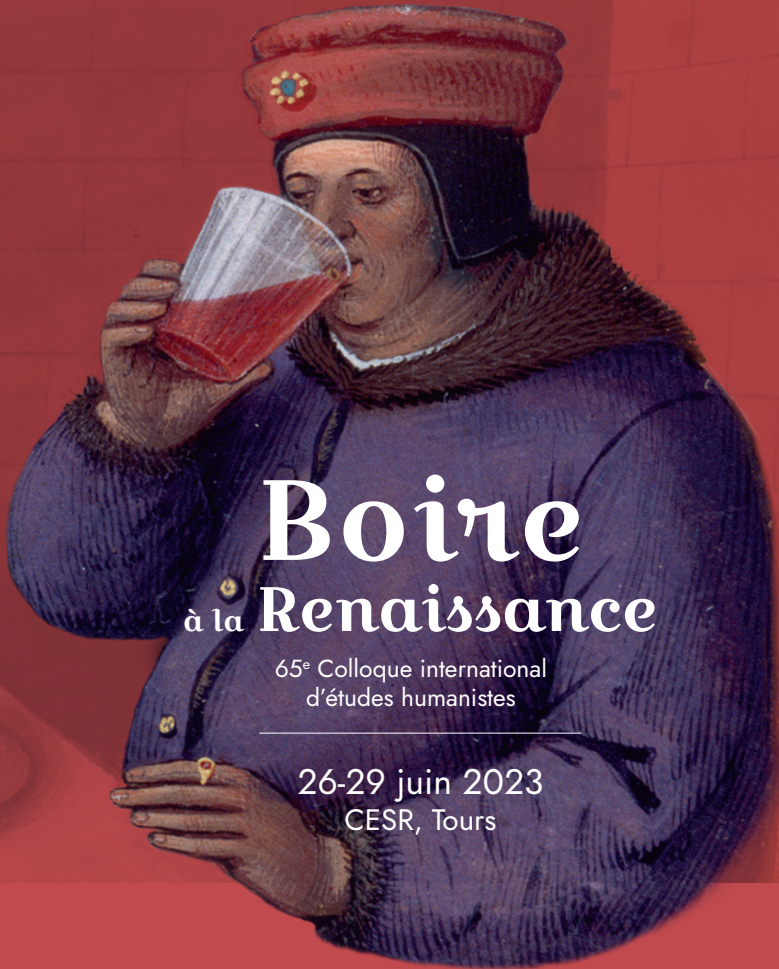


Centre d'études supérieures
de la *Renaissance*



Boire
à la Renaissance

65^e Colloque international
d'études humanistes

26-29 juin 2023
CESR, Tours

ABSTRACTS

Sommaire

Lundi 26 juin 2023

Séance inaugurale **3**

Mardi 27 juin 2023

1 - La diversité des vins **4**

2 - Gloire au vin ! **7**

Mercredi 28 juin 2023

3 - Boire et faire société **9**

4 - Réguler les boissons **11**

Jeudi 29 juin 2023

5 - La potion médicale **13**

Table ronde conclusive **15**

Lundi 26 juin 2023

Site Tanneurs, Salle Thélème

SÉANCE INAUGURALE

Jean-Robert Pitte - Institut de France

Académie des sciences morales et politiques

*La vigne et le vin dans le monde au cours de la
Renaissance et des Temps modernes*

La Renaissance et les temps modernes sont marqués par de grands changements dans la géographie viticole ainsi que dans les manières d'élaborer et de boire le vin en Europe et dans le monde.

1. Il s'agit du cœur du « Petit Âge glaciaire ». La vigne se replie vers le sud et disparaît de la plupart des pays d'Europe du nord. De nouveaux cépages résistant mieux au gel sont implantés. Le commerce des vins du sud vers le nord prend de l'ampleur. Dès la fin du XVII^e siècle, des négociants nord-européens s'implantent à Bordeaux, à Cognac, à Porto, à Jerez. On distille de plus en plus de vin en vue des mutages ou de l'élaboration d'eaux-de-vie fines (cognac). Pour faciliter la conservation et le transport du vin, on invente la mèche de soufre, la bouteille en verre épais et le bouchon de liège.
2. Dans les pays touchés par la Réforme, le vin perd l'essentiel de son statut sacramentel. La bière reprend ses droits. En revanche, pour des raisons de culture et de distinction sociale, les riches consommateurs réformés sont plus connaisseurs et exigeants. La bière, le gin, le schnaps sont les boissons populaires ou quotidiennes, le vin la boisson de la haute société ou des jours de fête.
3. Enfin, avec les progrès des grandes navigations et de la découverte du Nouveau Monde, la viticulture passe l'Atlantique et s'étend en Amérique (Mexique, Pérou), ce qui constitue le deuxième pôle historique de production du vin, en lien avec l'expansion du catholicisme.

