peut subir des fluctuations par défaut d'approvisionnement. Devant la Chambre des députés, à propos du vin<sup>63</sup>, le rapporteur d'une proposition de résolution dit : "il faut du vin au soldat. Le pinard est le favori du Poilu. Il lui verse des forces, il lui donne de l'espoir. C'est le remède le plus efficace contre le cafard". Le combat est aussi en faveur de la viticulture, qui est à protéger par patriotisme, comme l'indique le ministre de l'Agriculture au journal *Le Journal* en août 1915.

Les raisons qui poussent les hommes à boire sont difficiles à appréhender avec certitude. Elles sont à la fois physiologiques et psychologiques dans des conditions de vie anormales et

---

<sup>60</sup> Maucolot Régis, Lejaille Arnaud et Labrude Pierre, *La guerre des gaz (1914-1918) Les pharmaciens français dans l'action*, Brévail-en-Plaine, Les Editions du Brévail, 2021, 426 p.

<sup>61</sup> Ridet Charles, "Manger et boire entre 1914 et 1918. CR 6. L'armée et les boissons alcoolisées", Le blog du fond gourmand de la bibliothèque municipale de Dijon, 29 décembre 2014, disponible en ligne, consulté le 11 novembre 2020.

<sup>62</sup> Le Bras Stéphane, Hypothèses, notes de lecture, 2016, n°257, en ligne, consulté le 9 mars 2022 ; à propos de l'ouvrage de Christophe Lucand, *Le pinard des Poilus. Une histoire du vin en France durant la Grande Guerre (1914-1918)*, Dijon, Editions universitaires de Dijon, Histoires, 2015, 170 p.

<sup>63</sup> Dupuich Jean-Jacques, *L'alimentation du soldat en 14-18 Du singe et du pain KK*, Louviers, Editions Ysec, 2012, 127 p., "Vin", p. 114-120.

surtout incertaines. La solidarité, le partage et la fraternité d'armes comptent fortement. On ne saurait oublier les amis morts et la famille lointaine. Ainsi s'expliquent certaines affiches et étiquettes mises en place sur des bouteilles de vins hygiéniques, en d'autres termes d'apéritifs. Il y a aussi ce qu'il coûte au soldat : "le pinard a diminué, donc on en boit plus" comme l'écrit l'un d'eux dans une correspondance conservée au Service historique de la défense ! L'évolution des petites festivités vers de grandes beuveries provoque l'inquiétude de la hiérarchie et la volonté d'encadrer la prise de boisson collective. Le 30 mai 1917, le général Pétain demande au ministre de la Guerre de faire diminuer la consommation, qui est jugée excessive, et qui pose des problèmes de santé et de discipline. En décembre, ce même ministre demande l'interdiction de la vente de vin dans la zone des armées, qui dépend du commandant en chef, chaque homme en recevant un litre par jour. Cependant, les menus des tablées d'officiers et des états-majors montrent que les galons et les étoiles n'empêchent pas de déguster des vins de qualité, mais aussi d'en apprécier la quantité.

L'approvisionnement en vin, le "pinard", constitue donc une question à "manipuler avec précaution". Différentes chansons (*Quand Madelon...*), des écrits, des dessins diffusent la symbolique du vin qui devient l'un des artisans de la victoire et qui différencie le Poilu buveur de vin de l'Allemand qui est par ailleurs un barbare. Au vin banal, acheté et distribué par le service de l'Intendance, s'ajoutent les vins plus délicats, comme le sont les vins hygiéniques, dont la quantité consommée est certainement très faible par rapport à celle du premier, mais aussi les alcools forts, car, comme nous le savons, en milieu rural, tout le monde a une vigne et tout le monde distille. Aussi, au retour des permissions, ces alcools sont-ils présents dans les sacs, comme ils l'étaient déjà avant 1914. A la Chambre, toujours en 1917, mention est faite qu'il faut du vin pour les travailleurs des usines et pour les moissonneurs, et demande est faite à l'armée de fournir des hommes pour les vendanges.

