

Faculté de philosophie, arts et lettres

Une nouveauté en Europe aux XVII^e et XVIII^e siècles : l'usage médical et social du thé, d'après la littérature savante

Auteur : Coline Krug
Promoteur(s) : Baudouin Van den Abeele et Isabelle Parmentier
Lecteur(s) : Silvia Mostaccio
Année académique 2019-2020
Master en Histoire, Finalité Histoire et Archives

ANNÉE ACADÉMIQUE : 2019 - 2020

SESSION : Juin

NOM : Krug

PRÉNOM : Coline

TITRE DU MÉMOIRE : Une nouveauté en Europe aux XVII^e et XVIII^e siècles : l'usage médical et social du thé, d'après la littérature savante d'Ancien Régime.

PROMOTEUR : Baudouin Van den Abeele et Isabelle Parmentier

Résumé du mémoire en 12 lignes :

Cette étude porte sur l'utilisation du thé sur le plan médical et sociétal en s'intéressant notamment à la perception que les savants ont du thé lorsqu'il arrive en Europe. Pour y répondre, nous utiliserons des sources appartenant à la littérature savante (traités scientifiques, cours de matière médicale, thèses de médecine, dictionnaires et correspondance). L'analyse de ces sources sous différents angles (outils littéraires, étude lexicographique du mot thé, critères pour décrire la plante, thérapeutique par le thé, posologie, gravures, etc.) apporte de nombreuses réponses. Tout d'abord, le thé apparaît comme une plante qui intrigue les savants même si la perception de cette plante n'est pas uniforme. Ensuite, le thé possède de nombreuses propriétés, pour partie héritée de la médecine chinoise. Le thé se révèle utile pour la société en entrant dans la diététique. De plus, l'utilisation de cette plante non-européenne est révélatrice de la relation entre l'Extrême-Orient et l'Europe. Enfin, le thé est une boisson associée à la rencontre et au prestige social.

Il est demandé aux étudiants qui déposeront leur mémoire **en trois exemplaires** pour la prochaine session d'examens de bien vouloir rédiger un résumé (12 lignes maximum), à relier au début de chaque exemplaire. Ce résumé doit faire état de la problématique, des sources utilisées et des principaux résultats obtenus.

Remerciements

Au terme de ce mémoire, je tiens à remercier particulièrement

Mon promoteur, Monsieur Baudouin Van den Abeele, pour sa présence, ses précieux conseils me permettant d'avancer toujours plus loin dans ma réflexion ainsi que ses nombreux encouragements tout au long de ce parcours universitaire.

Ma co-promotrice, Madame Isabelle Parmentier, pour ses conseils avisés et le suivi tout au long de mon parcours académique.

Madame Mathilde Semal, doctorante en histoire de l'art, pour les nombreux échanges, pour ses suggestions et pour les nombreux prêts d'ouvrages et d'articles.

Ma maman, Chantal Le Brun, pour son soutien inconditionnel, ses encouragements et ses nombreuses relectures. Je remercie également mon papa Thierry Krug, mes frères, ma sœur et Jean-Paul mon beau-père pour tous les encouragements durant ces trois ans de recherche. Je tiens également à remercier le Père Paul Tihon sj pour ses lectures et sa bienveillance à mon égard tout au long de cette étude, ainsi que mes grands-parents Marie-Nicole Bastin et Jean Le Brun pour leur intérêt.

Mon compagnon, Simon Teugels, pour ses relectures et pour le soutien qu'il m'a apporté durant ces années de mémoire.

Je souhaite remercier de tout cœur Maud Deboeck pour les nombreuses relectures et le soutien pendant ces derniers mois mais également mes amis Louise, Nolwenn, Teresa, Julien, Romane, Camille et bien d'autres pour leur amitié, leur soutien et leurs encouragements.

Introduction

Le thé est une boisson d'agrément réalisée à partir des feuilles du théier. Il fait partie du rituel journalier de la majeure partie de la population mondiale au même titre que le café.¹ Cette plante est cultivée dans le monde entier.² Elle est appréciée pour ses propriétés excitantes et tonifiantes, puisqu'elle contient de la théine.³ Il existe plusieurs enseignes commerciales connues et dont la fondation remonte pour certaines aux XVII^e et XVIII^e siècles.⁴ Les sortes de thé vendues aujourd'hui sont également nombreuses et toutes figurent sous l'appellation « thé ».⁵ Les conditionnements et le matériel nécessaire pour sa préparation se spécialisent toujours plus, démontrant un intérêt croissant pour cette boisson.

Depuis les années 1850, le thé prend de plus en plus de place dans l'alimentation notamment par le fait qu'il est pauvre en sucre et préconisé de préférence aux *soft drinks* dont la consommation augmente depuis le XIX^e siècle.⁶ En 2004, par exemple, est lancée la première enquête qui étudie le rapport des Belges par rapport aux boissons.⁷ Ces dernières sont réparties en trois catégories : les « eaux et boissons sans sucre » (eau, thé, café, bouillon), les alcools et les boissons sucrées.⁸ Plus de 25% des participants à cette étude boivent au moins deux tasses de thé par jour, contrairement aux Anglais qui en consomment trois tasses et demi en moyenne.⁹ Cette enquête met en évidence qu'une part assez grande de la population n'en boit que très peu ainsi que des différences internationales¹⁰ En 2014, une deuxième enquête est menée et permet

¹ BARONE, J.J. et ROBERTS, H., *Human Consumption of Caffeine*, dans DEWS, P.B., dir., *Caffeine. Perspectives from Recent Research*, Berlin-Heidelberg-New York-Tokyo, 1984, p. 59 ; *Introduction*, dans BUTEL, P., *Histoire du thé*, Paris, 1997, empl. 100. Ce livre se présente sous la forme d'un livre électronique qui est subdivisé en emplacements et non pas en pages ; COULTON, R., ELLIS, M. et MAUGER, M., *Empire of Tea : The Asian Leaf that Conquered the World*, Londres, 2015, p. 9.

² En 2020, le thé peut provenir d'Afrique du Sud, du Canada, de Ceylan, de la Chine, de la Corée du Sud, de la France, d'Inde, du Japon, du Népal, du Rwanda, de Taiwan, de Thaïlande et du Vietnam. (BARONE, J.J. et ROBERTS, H., *Human Consumption of Caffeine...*, p. 59-70 ; *Thés* dans *Le Cha Hu Thé. Maison de thé*, <https://www.cha-hu-the.be/fr/3-thes/#/> (consulté le 10 juillet 2019) ; HARA, Y., *Green Tea : Health Benefits and Applications*, Cleveland, 2001, p. 2).

³ DOLBY, V. et MITSCHER, L.A., *The Green Tea Book : Chin's Fountain of Youth*, Londres, 1998, p. 14.

⁴ D'autres enseignes : « Theodor, Taylors of Harrogate, Keiko, Kusmi Tea, La Courtisane, Four O'Clock, Palais des Thés, Mariage Frère, Mariage Frère, Twinings ». Le marque Twinings est fondée en 1706 par Lord Thomas Twinings. (*Thés* dans *Le Cha Hu Thé. Maison de thé...* ; DIMITROV, G., NIKOLOVA, K. et PASHOVA, S., *Study of the Quality of « Twinings » Tea*, dans *Journal of Economic Practices and Theories*, vol. 3, n° 1, 2013, p. 1).

⁵ Par exemple, le site internet de la Maison du Cha-hu-thé, enseigne située à Louvain-la-Neuve et à Waterloo, renseigne plus de « 263 sortes de thés en vrac, 6 thés éphémères, 86 sortes de thés en sachets ». (*Ibidem.*)

⁶ *Ibidem.*

⁷ Cette étude était menée par l'Institution scientifique de la Santé Publique, l'Université libre de Bruxelles, le SPF économie, le SPF Santé publique, et l'Université de Gand sur plus de 3200 adultes de plus de 15 ans (SPF SANTÉ PUBLIQUE, *Enquête de consommation alimentaire en Belgique 1- 2004*, Bruxelles, 2004).

⁸ *Ibid.*, p. 186.

⁹ BURNETT, J. et BRUNETT, J., *Liquid Pleasures : A Social History of Drinks in Modern Britain*, Londres ,2012, p. 72 ; SPF SANTÉ PUBLIQUE, *Enquête de consommation alimentaire...*, p. 190.

¹⁰ *Ibidem.*

de conclure que la consommation des boissons appartenant à la famille des eaux augmente considérablement en Belgique. C'est également le cas dans les autres pays limitrophes.¹¹

Le thé est également apprécié pour ses propriétés thérapeutiques dans une volonté de retour à une médecine plus traditionnelle et moins chimique.¹² Les recherches médicales sont nombreuses à propos de cette plante. Les questions centrales portent sur l'utilité du thé à la santé, sa posologie et ses composantes.¹³ D'où l'intérêt de faire un mémoire sur l'histoire de cette plante et de ses usages en Europe. En effet, dès son arrivée au XVII^e siècle en Europe, les savants s'interrogent sur le thé et son intégration dans la médecine. Face à la recrudescence des maladies épidémiques et de la famine touchant fortement l'Europe au XVII^e siècle, dès son arrivée, le thé apparaît au même titre que le café et le chocolat comme une plante exotique salvatrice.¹⁴

Problématique

Dans le cadre de ce mémoire, on s'intéressera à la manière dont le thé est perçu par les savants des XVII^e et XVIII^e siècles. L'objectif principal de cette recherche est de montrer l'utilisation de cette plante dans le domaine médical et son évolution hors de la médecine, pour être finalement intégré par la société. Cette problématique suscite plusieurs questionnements : Quels sont les outils littéraires à disposition des savants pour faire connaître le thé ? Comment les savants le décrivent-ils ? Quels sont les usages du thé ? Quelles sont ses propriétés thérapeutiques, quels éléments lui confèrent ces vertus ? Quelles maladies sont soignées par le thé et quel est sa posologie précise ? Le thé est-il apprécié unanimement en tant que remède médicinal ? Y a-t-il un échange des pratiques lors de la rencontre entre la médecine européenne et la médecine chinoise dans le cas du thé ? Y a-t-il certaines catégories sociales plus enclines à en boire ? Toutes ces questions sont au cœur de cette étude portant sur le thé et ses usages aux XVII^e et XVIII^e siècles.

¹¹ BELG, S., CUYPERS, K., DE RIDDER, K.A.A., et. al., *Habitual Food Consumption of the Belgian population in 2014-2015 and adherence to food-based dietary guidelines*, dans *Archives of Public Health*, 2019, p. 13 ; FÉDÉRATION DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE BELGE, *Résultats de l'enquête de consommation alimentaire : une belle opportunité pour le nouveau plan nutrition et santé*, 2016, <https://www.fevia.be/fr/presse/resultats-de-lenquete-de-consommation-alimentaire-une-belle-opportunit-e-pour-le-nouveau-plan> (consulté le 28 janvier 2020).

¹² BENZIE, F.F. et WACHTEL-GALOR, S., *Herbal Medicine: Biomolecular and Clinical Aspects, Second Edition*, Londres, 2010, p. 239 ; DOBLY, V. et MITSCHER, L.A., *The Green Tea Book...*, Londres, 1998, p. 7-11.

¹³ Cf. BENZIE, F.F. et WACHTEL-GALOR, S., *Herbal Medecine...* ; DOBLY, V. et MITSCHER, L.A., *The Green Tea Book...* ; EDEAS, M., *Les secrets du thé : un peu de thé tous les jours, éloigne le médecin pour toujours*, 2005, Monaco ; EDEAS, M., *Les bienfaits du thé : Le coffret de thé bio avec le guide, le thé bio, la théière et sa tasse*, Monaco, 2010 ; HARA, Y., *Green Tea...*

¹⁴ BAUDOT, G., MAZARS, G. et SENDRAIL, M., *Histoire culturelle de la maladie*, Toulouse, 1980, p. 334-337 et 361-363 ; LAGET, M. et LUU, CL., *Médecine et Chirurgie des pauvres au XVIII^e siècle, d'après le livret de Dom Alexandre*, Paris, 1984, p. 9 (Résurgences) ; POULAIN, G., *La pharmacopée galéno-chimique au XVIII^e siècle : étude d'un réceptaire pratique manuscrit des Pays-Bas autrichiens*, Louvain-la-Neuve, 2013, p. 10-11 [Mémoire de licence en Histoire].

Sur le plan chronologique, cette étude se concentre sur une période allant de 1631 au premier tiers du XIX^e siècle, moment où le thé de Chine est dépassé par celui qui provient des colonies anglaises.¹⁵ Cette étude s'intéresse aux quatre pays européens qui importent du thé : les Provinces-Unies, la France, l'Angleterre, les Pays-Bas.¹⁶ Cette thématique touche donc une grande partie de l'Europe.

La principale difficulté que nous avons rencontrée a été la constitution d'un corpus de sources qui soit cohérent et révélateur du phénomène.¹⁷ Nous avons jugé pertinent de nous intéresser aux textes imprimés provenant d'une littérature savante (traités scientifiques, matière médicale, thèses universitaires, correspondance et dictionnaires) permettant de refléter la transmission des connaissances sur le thé.¹⁸ Il est également question d'analyser les gravures liées au thé et figurant dans ces textes.

État de la question

Ce mémoire reflète trois tendances historiographiques : celles de l'histoire des sciences, de l'histoire socioculturelle et de l'histoire connectée. Le thé a déjà fait l'objet de plusieurs études dans le cadre de l'histoire socio-culturelle¹⁹, artistique²⁰ et alimentaire²¹. L'histoire politique et économique sont délibérément laissées de côté puisqu'elles ont déjà fait l'objet d'études approfondies.²²

¹⁵ Durant le premier tiers du XIX^e siècle, les Européens tentent de cultiver le thé dans leurs colonies. À partir de 1834, les Anglais tentent de faire pousser les graines de théier en Inde. (DOBLY, V. et MITSCHER, L.A., *The Green Tea Book...*, p. 23).

¹⁶ La Russie, pays importateur, est laissée de côté par choix linguistique et par manque de source provenant de ces régions sur le plan médical. Néanmoins, il faut tenir compte du rôle que ce pays a détenu en matière d'importation.

¹⁷ Plusieurs études ont été réalisées sur base des inventaires après décès pour rendre compte des possessions de la population au moment de leur mort. Ces études ne révèlent pas d'informations sur la situation médicale mais plus sociale et économique. Cf. BIROT, EU., BLONDÉ, B., COQUERY, N. et VAN AERT, L., *Retailers and consumer changes in Early Modern Europe. England, France, Italie and the Low Countries*, Tours, 2005 (Collection perspectives Historique, n° 14) ; MCCANTS, A.E.C., *Pour consumers as global consumers: the diffusion of tea and coffee drinking in the eighteenth century*, dans *Economic History*, n°61, 2008, p. 172-200 ; VAN DEN BERG, B., *Verandering van het dagelijkse leven. De komst van koffie en thee in de Republiek van de achttiende eeuw*, La Haye, 2015 [Mémoire de licence en Histoire] ; VAN DEN HEUVEL, D., *Women and Entrepreneurship: Female traders in the Northern Netherlands, c. 15780-1815*, Amsterdam, 2007.

¹⁸ Il nous semble important de signaler que nous avons traduits les extraits en langue étrangère dans le corps de texte et pour faciliter la lecture de ce travail que les extraits originaux figurent en note de bas de page.

¹⁹ Cf. : BIROT, EU., BLONDÉ, B., COQUERY, N. et VAN AERT, L., *Retailers and consumer changes in Early Modern Europe...* ; FARRELL-KANE, M.E., *From Cha to Tea, A Study of the Influence of Tea Drinking on British Culture*, Valence, 2002 ; MARTIN, L.C., *A History of Tea; The Life and Times of the Favorite Beverage*, Clarendon, 2018 ; MCCANTS, A.E.C., *Pour consumers as global consumers...*, p. 172-200 ; MOXHAM, R., *Tea, Addiction, Exploitation and Empire*, Londres, 2003 ; FORREST, D., *Tea for the British*, Londres, 1973 ; VAN DEN HEUVEL, D., *Women and Entrepreneurship...*

²⁰ Cf. : GAILLARD, E. et WALTER, M., *Un certain goût pour l'Orient : XVIII^e et XIX^e siècles*, Paris, 2010 ; MARX, J., *de la Chine à la chinoiserie. Échanges culturels entre la Chine, l'Europe et les Pays-Bas méridionaux (XVII^e-XVIII^e siècles)*, dans *Revue belge de philologie et d'histoire*, t. 85, 2007, p. 735-779.

²¹ Cfr. VON HOFFMANN, V., *Goûter le monde. Une histoire culturelle du goût à l'époque moderne*, Bruxelles, 2013 (Collection « L'Europe alimentaire » ; n° 6).

²² Cf. : CHIDSEY, D.B., *The great separation : the story of the Boston Tea Party and the beginning of the American Revolution*, New York, 1965 ; GUIGNON, C.-L., *Le thé : histoire, cultures, préparations, pays producteurs, importations, statistiques générales, prix, classifications et mélanges*, Paris, 1904 (Manuel du producteur et de l'importateur) ; HARLER, C. R., *The culture and marketing of Tea*, Oxford, 1964 ; VOLO, J.M., *The Boston Tea Party : The Foundations of Revolution*, Santa Barbara, 2012.

Il est curieux de constater que peu de recherches portent sur les usages médicaux du thé et ses propriétés, certes évoquées brièvement, mais qui ne font pas l'objet d'études en tant que telles. En effet, il est accepté par les historiens que cette plante suit un processus d'assimilation par la population qui est similaire à celui des boissons exotiques, notamment au moyen de la médecine. Pourtant, l'histoire de la médecine est un thème qui intéresse de plus en plus les chercheurs²³, tout comme les études sur les produits coloniaux.²⁴ Les recherches sur le thé en Europe restent peu nombreuses avant les années 1990.²⁵ Pour appréhender l'usage potentiel du thé dans la médecine contemporaine, plusieurs médecins retracent une certaine histoire du thé mais ils se concentrent sur les usages médicaux chinois et nippons et très peu sur ceux promus par les médecins européens.²⁶ L'étude que nous vous proposons permet donc d'appréhender un aspect de l'histoire de la médecine jusqu'alors peu traité.

Ce mémoire s'inscrit également dans une perspective des *Connected Studies*, courant se développant depuis les années 1980 et qui étudie les liens entre les différentes civilisations (au niveau politique, économique, culturel, etc.).²⁷ En 2001, l'historien Paul Butel propose une étude sur l'histoire du thé au niveau mondial. L'historienne Béatrice Hohenegger, quant à elle, aborde l'arrivée du thé en Europe sous différents concepts (exotisme, curiosité, nouveauté) et en prenant la dualité Est-Ouest.²⁸ Ce mémoire s'inscrit dans cette perspective pour montrer qu'au travers du thé, il y a eu un échange des pratiques au profit d'une médecine plus « internationale » qui tient compte des plus-values de la médecine chinoise.

²³ Pour approfondir la question sur l'histoire de la médecine au niveau social : Cf. AUGÉ, M et HERZLICH, C., *Le sens du mal : anthropologie, histoire, sociologie de la maladie*, Bruxelles, 1994 ; HAVELANGE, C., *Livre de recettes et automédication. Figures de guérison au XVIII^e siècle*, dans *La vie Wallonne*, t. 63, nouvelle série n°40406, Liège, 1989, p. 5-26 ; HERZLICH, C., *Santé et maladie ; analyse d'une représentation sociale*, Paris, 1969.