Mardi 27 juin 2023

CESR, Salle Rapin

1 - LA DIVERSITÉ DES VINS

István Monok - Tokaj-Hegyalja University

Histoire d'un roi de la Renaissance. Le vin de Tokaj

L'histoire du vin Tokaj est liée de mille liens à la période Renaissance de l'histoire culturelle hongroise. L'expansion occidentale de l'Empire Ottoman a sérieusement affecté l'histoire de la région vinicole de Tokaj. L'apparition des Turcs au début du XVI^e siècle a entraîné la progressive déchéance du pays de Srem, centre de la production vinicole médiévale. Depuis le début du XVII^e siècle, la cour viennoise s'est systématiquement efforcée de fonder, puis de favoriser le développement de traditions qui pourraient servir de base à un commun culte impérial. Dans ce processus ils ont mis en relief la vénération accordée aux saints hongrois et ils ont favorisé le culte de monuments représentant la Hongrie, comme la *Bibliotheca Corvina* et aussi le vin de Toka, de plus en plus connu en Europe.

La vénération dont le vin de Tokaj jouissait s'explique, en partie du moins, par les légendes tenaces qui l'entouraient, mais aussi par la notoriété de quelques épisodes illustres le concernant, comme par exemple l'accueil plus que bienveillant que Louis XIV ou Voltaire auraient réservé aux vins de Tokaj. Toutefois, grâce à son excellente réputation, le vin de Tokaj dispose d'une place de prédilection dans les caves parisiennes du XVIII^e siècle. Quant à l'*intelligentsia* hongroise, mais aussi aux hommes politiques, ils se servaient volontiers du vin de Tokaj comme d'un élément de culte contribuant à la création d'une image positive de la Hongrie et des Hongrois.

Jean-Pierre Garcia et al. - Université de Dijon/ARTEHIS

Les vins spéciaux à la Renaissance

Cette communication est une contribution collective qui nous a réunis à la suite de nos travaux récents sur l'histoire de la vigne et le vin en Bourgogne surtout mais aussi en Champagne et pour comparaison, en Rouergue. L'enquête s'est intéressée à relever et à replacer en contexte les occurrences de vins « spéciaux », entendus ici non comme seulement les vins épicés mais comme les vins dotés d'un qualificatif en regard des simples et très communes mentions de « vin » sans plus de précisions. Par contraste, nous cherchons ainsi à comprendre quelles sont les réalités que l'on peut découvrir sous la dénomination de « vins » aux XIV^e-XVII^e s. Nous travaillons ainsi sur les mentions rares dans les sources comptables et inventaires, que les séries normatives peuvent négliger, des mentions donc perçues plutôt comme les traces affleurantes d'une réalité et d'une diversité des

vins éclairées par le contexte et la connaissance des locuteurs de la vigne et du vin de l'époque : qui produit ? Qui boit ? Et qui parle ?

Nous traiterons ainsi des vins différenciés dès la vendange par le tri des raisins (vins rouge, blanc, verderon, muscadel, vin de pinoz), des vins obtenus par manipulation des moûts en cours de vinification (vins de dépense, galant, pymant, castanc ?), du vin « nouveau », des vins vieux voire déviants (punais, gras, treboulet, roicho...), des vins transformés et bonifiés par adjonction d'autres ingrédients (vin de moitié, renouvelé, hypocras, saugé, claré...).

De cette enquête, il ressort que le vin courant issu de raisins noirs était souvent clair, eu égard aux vinifications très courtes (1 à 3 jours) avec la dénomination de clairnet quand la distinction vins rouges (vermeils) ou blancs s'affirme à partir de la fin du Moyen Âge jusqu'au XVII^e siècle.