Pendant le conflit, parmi les boissons relativement peu alcoolisées, on trouve un grand nombre de compositions parmi lesquelles figurent les vins de quinquina qui sont envisagés plus haut. "Soigner les maux" est l'un de leurs effets. Elles sont donc très répandues de chaque côté des réseaux de barbelés et de tranchées, et sont vantées par nombre de publicités qui les montrent en position avantageuse sur des murs, sur les tables près des tranchées<sup>64</sup>.

A la "décharge du vin" si j'ose ainsi m'exprimer, il faut rappeler que l'approvisionnement en eau est difficile<sup>65</sup>, en dépit de la mise en place du service des eaux aux armées, qui est chargé de tous les travaux qui concernent cette question. L'approvisionnement reste un casse-tête permanent pour le commandement, et la soif est une souffrance constante pour les troupes en ligne. Aussi retrouve-t-on la phrase de Pasteur qui a été largement évoquée plus haut. En dehors du vin, le soldat peut consommer de la bière et, chez les Allemands surtout, de l'eau dite minérale présentée dans des bouteilles. Sept eaux sont cependant disponibles dans les centres d'approvisionnement français. La vente de vin est interdite aux troupes américaines.

Une telle consommation, associée à la dimension allégorique qui s'est développée, conduit bien sûr et assez logiquement à une réponse des sociétés de tempérance, réponse qui se manifeste bien avant la fin du conflit. L'Etat intervient également. C'est en effet pendant la Première Guerre mondiale, alors que le vin est très abondamment et officiellement fourni à l'Armée qu'intervient une première régulation de la situation juridique de certaines boissons par l'interdiction de celles qui contiennent "de l'absinthe et des liqueurs similaires" par la loi

---

<sup>64</sup> "La consommation d'alcool sur le front 1914-1918", Mission centenaire, disponible en ligne, consulté le 11 novembre 2020.

<sup>65</sup> Dupuich J.-J., "Eau", *op. cit.*, p. 41-47.



du 16 mars 1915, ensuite par la réglementation de l'ouverture des débits de boisson par la loi du 9 novembre de la même année, et encore par la prohibition des substances vénéneuses (notamment l'opium, la morphine et la cocaïne), y compris indûment en milieu pharmaceutique, l'année suivante, par la loi du 12 juillet 1916. Le rhum et le cognac, qui font partie depuis longtemps des achats des hôpitaux et des pharmacies en vue de les utiliser dans certaines préparations dont ils sont des constituants normaux, deviennent temporairement des médicaments et se vendent en pharmacie pendant l'épidémie de grippe de 1918-1919.

### **La situation dans l'entre-deux-guerres et après 1945**

L'image et la phrase pastoriennes sont très exploitées après la Première Guerre mondiale en raison du contexte commercial peu satisfaisant des décennies 1920 et 1930. La propagande promotionnelle des vins est alors intense, et l'Etat y apporte son patronage en 1931. Sous l'égide de Pasteur, pourtant décédé depuis longtemps, le discours "à caractère" scientifique vante les mérites de la consommation. Il faut "boire du vin pour bien se porter, vivre longtemps, être gai". Les idées véhiculées par ces campagnes traverseront la Seconde Guerre mondiale et dureront au moins jusqu'aux années 1960. Les difficultés d'approvisionnement qui se produisent dans l'immédiat après-guerre suscitent des troubles dans les régions industrielles et donc non ou peu viticoles, où la consommation de vin est importante<sup>66</sup>

Il est important de préciser que le vin n'est pas la seule boisson "hygiénique" concernée par cette situation. La bière est également désignée sous le nom de "boisson hygiénique". Quelques exemples suffiront ici puisqu'il ne s'agit pas du sujet principal. Une affiche, sans doute de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, vantant les mérites de la production de la "Brasserie des Vosges", de Dommartin-les-Remiremont, indique dans son coin inférieur droit : "Hygiénique Digestive par excellence Pur Malt et Houblon". Plus tardivement, vers 1930, une autre publicité, due à R. de Valério, proclame que "La bière est le plus hygiénique des apéritifs". Une autre, dont je ne connais pas la date, nous dit que "La bière la plus hygiénique, c'est la votre, la bière du pays".