²⁴ Cf. : CAMPORESI, P., *Le goût du chocolat. L'art de vivre au XVIII^e siècle*, Paris, 2008 ; DUCHESNE, A. et VIGARELLO, G., *Le tabac : Imaginaire d'un excitant sous l'Ancien Régime*, dans *Ethnologies française*, t. 21, n° 2, 1991, p. 117-125 ; GENEST-DUMOULIN, M.-P., *L'introduction et l'acclimatation des plantes chinoises en France au Dix-huitième siècle*, Paris, 1994 [Thèse de doctorat en Histoire] ; PERRY, L., *Les boissons de "salon" : thé, café, chocolat*, dans *Revue d'Alsace*, n° 137, 2011, p. 291-304.

²⁵ DAY, S.P.H., *Tea, It's mystery and History*, Londres, 1878 ; UKER, W.H., *All about tea*, Londres, 1935.

²⁶ DABADIE, B., *Du thé, de son histoire et de sa place dans la médecine*, Lyon, 1989. [Thèse de doctorat en Médecine] ; DOLBY, V. et MITSCHER, L.A., *The Green Tea Book...* ; EDEAS, M., *Les bienfaits du thé ...* ; EDEAS, M., *Les secrets du thé...* ; ROCHAT DE LA VALLÉE, E., *La transmission de l'herbier chinois en Europe au XVIII^e siècle*, dans *Actes du III^e Colloque International de Sinologie : Appréciation par l'Europe de la tradition chinoise à partir du XVII^e siècle*, Paris, 1963, p. 177-194 (La Chine au temps des Lumières ; 6 Cathasia).

²⁷ GUZINSKI, S., *Les quatre parties du monde. Histoire d'une mondialisation*, Paris, 2006, p. 26 ; HAROCHE, S., *Introduction*, dans SUBRAHMANYAM, S., *On the Origins of Global History. Inaugural Lecture delivered on Thursday 28 November 2013*, Paris, 2013 (Lectures inaugurales).

²⁸ HOHENEGGER, B., *Liquid Jade. The Story of Tea from East to West*, New York, 2006 ; VATTÉ, CL., *Les récits de voyages des Occidentaux sur le thé en Chine : XVI^e-XIX^e siècles*, Lyon, 2016 [Mémoire de licence en Sciences Humaines].

Plan du mémoire

Ce présent travail se divise en trois parties. La première partie tente de circonscrire la littérature savante utile pour étudier les usages médicaux et sociaux du thé. L'objectif de cette partie est d'exposer les outils littéraires à disposition des savants pour transmettre leur savoir et faire connaître le thé. Ensuite, la seconde partie se concentre sur la perception que les savants en Europe ont du thé et les critères qu'ils utilisent pour le décrire. Pour ce faire, il est nécessaire d'exposer le contexte dans lequel le thé arrive en Europe afin de comprendre l'ampleur du phénomène et l'engouement international pour les produits coloniaux. Il nous a paru nécessaire de nous attarder sur la définition du mot thé pour comprendre toutes les dimensions qu'il peut recouvrir. Cela nous amène à un chapitre dédié aux critères que les auteurs utilisent pour décrire la plante dans sa globalité. Enfin, la dernière partie de ce mémoire aborde plus précisément les utilisations que les savants font du thé sur base de l'analyse du corpus documentaire. Pour bien comprendre cette utilisation possible dans la médecine, il est nécessaire d'étudier les théories médicales dans lesquelles les médecins s'inscrivent et la méthodologie qu'ils promeuvent mais également de prendre la pleine mesure des propriétés attribuées à la plante, les maladies qu'elle peut guérir, sa posologie et la confiance que les médecins ont en ce « nouveau » remède exotique.

Partie 1 : La littérature savante portant sur le thé : 1631-1808

Dans cette partie, nous établissons la documentation sur laquelle nous nous appuierons pour étudier cette problématique. De plus, c'est l'occasion de voir quels sont les différents moyens de communication et de vulgarisation dont les différents savants disposent pour transmettre leur avis sur le thé. Pour faciliter l'analyse et donner un aperçu plus global de cette littérature savante, nous avons décidé d'effectuer cette étude sur base des genres littéraires (traités médicaux, cours de matière médicale, thèses médicales, dictionnaires et correspondance).

Chapitre 1 : les traités médicaux

Les sources prioritaires pour ce mémoire sont les traités médicaux d'Ancien Régime. En effet, ce type de texte est un moyen privilégié pour les intellectuels, quelle que soit leur formation, pour débattre sur des sujets scientifiques.

1. Le genre du traité médical

Les traités médicaux ne sont pas une nouveauté de l'époque moderne mais ils s'affranchissent de plus en plus du discours « ecclésial » alliant la maladie et la théologie.²⁹ Certains auteurs du XVII^e siècle le font encore, mais une évolution est perceptible : c'est davantage une association entre la médecine et la morale, le comportement et l'hygiène. Plusieurs traités comportent dès lors des petits sous-traités portant sur la mort, la vie et la conception de la maladie. Au-delà du discours scientifique, ces livres permettent donc de donner un avis sur les comportements à proscrire ou à adopter par l'entière de la société.

Les traités médicaux portent sur une ou plusieurs thématique(s). Ils s'ouvrent souvent sur une lettre de dédicace rédigée par le médecin comme préambule au traité.³⁰ Elles sont adressées soit au mécène soit à Saint-Luc, protecteur des médecins, soit au lecteur en général, si l'auteur cherche par son traité à guérir le peuple et qu'il est donc d'intérêt général.³¹ Ce petit

²⁹ PERONNET, M., *Discours ecclésial, monarchique et médical sur la maladie*, dans *Dix-huitième Siècle*, n° 20, 1988, p. 338-341.

³⁰ BOEHM, I., *Lettres de médecins*, dans *La lettre gréco-latine, un genre littéraire ?*, 2014, p. 103 (Collection de la Maison de l'Orient méditerranéen ancien. Série littéraire et philosophique ; 52).

³¹ *Ibidem*.

chapitre préliminaire est relativement court : c'est un texte « en quelque sorte à sens unique du destinataire au destinataire ».³²

Ce genre littéraire et savant est très prisé par les scientifiques étudiant le thé. Observons notamment que ce genre fleurit dans l'ensemble des pays étudiés (France, Pays-Bas, Provinces-Unies et Angleterre)³³ et sur l'ensemble de la période (1631-1808). (Annexe 2)

De plus, le traité a pour avantage de rendre accessible au lecteur certains sujets et l'importance qu'y attache l'auteur. Un texte exclusivement consacré au thé a une valeur plus importante que si cette même thématique fait l'objet d'une petite partie au sein d'un recueil. Sur douze traités médicaux sélectionnés, plus de six portent exclusivement sur le thé et leur taille est variable : un de 400 pages, deux de 200 pages environ et trois de 30 à 80 pages. Les traités figurant dans le recueil de sources font l'objet pour la plupart d'un assemblage, ce qui se remarque notamment par la même mise en page, la même structure pour aborder les différents sujets, etc. Lorsque le traité médical portant sur le thé fait partie d'un recueil, il peut être associé à différents types de produits. Dans les traités sélectionnés, nous remarquons une évolution entre le début du XVII^e et le XIX^e siècle quant à la manière d'aborder ce sujet. Au départ, le thé est traité en tant que sujet à part entière, ou dans un recueil traitant également des autres boissons exotiques (le café et le chocolat). À partir du XVIII^e siècle, et plus particulièrement à partir de 1750, les recueils n'associent plus systématiquement le thé à ces boissons mais plus largement à des aliments (sucre, lait, vins, spiritueux, bière, etc.) ou des sujets d'un tout autre genre (théâtre, taxes, etc.). (Annexe 2)

Un des facteurs permettant la diffusion de la connaissance scientifique est la publication en langue vernaculaire des textes permettant une plus grande circulation ces derniers.³⁴ Ce passage du latin à une langue vernaculaire est, selon l'historien des sciences Andrea Carlino, « une transmission d'un régime d'énonciation à l'autre, d'une discipline à une autre, d'un genre littéraire à l'autre mais aussi d'un groupe social à un autre ».³⁵ Sur les treize traités médicaux sélectionnés, sept sont écrits en français, deux en néerlandais et quatre en anglais. (Annexe 2) Le choix de la langue permet de s'adresser à un public plus large n'appartenant pas forcément à la catégorie des médecins universitaires : praticiens

³² *Ibid.*, p. 103.

³³ Les principales villes où sont publiés les ouvrages portant sur le thé sont Londres, Paris, Amsterdam, La Haye et Mons.

³⁴ CARLINO, A., *Introduction*, dans CARLINO, A. et JEANNERET, M., dir., *Vulgariser la médecine du style médical en France et en Italie (XVI^e et XVII^e siècles)*, Genève, 2009, p. 10.

³⁵ *Ibid.*, p. 11.

(chirurgiens, barbiers, apothicaires et sages-femmes), bourgeoisie, nobles, etc.³⁶ Ils s'adressent soit à un lectorat médical soit à un public plus ignorant en mettant en œuvre des styles littéraires différents pour les informer.³⁷ Cette vulgarisation du savoir³⁸ par le choix de la langue permet « de contribuer à une remise en question, sur le plan culturel, du partage entre médecine théorique et pratiques thérapeutiques, et, même, entre médecine savante et pratique ».³⁹

L'historienne Andrea Carlino mentionne également que la plupart des traités médicaux manifestent « un refus de l'ornement des belles paroles (...) le choix d'une pratique d'écriture distinctement neutre et épurée (...) ».⁴⁰ Ils mettent dès lors en avant le vrai et la simplicité en cherchant à éviter les débats fondés sur la rhétorique, et ce par le moyen de l'expérimentation par exemple.⁴¹ Selon la philosophe Françoise Gaillard, le recours à la rhétorique dans les traités médicaux peut entraver l'accès à la vérité et au contenu scientifique que les auteurs souhaitent révéler.⁴²

La présence ou non d'illustrations est également intéressante car elle peut être révélatrice, au-delà du propos scientifique, de la place qu'ils accordent à la plante par la représentation picturale des objets, du thé ou des personnes la consommant.⁴³ L'illustration peut expliciter ce propos scientifique : la posologie et la préparation du thé, par exemple, est accompagnée d'une gravure explicitant les avantages de telle ou telle type de théière.

Le traité médical peut en outre traiter de matières n'appartenant pas directement au domaine médical : questions philosophiques, religieuses, morales ou encore comportements sociaux.⁴⁴ Il apparaît alors comme un lieu de débat où l'auteur a la possibilité de s'exprimer et où les thématiques médicales s'associent à d'autres sujets complexes. Dès lors, l'auteur apparaît comme un acteur socio-culturel au sein de la société en général.⁴⁵

³⁶ *Ibid.*, p. 20-21 ; DANIEL RAICHVARG, J.J., *La vulgarisation des sciences : fausse « traduction » et vraie « interprétation »*, dans *Hermès, La Revue*, n°56, 2010, p. 106.

³⁷ WANGER, A., *La fibre littéraire. Le discours médical sur la lecture au XVII^e siècle*, Genève, 2007, p. 234 (Bibliothèque des Lumières ; 70) ; GAILLARD, FR., *Discours médical pris au piège du récit*, dans *Études françaises*, vol. 19, n°2, 1983, p. 83.

³⁸ Si vous désirez en savoir plus sur la vulgarisation scientifique aux XVII^e et XVIII^e siècles Cf. ANDRIÈS, L., *Le partage des savoirs, XVIII^e-XIX^e siècles*, Lyon, 2003 ; DANIEL RAICHVARG, J.J., *La vulgarisation des sciences...*, p. 105-112 ; DANIEL RAICHVARG, J.J., *Savants et ignorants : une histoire de la vulgarisation des sciences*, Paris, 1991.

³⁹ *Ibid.*, p. 31.

⁴⁰ CARLINO, A., *Introduction...*, p. 16.

⁴¹ WANGER, A., *La fibre littéraire...*, p. 232.

⁴² GAILLARD, FR., *Discours médical pris au piège...*, p. 83-84.

⁴³ SALMON, L., *Comment regarder ... La Gravure. Vocabulaire, Genres et techniques*, Paris, 2011, p. 71 et p. 156

⁴⁴ CARLINO, A., *Introduction...*, p. 13-15 ; SCHWEILARDT, CHR., *More than just a Propagandist for Tea: Religious Argument and Advice on a Healthy Life in the Work of the Dutch Physician Cornelis Bontekoe (1647-1685)*, dans *Medical History*, vol. 47, 2003, p. 357-359.

⁴⁵ *Ibid.*, p. 31.

2. Un ensemble de sources exceptionnelles ... les *Theetraktaten* de Cornelis Bontekoe

Une source principale de cette étude est les « *Theetraktaten* » de Cornelis Bontekoe.⁴⁶ Ils sont d'une grande importance pour la postérité, marqués par des polémiques et controverses.⁴⁷ Plusieurs savants publient les avis du médecin Cornelis Bontekoe⁴⁸ en matière de médecine ou encore ses conceptions philosophiques et le citent dans leurs dictionnaires.⁴⁹

Cornelis Bontekoe est considéré comme un des principaux auteurs sur le thé du XVII^e siècle dans les Provinces-Unies au même titre que Nicolas Tulp, Willem Ten Rijn⁵⁰ et Jacob Bontius.⁵¹ Cornelis Bontekoe est également le seul à avoir produit deux monographies médicales imprimées sur le thé s'étendant sur plusieurs centaines de pages et qui sont analysées dans ce mémoire de manière approfondie.

Le premier traité est publié à la Haye en 1678 sous le titre de « Traité de la meilleure herbe, qui montre la bonne utilisation et les grandes vertus de la plante dans la Santé et la maladie ; ainsi qu'un petit discours sur la Vie, la Maladie et la mort : par ailleurs sur la Médecine et les médecins de cette période, et spécialement de notre pays. Au service de ceux qui ont l'envie de vivre plus longtemps, en meilleure santé et plus sages, comme la plupart des gens le font en général ». ⁵² ce traité se propose d'expliquer les différents bienfaits de la plante, de la boisson et y est ajouté un court traité sur la mort et la maladie. Cet ouvrage est traduit en allemand, montrant que les œuvres de Cornelis Bontekoe ont une certaine postérité.

Le deuxième traité est rédigé en tant que supplément à la première édition. Il est publié sous le titre de « Usage et abus du thé, de plus un traité en raison des qualités et vertus du

⁴⁶ Si vous désirez obtenir de plus amples informations sur les auteurs des sources sélectionnées pour cette étude, n'hésitez pas à consulter l'annexe 1.

⁴⁷ VAN DRIEM, G.L., *The Tale of Tea: A Comprehensive History of Tea from Prehistoric Times to the Present Day*, Leyde, 2019, p. 394-395.

⁴⁸ Une notice biographique pour cet auteur se retrouve dans l'annexe 1 de ce travail.

⁴⁹ Cf. *Kort verhaal van het leven en de dood van den heer Corn. Bontekoe* dans CORNELIS BONTEKOE, *Alle de Philosophische Medicinale en Chymische werken van den heer Cornelis Bontekoe*, Amsterdam, 1689 ; HEYDENTRYK OVERCAMP, *Reden, over het leven en de doot van de heer Cornelis Bontekoe*, Amsterdam, 1685 (BAUMANN, E., *Cornelis Bontekoe*, dans *Nieuw Nederlansch Biografisch Woordenboek*, vol. 8, Leyde, 1911, col. 175).

⁵⁰ Willem ten Rijn (1649- 1700) est médecin et botaniste néerlandais de la seconde moitié du XVII^e siècle. Il décède en 1700 à Batavia. Il est nommé médecin de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales en 1679 après avoir effectué le voyage depuis les Provinces-Unies jusqu'en Inde. Il est connu pour avoir écrit plusieurs traités médicaux ainsi que participé au *Hortus Malabaricus de Hendrick van Reede*. (Rijne (Dr. Willem ten), dans *Nieuw Nederlandsch Biografisch Woordenboek*, vol. 6, 1911, col. 1213)

⁵¹ II. *L'Europe découvre le thé. Boire le thé en Europe*, dans BUTEL, P., *Histoire du thé...*, empl. 640.

⁵² BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid 't welk vertoont het regte gebruyk, en de grote kragten van't selve in Gesondheid, en siekten : Benevens een kort discours op het Leven, de Siekte, en de Dood : mitsgaders op de Medecijne, en de Medicijns van dese tijd, en speciaal van ons land. Ten dienste van diegene die lust hebben om langer, gesonder, en Wijser te leven, als de meeste meschen nu in 't gemeen doen*, La Haye, 1678.

Tabac ».⁵³ Il est basé sur des notes manuscrites rassemblées *post mortem* en 1686 dans le but de partager les informations contenues dans les écrits de Cornelis Bontekoe indispensables au maintien en bonne santé du peuple ou à la guérison des malades des Provinces-Unies.

Ces livres sont importants dans l'ensemble des œuvres scientifiques écrites par Cornelis Bontekoe car ils comportent, outre la promotion d'une boisson et d'une plante, des commentaires sur un certain nombre d'habitudes alimentaires de la population des Provinces-Unies des années 1670-1680.⁵⁴

1.1 Objectif général de la publication des *Theetraktaten*

Cornelis Bontekoe suit un but précis : convaincre les indécis et conforter les amateurs, ce qui se perçoit par deux éléments : la préface ainsi que la langue choisie pour les traités.

Dans le cas du traité de 1678, l'ouvrage est dédié aux amateurs de thé, au peuple des Provinces-Unies mais également aux non convaincus.⁵⁵ Cornelis Bontekoe se présente également comme le porte-parole de Dieu, qui lui transmet les connaissances des bienfaits de l'infusion.⁵⁶

La langue choisie pour les traités n'est pas anodine non plus : la majeure partie est en néerlandais afin que les commentaires sur le remède soient accessibles à tous.⁵⁷ Il est important de préciser qu'il s'adresse quand on parle de « peuple » toujours à un public lettré et donc socialement assez élevé.

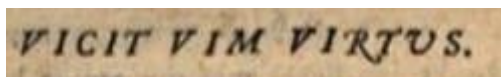


Fig. 1 : Extrait du Chapitre 7. *Van de krachten der THEE in de qualen der Lever en Milt* de 1686 (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee*..., p. 50).

Cependant, des citations de médecins antiques figurent en latin. C'est le cas par exemple de la citation « la vertu a vaincu la force », traduite par l'auteur en néerlandais comme

⁵³ BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee, Mitsgaders een Verhandelinge wegens de Deugden en Kragten van Tabak*, Amsterdam, 1686, p. 2.

⁵⁴ Il est néanmoins nécessaire de tenir compte des controverses suscitées, ainsi chez Nicolas de Boisregard par exemple.

⁵⁵ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid*..., p. 4.

⁵⁶ *Ibid.*, p. 5.

⁵⁷ *Ibid.*, p. 6 ; Cornelis Bontekoe (1648-1686), dans BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE, *Data.bnf*, <http://data.bnf.fr/ark:/12148/cb12198413v> (consulté le 12 novembre 2018).

« la vérité a étouffé les mensonges »⁵⁸, qui est utilisée au septième chapitre pour appuyer son propos lorsqu'il désavoue les écrits du médecin Heidentryk Overkamp⁵⁹. Ce dernier défend des théories jugées, selon lui, comme inefficaces et relevant de la « Chimiatrique ».⁶⁰ Le choix de la langue pour cette citation n'est pas anodin puisqu'il montre que, malgré sa volonté de s'adresser à tout un chacun, il réserve à un public lettré et savant certaines informations jugées plus sensibles.⁶¹ Ces deux écrits ont donc cet objectif de faire connaître la plante ainsi que la boisson dans le milieu médical mais également parmi le peuple lettré.