Il existe aussi plus d'itinéraires techniques et de voies de valorisation qu'aujourd'hui pour « le vin » : passé l'étape première de vente sous le qualificatif de « vin nouveau », le vin devenu vieux peut constituer plus une matière première transformable à l'aide de recettes diverses qu'un produit fini aux caractères propres et intrinsèques que le vieillissement viendrait laisser s'exprimer. Outre ces considérations valables en général, nous distinguons peu de spécificités régionales (sauf pour le verderon, ou le castanc par exemple). Avant la période charnière de la fin du XVII^e s., « ces vins de « la Renaissance » nous forcent à percevoir une altérité qui précède l'avènement des normalisations techniques et terminologiques du XVIII^e s. Cet autre monde du vin plus analogiste que naturaliste use pourtant d'une terminologie que l'on pourrait croire actuelle, cachant sous les mêmes mots des réalités ampélographiques et vitivinicoles différentes de celles d'aujourd'hui ; de là les biais et difficultés historiographiques constatés pour certains vins et la source de représentations et de traditions reconstruites du discours œnophile depuis le XX^e siècle.

Fabian Müllers - Université de Tours/CESR

Les vins épicés du Moyen Âge à la Renaissance

Durant le Moyen Âge, l'engouement pour les épices atteint son apogée dans les milieux aristocratiques. Le déclin qui s'amorce durant la Renaissance ne sera pas sans conséquences, à la fois d'un point de vue économique, mais également culinaire/gustatif... Il est néanmoins intéressant de constater que les épices restent présentes dans la sphère médicale. Peut-on imaginer que des boissons alcoolisées aient pu être une « bonne médecine » ? Des allers-retours nécessaires entre alimentation et médecine nous permettront d'affiner notre compréhension de l'usage de ces boissons. Les évolutions qu'ont pu connaître ces vins épicés et édulcorés sont un marqueur de l'évolution des goûts et des usages alimentaires. À travers l'exemple de l'hypocras, cette communication a pour objectif d'apporter des éléments de réflexion.

Daniele Ognibene - Université de Bologne
*“Pas, ne disons, toutefois, que toutes Malvasies soient
boullies” : Drinking sweet and “cooked” wines
(XIVth to XVIth centuries)*

Sweet wines represented a very particular category of wines in the Middle Ages and Early Modern period. Drinking such wines meant tasting products capable of being stored for a long time and consumed far from their place of production and characterized by a marked sweetness and a high alcohol content. In order to make such products, it was necessary to use some particular wine making techniques (for example, drying the grapes on the vines, harvesting the grapes later or adding a portion of “cooked”, or boiled must) which gave the wine a distinctive and peculiar organoleptic and qualitative characteristics. However, the most famous grape varieties used to produce sweet wines, were also used to make dry and low alcohol wines. In other words, not every Malvasia was necessarily sweet or cooked, since they could be vinified in a variety of ways. My talk aims to examine this topic from different points of view, in order to understand what role these wines played in the wine scene between the XIV and the XVI century: when was a sweet wine produced rather than a dry wine? With what techniques were they made? How did their fame spread and what impact did they have at a European level (and beyond)? What was their «historical legacy» from a cultural point of view?

Samuel Leturcq - Université de Tours/CITERES-LAT/CESR
Henri Galinié - CITERES-LAT
*Quels raisins pour quels vins ? Nommer les variétés
de vignes à la Renaissance (France du Nord)*

La vigne est une plante largement cultivée en Europe à la Renaissance. À l’instar des *bleds* (céréales et légumineuses), des arbres fruitiers, des plantes potagères, *Vitis vinifera* fait l’objet de descriptions de la part des encyclopédistes du XIII^e siècle (Vincent de Beauvais, Thomas de Cantimpré et Barthélemy l’Anglais) dans leur projet de décrire méthodiquement les réalités naturelles. Cette grille d’analyse naturaliste perdure durant la Renaissance. Le descripteur principal est la couleur des baies (blanches, rouge ou noire). Mais au-delà de ce critère de description sommaire, on mentionne la diversité variétale au travers de l’énoncé de nombreux noms rencontrés dans des textes littéraires (Rabelais, Eustache Deschamps...), juridiques (sources normatives et de la pratique) et comptables, mais aussi dans des traités scientifiques (le *Vinetum* de Charles Estienne, *L’agriculture et maison rustique* de Jean Liébaut et Charles Estienne, *La maison domestique* d’Olivier de Serres...). *Grenache, pinot, muscadet, fromenté...* Que sont ces noms ? Que désignent-ils ? Nous verrons que ces termes désignent fréquemment des catégories de produits de la vigne (des vins), plutôt que des variétés de vignes.