Jusqu'aux années vingt, nombre de publicités en faveur de l'alcool sont les annonces destinées à promouvoir la consommation des vins enrichis des drogues dont nous avons lu les noms plus haut. Souvent vendus à la pharmacie, d'abord de celui ou ceux dont ils portent le nom et qui en est ou sont éventuellement les concepteurs, éventuellement ailleurs et dans un cercle plus ou moins grand, ces vins revendiquent à peu près constamment les mêmes propriétés et les mêmes consommateurs atteints des mêmes pathologies. Plus rares sont ceux qui se préoccupent des personnes bien portantes et de la conservation de cet état. Ces très nombreux vins fortifiés et fortifiants disparaissent à partir de 1935 avec l'arrivée de vrais apéritifs dotés d'autres saveurs.

La fiscalité est aussi une source de disparition. Destinée à apporter de l'argent à l'Etat mais aussi indirectement à induire une limitation de la consommation, elle est compliquée. La taxe due à la loi de finances de juillet 1920 frappe fortement les vins de liqueur, mais les vins pharmaceutiques en sont exemptés. Cette exemption s'adresse à tous les vins du Codex, sauf le vin de quinquina (l'Etat devant savoir à quoi il est d'abord destiné...), et aux vins transformés par adjonction de produits chimiques. Pour les pharmaciens, cette loi est

---

<sup>66</sup> Erbs Laurent, "Boire du vin : entre complaisance et interdits", dans *Boire et manger en Lorraine Antiquité-XXI<sup>e</sup> siècle*, actes du colloque des 27 et 28 novembre 2015, organisé à Pont-à-Mousson par le Comité d'histoire régionale Grand Est, sous la direction de L. Jalabert et V. Muller, Moyenmoutier, Edhisto, 2018, 309 p., ici p. 267-284.

d'application difficile, et elle les conduit à acheter des vins tout prêts ou à modifier un vin déjà reconnu comme étant médicamenteux. Comme les vins *codex*, sauf celui de quinquina, s'obtiennent avec des vins de liqueur, frappés de droits, il est tentant de trouver des moyens de contourner cette obligation.

C'est en 1928 que le *Journal officiel* publie une liste de préparations à base de vin et d'alcool qui bénéficient d'un caractère exclusivement pharmaceutique. Celle-ci constitue une sorte de nouvelle séparation entre la pharmacie et l'épicerie, la plus célèbre étant due à Louis XVI en 1777... La spécificité pharmaceutique étant ainsi reconnue à presque deux cents préparations, dont le remboursement pourra intervenir dans le cadre des Assurances sociales, puis, plus tard, de la Sécurité sociale.

Si le dictionnaire *Vidal* compte encore plus de trente vins revitalisants au début de la décennie 1930, peu à peu seuls réussissent à se maintenir ceux qui s'affirmaient déjà comme des apéritifs et non comme des boissons mixtes auxquelles, par défaut et pour ne pas encourir les risques de procès, était donné le nom de boisson hygiénique. Néanmoins, certains réussissent à se maintenir encore. C'est le cas des concentrés permettant de préparer chez soi des boissons par simple mélange. Parmi eux, on peut citer les Extraits Noirots de Nancy qui se vendent tant en épicerie qu'en pharmacie<sup>67</sup>. Je place le mot pharmacie en seconde position car ces extraits ne sont pas d'abord destinés à la pharmacie. Plus pharmaceutique, par son origine et par le lieu où elle se vend, est la Quintonine, qui bénéficie d'une longue existence. Comme je l'ai déjà indiqué, mon souvenir de stage pharmaceutique de fin de première année à l'été 1967 est qu'il s'en délivrait beaucoup les jours de marché.