1.2 L'organisation des traités

Les deux monographies, de taille inégale, se concentrent sur les propriétés du thé. Le premier traité compte 400 pages au total dont plus de 324 exclusivement sur le thé. Le deuxième traité comporte 192 pages portant sur le thé.

La façon d'appréhender le sujet est différente. En effet, le premier traité compte quatre parties centrées sur la boisson, et un discours sur la vie et la mort intégré dans la seconde édition. Si l'on procède à la somme des pages dédiées à chaque chapitre, on constate que la défense du thé vis-à-vis des préjugés fait plus de 87 pages sur 324 pages soit 26,85% du total, et que plus de 203 pages soit 52,47% portent sur les propriétés du thé. L'importance de consommer de l'eau occupe 7,41% de ce premier traité, et le chapitre dédié à l'utilisation du thé n'en prend que 10,19%. Cornelis Bontekoe a donc pour volonté de montrer les bienfaits de cette plante.

⁵⁸ “*Wat de naakte waarheid heeft de leugens gedempt*” (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 50).

⁵⁹ Heidentryk Overkamp (1651-1693) est un médecin d'Amsterdam. Il écrit plusieurs traités sur des thématiques telles que la fermentation ou encore l'élaboration d'une nouvelle médecine basée sur les principes de la chimie naissante. (*Overkamp, Heidentryk (1651-1693)*, dans VAN LEEUWENHOEK, A., *Alle de brieven, 1683-1684*, vol. 4, 1952, p. 346).

⁶⁰ La chimiatric est une théorie médicale du XVII^e siècle (1600-1670) promue par Van Helmont et Sylvius de Le Boë sur les idées de Paracelse d'après lesquelles « tous les phénomènes physiologiques et pathologiques sont dus à des réactions chimiques ». Cette théorie permet au XVIII^e siècle le développement de la chimie ainsi que de la pharmacie iatrochimique. (BOSQUILLON, J. et SPRENGEL, K, *Histoire de la médecine depuis son origine jusqu'au dix-neuvième siècle*, Deterville, 1815, p. 106-107 ; *Chimiatric*, dans CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE (CNRTL), *Ortolang. Outils et Ressources pour un Traitement Optimisé de la LANGue*, <https://www.cnrtl.fr/definition/chimiatric> (consulté le 15 mars 2020) ; PIERRE, J., *La chimie pharmaceutique des origines à 1950, en Allemagne essentiellement : Wolfgang Schneider, Geschichte der pharmazeutischen Chemie*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n°221, 1974, p. 125).

⁶¹ BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 50.

Intitulé des chapitres du premier traité	Nombre de pages
Préjugé 1 : De la consommation de l'eau(...)	24
Préjugé 2 : Le thé ne dessèche pas, ni le corps, ne rend pas plus maigre et n'aide pas à la digestion.	28
Préjugé 3 : Le thé n'affaiblit pas l'estomac	22
Préjugé 4 : Le thé ne cause pas la goutte	11
Préjugé 5 : Le thé ne cause pas de tremblements dans les membres ou des chutes	6
Préjugé 6 : Le thé ne rend pas stérile	20
Chapitre 7 : La bouche et la gorge	25
Chapitre 8 : L'estomac	24
Chapitre 9 : Les intestins	10
Chapitre 10 : Le sang	35
Chapitre 11 : Le cerveau	49
Chapitre 12 : Les yeux et les oreilles	4
Chapitre 13 : La poitrine	7
Chapitre 14 : Les organes du ventre	7
Chapitre 15 : Les reins et la vessie	9
Chapitre 16 : L'utilisation et la préparation	33

Fig. 2 : Tableau reprenant la répartition en nombre de pages des différents chapitres du premier traité de 1678 de Cornelis Bontekoe (BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*)

L'objectif principal de Pieter Hagen et Jan ten Hoorn, imprimeurs du second traité, est de rendre lisibles les travaux rédigés entre l'impression du premier volume et la mort de l'auteur. Les textes rassemblés sont en cours d'écriture et presque terminés. De plus, dans l'introduction du traité dédié au lecteur, les imprimeurs se présentent humblement et déclarent qu'ils ne font que publier les écrits existants sans en altérer le fond.⁶² Cornelis Bontekoe aborde en huit chapitres les vertus du thé touchant des parties différentes d'un malade (la bouche, le

⁶² *Ibidem*.

ventre, la poitrine, etc.). Le graphique ci-dessous montre la proportion, en nombre pages, des différents chapitres.

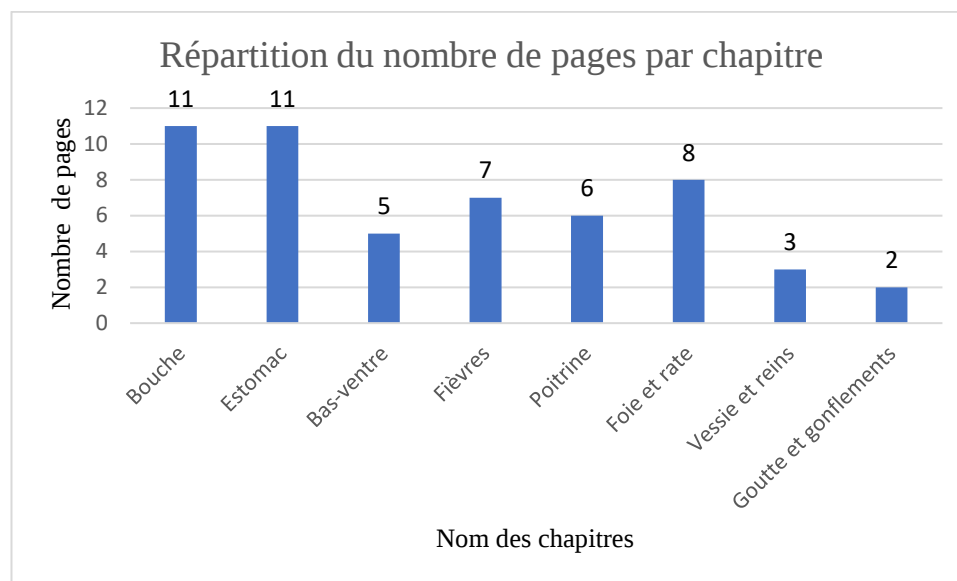


Fig. 3 : Répartition des chapitres dans le deuxième *Theetraktaat* de Cornelis Bontekoe de 1686 (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*).

Ces maladies sont évoquées en fonction des différentes parties du corps : la bouche, l'estomac, le bas-ventre et les intestins, les fièvres et le sang, la poitrine, le foie et la rate, la vessie et les reins. Une petite partie est dédiée à l'usage du thé dans les gonflements et la goutte. La plupart de ces petits chapitres précisent également d'autres éléments. Par exemple, le chapitre consacré aux fièvres décrit l'action du thé dans la circulation sanguine.⁶³ Contrairement à ce qui s'observe dans le premier traité, les titres des chapitres ne correspondent pas exclusivement à des organes ou des zones du corps : les fièvres, les gonflements et la goutte par exemple.⁶⁴ La particularité du deuxième traité est qu'il contient un petit chapitre dédié aux mauvais usages du thé.⁶⁵

1.3 Angle d'approche et but poursuivi

Cornelis Bontekoe choisit des approches différentes pour ses deux traités. Le premier aborde les préjugés des médecins confrontés aux premiers usages du thé, lui permettant de parler non seulement de la boisson mais aussi d'autres aspects de la société de l'époque. Le chapitre portant sur le thé qui provoquerait la stérilité, par exemple, est l'occasion d'aborder sa

⁶³ *Ibid.*, p. 32-37.

⁶⁴ *Ibid.*, p. 33-34.

⁶⁵ *Ibid.*, p. 52-78.

vision du mariage ou encore l'alcoolisme et les habitudes alimentaires. La présence du discours sur la vie, la santé, la mort et la maladie donne également le ton et montre que Cornelis Bontekoe cherche à proposer une nouvelle vision de la vie et une attitude à adopter vis-à-vis de la mort et de la maladie. Il joint deux objectifs, l'un médical et l'autre moral.

L'objectif du deuxième traité de Cornelis Bontekoe reste la recherche de la vérité à travers une approche tournée vers les bienfaits relevés par les Chinois. À cela s'ajoute le but poursuivi par les éditeurs, rendre un dernier hommage à ce médecin de grande renommée.

1.4 Critiques des pratiques médicales du XVII^e siècle

Cornelis Bontekoe cite assez souvent ses sources, tantôt des médecins antiques, tantôt des confrères contemporains. Ces derniers sont très rarement nommés. Une hypothèse, dans le cadre de son deuxième traité, pourrait être qu'il n'a pas eu le temps d'intégrer les citations avant son décès prématuré, ce qui expliquerait les endroits où on lit : NOM DU DOCTEUR ou encore NOM DE L'APOTHICAIRE.⁶⁶

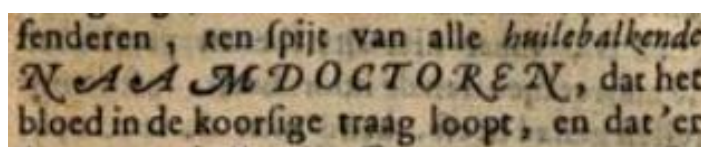


Fig. 4 : Extrait du *Chapitre 5, Wat thee in de koorsen doet* du deuxième traité de Cornelis Bontekoe en 1686 (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 38).

Cornelis Bontekoe nous semble assez critique envers les médecins qui se réfèrent exclusivement aux Anciens et qui attribuent plus de valeur à celui qui énonce la théorie qu'à sa véracité. Ce médecin hollandais mentionne des praticiens « anciens » et réputés, tels que Terence, Hippocrate et Galien.⁶⁷ Néanmoins, Cornelis Bontekoe n'oublie pas les découvertes de ses confrères médecins et apothicaires jugés comme ayant une certaine valeur scientifique comme par exemple Etienne Blankaart.⁶⁸

⁶⁶ *Ibid.*, p. 37.

⁶⁷ *Ibid.*, p. 33 et 36-37.

⁶⁸ Etienne Blankaart est également appelé Steven Blankaart (1650-1704). Il est né dans les Provinces-Unies et a étudié la médecine à l'Université d'Utrecht. Il officie en tant que médecin et conseiller de ladite ville. Il écrit plusieurs traités médicaux sur l'anatomie, la circulation sanguine, les boissons exotiques, etc. (VANDEVELDE, A.J.J., *Bijdrage tot de suite der werken van Stephanus Blankaart (1^e Mededeling)*, dans *Verslagen en mededelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie voor Taal-en Lettrekunde*, 1924, p. 456-458).

À travers la question du thé, Cornelis Bontekoe tente de défendre un nouvel idéal obligeant chaque médecin à adopter une vision critique vis-à-vis des remèdes anciens et des théories acceptées par la tradition. Il cherche donc à montrer les bienfaits du thé en tant que plante et infusion par rapport aux autres boissons consommées dans les Provinces Unies et plus largement en Europe occidentale. Cependant, il faut être conscient qu'il se situe aussi dans un contexte commercial particulier⁶⁹ : Cornelis Bontekoe reçoit notamment un salaire de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales pour ses publications faisant la promotion du thé.⁷⁰ L'objectivité de ce médecin sur le thé n'est donc pas totale.

3. Les autres traités médicaux portant sur le thé

Cet intérêt que Cornelis Bontekoe donne au thé ne lui est pas propre et peut être étendu à d'autres traités rédigés par des scientifiques en Angleterre ou en France. Par souci d'efficacité, il n'est pas possible de présenter en détail l'ensemble des traités sélectionnés et nous nous limitons dès lors à trois exemples.⁷¹ (Annexe 2)

3.1 Philippe Sylvestre Dufour & René Moreau et le traité *De l'usage du caphe, du thé et du chocolate* (1671)

En 1671, le médecin René Moreau traduit *De l'usage du caphe, du the et du chocolate* rédigé au départ en latin par l'apothicaire Philippe-Sylvestre Dufour.⁷² Ce traité est dédié à Jacques Spon⁷³, médecin et collectionneur durant la seconde moitié du XVIIe siècle.⁷⁴ Philippe-Sylvestre Dufour écrit un deuxième traité daté de 1688 sur l'usage des boissons exotiques dans la médecine.⁷⁵ Ce traité est rédigé au moment où le thé s'impose petit à petit dans les milieux savants à titre de remède. Le thé est présenté dans ce livre comme un liquide chaud et oriental possédant des propriétés médicinales. Le traité portant sur le thé, faisant 25 pages, est imbriqué

⁶⁹ BOSQUILLON, J. et SPRENGEL, K, *Histoire de la médecine...*, p. 106-107.

⁷⁰ SCHWEIKARDT, CHR., *More than just a Propagandist for Tea...*, p. 357-358.

⁷¹ En annexe, si vous le souhaitez, se trouve un tableau comparatif des différents traités médicaux utilisés dans le cadre de ce mémoire. (Annexe 2)

⁷² DUFOUR, P.-S. et MOREAU, J. S., *De l'usage du caphe, du the et du chocolate*, Lyon, 1671, p. 48-72.

⁷³ Pour davantage d'informations sur Jacques Spon, vous pouvez consulter l'annexe 1 dédiée aux biographies des auteurs de ce mémoire.

⁷⁴ *Jacob Spon (1647-1685)*, dans BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE, *Data.bnf.fr.*, http://data.bnf.fr/12298036/jacob_spon/ (consulté le 28 mai 2018).

⁷⁵ DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate : ouvrage également necessaire aux medecins et a tous ceux qui aiment leur santé*, Lyon, 1688.

entre les deux autres traités, l'un sur le café avec 47 pages et l'autre sur le chocolat, en 120 pages. Le traitement des sujets est donc inégal.

Une particularité quant au deuxième traité sur le thé de Philippe-Sylvestre Dufour est la part plus importante laissée à l'opinion de l'auteur. Dans un premier temps, il se contente d'expliquer la brièveté du texte par le manque de textes scientifiques connus sur le sujet. Pourtant, plusieurs auteurs ont déjà rédigé des traités savants bien que lacunaires sur le thé. Dès lors, il se positionne avant tout comme compilateur et ne donne « aux curieux que les remarques suivantes qui sont bien fort concises ».⁷⁶ Il agence l'un après l'autre les différentes sources sur lesquelles il se base pour écrire son traité. Il cite l'*Ambassade des Provinces-Unies vers l'Empereur de la Chine* imprimée en 1675⁷⁷, « monsieur de Bourges⁷⁸ » et l'évêque de Bérythe⁷⁹ effectuant un voyage dans la Cochinchine⁸⁰, le père jésuite Alexandre de Rhodes⁸¹ et Nicolas Tulp médecin d'Amsterdam⁸², Aloisius Frois⁸³, Jacob Bontius⁸⁴ et Jean Linscon⁸⁵.⁸⁶ Il ne cite cependant pas d'auteurs chinois ni d'auteurs antiques traditionnellement cités dans la médecine occidentale. L'absence des « Anciens » montre que Philippe-Sylvestre Dufour opte pour une certaine modernité au niveau littéraire. Ce qui caractérise le premier traité, c'est que les mêmes informations (préparation du thé différente en fonction des pays asiatiques, vertus de la plante, culture du thé, etc.) reviennent systématiquement mais selon un agencement différent. Dans la seconde édition du traité, nous constatons que Philippe-Sylvestre Dufour devient davantage un auteur qu'un simple compilateur d'œuvres célèbres car il rationalise sa démarche : il explique les phénomènes rencontrés sur base d'observation et non plus à partir des dires de sources célèbres.⁸⁷ Ces dernières, par cette nouvelle méthode critique mise en place, sont remises en question pour leur valeur de preuve de l'information contenue.⁸⁸

⁷⁶ DUFOUR, P.-S. et MOREAU, J. S., *De l'usage du caphe, du the et du chocolate...*, p. 48.

⁷⁷ *Ibidem*.

⁷⁸ Aucune information précise a pu être retrouvé pour identifier cette personne.

⁷⁹ L'évêque de Bérythe, pour la période qui nous intéresse, est monseigneur Pierre de la Motte (1624-1679). Il est « premier vicaire de Cochinchine, administrateur général des missions de Siam et de Chine, Cochinchine et Tokin ». Il est ordonné prêtre en 1655. Il facilite la présence des français auprès des populations locales de Siam et de Chine en évangélisant une partie de la population. (FAUCONNET-BUZELIN, FR., *Le père inconnu de la Mission moderne Pierre Lambert de la Motte, premier vicaire apostolique de Cochinchine, 1624-1679*, Paris, 2006, p. 15-16 et 21).

⁸⁰ La Cochinchine est une région au sud de l'actuel Vietnam et qui fut appelée de cette façon par les Portugais après le nom de la ville Cochinchine. C'est une région qui vit l'arrivée de missionnaires notamment français dès le début du XVII^e siècle. (DUFOUR, P.-S. et MOREAU, J. S., *De l'usage du caphe, du the et du chocolate...*, p. 54 ; *Ibid.*, p. 15-16).

⁸¹ *Ibid.*, p. 56.

⁸² *Ibid.*, p. 63.

⁸³ Aloisius Frois : aucune information n'a pu être récoltée sur cette personne.

⁸⁴ Si vous désirez mieux connaître Jacob Bontius, vous pouvez consulter l'annexe 1.

⁸⁵ Jean Linscon : aucune information n'a pu être récoltée sur cette personne. Néanmoins, nous avons remarqué qu'il est régulièrement cité en même temps que Aloisius Frois.

⁸⁶ DUFOUR, P.-S. et MOREAU, J. S., *De l'usage du caphe, du the et du chocolate...*, p. 70.

⁸⁷ DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du café...*, p. 30.

⁸⁸ *Ibidem*.

Dès le début du traité, Philippe-Sylvestre Dufour décrit le thé comme étant une plante dont la « Providence a répartie à cette feuille, pour la guérison de quelques indispositions, qui ne font que trop souvent le sujet de nos souffrances ».⁸⁹ Il admet que le thé est une plante pouvant guérir les malheurs des hommes occidentaux.

L'importation du thé est une des questions fondamentales envisagées par ce traité qui plaide implicitement en faveur du commerce de la France avec la Chine et le Japon, pays producteurs de thé.⁹⁰ L'importance de cette thématique est perceptible, car sur plus de trois pages, Philippe-Sylvestre Dufour cherche à justifier ce commerce et suggère l'installation de plantations de thé en Europe pour permettre à la France de s'enrichir.⁹¹

L'auteur laisse également une certaine place aux images médicales : plusieurs gravures illustrant son propos et davantage encore le contexte socio-culturel et l'imaginaire européen entourent ces produits exotiques dont le thé fait partie. Cette thématique est notamment abordée dans le chapitre quatre de la partie dédiée aux usages socio-médicaux du thé.

3.2 Le thé de l'Europe de 1707 de Nicolas André de Boisregard

Nicolas Andry de Boisregard (1658-1742), médecin lyonnais et rédacteur du périodique du *Journal des Savants*, publie plusieurs œuvres portant sur la chimie et les pratiques médicales.⁹²

Son traité intitulé *Le thé de l'Europe ; ou les propriétés de la veronique : tirés des observations des meilleurs auteurs ; et sur tout de celles de m. Francus Medecin Allemand* est édité à deux reprises, en 1707 et en 1747, et montre par conséquent un véritable intérêt du milieu savant du début du XVIII^e siècle pour le thé ainsi que la véronique.⁹³ Le texte est une monographie comparant le thé à la véronique. Il est divisé en deux grandes parties : l'exposé

⁸⁹ DUFOUR, P.-S. et MOREAU, J. S., *De l'usage du caphe, du the et du choclote...*, p. 48.