Allen J. Grieco - Villa I Tatti Florence
*Tasting wines in Renaissance Europe: Italy, England
and the Netherlands (1500 to 1650)*

Tasting wine and communicating the experience to others is based on a shared metalanguage that puts into words the sensations we experience and allows us to communicate them. This, in turn permits us to identify the wines we drink in a variety of ways: in terms of provenance, value, healthiness, etc. The terminology that constitutes this metalanguage, far from being an invariable, has a history that for the most part is still to be written. This is particularly true for the wines of late Medieval and Renaissance Europe for which almost nothing has been published in this specific domain. The present paper examines the way in which wines were described in this period both by doctors and by bottlers by examining the terminology employed for both colors and tastes. In the process the objective is to 1. show how these terms are subservient to the terminology more widely in the medical field of the time 2. that beyond sharing terminology wine tasting was also a way of evaluating wines in terms of health and social distinctions 3. to show how the basic tenets of this construct circulated over the entire European continent.

2 - GLOIRE AU VIN!

Florent Quellier - Université d'Angers/TEMOS
*Les boissons dans les pays de Cognac.
Texte et iconographie*

À partir d'un corpus de versions littéraires et iconographiques de pays de Cognac européens cette communication s'intéressera aux différentes boissons présentes dans cette contrée imaginaire, aux contenants utilisés (mer, fleuve, fontaine, tonneau, broc, bouteille, flacon, verre...), ainsi qu'au corps des buveurs et aux manières de boire dans un monde inversé sans contraintes sociales, économiques et religieuses. Hypocras, malvoisie, vin grec, vin de Frontignan, vin muscat, vin doux, vernaccia..., la provenance, la qualité, la couleur et le goût des vins cités permettront de présenter une cartographie de ces vins de Cognac et d'y apprécier les permanences et les adaptations diachroniques et géographiques d'une fable européenne entre la fin du Moyen Âge et le début du XVII^e siècle.

Loïc Bienassis - IEHCA
Rabelais et l'œnologie

Marie-Luce Demonet - Université de Tours/CESR

Le calligramme de la Dive Bouteille
(Cinquième Livre de Rabelais)

Dans le chapitre XLIV du *Cinquième Livre* (édition de 1564), posthume et attribué à Rabelais, est insérée une figure appelée improprement « calligramme », un poème de vendanges à la gloire de la Bouteille, enclos dans une bouteille qui n'en est pas une au sens où nous l'entendons. On pouvait voir de telles inventions dans les *carmina figurata* des manuscrits médiévaux, les œuvres de Théocrite, dans certaines mises en page et dans la micrographie hébraïque, ce qui permet de situer cette sorte de gourde à anses dans l'évolution de l'« artillerie Bacchique » (ch. XXXIII) à l'époque de Rabelais et d'en crocheter les mystères.

Áron Orbán - Tokaj-Hegyalja University

*The earth of Tokaj in late sixteenth-century humanist
correspondence*

The emergence and growing fame of the Tokaj wine region in the sixteenth century had several reasons, and one of them was its medicinal earth. The *bolus* or *terra Tokajensis* belonged to those newly discovered types of *terrae sigillatae* that came into fashion in Central Europe, in connection with the fact that the production of the „classical” types of medicinal earth came under the control of the Ottoman Empire. Recent scholarship has demonstrated the use and scientific observation of the earth of Tokaj from the mid-sixteenth century, referred to in a number of printed editions. In this paper I focus of a hardly known aspect of the topic: the circulation of and exchange of information about the earth of Tokaj in late sixteenth-century humanist correspondence. In the late 1580s, Carolus Clusius (Charles de l'Écluse), the famous naturalist asked and received such earth from Claude Roussel, “Obrist” (captain general) of Upper Hungary, as several surviving letters attest. Nicasius Ellebodus, the Low Countries philologist who lived in Pozsony in the 1570s, spoke about the earth and the wine region in a number of his letters to his humanist friend and mentor in Padua, Gian Vincenzo Pinelli, who either needed the *bolo Toccaïense* for medicinal reasons or for his *naturalia* collection. These examples of the circulation of earth of Tokaj (and other *naturalia*) also serve as a cross section of exchange of naturalia in Central European correspondence in general, which is an important but neglected factor in the development of early modern natural sciences.