D'autres extraits sont plus confidentiels mais méritent d'être cités par le message que leur publicité véhicule. J'ai trouvé dans une revue d'histoire locale la reproduction d'un buvard publicitaire datant de la fin de la décennie 1940 ou des premières années de la suivante, qui vante les mérites de "Coopquina", issu d'une coopérative. Selon ce qui est écrit, il s'agit (*sic*) d'un "extrait complet de quinquina pour faire à la Maison un délicieux Vin de QUINQUINA ECONOMIQUE, non médicamenteux PREPARATION INSTANTANEE Sans macération ni filtrage *Un petit verre de COOPQUINA avant les Repas Donne de l'appétit aux Grands et aux petits En vente exclusive chez les coopérateurs*". J'ai conservé les capitales et les majuscules. On notera la mention "non médicamenteux", comme un demi-siècle plus tôt<sup>68</sup>.

### **En guise de conclusion**

La lutte contre l'alcoolisme, dont les vins médicinaux remboursés - que nous avons envisagés un peu plus haut - peuvent être surnoisement des agents actifs, et dont les buveurs peuvent officiellement se recommander, conduit à la suppression du remboursement en 1948. Les vins et les élixirs médicamenteux sont dès lors condamnés à disparaître, ceci d'autant plus que des médicaments beaucoup plus actifs sont apparus. Il en est de même pour les boissons hygiéniques dont le constituant majeur ou "officiel" est le quinquina. Si elles n'ont pas disparu, elles ont subi la forte concurrence de nouveaux alcools, souvent beaucoup plus forts, et en même temps ou successivement, des nouvelles pratiques sociales de la convivialité.

Du côté de la pharmacie, le vin de quinquina est encore inscrit à la VIII<sup>e</sup> édition de la pharmacopée française, ce qu'on appelle communément *Codex*, en 1965. Gageons qu'il ne s'en prépare plus en 2022 ! Ces produits et ces boissons n'ont cependant pas complètement

---

<sup>67</sup> Raynal C. et Labrude P., "La distillerie des extraits...", *Revue d'histoire de la pharmacie*, art. cité.

<sup>68</sup> Cuny Jean-Marie, "Au temps des buvards", Nancy, *La Revue lorraine populaire*, 1998, n°141, p. 24-27.

disparu car, encore aujourd'hui, nombre de recettes sont disponibles dans les livres spécialisés et sur internet <sup>69</sup>. Il suffit aujourd'hui de quelques secondes pour tout savoir sur ces préparations et sur la manière de les réaliser.

C'est donc du côté de la sociabilité et de la convivialité qu'existent encore de nos jours un grand nombre de ces boissons qui réjouissent toujours notre palais. Leur longue existence est la preuve de leur qualité, de leur intérêt, de celui des amers au sens large, de celui aussi des apéritifs en général. La longue pandémie virale que nous traversons a montré le besoin de sociabilité de nos sociétés, et, avec lui, la nécessité de disposer de moyens et d'occasions de se retrouver. Ces boissons appartiennent certainement à ces moyens.

Alors que cette étude était presque terminée, j'ai trouvé par hasard sur internet un document issu du quotidien *Le Figaro*, daté du 21 mars 2022 et dû à Madame Sophie Brissaud. Intitulé "Le retour du quinquina, cet ancien médicament devenu apéritif", il montre d'abord une célèbre publicité Byrrh avec tous les mots importants : "tonique, hygiénique, généreux", et montre un homme bien portant et moustachu buvant à même la bouteille. L'article évoque ensuite dix "classiques" en indiquant comment les boire et avec quel accompagnement "solide", neuf apéritifs "français" et un suisse, "Le Stim". Les vieux et grands classiques sont présents. Je crois qu'il n'est pas possible de mieux conclure sur ces vins hygiéniques d'hier et encore d'aujourd'hui...

---

<sup>69</sup> Par exemple : Frèchède Isabelle, *120 boissons à faire soi-même*, Lucerne, Editions Dormonval, 2003, 95 p., ici p. 53.