⁹⁰ La thématique concernant l'arrivée du thé en Europe au XVII^e siècle et son commerce est davantage traité dans le premier chapitre de la Partie 2 de ce mémoire. L'usage et les vertus sont abordées dans la troisième partie de ce travail.

⁹¹ Déjà au XVII^e siècle, l'auteur parle d'Europe en désignant l'Occident. (DE BOISREGARD, N.A., *Le thé de l'Europe ; ou les propriétés de la veronique : tirés des observations des meilleurs auteurs ; et sur tout de celles de m. Francus Medecin Allemand*, Paris, 1707, p. 56-58).

⁹² *Ibidem*.

⁹³ DE BOISREGARD, N.A., *Le thé de l'Europe...*

médical comparant les deux plantes ainsi qu'un chapitre dédié aux observations plus pratiques du médecin d'Ulm, monsieur Francus⁹⁴, sur l'utilisation de la véronique.

La première partie est organisée en quatre chapitres : la description de la plante, l'analyse chimique, la comparaison pratique au thé et enfin les vertus de la véronique ainsi que sa posologie.⁹⁵ Son traité s'organise sur base de la citation d'autres auteurs tels que médecins Francus, Jean Craton⁹⁶, Simon Pauli⁹⁷, Pierre Rivière⁹⁸, Léonard Fuchs⁹⁹, Jean Liébaut¹⁰⁰, Andrea Cesalpino¹⁰¹ et Johann Schröder¹⁰².¹⁰³

3.3 Thomas Short (1690-1772) et les traités portant sur le thé (1730 et 1750)

Thomas Short est un médecin écossais qui s'intéresse aux remèdes pouvant soigner la population.¹⁰⁴ Il publie deux traités médicaux portant sur le thé.

- *Une dissertation sur le thé : expliquant sa nature et ses propriétés par de nombreuses expériences nouvelles : et démontrant à partir des principes*

⁹⁴ Le docteur Francus est originaire de la ville d'Ulm, située à l'ouest de Augsbourg. Il est cité à plusieurs reprises pour ses expériences sur les effets de la véronique. Ce sont les seules informations qui ont été découvertes sur cette personne. (DE BOISREGARD, N.A., *Le thé de l'Europe...*, p. 3 et 34).

⁹⁵ *Ibid.*, p. 25-33.

⁹⁶ Originaire de Breslau, Jean Craton est un théologien et médecin du XVI^e siècle. Il entre au service de la famille impériale de Maximilien I^{er} et Rodolphe II et ce jusqu'en 1576. Il décède en 1585. (Craton (Jean), MORERI, L., *Le grand dictionnaire historique ou le mélange curieux de l'histoire sacrée et profane, qui contient en abrégé l'histoire fabuleuse des dieux et des héros de l'antiquité païenne*, t. 4, Paris, 1759, p. 241).

⁹⁷ Simon Pauli le jeune (1603-1680) est né au Danemark. Il se forme à la médecine (botanique, anatomie, etc.) à l'université de Rostock, Leyde et à Paris. Après ses études, il part à Wittenberg pour être médecin de la ville et enseigne ensuite à l'université de Copenhague. Il est également appelé au service du roi de Danemark. il rédige un traité sur les boissons exotiques intitulé *Commentarius De Abusu Tabaci Americanorum Veteri, Et Herbæ Thee Asiaticorum in Europe Novo* traduit en 1661 en anglais par le médecin James et à Strasbourg en 1665 en français. (KRAUSE, Pauli, Simon dans *Allgemeine Deutsche Biographie*, n° 25, 1887, p. 274, <https://www.deutsche-biographie.de/pnd124150993.html> (consulté le 2 avril 2020).

⁹⁸ Pierre Rivière est médecin français. Il est « ancien élève de l'École pratique de Paris, docteur en médecine, et chirurgien-major au 2^e régiment à pied du corps impérial d'artillerie ». (BAUMES, J.-B.-TH., *Journal de médecine, de chirurgie et de pharmacie ou annales de la Société de médecine-pratique de Montpellier*, t. 4, Montpellier, 1811, p. 104).

⁹⁹ Léonard Fuchs (1501-1566) est médecin et botaniste originaire de Bavière, spécialisé dans l'étude des propriétés des plantes. (Leonard Fuchs. German botanist and physician, dans *Encyclopaedia Britannica*, <https://www.britannica.com/biography/Leonard-Fuchs> (consulté le 2 avril 2020)

¹⁰⁰ Jean Liébault (1534-1596) est un botaniste et médecin français écrivant sur des thématiques tels que l'agriculture, les maladies des pauvres et celles incombant les femmes. (Jean Liébault (1534 ?-1596), dans BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE. Data BnF, https://data.bnf.fr/fr/11912983/jean_liebault/ (consulté le 2 avril 2020)

¹⁰¹ Andrea Cesalpino (1519-1603) est un médecin originaire de la ville d'Aresso. Il effectue ses études de médecine à l'Université de Pise. Après ses études de médecine, il y enseigne la botanique. Il est connu pour ses études en botanique et ses recherches sur la circulation sanguine. (BRUCE FYE, W., *Andrea Cesalpino. Profiles in cardiology*, dans *Clin. Cardiol.* vol. 19, 1996, p. 969-970).

¹⁰² Johann Schröder est pharmacologue du XVII^e siècle originaire de l'Ouest de la Rhénanie. Il entame des études de médecine et de pharmacie à l'Université de La Haye. (NEWMAN, W.R., *Newton's Reputation as an Alchemist and the Tradition of Chymiatry*, dans BORAN, E.A. et FEINGOLD, M., dir., *Reading Newton in Early Modern Europe*, La Haye, 2017, p. 323 (Scientific and learned cultures and their institutions; vol. 19).

¹⁰³ DE BOISREGARD, N.A., *Le thé de l'Europe...*, p. 26, 28-29 et 33-34.

¹⁰⁴ Short, Thomas, dans *Oxford Dictionary of National Biography*, <https://www.oxforddnb.com/view/10.1093/ref:odnb/9780198614128.001.0001/odnb-9780198614128-e-25461> (consulté le 4 décembre 2019).

philosophiques, les divers effets qu'il a sur les différentes constitutions : à laquelle est ajoutée l'Histoire naturelle du thé, Londres, 1730.¹⁰⁵

- *Discours sur le thé, le sucre, le lait, les vins fermentés, les spiritueux, le punch, le tabac, etc. : avec des règles simples et utiles pour les gourmands*, Londres, 1750.¹⁰⁶

Ces deux traités sont une monographie portant sur le thé et une dissertation sur le thé mais également sur d'autres boissons dans la perspective de formuler des mises en gardes pour les gourmets. Ils ne comportent pas de gravures.

Dans ces textes, il décrit les sortes de thé en usage en Angleterre et la croissance de son utilisation. Il donne une nouvelle vision de l'utilisation du thé en nuancant les propos relatés par ses prédécesseurs accordant une confiance aveuglée aux dires rapportés par les commerçants anglais. Le deuxième traité figurant dans le recueil est organisé en dix chapitres où il décrit la plante, sa culture, son histoire commerciale, les principes du thé, son utilisation ainsi que d'autres ingrédients liés, sa posologie et les pratiques thérapeutiques à adopter. Ses écrits se situent avant tout dans une mouvance médicale mais plus largement d'histoire naturelle, commerciale et diététique.

Thomas Short cite notamment Engelbert Kemper et ses *Amoenitates Exoticae*. Ce dernier a une grande renommée en Angleterre pour ses propos sur le thé.¹⁰⁷

4. Conclusion

Le genre du traité médical est révélateur pour ce mémoire en ce sens qu'il se développe durant l'Ancien Régime en s'affranchissant des discours ecclésiastiques et traditionnels. De plus, c'est un genre où l'on peut percevoir l'effervescence scientifique et l'opinion que les savants ont de certaines denrées ou pratiques médicales. C'est également un « lieu » de rencontre entre la tradition et la nouveauté où les Anciens côtoient les auteurs contemporains. Ce sont également des textes qui se répondent et utilisent les mêmes références médicales voir les mêmes informations.

¹⁰⁵ SHORT, TH., *A dissertation Upon Tea : Explaining its Nature and Properties by Many New Experiments : and Demonstrating from Philosophical Principles, the Various Effects it Has on Different Constitutions : to which is Added the natural History of Tea*, Londres, 1730.

¹⁰⁶ SHORT, TH., *Discourses of Tea, Sugar, Milk, Made-wines, Spirits, Punch, Tobacco, etc.: With Plain and Useful Rules for Gouty People*, Londres, 1750.

¹⁰⁷ BODART-BAILEY, B.M., *Kaempfer's Japan : Tokugawa Culture Observed*, Hawaii, 1999, p. 320 et 410 ; DRIEM, *The tale of tea, A comprehensive History of tea*, p. 197-198 ; OSTERHAMMEL, J., *Unfabling the East: the Enlightenment's Encounter with Asia*, Princeton, 2019, p. 8.

Néanmoins, ce genre littéraire peut également poser question en ce sens qu'il peut faire office d'un genre « vitrine ». En effet, ce type de texte est certes scientifique mais est également publié par des imprimeurs et édité. On ne connaît pas le degré d'exactitude de ces imprimeurs. Ont-ils suivi la volonté de l'auteur ? Dans les traités sur le thé de Cornelis Bontekoe, les imprimeurs rassemblent plusieurs textes pour former un seul traité posthume. En ce qui concerne le thé, cette « publicité » se constate : Nicolas Dirx, Jacob Bontius mais également Cornelis Bontekoe écrivent tous les trois sur cette plante ; ils cherchent à la faire connaître et n'hésitent pas à exagérer. De plus, ils écrivent *pour* quelqu'un. Dans le cadre du traité de Cornelis Bontekoe, il s'agit probablement de la Compagnie néerlandaise des Indes Orientales qui souhaite promouvoir l'introduction de la plante dans les Provinces-Unies. Pour mieux, comprendre la manière de décrire le thé et pour vérifier les dires de ces traités, il est intéressant de se tourner vers d'autres types de sources.

Chapitre 2 : La matière médicale

Le deuxième type de source utilisé est la « matière médicale ». Il s'agit de recueils abordant différents simples¹⁰⁸ et remèdes chimiques dans des volumes d'une certaine ampleur qui peuvent être comparés à de grandes encyclopédies médicales. Ces textes sont particuliers en ce sens que le contenu fait l'objet d'un enseignement et qu'ils comportent des notions d'histoire naturelle et de physiologie.¹⁰⁹

Ce type de texte n'est pas novateur en soi mais permet de se rendre compte des pratiques enseignées dans les facultés de médecine au Moyen Âge et aux XVII^e et XVIII^e siècles.¹¹⁰ Dans les Provinces-Unies, la faculté de médecine la plus importante est celle de La Haye fondée en 1575.¹¹¹ En France, les deux facultés ont eu une longue tradition médicale : la Faculté de médecine de Paris et celle de Montpellier, fondées respectivement en 1210 et en

¹⁰⁸ Un simple est l'appellation donnée à un remède d'origine animale, végétale ou minérale utilisée dans la médecine sous « forme brute ». (VIEL, CL., *L'enseignement de la chimie et de la matière médicale aux apothicaires aux XVII^e et XVIII^e siècles*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n°321, 1999, p. 68).

¹⁰⁹ DÜRR, M., MALQUARTI, V. et PIEPENBROCK, N., *L'enseignement médical dans les manuels scolaires en France aux XVII^e et XVIII^e siècles*, dans *Revue d'histoire des sciences*, t. 44, n°3-4, 1991, p. 447.

¹¹⁰ VIEL, CL., *L'enseignement de la chimie...*, p. 68-69.

¹¹¹ FRIJHOFF, W., *Autonomie, monopole, concurrence : le facteur urbain dans la construction du réseau universitaire dans les Provinces-Unies*, dans AMALOU, TH. et NORGUËS, B., *Les Universités dans la ville, XVI^e-XVIII^e siècles*, Rennes, 2013, p. 25-27.

1220.¹¹² La Faculté de Montpellier¹¹³ est particulièrement compétente pour l'enseignement qu'elle prodigue aux futurs apothicaires en y dispensant « la botanique (et la matière médicale), la chimie et la pharmacie ».¹¹⁴ Les étudiants n'ont pas l'obligation, contrairement à la Faculté de médecine de Paris, d'être catholiques.¹¹⁵

Le cursus d'un étudiant dure sept ans, après quoi il obtient le grade de docteur en médecine voire docteur-régent.¹¹⁶ Au début du XVII^e siècle, les cours de médecine sont divisés en différentes chaires naturalistes : les « choses naturelles (anatomie et physiologie), contre-naturelles (pathologie et matière médicale), non-naturelles (hygiène et diététique) ainsi qu'une en botanique et en chirurgie ».¹¹⁷ Le cours de matière médicale évolue pour devenir en 1753 un cours de médecine à part entière et qui permet de s'initier « à la reconnaissance des plantes et de prendre connaissance de leurs vertus, utilisations et propriétés ».¹¹⁸ La matière médicale a pour objet de « rétablir la santé à la faveur des remèdes(...) » et est associée à la botanique.¹¹⁹

Six cours de matière médicale sont sélectionnés dans cette étude, dont trois portent le nom de *matière médicale* et trois le nom d'*histoire naturelle* : les histoires naturelles de Jacob Bontius et de Nicolas Tulp pour les Provinces-Unies ; la matière médicale de William Cullen en anglais datée de 1789¹²⁰ pour l'Angleterre. Pour la France, l'*Histoire générale des drogues* de Pierre Pomet reconnue pour les illustrations et la qualité du propos tenu¹²¹, la traduction française anonyme de la matière médicale du médecin Jean-Frédéric Cartheuser¹²² datée de

¹¹² DUMAS, G., *Santé et société à Montpellier à la fin du Moyen Âge*, La Haye, 2015, p. 25 et 28-29 ; NOGUÈS, B., *Perdre ou gagner une université. Les enjeux locaux de la géographie*, dans *Ibid.*, p. 51-80 ; SOURNIA, J.CL., *Histoire de la médecine*, p. 90 ; VIEL, CL., *L'enseignement de la chimie et de la matière médicale...*, p. 69.

¹¹³ Pour approfondir les connaissances sur la Faculté de Montpellier : Cf. DUMAS, G., *Santé et société à Montpellier...* ; LE BLÉVEC, D. et GRANIER, T., *L'Université de Médecine de Montpellier et son rayonnement (XIII^e-XV^e siècles)* : Actes du colloque international de Montpellier organisé par le Centre historique de recherches et d'études médiévales sur la Méditerranée occidentale (Université Paul Valéry – Montpellier III), 17-19 mai 2001, Turnhout, 2004 (*De Diversis Artibus* ; 71).

¹¹⁴ *Ibid.*, p. 69-70 ; DULIEU, L., *Aperçu sur les relations entre l'Amérique et l'École de Médecine de Montpellier : les Thèses médicales montpelliéraines imprimées aux XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles*, dans *Revue d'histoire des sciences*, vol. 29, n° 3, 1976, p. 223.

¹¹⁵ DELAUNAY, P., *La vie médicale aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, 2001.

¹¹⁶ *Ibid.*, p. 31-33.

¹¹⁷ *Ibid.*, p. 69.

¹¹⁸ *Ibidem* ; DÜRR, M., MALQUARTI, V. et PIEPENBROCK, N., *L'enseignement médical dans les manuels scolaires...*, p. 139 ; VIEL, CL., *L'enseignement de la chimie...*, p. 68.

¹¹⁹ DELAUNAY, P., *La vie médicale aux XVI^e...*, p. 71 ; LAFONT, O., *Une matière médicale méconnue, publiée en 1759, à Limoges, par Bastier de La Mirande*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n°374, 2012, p. 139.

¹²⁰ ELLIOT, C. et WILLIAM, C., *Treatise of the Materia Medica by William Cullen, M.D. professor for the practice of Physic in the University of Edinburgh ; First physician to his Majesty for Scotland ; Fellow of the royal College of Physician of Edinburgh ; of the Royal Societies of London and of Edinburgh, of the royal society of Medicine of Paris, of the royal College of physicians of Madrid, of the American philosophical society of Philadelphia, of the mercial society of Copenhagen, of the Medical society of Dublin, of the Royal Medical, and of the Royal Physico-medical, societies of Edinburgh in two volumes*, Dublin, 1789.

¹²¹ VIEL, CL., *L'enseignement de la chimie et de la matière médicale...*, p. 72.

¹²² Une première traduction anonyme apparaît dès 1655 de ce texte montrant l'importance de ce texte paru dès 1741. *Matière médicale traduite du latin de Mr J.F.R. Cartheuser augmentée d'une introduction à la matière médicale*, t. 2, Paris, 1765.

1765 et la traduction d'un discours médical de William Cullen réalisée par Louis Caullet de Veumorel, médecin de la maison du frère du roi Louis XVI en 1788.¹²³

Les langues utilisées dans ces recueils sont principalement l'anglais, le français et le latin. Les explications sont faites dans la langue dans laquelle le cours est enseigné et les plantes sont décrites par leur terme latin : *salvia* pour la sauge¹²⁴, *thea* pour le thé.¹²⁵ Le public touché par ces textes est donc très limité : médecins et apothicaires lettrés ayant fréquenté l'université ou les Facultés de médecine.

Les cours de matières médicales et d'histoires naturelles sont des recueils de remèdes catégorisés selon les phénomènes médicaux et ses propriétés. Ils sont divisés en chapitres et en notices.¹²⁶ Dans le cas de l'*Histoire générale des drogues* de Pierre Pomet, par exemple, la notice sur le thé fait partie du livre cinq traitant de tous les végétaux dont les feuilles peuvent être utilisées comme remède : séné, thé, capillaires, etc.¹²⁷ Les notices sont de taille variable : 1 à 10 pages. Elles abordent les différents aspects d'un remède (posologie, maladies traitées et soignées, efficacité, etc.). Dans le traité de matière médicale de William Cullen publié en 1789 par C. Elliot, il y a 23 chapitres recoupant les éléments « astringens, tonifiants et acides, emollients, corrosives, stimulants, sédatifs, refrigerants, antispasmodiques, etc. ».¹²⁸ Chaque auteur catégorise différemment le thé, ce qui donne une idée de la perception que les médecins en ont, ce qu'ils enseignent aux étudiants ainsi que les vertus qu'ils reconnaissent au thé.¹²⁹

Ces recueils ont pour objectif de classer les remèdes mais également de les évaluer : distinguer les bons remèdes de ceux qui sont inefficaces et qui relèvent de pures croyances.¹³⁰ Selon le médecin, Louis Caullet de Veumorel, il faut « (...) fonder [les remèdes] sur les connaissances physiologiques aussi indispensables que l'expérience ».¹³¹ Il faut également décrire les plantes indigènes trouvées par les médecins anciens et prouver leur exactitude.¹³²

¹²³ CAULLET DE VEAUMOREL, M., *Cours de matière médicale de M. William Cullen, Ancien professeur de Médecine clinique, de Chymie, de Matière Médicale, etc. dans l'Université d'Edimbourg, mis à la portée de la bonne éducation ; traduit de l'anglais pour servir d'introduction à ses éléments de Médecine pratique, auquel on ajoute des Notes et Observations*, vol. 2, Paris, 1788.

¹²⁴ *Salvia*, dans ELLIOT, C. et WILLIAM, C., *Treatise of the Materia Medica by William Cullen...*, p. 127.

¹²⁵ *Thea*, dans *Ibid.*, p. 258.

¹²⁶ *Matière médicale traduite du latin de Mr J.F.R. Cartheuser...*, p. 5.

¹²⁷ Livre 5. Des feuilles, dans POMET, P., *Histoire général des drogues...*, p. 138-171.