Mercredi 28 juin 2023

CESR, Salle Rapin

3 - BOIRE ET FAIRE SOCIÉTÉ

Francesca Pucci Donati - Université de Bologne

*La consommation du vin à Bologne entre la fin
du Moyen Âge et la Renaissance*

La littérature agronomique des XIV^e-XVII^e siècles concernant la ville de Bologne et son territoire (le 'contado') nous a fourni des éléments très intéressants pour comprendre quels vignobles y étaient cultivés, les vins qui y étaient produits et leurs propriétés. Il suffit de penser à l'ouvrage très connu de Pier de' Crescenzi, à celui de Paganino Bonafede et à tout un ensemble de textes (littéraires et agronomiques) écrits au fil de siècles jusqu'au traité du bolonais Vincenzo Tanara publié en 1644. Les travaux d'Antonio Ivan Pini, Jean Louis Gaulin et Bruno Andreolli, entre autres, ont bien expliqué et mise en valeur le potentiel de ce genre de source : la possibilité d'en tirer un classement des vignobles et leurs caractéristiques, ainsi que la définition d'un lexique médiévale sur le vin et la place des auteurs (et de leurs modèles médiévaux ou classiques) dans la tradition agronomique italienne. Antonio Ivan Pini, en particulier, avait commencé à dépouiller la documentation d'archives, notamment les sources fiscales (estimi) et les livres des comptes, afin de décrire quel type de vin était vendu et consommé à Bologne à la fin du Moyen Âge. Cette dernière approche n'a pas été suffisamment exploitée par la suite, à l'exception de quelques travaux isolés. À ce propos, les archives de la ville conservent un fonds (très peu utilisé par les historiens jusqu'à maintenant) contenant un certain nombre de registres datés dès la fin du XIV^e au XVI^e siècle relatifs aux droits sur la production, l'importation et l'exportation du vin. De même, ils concernent l'écoulement du vin au public dans l'enceinte (acheteurs privés, taverniers, transporteur de vin, marchands) et le vin destiné aux officiers de la commune. L'analyse d'échantillons de ces registres nous permettra de préciser plus en détail quel type de vin circulait en ville et dans son contado. Également, on cherchera à formuler des hypothèses sur la consommation à l'intérieur et à l'extérieur des murs urbains, dans les auberges et les tavernes, dans les familles et pendant les manifestations officielles organisées par les autorités.

Daniele Lombardi - Université de Sienne

*Bere vino nella Roma del Rinascimento: un focus
sui consumi nelle taverne*

L'obiettivo di questo intervento è quello di indagare i consumi di vino nella Roma del primo Rinascimento. Nello specifico l'Urbe viene qui presa in esame in una delle sue fasi – quella quattrocentesca – di massima espansione economico-so-

ciale e demografica, quando al rafforzamento della signoria pontificia faceva seguito l'affermazione di una città-corte dal carattere internazionale, capitale di uno degli stati regionali più grandi ed importanti d'Italia, con tutte le conseguenze che una tale situazione poteva innescare dal punto di vista dei consumi vinicoli.

La città era però da secoli anche meta di pellegrinaggi e di numerose visite annuali da parte di una moltitudine di soggetti che l'avevano resa uno dei luoghi per eccellenza dediti all'ospitalità sia gratuita che a pagamento. Questo ulteriore elemento determinò lo sviluppo della fiorente "industria alberghiera" romana, nell'ambito della quale – al pari della variegata clientela che si andava ampliando al suo interno – aumentarono, diversificandosi, anche i gusti e gli approcci al bere sia della popolazione residente che di quella forestiera. Un focus specifico sulle taverne e sulle osterie della città permette infatti di conoscere più da vicino, distinguendoli dal resto della realtà urbana, anche quali e quanti vini erano più specificamente consumati all'interno di questi ambienti.

Michael Berlin - Birckbeck College London

Pascal Briost - Université de Tours/CESR

Les tavernes londoniennes et les « laws of drinking »

Sandrine Lavaud - Université de Bordeaux-Montaigne/Ausonius

« Per beure » en consulat. La commensalité communale dans les villes de l'Aquitaine médiévale

Dans le large spectre des modes de consommation du vin par les sociétés médiévales, de la consommation populaire ordinaire aux grands banquets élitaires, les pratiques des corps de ville, telles que le cas d'étude de l'Aquitaine médiévale les révèle, s'inscrivent dans un entre-deux; le vin y est bien considéré comme une nourriture quotidienne, que l'on donne même à des prisonniers, mais son partage collectif se trouve réservé à des événements particuliers. Ce vin de cérémonie participe ainsi à fixer une commensalité et une temporalité propres à la vie communale. Les consuls se retrouvent « *per beure* », le terme renvoyant tant à la dimension symbolique du partage du vin, qu'à l'acte de boire pour se sustenter, au point qu'il peut aller jusqu'à recouvrir la consommation de nourriture qui l'accompagne souvent.

Mathilde Buisson - Université d'Orléans/IRAMAT

L'utilisation du verre à boire entre le XIV^e et le XVII^e siècle.

Approches archéologiques

Nous traiterons de la question des contenants et du regard de l'archéologue sur l'utilisation des verres à boire entre le XIV^e et le XVII^e siècle. L'objet archéologique en verre sera au cœur de cette présentation, avec l'étude de fragments provenant

de plusieurs sites archéologiques du Haut-Poitou et du Limousin. Chaque fouille constitue une étude de cas, apportant un éclairage sur la consommation de verre sur des sites d'habitat de nature variée. Nous verrons quels sont les caractéristiques de ces verres : quelles formes rencontre-t-on, quels sont les usages de ces verres et quelles sont les différences que l'on peut observer en termes de forme, de matériaux et de techniques employées, entre la fin du Moyen Âge et la Renaissance ? Observe-t-on une continuité ou une rupture entre les verres du Moyen Âge et ceux de la Renaissance ?

Pour répondre à ces questions, nous nous pencherons sur l'exemple de plusieurs sites archéologiques au contexte établi et nous verrons ce que l'archéométrie peut nous apporter sur la compréhension des évolutions dans l'usage des matériaux formant la composition des verres.

4 - RÉGULER LES BOISSONS

Charles Ludington - New York University

La Politique du Vin, de la Bière et de l'Alc sous le règne de Charles I^{er} d'Angleterre (1625-49)

Alain Salamagne - Université de Tours/CESR

Des clos aux tables aristocratiques de la Renaissance

Daniel Gettings - University of Warwick

*"The most plentiful and truly pleasant of all Drinks":
discourses of drinking water in Early Modern England*

In his *Discourse of waters*, seventeenth century author Thomas Tryon went to great lengths to extoll the virtue of the drink for bodily health and as a general cure for several early modern afflictions. Along with Bread which had "the first place of all Food", water, claimed Tryon, had been granted a special place by God and together, these two substances formed the "Foundation to all good Nourishment". Tryon was not alone in his praise, and a number of other early modern physicians and dieticians produced treatises in the sixteenth and seventeenth centuries where water's value as a drink was debated and discussed.

This paper takes this literature as a starting point from which to ask the questions "Did early modern people drink water?" and if so "How far did they do so by choice?". While increasing work has been done in recent years by the likes of David Gentilcore and Joyce Chaplain on the realities of early modern water consumption, some studies of early modern food and drink still seem eager to downplay or even ignore the role of water in the dietary landscape of the early modern world. This paper, therefore, sees itself as part of this growing literature,

as it seeks to show that early modern water consumption was a real and significant feature of the daily lives of many early modern people. It does so by placing the literary discussions on water drinking in communication with a variety of other sources from court records, to diaries and letters, to scientific reports, in order to better access the realities of the consumption patterns of a substance that is often so hard to locate in the historical record.

VILLA RABELAIS (IEHCA)

Conférence-dégustation

Bibliothèque Gourmande

Bruno Laurioux - Université de Tours/CESR

Azéline Jaboulet-Vercherre - OIV-École Ferrandi Paris

*Vins de Bourgogne ou vins d'Italie ? La première
controverse sur les vins (Avignon-Rome, 1370-1374)*

L'histoire de la gastronomie, ce discours pluriel sur le bien-manger, est ponctuée de controverses. La plus ancienne d'entre elles, qui se déroula au XIV^e siècle, eut le vin pour objet. Elle opposa non moins que l'un des fondateurs de l'humanisme, l'illustre italien Pétrarque, à des adversaires français, et ce à l'occasion des projets de retour de la papauté d'Avignon à Rome. Il s'agissait pour les protagonistes de discuter, parfois avec une grande véhémence, des mérites respectifs des vins de Bourgogne et d'Italie. La conférence grand public présentera d'abord les principales pièces du dossier, dont de larges extraits seront lus comme autant de morceaux de bravoure littéraires. Puis cette querelle sera replacée dans un contexte qui est notamment marqué par le premier succès des vins de Bourgogne. Enfin on procédera à la dégustation de vins français et italiens, qui s'approchent plus ou moins des vins dont parlèrent avec tant de fougue Pétrarque et ses adversaires.