¹²⁸ ELLIOT, C. et WILLIAM, C., *Treatise of the Materia Medica by William Cullen...*, p. XX-XXIII.

¹²⁹ PERONNET, M., *Discours ecclésial, monarchique et médical...*, p. 357.

¹³⁰ *Ibid.*, p. 347 ; CAULLET DE VEAUMOREL, M., *Cours de matière médicale de M. William Cullen...*, p. 5-6 et 9-10.

¹³¹ *Ibid.*, p. 6 ; *Matière médicale traduite du latin de Mr J.F.R. Cartheuser...*, p. 5.

¹³² *Ibidem*.

Une autre source provenant des facultés de médecine sont les thèses médicales d'Ancien Régime et peuvent rendre compte de l'intégration du thé dans la médecine traditionnelle et universitaire.

Chapitre 3 : Les thèses de médecine de la Faculté de médecine de Paris

Les thèses de la Faculté de médecine de Paris sont des sources intéressantes pour ce mémoire. Ces sources permettent d'appréhender l'étude du thé sous un tout autre aspect : les débats universitaires dans les Facultés de médecine, qui poursuivent un enseignement doctrinal médical basé sur les pratiques thérapeutiques de l'Antiquité.¹³³ Très peu de travaux récents sont produits sur ce type de sources, pourtant riches en informations : le médecin Auguste Corlieu en donne un aperçu en 1877, Anne Lepage rédige une thèse de doctorat sur ce type de source en 1913 tout comme Legrand en 1914.¹³⁴ Cinq thèses sur le thé sont conservées dans l'ancienne bibliothèque de la Faculté de Médecine de Paris¹³⁵ :

- BERTIN, E.-J., *An potus ex foliis Thé ad sanorum diaetam apud nos pertineat ?*, Paris, 1739.¹³⁶
- CRESSÉ, P., *An Arthritidis Thee Sinensium?*, Paris, 1657.¹³⁷
- GARNIER, A., *An Parisinis frequens potus Thé, frequenti potu Café salubrior ?*, Paris, 1749.¹³⁸
- DE MAUVILLAIN, A.-J., *An the Chinesium menti confert?*, Paris, 1648.¹³⁹
- SILVA, J.-B., *An senibus thé ?*, Paris, 1712.¹⁴⁰

Pour mieux comprendre l'étendue de ces thèses et leur fonctionnement, il est important de les situer dans le cadre du cursus universitaire de la Faculté de médecine de Paris. Sur la durée de son baccalauréat de trois ans, un étudiant a deux périodes d'examens : l'une après la deuxième année et l'autre à la fin des trois ans, portant sur l'ensemble de la matière.¹⁴¹ Durant cette période, un étudiant doit apprendre à débattre sur tout sujet médical, tout en maîtrisant les

¹³³ *Ibidem*.

¹³⁴ *Les thèses d'Ancien Régime sortent des combles*, dans UNIVERSITÉ DE PARIS, *Bibliothèque interuniversitaire de Paris*, <https://www.biusante.parisdescartes.fr/blog/index.php/les-theses-dancien-regime-sortent-des-combles/> (consulté le 3 avril 2020).

¹³⁵ Ces thèses proviennent de l'ancienne bibliothèque de la Faculté de Médecine de Paris. Elles sont numérisées depuis 2013 par les bibliothèques interuniversitaires-santé de Paris et avaient auparavant été rassemblées par Hyacinthe-Théodore de Baron en une collection qui porte aujourd'hui encore son nom (*Ibidem*).

¹³⁶ BERTIN, E.-J., *An potus ex foliis Thé ad sanorum diaetam apud nos pertineat ?*, Paris, 1739.

¹³⁷ CRESSÉ, P., *An Arthritidis Thee Sinensium?*, Paris, 1657.

¹³⁸ GARNIER, A., *An Parisinis frequens potus Thé, frequenti potu Café salubrior ?*, Paris, 1749.

¹³⁹ DE MAUVILLAIN, A.-J., *An the Chinesium menti confert?*, Paris, 1648.

¹⁴⁰ SILVA, J.-B., *An senibus thé ?*, Paris, 1712.

¹⁴¹ CORLIEU, AUG., *L'ancienne faculté de médecine de Paris*, PARIS, 1877, p. 29-32 ; DELAUNAY, P., *La vie médicale aux XVI^e...*, p. 31 ; LEVY-VALENSI, J., *La médecine et les médecins français...*, p. 240-241.

connaissances pratiques des différentes chaires médicales¹⁴² pour ensuite l'amener à la vérité.¹⁴³ Pour ce faire, un étudiant en médecine doit élaborer des petits exercices de rhétorique appelées des « thèses » portant sur la matière vue au cours de son baccalauréat. Chaque année du bachelier est dédiée à une matière en particulier : la première à la matière médicale, l'hygiène et la physiologie. La deuxième est consacrée à la chirurgie et à l'anatomie. La dernière année à la pathologie, la thérapeutique et à nouveau l'hygiène.¹⁴⁴ Un étudiant en médecine a donc l'occasion, au cours de son cursus de bachelier en médecine, de réaliser quatre « thèses » défendues publiquement devant un jury réuni pour le questionner.¹⁴⁵ D'autres facultés de médecine telles que celle de Montpellier, possédant une collection débutant en 1661, organisent également ce genre d'exercices.¹⁴⁶

Les premières thèses conservées de la faculté de médecine de Paris datent de 1539 et les plus récentes de 1789, année de fermeture de la faculté. Néanmoins, ces exercices sont pratiqués depuis bien avant 1539 mais ne sont pas conservés et peuvent remonter jusqu'au XIII^e siècle.¹⁴⁷ Ces thèses sont plus nombreuses pour le XVIII^e siècle que le XVII^e siècle. Il n'y a aucune obligation de conserver les thèses présentées et elles ne sont pas toujours retranscrites.¹⁴⁸

Une thèse médicale est caractérisée par sa taille, le nombre d'arguments, la langue et le sujet.

Ce type de source est de petite taille : une à cinq pages maximum. Dès les années 1660, ces thèses se présentent sous forme de livrets imprimés de plus ou moins cinq rectos.¹⁴⁹ Si l'on considère les deux premières thèses sur le thé, en 1648 et 1657, on remarque qu'elles ne font qu'une seule page. Les autres thèses sur cette plante, au XVIII^e siècle, comptent un nombre de pages bien plus important. Ceci témoigne d'une augmentation progressive des connaissances disponibles sur le thé entre la moitié du XVII^e siècle et le XVIII^e siècle, montrant donc que la société universitaire apprécie et connaît mieux cette plante.

¹⁴² Cf. Chapitre 2 la matière médicale.

¹⁴³ CORLIEU, AUG., *L'ancienne faculté de médecine de Paris...*, p. 18 ; LEBRUN, FR., *Se soigner autrefois. Médecins, saints et sorciers aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, 1983, p. 29 (La passion de l'histoire).

¹⁴⁴ *Ibid.*, p. 30-33.

¹⁴⁵ CORLIEU, AUG., *L'ancienne faculté de médecine de Paris...*, p. 44 ; LEGRAND, N., *La collection des thèses de l'Ancienne faculté de médecine de Paris depuis 1539 et son catalogue inédit jusqu'en 1793. Document sur l'histoire de la Faculté pendant la Révolution*, Paris, 1914, p. 16-17 et 19.

¹⁴⁶ *Ibid.*, p. 7.

¹⁴⁷ *Ibid.*, p. 21.

¹⁴⁸ *Ibidem.*

¹⁴⁹ LEGRAND, N., *La collection des thèses de l'Ancienne faculté de médecine de Paris...*, p. 7-8 ; LEPAGE, A., *Histoire de la thèse de doctorat en médecine d'après les thèses soutenues devant la Faculté de médecine de Paris*, Paris, 1913, p. 35-36 (Collection BNU en dépôt à l'Unistra).

La structure de ces textes est une suite de cinq paragraphes correspondants à l'exposition du sujet, les arguments soutenant la thèse et les conclusions.¹⁵⁰ Dans les thèses de 1648 et 1657, nous avons des paragraphes de cinq à huit lignes maximum alors qu'à partir de 1712, leur taille s'approche d'un quart à une demi-page, montrant dès lors une augmentation des connaissances sur la plante. De plus, ceci témoigne également d'un intérêt croissant du milieu médical universitaire pour le thé.

Ces textes sont répartis en deux catégories : les thèses dites quodlibétaires¹⁵¹ et celles dites cardinales. Elles sont différentes par leur apparence et leur pratique rédactionnelle.¹⁵² Les thèses dites quodlibétaires ont pour objectif de faire réfléchir l'étudiant sur tout sujet lié à la pathologie, à la thérapeutique ou à la chirurgie.¹⁵³ Les thèses cardinales, quant à elles, ont pour objet l'étude d'un sujet dans une perspective hygiéniste au sens large.¹⁵⁴ En fonction de la sorte de thèse, un même sujet, le thé par exemple, peut être étudié et débattu sous différents angles. Ces petits exercices sont repris par les étudiants de différentes années et donc réédités ou parfois réécrits. Par conséquent, il n'est pas rare de trouver des thématiques fort similaires ou encore des essais identiques au sein de la collection. L'existence de six thèses portant sur des sujets très différents relatifs au thé renforce l'intérêt de ce type de source. Une thèse permet donc aux présidents, docteurs-régents et étudiants de débattre de différentes thématiques se rapportant à la médecine.¹⁵⁵ La thématique du thé paraît donc être un sujet étudié dans les facultés de médecine.

Étant donné le cadre universitaire, ces petits essais sont rédigés et défendus en latin. La structure des thèses médicales est toujours identique : une formule votive dédiée à Dieu, la Vierge et Saint Luc, le type de thèse (quodlibétaire, cardinale et médicale), le sujet à débattre formulé en interrogative, les cinq paragraphes ainsi que la réponse finale de l'étudiant commençant par *Ergo*.¹⁵⁶ Dans la thèse de Pierre Cressé défendue en 1657 et portant sur l'effet du thé sur la goutte, la dédicace de ce texte est différente des autres : elle s'adresse à « l'illustrissime Chancelier de France »,¹⁵⁷ Pierre Séguier (1588-1672), qui promeut le thé en France à partir de 1636.¹⁵⁸ La présence de cette dédicace est significative d'une pratique

¹⁵⁰ *Ibid.*, p. 56 ; BERTIN E.-J., *An potus ex foliis Thé ad sanorum diaetam...* ; CORLIEU, AUG., *L'ancienne faculté de médecine de Paris...*, p. 47 ; GARNIER A., *An Parisinis frequens potus Thé...*

¹⁵¹ LEVY-VALENSI, J., *La médecine et les médecins français...*, p. 246.

¹⁵² Cette deuxième sorte était « dédiée au cardinal d'Estouteville ». (*Ibid.*, p. 249-250).

¹⁵³ *Ibid.*, p. 246 ; CORLIEU, AUG., *L'ancienne faculté de médecine de Paris...*, p. 40.

¹⁵⁴ *Ibid.*, p. 50 ; *Ibid.*, p. 249-250.

¹⁵⁵ CHARTIER, R., COMPÈRE, M.M. et JULIA, D., *L'éducation en France du XVI^e au XVIII^e siècles*, Paris, 1976, p. 251.

¹⁵⁶ LEGRAND, N., *La collection des thèses de l'Ancienne faculté de médecine de Paris...*, p. 30.

¹⁵⁷ *Ibidem*.

¹⁵⁸ II. *L'Europe découvre le thé. Premières approches*, dans BUTEL, P., *Histoire du thé...*, empl. 663.

connexe à celle de la dédicace catholique pratiquée au sein de la Faculté, où les acteurs politiques du phénomène étudié sont mis en exergue.¹⁵⁹ Elle montre, par conséquent, que les étudiants sont conscients des acteurs politiques importants et intervenants dans la promotion du thé dans leur pays.

La présentation matérielle évolue durant les XVII^e et XVIII^e siècles. Au départ, ce sont de simples lettres stylisées. Par la suite, les thèses se dotent de frontispices ornés et le texte est imprimé en italique et non plus en majuscules.¹⁶⁰ On laisse place à plus de fantaisie et de courbes. Une autre évolution est la présence, dans certains cas, de frontispices allégoriques illustrant le sujet.¹⁶¹

En conclusion, ces thèses sont pertinentes pour cette étude pour plusieurs raisons. L'existence de ce type de texte portant sur le thé montre que cette plante intéresse les étudiants et que le thé est déjà connu et apprécié dès 1648. La période couverte par les thèses est également intéressante pour montrer qu'il y a un certain intérêt pour le thé dans cette Faculté : elles vont de 1648 à 1749. Cela signifie que durant une période considérable, le thé reste thématique qui intéresse ou qui est sujet à débat. On peut donc voir comment son utilisation évolue à travers ce type de texte. Néanmoins, il faut souligner qu'il n'y a que six thèses qui sont conservées sur ce sujet ce qui reste un nombre peu important par rapport aux 4000 thèses de la collection.

¹⁵⁹ CRESSÉ, P., *An Arthritidis Thee Sinensium?*, Paris, 1657, p. 1 ; LEGRAND, N., *La collection des thèses de l'Ancienne faculté de médecine de Paris...*, p. 54-55 ; LEPAGE, A., *Histoire de la thèse de doctorat...*, p. 38 et 43-44.

¹⁶⁰ *Ibid.*, p. 31-32.

¹⁶¹ *Ibid.*, p. 48-50.

Chapitre 4 : Les dictionnaires

Dès son introduction en Europe, le mot « thé » apparaît dans les dictionnaires et le nombre de pages dédiées à cette plante augmente considérablement, dénotant un intérêt croissant pour cette thématique.¹⁶² Mais pourquoi une notice sur le thé figure-t-elle dans les dictionnaires d'Ancien Régime ? Un dictionnaire, selon le Centre National de Ressources Textuelles en ligne (CNRTL), est « un recueil des mots d'une langue ou d'un domaine de l'activité humaine, réunis selon une nomenclature variable et présentés généralement par ordre alphabétique, fournissant sur chaque mot un certain nombre d'informations relatives à son sens et à son emploi et destiné à un public défini ».¹⁶³ Son objectif est avant tout la vulgarisation des connaissances lexicales, scientifiques et culturelles et la mise à disposition de ce savoir.¹⁶⁴ Cet objectif n'est pas novateur en soi et remonte au Moyen-Âge : dans une veine encyclopédiste entamée durant cette période, les dictionnaires thématiques, recueils de diététiques et encyclopédies apparaissent comme des moyens de transmission et de communication de la connaissance.¹⁶⁵

Il existe différents types de dictionnaires : encyclopédies, dictionnaires de langue, dictionnaires thématiques et ceux dits spécialisés. La distinction entre les dictionnaires de langue tels que le *Dictionnaire de l'Académie française*, et les dictionnaires des choses (dictionnaires thématiques, disciplinaires et encyclopédies) se fait sur base du traitement de l'information et de l'objectif poursuivi.¹⁶⁶ Selon le lexicographe Bernard Quemada, un dictionnaire de langue tente « de répondre aux questions que peut poser, à un usager déjà instruit dans la pratique courante de la langue, le lexique enregistré ».¹⁶⁷ L'auteur de ce type d'œuvre cherche à rendre compréhensible le mot par son étymologie, son histoire, etc. Il s'intéresse à la notion et non à la chose matérielle. Cette dernière est davantage au centre d'un dictionnaire encyclopédique ou spécialisé, qui, s'attache aux « développements fondés sur ce dont le mot est la représentation, idée ou chose » en donnant « l'origine ou les causes, l'histoire, le

¹⁶² Cette question est davantage approfondie dans le chapitre 2 de la deuxième partie dédiée à l'évolution de la définition et le mot thé dans les dictionnaires d'Ancien Régime.

¹⁶³ *Dictionnaire*, dans CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE (CNRTL), *Ortolang...*, <https://www.cnrtl.fr/definition/dictionnaire> (consulté le 2 mai 2020).

¹⁶⁴ REY, R., *La vulgarisation médicale au XVIIIe siècle : le cas des dictionnaires portatifs*, dans *Revue d'histoire des sciences*, vol. 44, n° 3-4, 1991, p. 415-416 et 418.

¹⁶⁵ Si vous souhaitez approfondir la question de la communication culturelle au Moyen Âge : Cf. LEBECQ, S., *Echanges ou communications culturelles dans l'Europe médiévale ? Conclusion*, dans *Actes des congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public, 32^e congrès*, Dunkerque, 2001, p. 313-321. (*Ibid.*, p. 414-415).

¹⁶⁶ *Ibid.*, p. 15-16.

¹⁶⁷ *Ibid.*, p. 41.

fonctionnement ou l'usage de cette chose ».¹⁶⁸ Cette catégorie permet de mettre en lumière les disciplines scientifiques et artistiques ainsi que ce qui entoure les hommes dans leur quotidien.¹⁶⁹ Dans ce dernier ensemble, il est nécessaire de distinguer les encyclopédies des dictionnaires spécialisés. En effet, ces deux sous-ensembles se distinguent, quant à eux, selon l'approche, le degré de précision et le public cible. Les encyclopédies médiévales et modernes ont pour but, outre la transmission d'un savoir, de restituer sur le papier le monde connu tel qu'il apparaît sous leurs yeux. Ce sont des catalogues de la connaissance ou des « bibliothèques-univers », comme les qualifie le Gilles Barroux, philosophe de la médecine, destinés à l'ensemble de la société et aux générations futures.¹⁷⁰ Un dictionnaire spécialisé et thématique garde cet aspect lié à la volonté de transmettre la connaissance des choses et du monde mais dépend d'une discipline (dictionnaire de médecine, d'agronomie, etc.). Il ne s'adresse pas forcément à l'ensemble de la société mais plutôt à un lectorat scientifique. De manière générale, le lectorat de ces dictionnaires doit être plus instruit qu'avant sa lecture.¹⁷¹ Dans un souci de rigueur scientifique se développant à partir du XVII^e siècle, l'objectif est de décrire le plus complètement possible les sujets traités dans la notice en s'appuyant sur des notions fondamentales telles que la vérité ou encore l'expérience.¹⁷² Le degré de précision des définitions est différent selon qu'il s'agisse d'un dictionnaire scientifique publié par des académies ou par un particulier spécialisé dans les questions médicales.

La sélection d'une dizaine de dictionnaires¹⁷³ de périodes différentes permet d'analyser les sources mentionnées et les descriptions de la plante et de la boisson. Ces dictionnaires ont été rassemblés sur base de recherches préalablement menées. Nous avons décidé de consulter des sites internet tels que celui des bibliothèques interuniversitaires de Paris conservant plus de 49 dictionnaires d'Ancien Régime. Pour chaque dictionnaire ou

¹⁶⁸ *Ibid.*, p. 77.

¹⁶⁹ *Ibid.*, p. 77-78.

¹⁷⁰ BARROUX, G., *La médecine de l'encyclopédie*, Paris, 2017, p. 7.

¹⁷¹ *Ibid.*, p. 25-26.

¹⁷² *Ibid.*, p. 7.