Jeudi 29 juin 2023

CESR, Salle Rapin

5 - LA POTION MÉDICALE

Azélina Jaboulet-Vercherre - OIV-École Ferrandi Paris

Les médecins et le vin à la fin du Moyen Âge

Les relations entre la nature du vin, la condition humaine, et les éléments constitutifs de l'univers, bien avant les découvertes de la science moderne, ont permis aux savants de présenter les multiples facettes du vin et des hommes qui le boivent. La place centrale accordée au vin dans la littérature médicale prémoderne s'explique par son rôle dans le régime quotidien des médiévaux. Élément indispensable à la bonne santé, il est doté d'une puissance d'altération physiologique.

Le prisme du vin permet d'aborder la culture savante des XIV^e-XV^e siècles de part et d'autre des Alpes et révèle l'absence d'un quelconque caractère monolithique des réflexions qui l'entourent. Le seul consensus, outre le nécessaire contrôle de soi, se porte sur l'accord entre le vin et son buveur. Pour ce dernier, un bon vin est celui qui convient à son mélange humoral et qui, ainsi, répond à son corps, à ses besoins, et à son plaisir.

Concetta Pennuto - Université de Tours/CESR

Bière et santé à la Renaissance

Dávid Molnár - Tokaj-Hegyalja University

Wine or beer? Antonio Gazio's work on the health benefits and harms of the two alcoholic drinks

This paper focuses on the hospital, the doctor's room and the pharmacy as drinking places. Many medical books of the time deal with the benefits of regular moderate wine drinking. Antonio Gazio of Padua (1461-1528), court physician to King Vladislaus II of Hungary and later King Sigismund I of Poland, first published his popular book *Corona Florida* in 1491. After his father's death, Antonio Gazio's son Simon found and published his father's manuscript on the health effects of wine and beer consumption (*De vino et cervisia tractatio*) for the first time in 1539. (Its German translation entitled *Ain Schatz Camer der gesundheit* was published in 1546.) Simon Gazio dedicated his father's work to Ferenc Thurzó, bishop of Nyitra (Nitra). In the work, the author lists the health effects of wine and beer one after the other, as if in a dialogue between the two drinks. The wine, with the help of ancient authors, praises itself, while the beer blames itself. Through Gazio's book, the paper also summarises the cultural historical importance of the two drinks in early modern Europe.

Virginie Hulet - Université de Tours/CESR
*Le bouillon de volaille dans la littérature culinaire
et diététique du Nord de la France et des Pays-Bas
méridionaux*

À travers un corpus renouvelé de recueils culinaire et diététique datant de 1475 à 1650, il sera question de la composition du bouillon de volaille. Ce corpus se compose de manuscrits et d'imprimés rédigés en langue vernaculaire moyen-néerlandais, originaires des possessions septentrionales des ducs de Bourgogne de la maison des Valois qui passèrent par la suite sous le contrôle des Habsbourgs avant de devenir les Pays-Bas Espagnols.

Le bouillon de volaille est une boisson qui possède une double appartenance, à la fois médicale et culinaire, et qui est associée à une symbolique particulière entourant les personnes convalescentes ou les jeunes accouchées. Encore aujourd'hui, il est fréquemment recommandé dans les régimes alimentaires destinés aux malades. Cependant, cette préparation a subi de multiples évolutions au fil du temps. Notre objectif est de mieux comprendre les pratiques mises en œuvre dans la réalisation du bouillon de volaille pendant la première modernité et leur éventuelle évolution.

Le corpus que nous avons constitué comprend un total de 2423 recettes, parmi lesquelles 21% mentionnent explicitement l'utilisation de volaille. Nous avons réalisé un décompte manuel des occurrences à partir des versions numérisées des différents manuscrits et imprimés. Ainsi, 511 recettes ont été analysées et classifiées en fonction du type de résultat obtenu. Nous avons ainsi identifié les catégories des « potages », caractérisés par leur cuisson principale dans un liquide, des « rots », et des produits « cuits en croûte » (tartes, pâtés).