¹⁷³ Thé, dans CHOMEL, N., *Dictionnaire Oeconomique*, Nancy, 1741, p. 303-305 ; Thé, dans *Dictionnaire de l'Académie Française. Revu, Corrigé et Augmenté par l'Académie elle-même*, 5e édition, t. 2, Paris, 1798, p. 655 ; Thé, dans *Dictionnaire de l'Académie Française*, 3e édition, t. 2, Paris, 1740, p. 766-767 ; Thé, dans *Dictionnaire de l'Académie Française*, 4^e édition, t. 2, Paris, 1762 ; Thé, dans *Nouveau Dictionnaire de l'Académie Française : Dédié au Roy*, 2^e édition, t. 2, Paris, 1718, p. 691 ; Thé, dans TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin contenant la Signification et la Définition des Sciences et des Arts avec les termes latins qui peut y convenir*, édition Lorraine, 1738-1742, p. 163-164 ; Thea, thé, dans GISSEY, H.-S.-P., *Dictionnaire des alimens vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets, relativement aux différents âges, et aux différens tempéramens; avec la manière de la apprêter, ancienne et moderne, suivant la méthode des plus habiles chefs d'offices et chefs de cuisine, de la cour et de la ville....*, t. 3, Paris, 1750, p. 435-440 ; Thea, dans ROBERT, J., *A medicinal dictionary*, vol. 3, Londres, 1743-1745, p. 3-4 ; Théiforme, dans BU'CHOZ, P.-J., *Dictionnaire raisonné universel des plantes, arbres et arbustes de la France contenant la description raisonnée de tous les végétaux du royaume, considérés relativement à l'agriculture, au jardinage, aux arts et métiers, à l'économie domestique et champêtre, et à la médecine des hommes et des animaux*, t. 4, 1770-1771, p. 222-223.

encyclopédie, nous avons effectué une recherche portant sur le mot « thé » ou « théiforme », ce qui a permis de limiter le nombre de dictionnaires à cet échantillon. Nous nous sommes également basés sur le site du CNRTL conservant un certain nombre de dictionnaires, dont les éditions du *Dictionnaire de l'Académie française* ou encore le Trévoux.¹⁷⁴ Pour confirmer notre choix, nous avons également consulté le *Répertoire de dictionnaires d'Ancien Régime* réalisé par Bernard Quemada. Il est certes clair que d'autres dictionnaires peuvent encore être ajoutés. (Annexe 4)

Le corpus de dictionnaires sélectionnés pour cette étude est avant tout monolingue, c'est-à-dire que le contenu des livres évolue dans un même système linguistique.¹⁷⁵ Le *Dictionnaire de l'Académie française*, dont le projet d'écriture commence en 1636, est, selon Bernard Quemada, « généralement retenu comme le prototype des répertoires monolingues ».¹⁷⁶ Ce dictionnaire est créé par l'Académie royale des Sciences et des Belles-Lettres de France, fondée en 1634 par le cardinal de Richelieu et le roi Louis XIII.¹⁷⁷ Il est publié en plusieurs éditions.¹⁷⁸ Son organisation est assez particulière puisque les notices figurent par racines lexicales et non par mots. La deuxième édition de ce dictionnaire paraît sous le nom de *Nouveau Dictionnaire de l'Académie Française : Dédié au Roy*.¹⁷⁹ Cette nouvelle édition est publiée en deux volumes et, cette fois, est organisée en notices présentées par ordre alphabétique.¹⁸⁰

Dans ces dictionnaires de plusieurs volumes, les notices sur le thé sont de taille variable (d'une demi-page à 5 et parfois 10 pages) en fonction de l'intérêt porté au sujet. Dans la sélection des dictionnaires, cinq dictionnaires comportent des notices sur le thé faisant une page, deux dictionnaires ont une notice faisant deux pages, un dictionnaire fait plus de cinq pages et deux autres font moins d'une page.

¹⁷⁴ CHOMEL, N., *Dictionnaire Oeconomique*, Nancy, 1741 ; TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin contenant la Signification et la Définition des Sciences et des Arts avec les termes latins qui peut y convenir*, édition Lorraine, 1738-1742.

¹⁷⁵ QUEMADA, B., *Les dictionnaires du français moderne, 1539-1863. Étude sur leur histoire, leurs types et leurs méthodes*, Paris, 1967, p. 37.

¹⁷⁶ *Ibidem*.

¹⁷⁷ ACADÉMIE FRANÇAISE, *Dictionnaire de l'Académie française*, <https://www.dictionnaire-academie.fr/> (consulté le 23 mars 2020) ; ROCHE, D., *Académies et académisme : le modèle français au XVIIIe siècle*, dans *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Italie et Méditerranée*, t. 108, n°2, 1996, p. 643-645.

¹⁷⁸ Les 5 premières éditions sont analysées dans le chapitre 2 de la partie 2.

¹⁷⁹ *Nouveau Dictionnaire de l'Académie Française : Dédié au Roy*, 2^e édition, t. 1, Chez Jean-Baptiste Coignard, Paris, 1718.

¹⁸⁰ Le premier volume concerne les notices des lettres A à L, le deuxième concerne les lettres M à Z (*Nouveau Dictionnaire de l'Académie Française...*)

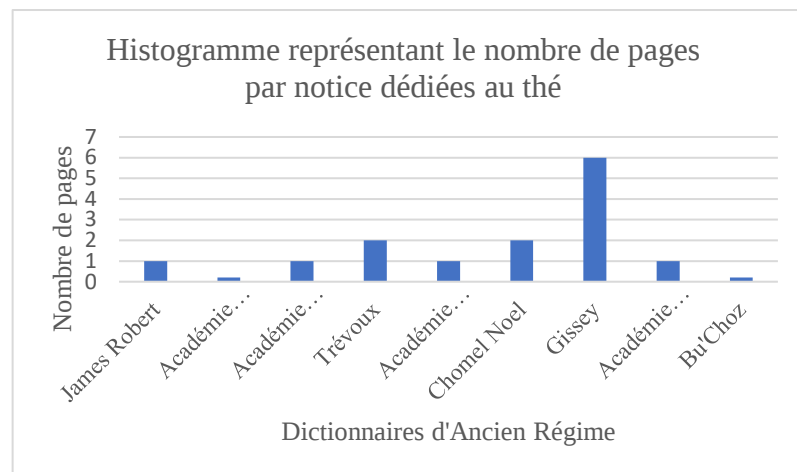


Fig. 6 : Tableau représentant le nombre de pages dédiées au thé par dictionnaire réalisé à partir des dictionnaires du corpus de sources (1631-1808).

En analysant les différents dictionnaires sélectionnés, nous remarquons que les sujets relatifs à la plante sont assez variés et se recoupent : culture, aspect botanique, usage médical et social, origine de la plante, etc. Néanmoins, ils ne sont pas tous aussi détaillés et ne traitent pas tous des mêmes sujets : deux dictionnaires n'évoquent que l'aspect physique de la plante et ne parlent aucunement de son utilisation. Les sortes de thé, leur origine et leur culture en Asie ou en Europe sont particulièrement présentes dans les notices tout comme l'aspect médical.

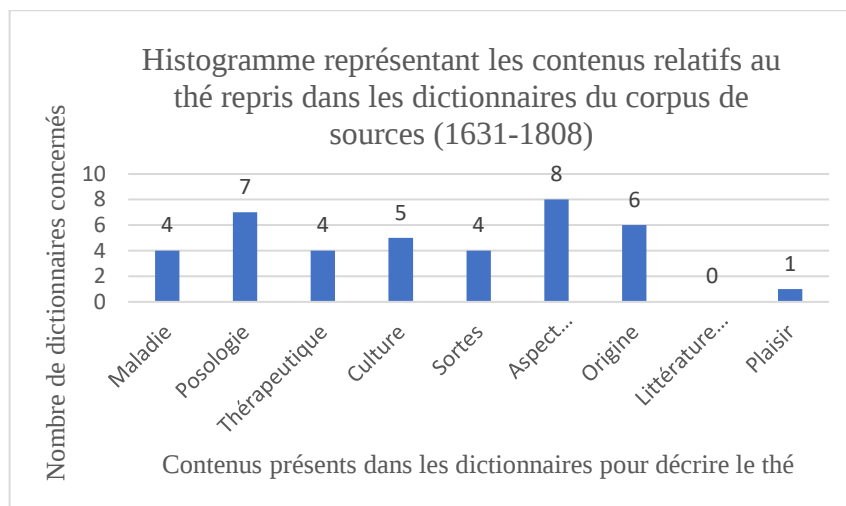


Fig. 7 : Tableau représentant les contenus pour décrire le thé évoqués dans les dictionnaires du corpus de sources (1631-1808)

Les dictionnaires citent également moins leurs sources ou des auteurs de références : sur les dix dictionnaires sélectionnés, seuls deux en mentionnent. Le dictionnaire de James Robert et celui de Henri-Simon-Pierre Gissey, respectivement de 1743-1745 et de 1750, citent

leurs sources.¹⁸¹ Les principaux auteurs mentionnés sont des botanistes et chimistes du XVII^e siècle : Willem ten Rijn¹⁸², Joseph Miller, Etsmuller, Étienne-François Geoffroy, Nicolas Andry et Nicolas Lemery.¹⁸³

En conclusion, l'apport des dictionnaires thématiques ou généraux et recueils scientifiques est conséquent. Il permet d'analyser la conception que les scientifiques et académiciens ont du monde au cours du temps et leur manière de penser en étudiant l'évolution de la définition du mot « thé ».

Chapitre 5 : La correspondance

La correspondance est également un genre littéraire intéressant pour éclairer l'usage du thé pendant la période étudiée. Elle nous renseigne sous un angle de vue plus personnel et concret sur la conception que son auteur a de la plante et de son usage. Ce genre littéraire est de plus en plus étudié depuis les années 1980 et davantage encore depuis une dizaine d'années¹⁸⁴ et permet un enrichissement en Histoire des Sciences, des idées, etc.¹⁸⁵ Selon les historiens Emmanuelle Chapron et Jean Boutier, à partir du XVI^e siècle, on observe une réelle « révolution épistolaire »¹⁸⁶ où « la pratique de la correspondance s'est imposée comme un outil essentiel du travail du savant ».¹⁸⁷

Trois lettres sont sélectionnées : une lettre de la marquise de Sévigné, Marie Rabutin de Chantal, de 1684 adressée à sa fille¹⁸⁸, une lettre de 1714 envoyée depuis Fou-Kien par le père Giovanni Laureati au siège des Jésuites à Rome¹⁸⁹ ainsi qu'un essai sur le thé rédigé sous la forme de lettres par un commerçant et philanthrope anglais Jonas Hanway de 1756¹⁹⁰. Le point commun entre ces trois lettres est qu'elles font toutes l'objet d'une publication. On peut

¹⁸¹ *Thea, thé*, dans GISSEY, H.-S.-P., *Dictionnaire des alimens...*, p. 435-440 ; *Thea*, dans ROBERT, J., *A medicinal dictionary...*, p. 3-4.

¹⁸² Cf. Chapitre sur les traités médicaux. 2. Une source exceptionnelle ... les traités médicaux sur le thé de Cornelis Bontekoe.

¹⁸³ *Thea*, dans ROBERT, J., *A medicinal dictionary...*, p. 3-4 ; *Thea, thé*, dans GISSEY, H.-S.-P., *Dictionnaire des alimens...*, p. 435-440.

¹⁸⁴ BOUTIER, J. et CHAPRON, J., *Utiliser, Archiver, Éditer. Usages savants de la correspondance en Europe, XVII^e-XVIII^e siècles*, dans *Bibliothèque de l'École des chartes*, t. 131, n°1, 2013, p. 9-11.

¹⁸⁵ *Ibidem*.

¹⁸⁶ *Ibidem*.

¹⁸⁷ *Ibidem*.

¹⁸⁸ *Lettre CMXIV. De Madame de Sévigné à madame de Grignan. Aux Rochers, mercredi 4 octobre 1684*, dans GAULT-DE-SAINT-GERMAIN, P.-M., *Lettres de Madame de Sévigné, de sa famille, et de ses Amis*, t. 7, 1823, p. 459-463.

¹⁸⁹ LAUREATI, G., *Observations d'un naturaliste*, dans BOOTHROYD, N. et DÉTRIE, M., *Le voyage en Chine. Anthologie des voyageurs occidentaux du Moyen Âge à la chute de l'Empire chinois*, Paris, 1992, p. 182-192.

¹⁹⁰ HANWAY, J., *An essay on Tea, considered as pernicious to health ; obstructing industry and impoverishing the Nation with a Short Account of its Growth, and great Consumption in these Kingdoms with several Political Reflections in twenty-five letters, addressed to two ladies*, dans JONAS HANWAY, *A journal of Eight Days Journey from Portsmouth to Kingston Upon Thames, with Miscellaneous Thoughts, Moral and Religious, in a Series of Letters : to which is added, an Essay on tea*, Londres, 1756, p. 203-359.

donc percevoir les informations que les auteurs souhaitent fournir au public qui les lisent. Certes la publication de ces lettres ne s'est pas produite nécessairement du vivant de leur auteur mais elle indique l'importance que ces textes ont pu avoir à l'époque de leur écriture et par après. De plus, ce type de source permet d'avoir un tout autre regard sur la plante et de sortir de la vision idéalisée que l'on peut avoir de la diffusion des connaissances¹⁹¹, compte tenu de la diversité des auteurs écrivant les lettres.¹⁹²

La correspondance est un genre spécifique tenu par les intellectuels. La relation sociale et internationale créée à partir de la rédaction de lettres définit le savant puisqu'il peut entrer en relation avec les autres érudits d'un même pays voire de plusieurs.¹⁹³ Madame de Sévigné mentionne qu'elle passe la plupart de son temps à entretenir des relations épistolaires.¹⁹⁴ Dans cette correspondance, le contenu peut porter sur le travail de l'auteur ou de son destinataire, des mots d'affection, d'amitié, d'amour, l'affliction que l'un ou l'autre peut avoir, la joie de la réussite d'un remède, etc.¹⁹⁵

Selon la romaniste Ariane Bayle, le genre littéraire de la correspondance trouve son origine dès l'Antiquité¹⁹⁶ et dans les recueils de lettres médicaux du Moyen Âge appelés *Consilia*.¹⁹⁷ Les auteurs de correspondance s'affranchissent progressivement, au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, des recueils épistolaires codifiant et bridant la rédaction de lettres puisqu'elles fournissent des exemples de formulation ce qui confère un aspect protocolaire au texte et enlèvent, dans un certain sens, la dimension personnelle.¹⁹⁸ Cependant, selon l'historien Maurice Daumas, même si les codes stylistiques de ces textes évoluent, l'objectif ainsi que la définition d'une « lettre » restent les mêmes au cours des siècles : une lettre ou épître est « un certain moyen de faire que les absents soient présents » et son objectif immuable reste de « communiquer ses pensées aux absents ».¹⁹⁹

¹⁹¹ *Ibidem* ; DIBON, P. et LABROUSSE, E., *Histoire des idées au XVII^e siècle*, dans *École pratique des hautes études. 4^e section, Sciences historiques et philologiques*, 1969, p. 410.

¹⁹² Si vous désirez obtenir de plus amples informations sur les auteurs, elles se trouvent dans l'annexe 1 donnant une biographie succincte des auteurs.

¹⁹³ BOUTIER, J. et CHAPRON, J., *Utiliser, Archiver, Éditer...*, p. 9.

¹⁹⁴ *Lettre CMXIV. De Madame de Sévigné à madame de Grignan...*, p. 459-463.

¹⁹⁵ BAYLE, A., *Patients exemples : la correspondance médicale de Fioravanti*, dans CARLINO, A. et JEANNERET, M., *Vulgariser la médecine...*, p. 182.

¹⁹⁶ FRAGONARD, M.-M., *S'illustrer en publiant ses lettres (XVI^e-XVII^e siècles)*, dans *Revue d'histoire littéraire de la France*, vol. 112, n° 4, 2012, p. 796.

¹⁹⁷ BAYLE, A., *Patients exemples...*, p. 187.

¹⁹⁸ DAUMAS, M., *Manuels épistolaires et identité sociale (XVI^e-XVIII^e siècles)*, dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. 40, n° 4, 1993, p. 539-540 ; PRÉVOST, A., *L'amitié en France aux XVI^e et XVII^e siècles : Histoire du sentiment*, Louvain-la-Neuve, Louvain-la-Neuve, 2017, p. 34 (L'atelier d'Érasme. Histoires, littératures, livres).

¹⁹⁹ *Ibid.*, p. 532-533 ; COUSSON, A., *Les tentations de la correspondance : l'exemple d'Angélique de Saint-Jean Arnauld d'Andilly*, dans *Dix-septième siècle*, n° 244, 2009, p. 494 ; FERREYROLLES, G., *L'épistolaire, à la lettre*, dans *Littératures classiques*, n° 71, 2010, p. 5-6.

À partir de la seconde moitié du XVI^e siècle, un art épistolaire se développe pour témoigner sa sympathie et son affection envers un proche, une amitié.²⁰⁰ Une lettre, au départ, paraît inoffensive et intime : le scripteur relate des événements et informations à son destinataire.²⁰¹ La lettre de Madame de Sévigné de 1684 l'atteste : sa fille, Françoise-Margueritte de Sévigné, étant malade, la mère tente de la divertir par des ragots et lui propose de nouveaux remèdes usités par la noblesse.²⁰² Elle relate les derniers événements de la cour de Louis XIV ainsi que de celle d'Allemagne.²⁰³ Néanmoins, la correspondance n'est pas toujours personnelle à proprement parler : cette narration cache parfois d'autres motifs plus politiques, administratives ou juridiques.²⁰⁴ À partir du thé, Jonas Hanway évoque dans ses lettres l'augmentation de la dette publique ainsi que le fonctionnement de la société anglaise du XVIII^e siècle.²⁰⁵

Une lettre est normalement toujours entrante et/ou sortante.²⁰⁶ Il y a donc de ce fait un auteur de la missive et un destinataire ou lecteur pouvant être explicite ou non, souvent intégré dans un réseau.²⁰⁷ Dans le cadre de la correspondance de Madame la marquise de Sévigné, il peut y en avoir deux : sa fille, Françoise-Margueritte de Sévigné ou madame de Grignan, ainsi que le lecteur des lettres après leur publication.

Jonas Hanway rédige son traité en faveur de l'humanité sous la forme de 25 lettres fictives.²⁰⁸ En adoptant cette forme, il espère toucher la population lettrée, et la concerner davantage par le sujet. Le ton utilisé, certes respectueux, est familier et simple comme pour faire passer plus facilement son message à son lectorat. Selon l'historienne Ariane Bayle, le ton familier et « naturel de la lettre familière a des affinités avec les savoirs pratiques » en leur procurant « une forme de légitimité, de grâce décontractée et partant, facilite leur transmission ».²⁰⁹ La forme choisie par ce texte est voulue. Jonas Hanway parle dans ses lettres du thé, des taxes qui y sont liées, de l'augmentation de la dette publique, etc. Adopter ce genre

²⁰⁰ *Ibid.*, p. 34-35.

²⁰¹ BAYLE, A., *Patients exemples...*, p. 182 ; FERREYROLLES, G., *L'épistolaire, à la lettre...*, p. 7 ; PRÉVOST, A., *L'amitié en France...*, p. 168-169 ; MARTIN, PH., *La correspondance : le mythe de l'individu dévoilé ?*, dans MARTIN, PH., dir., *La correspondance. Le mythe de l'individu dévoilé*, Louvain-la-Neuve, 2014, p. 17.

²⁰² *Lettre CMXIV. De Madame de Sévigné à madame de Grignan...*, p. 459-463 ; DILLEMANN, G. et LEMAY, R., *Les médicaments de Madame de Sévigné*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n°189, 1966, p. 97-98.

²⁰³ *Ibidem.*

²⁰⁴ FERREYROLLES, G., *L'épistolaire, à la lettre...*, p. 6-8 ; MARTIN, PH., *La correspondance : le mythe de l'individu dévoilé...*, p. 18.

²⁰⁵ JONAS HANWAY, *An essay on Tea...*, p. 329-346.

²⁰⁶ BOUTIER, J. et CHAPRON, J., *Utiliser, Archiver, Éditer...*, p. 9 ; DIBON, P. et LABROUSSE, E., *Histoire des idées au XVII^e siècle...*, p. 411-412.

²⁰⁷ *Ibidem.* ; BOEHM, I., *Lettres de médecins...*, p. 104-105.

²⁰⁸ HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 203-359.

²⁰⁹ BAYLE, A., *Patients exemples...*, p. 196.

littéraire pour formuler un essai n'est pas anodin et démontre l'importance accordée aux lettres ainsi que la reconnaissance du pouvoir qu'elles détiennent. L'impression que l'on peut avoir à la lecture de ces lettres est qu'il y a, comme le mentionne l'historienne Ariane Bayle, une « forme d'instrumentalisation publicitaire ».²¹⁰ Dans ces lettres, il n'y a pas de date ni de destinataire identifiable : on retrouve « adressé à messieurs O. » ou « adressés aux mêmes ».²¹¹

Selon Emmanuelle Chapron et Jean Boutier, les savants publient eux-mêmes leurs correspondances « pour accroître la diffusion des savoirs ».²¹² Giovanni Laureati, jésuite érudit voyageant en Chine, établit un rapport intitulé *Observations d'un naturaliste*, adressé à la maison mère des jésuites de Rome.²¹³ Cette courte lettre de dix pages relate ses différentes découvertes (alimentaires, topographiques, médicales, etc.) relatives aux pratiques médicales en Chine.²¹⁴ Ce texte est publié et édité comme un grand nombre de lettres de missionnaires jésuites et ci deviennent donc des arguments de conquête ou encore des « publicités » en langue vulgaire.²¹⁵

Les lettres de Madame de Sévigné font également l'objet de plusieurs publications, et ce dès 1726 par Pauline de Simiane, petite-fille de Madame de Sévigné qui est décédée en 1696.²¹⁶ Les motifs de publication de ces lettres restent peu clairs puisqu'elles contiennent des informations parfois sensibles et sont des conversations entre Marie de Rabutin Chantal et sa fille. Il est vrai qu'elles contiennent des informations sur l'État français ainsi que sur les sciences.²¹⁷

Les auteurs des lettres sélectionnées sont des savants mais ne sont pas des scientifiques à proprement parler. Madame de Sévigné n'est pas une scientifique, en ce sens qu'elle n'a pas suivi d'études de médecine, mais elle s'intéresse aux objets de la science et aux remèdes médicaux lui permettant de soigner sa famille.²¹⁸ Elle fait état de divers remèdes (naturels, végétaux, minéraux, etc.).²¹⁹ Une observation à mentionner est l'absence du thé comme remède dans l'article de Georges Dillemann et de Jean Lemay, établissant une classification des

²¹⁰ BAYLE, A., *Patients exemples...*, p. 197.

²¹¹ HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 203 et 213.

²¹² BOUTIER, J. et CHAPRON, J., *Utiliser, Archiver, Éditer...*, p. 9-10.

²¹³ LAUREATI, G., *Observations d'un naturaliste...*, p. 182-192.

²¹⁴ *Ibidem*

²¹⁵ GUZINSKI, S., *Les quatre parties du monde...*, p. 64 ; WENGER, A., *La présence des absents de Théophraste Renaudot*, dans CARLINO, M., *Vulgariser la médecine...*, p. 246.

²¹⁶ MARTIN, PH., *La correspondance : le mythe de l'individu dévoilé...*, p. 28.

²¹⁷ DILLEMANN, G. et LEMAY, R., *Les médicaments de Madame de Sévigné...*, p. 97-110 ; MARTIN, PH., *La correspondance : le mythe de l'individu dévoilé...*, p. 28.

²¹⁸ DILLEMANN, G. et LEMAY, R., *Les médicaments de Madame de Sévigné*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n°190, 1966, p. 97-98 et 161-184.

²¹⁹ *Ibidem.* ; *Lettre CMXIV. De Madame de Sévigné à madame de Grignan...*, p. 459-463.

médicaments cités dans la correspondance de Marie Rabutin de Chantal, alors même que la lettre de celle-ci envoyée le 4 octobre 1684 l'atteste clairement.²²⁰ (Annexe 1)

Une autre catégorie d'auteurs sont ceux appartenant au monde ecclésiastique. C'est le cas du père Giovanni Laureati, missionnaire jésuite. Ces membres du clergé sont soit des personnes promouvant la diffusion du thé comme remède soit des individus s'y opposant. Néanmoins, les lettres de missionnaires permettent d'avoir le point de vue de l'Église catholique ou protestante sur la question de la consommation du thé.

En conclusion, ce genre littéraire permet de décrire un phénomène, la consommation du thé et sa culture, sous un angle particulier. Cette plante ou boisson est rarement l'objet principal de la lettre mais figure parmi l'un des nombreux thèmes évoqués. Dans la lettre de Madame de Sévigné adressée à sa fille, la marquise de Sévigné mentionne le thé comme divertissement mais la plante n'est en réalité pas le sujet principal de la lettre.²²¹ Dans le rapport du jésuite Giovanni Laureati, le thé n'est qu'une observation scientifique parmi d'autres.²²² De plus, ce type de source permet d'analyser la perception du thé dans la pratique quotidienne, loin des traités médicaux et des thèses d'université. Il est important de rester conscient de l'usage premier de ce type de source, tout en sachant que cette utilisation peut être également quelque peu détournée et utilisée comme « publicité ». C'est le cas pour les lettres de Madame de Sévigné ou encore celles de Jonas Hanway où l'on peut percevoir cette instrumentalisation du genre au profit d'un message en enlevant les dates, les destinataires, etc. Il s'agit par la publication des lettres, de montrer l'importance de cette personne mais également de convaincre le lectorat sur le contenu. L'intérêt pour la correspondance est également de pouvoir percevoir la maladie et les pratiques thérapeutiques mises en place par les médecins mais vécues par des patients. De plus, la description de la maladie peut également être très différente : elle n'est pas décrite par des expériences menées en laboratoire mais par le vécu du patient lui-même qui rédige sa lettre. Il confie son état de santé et l'efficacité du remède.

²²⁰ *Ibidem*.

²²¹ BERNET, A., *Madame de Sévigné : mère passion*, Paris, 1996, p. 335 et 339 ; *Lettre CMXIV. De Madame de Sévigné à madame de Grignan...*, p. 459-463.

²²² LAUREATI, G., *Observations d'un naturaliste...*, p. 184.

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, les savants, scientifiques ou simples érudits, ont donc plusieurs canaux de vulgarisation à leur disposition pour discuter et transmettre leurs découvertes : traités, dictionnaires, cours de matière médicale, thèses médicales et lettres. Il existe encore bien d'autres moyens, qu'ils soient écrits ou oraux.²²³ Il y a un souhait général de diffusion de la connaissance qui reflète le souhait de nouvelles inventions et découvertes.

En premier lieu, les traités médicaux apparaissent comme un genre littéraire savant privilégié pour la transmission des connaissances à un public lettré et scientifique. Tout en adoptant un style littéraire parfois plus simple, ils favorisent également des sous-entendus en faisant appel à des citations en langue latine ou grecque et laissant donc de côté cet idéal de vulgarisation scientifique. Malgré ces limites, ce genre permet d'entrevoir les auteurs antiques ou plus récents ainsi que les remèdes qui sont promus aux XVII^e et XVIII^e siècles.

Les thèses médicales et les cours de matière médicales permettent de rendre compte que le thé s'intègre progressivement dans la médecine traditionnelle. Ces sources sont certes intéressantes pour cette étude mais il faut rester conscient des réécritures de ces exercices de rhétorique ainsi que des exemples de cours de matière médicale et des histoires naturelles. Ces derniers permettent de rendre compte également du contenu qui est enseigné dans les institutions éducatives des Temps Modernes.

Dans un troisième temps, l'étude de la typologie des dictionnaires nous a permis de nous rendre compte que ce type de source est riche en informations et que le concept de vulgarisation des savoirs est central. Cette transmission de la connaissance se passe par la mise en avant du vrai, du choix de la langue ainsi que des contenus promus pour décrire le mot que l'on souhaite décrire. Dans le cas de cette étude il s'agit du thé et nous avons pu nous rendre compte que les domaines dans lesquels il est décrit sont nombreux et diversifiés.

Enfin, la correspondance apparaît comme un type de source plus personnel et intime. Elle permet de se pencher sur d'autres personnes qualifiées également d'érudits (philanthrope, marchands, nobles ou prêtres, etc.). Ce genre montre que le thé est non seulement discuté dans les sphères plus scientifiques et médicales mais plus largement dans toute la société. Les lettres qu'une personne envoie à son destinataire lorsqu'il s'agit des lettres d'amitié ou familiales

²²³ REY, R., *La vulgarisation médicale...*, p. 415.

permettent de montrer le quotidien de ces personnes mais également le soutien en cas de maladie ainsi que les pratiques thérapeutiques qui ont été mises en place.

Ces sources mettant en exergue le thé permettent *in fine* de rendre compte de l'évolution des théories médicales et du traitement de la maladie, induite notamment par l'arrivée du thé dans la médecine. Plus largement, au travers de ces genres littéraires savants, il est possible d'appréhender une façon de voir la société européenne au travers de la perception que les médecins et érudits ont du thé et de la maladie. Le thé n'est en soi qu'une « porte d'entrée » pour percevoir comment les savants et érudits conçoivent la société mais également l'évolution du traitement de la maladie. Pour comprendre le bouleversement que l'arrivée du thé en Europe peut causer dans la médecine et dans la société, il est nécessaire de s'intéresser au contexte dans lequel il apparaîtrait. De plus, il nous semble intéressant de voir comment le mot évolue dans les dictionnaires, type de source vitrine des médecins, pour pouvoir enfin percevoir ce que les auteurs pensent à propos de cette plante.

Partie 2 : Le perception du thé par les savants en Europe

Dans cette partie, nous traitons de la perception que les savants ont du thé. Pour ce faire, nous abordons en premier lieu l'accueil réservé au thé lors de son arrivée au XVII^e siècle ainsi que le commerce international qui en découle. Dans un second temps, nous analysons au moyen d'une étude lexicographique les acceptions que peut prendre le mot « thé ». En dernier lieu, nous traitons, en comparant plusieurs représentations, des critères que les auteurs relèvent pour décrire le thé dans la littérature scientifique.

Chapitre 1 : L'arrivée du thé en Europe

Les relations entre l'Extrême Orient et l'Europe n'ont pas toujours existé et prennent plusieurs siècles à s'établir durablement. Elles ne débutent réellement qu'au XVII^e siècle, après plusieurs tentatives, certaines plus fructueuses que d'autres. Dès le XIII^e siècle, des missionnaires européens et des marchands entrent en contact avec la civilisation chinoise et mongole et ce, jusqu'en 1368.²²⁴ Du XIV^e au XVI^e siècles, une seconde tentative a lieu pour établir une relation avec l'Extrême Orient mais qui se solde par des contacts difficiles. En effet, durant la dynastie Ming (1368-1644), les empereurs instaurent une politique plus hostile aux Occidentaux, considérés comme des étrangers, des « démons de l'océan », en fermant l'accès à leur pays.²²⁵ Cependant, la Chine continue de fasciner bien après cette période d'hostilité.²²⁶ Pendant que les relations commerciales s'installent entre l'Europe et l'Asie notamment en Chine sous la dynastie Qing (1644-1912), des produits tels que le thé arrivent en Europe.

²²⁴ En 1368, débute une période plus hostile aux européens. Cette date symbolise également la fin du règne de Kubilai Khan, l'empereur mongol, et le début de la dynastie des Ming (1368-1644). (*Chapter I. The Rise of The Ming Dynasty, 1330-1367*, dans MOTE, FR. W. et TWITCHETT, D.C., *The Cambridge History of China*, vol. 7, 1994, p. 57 (Cambridge Histories-Asian History))

²²⁵ *La Chine découverte par les européens : début du XVII^e-début du XIX^e siècle. Exposition*, Lyon, 1972, p. 1 ; HUGHES, E.R. et LE QUESNE, S., *L'invasion de la Chine par l'Occident*, Paris, 1938, p. 15 (Bibliothèque historique) ; DEVÈZ, M., *L'impact du monde chinois sur la France et l'Angleterre et la Russie au XVIII^e siècle*, dans *Actes du Colloque international de Sinologie de l'Université de Chantilly. Les missionnaires français de Pékin aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, 1974, p. 7 (La Chine aux Temps Modernes, II).

²²⁶ GUZINSKI, S., *Les quatre parties du monde...*, p. 115-118.

1. La Chine : une ouverture progressive sur l'Europe (XV^e-XVIII^e siècles)

Dès le XV^e siècle, les recherches de nouvelles terres en Asie apparaissent aux Européens comme essentielles et nécessaires tant sur le plan démographique que scientifique, religieux, économique et politique.²²⁷ Mais elles ne sont pas nouvelles, les relations commerciales entre l'Extrême-Orient et l'Europe existent dès le XIII^e siècle par voie terrestre. Par la route de la soie, un certain nombre de richesses et de savoirs asiatiques (épices, soies, denrées alimentaires, poudre à canon etc.) parviennent en Europe.²²⁸ Le prix à payer pour ces richesses qu'acheminent les Arabes en Europe est très élevé puisqu'ils détiennent un monopole sur les produits importés d'Asie et du Levant²²⁹. Certaines denrées, comme des épices (poivre, cannelle, sucre de canne, etc.), les soieries et porcelaines n'arrivent que difficilement en Europe depuis ces contrées lointaines.²³⁰ Ce monopole économique et les courants intellectuels de l'Humanisme émergeant en Europe dès le XV^e siècle poussent les Européens à obtenir un contact direct avec les pays d'où proviennent ces produits de luxe. Néanmoins, certains missionnaires, tels que le franciscain Odoric de Pordenone, dès le XIII^e siècle, et le marchand Marco Polo ou encore Jean Botero, au XIV^e siècle, se rendent en Chine et ont un premier contact avec la culture chinoise et le thé avant même l'arrivée durable des Européens en Asie au XV^e siècle.²³¹ Au XVI^e siècle, Matteo Ricci, Michele Ruggieri et Nicolas Trigault sont trois des premiers missionnaires jésuites à entrer en contact avec la civilisation chinoise en y effectuant un voyage.²³² Au XVII^e siècle, citons également le père Du Halde, missionnaire, qui fait connaître la Chine aux Européens.²³³ Ils ouvrent une voie vers celle-ci et ses savoirs.²³⁴ Les savants voient ce lieu comme le pays supérieur en Asie, influençant le Japon et la Corée,

²²⁷ *Ibid.*, p. 119.

²²⁸ *Ibid.*, p. 63-65.

²²⁹ ROMANO, A., *Impressions de Chine. L'Europe et l'englobement du monde (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Paris, 2016, p. 28.

²³⁰ En ce qui concerne le sucre de canne, il est connu depuis les découvertes d'Alexandre le Grand dans les Indes. Ce produit est rapporté par les Arabes et progressivement cultivés en Moyen-Orient et puis en Méditerranée. Son commerce reste arabe au départ mais dès la reconquête chrétienne au XV^e siècle, les chrétiens commencent à produire du sucre en méditerranée. Il y avait donc au départ un certain monopole mais qui s'est rapidement étendu. (DOCKÈS, P., *Paradigmes productifs et histoire : le cas du sucre de la Méditerranée à la Caraïbe*, dans *Memorias : Revista Digital de historia y Arqueologia dese el Caribe*, n° 20, 2013, p. 85-86 ; HUETZ DE LEMPS, A., *Boissons coloniales et essor du sucre*, dans FLANDRIN, J.-L., et MONTANARI, M., *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, n. p. [en ligne].

²³¹ DEVÈZ, M., *L'impact du monde chinois...*, p. 7 ; GAILLARD, E. et WALTER, M., *Un certain goût pour l'Orient...*, p. 11 ; GUIGNON, C.-1., *Le thé : histoire, culture...*, p. 3 ; HUGHES, E.R. et LE QUESNE, S., *L'invasion de la Chine...*, p. 11 et 15.

²³² CARTIER, M., *Introduction*, dans MASSON, M.C., *Matteo Ricci, un jésuite en Chine : les savoirs en partage au XVII^e siècle*, Paris, 2010, p. 1-15 ; TOUBOUL-BOUYEURE, FR., *Famille chrétienne dans la Chine prémoderne (1583-1776)*, dans *Mélanges de l'école française de Rome*, n° 101, 1989, p. 955.

²³³ OBRINGER, FR., *Histoire des conceptions relatives à la médecine et à la nature en Chine*, dans *Annuaire de l'École pratique des hautes études*, n° 15, 2001, p. 274.

²³⁴ Si vous désirez avoir de plus amples informations sur le père jésuite Matteo Ricci vous pouvez consulter : MASSON, M.C., *Matteo Ricci, un jésuite en Chine : les savoirs en partage au XVII^e siècle*, Paris, 2010.

notamment sur le plan médical.²³⁵ Afin de développer des contacts avec l'Inde, la Chine et le Japon, de nouvelles voies navales sont nécessaires.²³⁶ De nombreuses expéditions sont donc menées dans ce but sur le continent asiatique et au Nouveau Monde. Une certaine compétition économique et navale s'instaure entre les différents pays européens qui cherchent à augmenter leurs acquisitions (terres, richesses, or, etc.) dans le Nouveau Monde ou en Asie, et ce à n'importe quel prix.²³⁷ Pour le cas du Nouveau Monde, quand les Européens s'y trouvent, notamment les Portugais et les Espagnols, les richesses des civilisations locales sont acheminées systématiquement en Europe. Les conquistadors instaurent un régime de domination dans la plupart des colonies.²³⁸

À l'inverse, la Chine et le Japon ne sont jamais totalement colonisés. En effet, jusqu'au XVI^e siècle, ces pays vivent repliés sur eux-mêmes au niveau économique, agraire, médical, politique et religieux : leurs propres ressources leur suffisent.²³⁹ De plus, les civilisations chinoises et japonaises sont en plein essor au XVI^e siècle. Ce sont des civilisations ancestrales dont les dynasties se succèdent depuis l'Antiquité et dont la religion bouddhiste organise les actions des hommes dans la vie quotidienne depuis 550.²⁴⁰ Face à cette société structurée et cultivée, les Occidentaux ne sont que tolérés : les Portugais, premiers Européens à s'installer en Chine dans le port de Macao²⁴¹ et à Fou Kien au début du XVI^e siècle, sont rapidement chassés de ce pays voire même persécutés.²⁴² En effet, la tentative de soumettre la population chinoise, comme ont été soumises les populations indiennes dans le Nouveau Monde, n'est pas du tout au goût des Chinois, ceux-ci considérant la civilisation occidentale comme égale voire inférieure à la leur. Ce contact entre l'Europe et la Chine se solde donc par un échec pour l'Europe.

Pour ces raisons, les relations entre l'Asie et l'Occident ne reprennent qu'au XVII^e siècle sous la forme d'échanges commerciaux à partir des villes portuaires.²⁴³ Ils reçoivent des pommes de terre, du riz, du bambou, de la soie, du thé, de la rhubarbe, de la porcelaine et de la

²³⁵ *Early Modern China : the Ming (1368-1644) and Early Qing (1644-1800)*, dans ROPP, P.S., *China in World History*, Oxford, 2010, p. 85-101 ; GUZINSKI, S., *Les quatre parties du monde...*, Paris, 2006, p. 115, 118 et 119 ; SHENWEN, L., *Stratégies missionnaires des jésuites français en Nouvelle-France et en Chine au XVII^e siècle*, Laval, 2001, p. 136-137 ; SOURNIA, J.-Ch., *Histoire de la médecine...*, p. 91 et 95.