À la suite des études menées par Jean-Louis Flandrin sur les brouets, Françoise Sabban sur les potages, et Elisabeth Motte sur les bouillons médicinaux, nous avons examiné en détail les liquides de cuisson utilisés, les épices et les herbes employées, ainsi que certaines techniques culinaires telles que le tamisage, le dégraissage et la mention des malades dans les recettes.

En résumé, cette présentation propose une analyse du bouillon de volaille à travers un corpus diversifié de recueils culinaires du XV^e au milieu du XVII^e siècle. En étudiant les différentes techniques et les ingrédients utilisés, nous souhaitons mieux appréhender les pratiques culinaires associées aux bouillons non liés.

Marie-Élisabeth BOUTROU - CNRS/CESR
Comment soigner par les plantes le « mal aux cheveux »

L'ébriété est au centre de nombreuses considérations à la Renaissance, dans le champ de la morale comme dans celui de la médecine. Qu'on l'appelle *gula*, *crapula*, *ebrietas*, l'excès de boisson fait, bien entendu, l'objet d'une condam-

nation sans appel ; mais la description de ses effets, le recours à des substances supposées capables de lutter contre ses effets est une autre constante d'une littérature souvent ignorée, si l'on excepte quelques traités un peu moins mal connus, comme celui de Julien Le Paulmier dont le titre annonce des réflexions sur le cidre et le vin, mais dont le contenu fait la part belle à l'ivrognerie.

Ma contribution, au-delà du nécessaire inventaire des sources, s'intéressera à la dimension pharmacologique et botanique du propos en examinant la façon dont les médecins de la Renaissance entendent lutter contre les effets terribles de l'excès de boisson.

Tímea N. Kis - Tokaj-Hegyalja University

Drinking wine... or soil? Unexact and accurate observations from the legend of the aurum vegetabile to the real medical importance of the Tokaji wines and bolece

It is known that the Tokay was recognized as excellent medicine in case of stomach-complaints, asthenia, even sterility in the early modern period but this paper focuses on the bole's specific medical importance. The common knowledge about the therapeutic properties of Tokaji wines and bole used for fealing has changed a lot from the 15th until the 17th century. The gold (aurum vegetabile) which can be found in the grapes and soil was referred by Petrus Ranzanus and Galeotto Marzio at first in connection with Hungary but the author who expositied it with connection of the Tokay's curative power was Philipp Jacob Sachs von Löwenheim, whose book called Ampelographia grounded the well-documented medical examinations of this wine. The court physician Franz Emerich was the first who examined the special bole from Tokaj which was named later Bolus Toccaviensis by Johann Crato von Krafftheim. He reported that it has excellent medical properties against the plague if the patients drink it. Based on these were entered into the later natural science researches that both the aurum vegetabile and the Bolus Toccavinesis are able to help in maintaining health because of their miniature, partly invisible components, which are absorbed by the wine roots than spread to the fruits.

TABLE-RONDE CONCLUSIVE

Vins de la Renaissance, renaissance des vins en Val-de-Loire

Animée par **Samuel Leturcq** (Université de Tours /CITERES-LAT/CESR) avec les interventions de

Jacques Gautier (INAO) et **François Bonhomme** (URGC)

À l'issue de ces journées, la table-ronde conclusive propose une réflexion sur la place qu'occupe actuellement la Renaissance dans la valorisation des filières viti-vinicoles en région Centre-Val de Loire, et plus largement en France. Seront abordés par exemple les efforts pour covaloriser les vignobles et les châteaux, et le renouveau des cépages dits « rares » ou « modestes ».

Inscription au colloque
cesr@univ-tours.fr
Accès gratuit aux conférences
dans la limite des places disponibles

Contact

marie-laure.masquilier@univ-tours.fr



univ université
de TOURS



VILLE DE
TOURS

univ université
de TOURS

Faculté des arts
& sciences humaines

Centre d'études supérieures de la Renaissance

59, rue Néricault-Destouches BP 12050 37020 TOURS Cedex 1
Tél. 02 47 36 77 61 / www.cesr.univ-tours.fr / www.cesr.cnrs.fr

Illustration : Jean Bourdichon, *Missale Romanum*, dit *Missel de Jacques de Beaune*,
v. 1506-1511, Tours, Bibliothèque nationale de France, MS Lat 886, f. 4v (détail)