²³⁶ MASSON, M.C., *Matteo Ricci, un jésuite en Chine...*, p. 37.

²³⁷ GAILLARD, E. et WALTER, M., *Un certain goût pour l'Orient...*, p. 11.

²³⁸ ROMANO, A., *Impressions de Chine...*, p. 49-50.

²³⁹ *La Chine découverte par les européens...*, p. 1 ; HUGHES, E.R. et LE QUESNE, S., *L'invasion de la Chine par l'Occident...*, p. 15 ; SHENWEN, L., *Stratégies missionnaires des jésuites français...*, p. 138.

²⁴⁰ *Early Modern China : the Ming (1368-1644) ...*, p. 134-135.

²⁴¹ Le port de Macao se situe dans la province de Canton au sud de la ville de Canton et à l'ouest de celle de Hongkong.

²⁴² *La Chine découverte par les européens...*, p. 1-2 ; ROMANO, A., *Impressions de Chine...*, p. 81-90.

²⁴³ GAILLARD, E. et WALTER, M., *Un certain goût pour l'Orient...*, p. 11-12.

poudre à canon.²⁴⁴ Les Européens ne sont toujours que tolérés. Ils sont animés par une curiosité scientifique qui est non seulement nourrie par les courants intellectuels de l'Europe du XVII^e siècle mais également par l'étude de la nature et de ses manifestations diverses.²⁴⁵ Les explorateurs de cette période importent en Europe des échantillons de faune et de flore inconnues rencontrées en Asie.²⁴⁶

Ces « explorateurs » appartiennent à des catégories sociales distinctes. Trois groupes entrent en contact avec la population chinoise au XVII^e siècle : les marins, les marchands et les missionnaires européens provenant de congrégations religieuses. Ces derniers sont envoyés en Chine afin de sensibiliser l'empereur à la religion chrétienne et de permettre des échanges de connaissances scientifiques.²⁴⁷ Les missionnaires et évêques, envoyés dès le XIII^e siècle dans ces nouvelles contrées, cherchent, selon l'historien Pierre Butel, à évangéliser ces populations encore dans un état de *rudis* ou non-civilisé.²⁴⁸ Ces mandataires ecclésiastiques, ainsi que les marchands et médecins des Compagnies Orientales, se retrouvent confrontés à des produits inconnus et à une culture très éloignée de la leur.²⁴⁹ Ils la décrivent, ainsi que la nature dans leurs correspondances, journaux de voyage et dans les Histoires naturelles qu'ils rédigent.²⁵⁰ La lettre de Giovanni Laureati décrit la faune et la flore de Chine, et parmi celle-ci le thé et les pratiques l'entourant, ce qui permet à son correspondant d'avoir un aperçu de ces contrées lointaines.²⁵¹ Le Père Alexandre de Rhodes décrit également la plante dans son journal de voyage et présente ses propriétés comme soulageant et soignant le corps.²⁵²

²⁴⁴ GENEST-DUMOULIN, M.-P., *Itinéraires des plantes chinoises envoyées en France : voie maritime-voie terrestre Saint-Pétersbourg ville de confluence*, dans MALATESTA, E.J., RAGUIN, Y., et DUDINK, A.C., dir., *Echanges culturels et religieux entre la Chine et l'Occident. Actes du VII^e colloque international de sinologie de Chantilly, 8-10 septembre 1992*, vol ? 83, Paris, 1992, p. 129 (Variétés sinologiques-Nouvelle série).

²⁴⁵ GUZINSKI, S., *Les quatre parties du monde...*, p. 165 ; PINAULT-SORENSEN M., *Le livre de botanique*, Paris, 2008, p. 169-170.

²⁴⁶ *Ibid.*

²⁴⁷ *Early Modern China...*, p. 99 ; SHENWEN, L., *Stratégies missionnaires des jésuites...*, p. 135.

²⁴⁸ *II. L'Europe découvre le thé. Premières approches*, dans BUTEL, P., *Histoire du thé...*, empl. 575.

²⁴⁹ GUZINSKI, S., *Les quatre parties du monde...*, p. 168 ; MONTANARI, M., *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, 1995, p. 136-137.

²⁵⁰ C'est notamment le cas des récits inscrits par le père jésuite Alexandre DE RHODES en 1653 dans DE RHODES, A. *Divers voyages et missions du P. Alexandre de Rhodes en la Chine et autres royaumes de l'Orient, avec son retour en Europe par la Perse et l'Arménie. Le tout divisé en trois parties.*

²⁵¹ LAUREATI, G., *Observations d'un naturaliste...*, p. 182-192.

²⁵² *Ibid.*, p. 52.

2. Le début du commerce du thé et l'acheminement de la plante en Europe

La date de la première cargaison de thé rapportée en Europe est peu certaine : 1606²⁵³ ou 1620 ou 1630.²⁵⁴ Toutefois, nous savons que malgré quelques tentatives espagnoles hasardeuses, ce sont les Provinces-Unies qui, grâce à la Compagnie néerlandaise des Indes orientales (VOC), sont les premières en contact avec cette herbe peu connue et qui la rapportent en Europe.²⁵⁵ Cette compagnie « fondée à partir de la fusion de plusieurs compagnies d'armements en 1602 », sécurise les enclaves commerciales créées dès le XVI^e siècle et instaure des échanges commerciaux durables depuis les ports asiatiques.²⁵⁶ Dès 1602, les Provinces-Unies s'installent sur l'île de Formose²⁵⁷, dans la région de Canton ainsi qu'au Japon.²⁵⁸ Selon Thomas Short, médecin anglais du XVIII^e siècle, la Compagnie hollandaise a « bâti sa réputation à partir de l'importation du thé »²⁵⁹ et distribue cette herbe à partir des ports des Provinces-Unies, au départ en France, aux Pays-Bas espagnols et en Angleterre avant qu'ils ne l'importent eux-mêmes.²⁶⁰ Cette entreprise, en plus de sa fonction commerciale, encourage la recherche scientifique.²⁶¹ Par conséquent, elle est la première à être en contact avec cette plante malgré les tentatives espagnoles antérieures peu concluantes.

Le commerce du thé s'accélère à partir des années 1630-1640.²⁶² Un engouement international se développe, bien que le monopole sur le commerce de cette plante reste aux mains des Provinces-Unies.²⁶³ Le thé est acheminé dans la plupart des cas depuis la ville chinoise de Macao par voie maritime. Néanmoins, les Provinces-Unies voyagent également

²⁵³ II. *L'Europe découvre le thé. Premières approches*, dans BUTEL, P., *Histoire du thé...*, empl. 629.

²⁵⁴ SMYERS, J.-P., *Tea for 2. Les Rituels du thé dans le monde*, Bruxelles, 1999, p. 32.

²⁵⁵ II. *L'Europe découvre le thé. Premières approches*, dans BUTEL, P., *Histoire du thé...*, empl. 640 ; HAUDRÈRE, PH. et LE BOUÉDEC, G., *Les Compagnies des Indes aux XVII^e-XVIII^e siècles*, Rennes, 2013, p. 241 ; *The West Comes in Search of China's Teas*, dans HEISS, M.L. et HEISS, R.J., *The Story of Tea : A Cultural History and Drinking Guide*, New York, 2011, s. p. [en ligne].

²⁵⁶ *Ibidem*.

²⁵⁷ Île de Formose est l'ancienne appellation pour l'île de Taïwan.

²⁵⁸ *La Chine découverte par les européens...*, p. 2 ; SHORT, TH., *Discourses of Tea ...*, p. 21-22.

²⁵⁹ "But its Use in Europe is of much later Date, for it is only about 140 Years since the Dutch East-India Company (Who first imported it, and raised its Reputation with us." (*Ibidem*).

²⁶⁰ BUC'HOZ, P.-J., *Dissertation sur le thé, sur sa récolte et sur les bons et mauvais effets de son infusion*, Paris, 1787, p. 7 ; MATTHEE, R., *Exotic Substances : The Introduction and Global Spread of Coffee, Cocoa, Tea, and Distilled Liquor, Sixteenth to Eighteenth centuries*, dans PORTER, R. et TEICH, M., *Drugs and Narcotics in History*, Cambridge, 1995, p. 24 ; SHORT, TH., *Discourses of Tea...*, p. 21-22.

²⁶¹ BOSMAN-JEIGERSMA, H.A., *Les Pays-Bas et l'Extrême-Orient. Une incursion à travers l'histoire de la pharmacie*, dans TOUWAIDE, A. et PÖTZSCH, R., *La pharmacie au fil des siècles*, Bâle, 1996, p. 61-62 ; GAILLARD, E. et WALTER, M., *Un certain goût pour l'Orient...*, p. 11-12 ; PINAULT-SORENSEN M., *Le livre de botanique...*, p. 190.

²⁶² DEVÈZ, M., *L'impact du monde chinois...*, p. 8.

²⁶³ Les sources du corpus allant du début du XVII^e siècle au XVIII^e siècles mentionnent tour à tour les usages fait à partir du thé et les mésusages démontrant ainsi que la population l'utilise. Ces descriptions des mésusages se généralisent de plus en plus à partir du dernier quart du XVII^e siècle. De plus, on voit que le nombre de traités sur le thé augmente exponentiellement à partir de son introduction en Europe.

jusqu'au Japon et sont les uniques importateurs de thé provenant de ce pays.²⁶⁴ Après avoir échangé le thé contre, par exemple, de la sauge (*salvia*)²⁶⁵, il est chargé sur les vaisseaux. La durée du voyage pouvant excéder une année, il est nécessaire de préparer soigneusement le transport de ces précieuses cargaisons.²⁶⁶ Dans une lettre de Giovanni Laureati datée de 1714, il décrit le transport de thé qui se fait « dans des boîtes de plomb garnies d'osier et de roseaux ».²⁶⁷ Thomas Short affirme que la plante est séchée et « enroulée dans du papier et des boîtes en étain pour le transporter plus facilement ».²⁶⁸ Bien protégé, il est ainsi acheminé jusqu'en Europe.

Désireuses d'établir des relations directes et durables avec les Chinois, l'Angleterre et la France imitent les Provinces-Unies en fondant leurs propres Compagnies des Indes orientales.²⁶⁹ Le souhait d'un contact direct avec les pays exportateurs s'explique par les taxes que les Provinces-Unies prélèvent sur le thé quand il est vendu aux autres pays européens. Par attrait financier et goût de l'exotisme, les Pays-Bas autrichiens fondent également une entreprise commerciale mais de courte durée : la Compagnie d'Ostende²⁷⁰ ou la Compagnie générale, impériale et royale des Indes, qui entreprend des échanges avec la Chine de 1722 à 1731, date à laquelle la Compagnie d'Ostende est dissoute afin de garantir la montée au pouvoir de Marie-Thérèse d'Autriche et le soutien des puissances européennes à son règne.²⁷¹ L'historien Paul Butel affirme que l'Angleterre et les Provinces-Unies s'approvisionnent depuis Bantam, Batavia et Macao.²⁷² Le thé arrive en Angleterre aux mois de juin et juillet.²⁷³

²⁶⁴ BUC'HOZ, P.-J., *Dissertation sur le thé...*, p. 7.

²⁶⁵ La vente de thé prend la forme d'un échange contre d'autres produits (plantes, chevaux, etc.). Mais les Chinois et Japonais préfèrent au départ l'échange de thé contre la sauge, herbe ayant des propriétés médicinales et qui ne pose pas en Extrême Orient (*Le thé sous les Ming (1368-1644)*), dans BUTEL, P., *Histoire du thé...*, empl. 369-380.

²⁶⁶ Pour obtenir plus d'informations sur les voyages maritimes sur les routes navales ainsi que sur les Compagnies orientales cfr : GUIHIR, E., LE BOUËC, G., LE DOUDIC, K. et MÉNARD, M., *Les Compagnies des Indes et les ports-comptoirs (XVII^e-XVIII^e siècles)*, dans KLEIN, J.-Fr. et MARNOT, B., dir., *Les Européens dans les ports en situation coloniale, XVI^e-XX^e siècles*, Rennes, 2015, p. 17-41 (Enquêtes et documents) ; HAUDRÈRE, PH., *Heurs et malheurs des voyages maritimes sur la route des Indes orientales au XVIII^e siècle*, dans *Annales de Bretagne et des Pays de L'Ouest*, n° 3, 2014, p. 165-175 ; HAUDRÈRE, PH., *Les Compagnies des Indes orientales. Trois siècles de rencontres entre Orientaux et occidentaux*, Paris, 2006 (Outremer).

²⁶⁷ LAUREATI, G., *Observations d'un naturaliste...*, p. 184.

²⁶⁸ SHORT TH., *A dissertation Upon Tea...*, p. 16.

²⁶⁹ La Compagnie anglaise des Indes Orientales est fondée dès 1599 mais ne sera qu'utilisée réellement pour établir un commerce entre l'Asie et l'Europe en 1707. À cette date, elle devient une entreprise nationale. La Compagnie française des Indes Orientales est fondée en 1664. (GAILLARD, E. et WALTER, M., *Un certain goût pour l'Orient...*, p. 13-14 ; HAUDRÈRE, PH. et LE BOUËDEC, G., *Les Compagnies des Indes...*, p. 241 ; SHORT, TH., *Discourses of Tea...*, p. 22-23).

²⁷⁰ Pour plus d'informations sur la Compagnie d'Ostende Cfr. : HAUDRÈRE, PH., *Les Compagnies des Indes...* ; HAUDRÈRE, PH. et LE BOUËDEC, G., *Les Compagnies des Indes...* ; HAUDRÈRE, PH., dir., *Les flottes des Compagnies des Indes 1600-1857*, Vincennes, 1996 ; HUISMAN, M., *La Belgique commerciale sous l'empereur Charles VI. La compagnie d'Ostende*, Paris, 1902 ; LAUDE, N., *La Compagnie d'Ostende et son activité coloniale au Bengale (1725-1730)*, Bruxelles, 1944 ; TASSIER, S., *La Compagnie d'Ostende*, dans *Annales. Economie, sociétés, civilisations*, n° 3, 1954, p. 378-381.

²⁷¹ TASSIER, S., *La Compagnie d'Ostende...*, p. 381.

²⁷² II. *L'Europe découvre le thé. Boire le thé en Europe*, dans BUTEL, P., *Histoire du thé...*, empl. 731 ; *The West Comes in Search of China's Teas*, dans HEISS, M.L. et HEISS, R.J., *The Story of Tea...*, s.p.

²⁷³ *The passage of time* dans OLSEN, K., *Daily life in 18th-Century England*, Londres, 1999, p. 117-118.

Même si un attrait généralisé et croissant pour la plante de thé peut être observé, son introduction du thé est progressive et se développe à différentes vitesses en fonction des pays qui l'importent. Dans les Pays-Bas autrichiens, Nicolas Eloy, médecin de la ville de Mons durant la première moitié du XVIII^e siècle, décrit l'usage de cette boisson quand il devient commun dans ce pays : « Quant à l'introduction de cette Boisson en Europe, elle s'est faite vers le milieu du dix-septième Siècle ; ce n'est cependant que depuis le commencement du dix-huitième que l'usage en est devenu plus commun ».²⁷⁴ Entre 1717 et 1726, l'Angleterre importe plus de 700 000 livres de thé. Selon Jonas Hanway, pour l'année 1728, 5 000 000 livres auraient été importées et ce pays aurait été le principal acheteur entre 1732 et 1742 : cette contrée importe plus de 1 200 000 livres de thé à elle seule.²⁷⁵ Ce qui montre que l'attrait pour la plante et la boisson augmente au cours du XVIII^e siècle et que le thé est de plus en plus apprécié. La demande est si importante que la production de thé augmente considérablement en Chine.²⁷⁶ L'historien Guillaume Hurpeau mentionne qu'au XVII^e siècle, elle augmente aussi dans la plupart des régions du Japon et ce grâce au commerce.²⁷⁷ Au XVII^e siècle, la première raison d'importer cette plante en Europe n'est pas connue mais on peut supposer que c'est notamment l'intérêt pour la nouveauté et l'exotisme qui attire les marchands et savants faisant partie des expéditions et les pousse à acheminer cette plante en Europe. Le botaniste Pierre-Joseph Buc'hoz affirme que le thé est importé pour l'agréable sensation qu'il produit auprès des premiers explorateurs entrant en contact avec cette substance ou encore pour son goût délicat et qui « ranime, au-delà de toute expression un voyageur épuisé ».²⁷⁸

3. L'arrivée des cargaisons de thé en Europe : un premier accueil

Dès son arrivée en Europe, cette boisson est assimilée au café, introduit en Europe également au XVII^e siècle, ou encore au chocolat connu dès le XVI^e siècle, comme un breuvage chaud, exotique et non alcoolisé.²⁷⁹ Le thé connaît un succès similaire à ces derniers mais sa consommation reste plus en marge jusqu'au XVIII^e siècle.²⁸⁰ On peut dès lors supposer que le

²⁷⁴ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé dans lesquelles, après avoir fait l'histoire de cette boisson étrangère, on donne les précautions nécessaires pour la prendre avec avantage*, Mons, 1750, p. 14.

²⁷⁵ "From 1717 to 1726, we imported annually about 700,000 pounds. The quantities run in upon us, however, must have been prodigious, for it was calculated in 1728, that 5,000,000 pounds were imported into Europe, of which we were much the greatest consumers." (HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 216).

²⁷⁶ *Le thé sous les Ming (1368-1644)*, dans BUTEL, P., *Histoire du thé...*, empl. 380.

²⁷⁷ HURPEAU, G., *Histoire du thé au Japon...*, p. 106.

²⁷⁸ BUC'HOZ, P.-J., *Dissertation sur le thé...*, p. 7-8.

²⁷⁹ DESMET-GRÉGOIRE, H., *L'introduction du café en France au XVII^e siècle*, dans *Confluences*, n° 10, 1994, p. 165.

²⁸⁰ MATTHEE, R., *Exotic Substances...*, p. 42-43.

thé est diffusé progressivement, tout comme le café dans la société européenne ou à tout le moins de manière complémentaire puisqu'on le retrouve en Europe au même moment. Le café est d'abord consommé dans les sphères amicales « des quelques initiés de la première heure »²⁸¹, sans doute les marins, médecins, marchands et missionnaires qui sont en contact direct avec le produit.²⁸² Les proches de ces quelques initiés le font connaître aux leurs et, ainsi, petit à petit, cette boisson se répand en Europe au XVII^e siècle. Ces deux plantes sont au départ « considérées comme des produits médicinaux et non comme boissons de plaisir »²⁸³.

Le thé, une fois arrivé en Europe, dans les villes portuaires, y est vendu, comme le café, aux maisons de café et de thé ainsi qu'aux apothicaireries.²⁸⁴ Ces lieux accélèrent la diffusion et la connaissance de cette boisson en Europe.²⁸⁵ Quand le thé y arrive, la plante est souvent déjà séchée et parfois endommagée par l'humidité. Il faut alors la sécher à nouveau pour qu'elle puisse être vendue et consommée.²⁸⁶

Dès l'arrivée de la première cargaison de thé dans le premier tiers du XVII^e siècle, il est convoité comme une denrée exotique voire luxueuse dans la plupart des pays européens et surtout dans les Provinces-Unies et l'Angleterre.²⁸⁷ Le thé, une fois en Europe, intéresse les savants qui sont pour la première fois en contact avec cette plante, et qui l'achètent pour la placer dans leurs cabinets de curiosités. C'est le cas de « Monsieur Tournefort de l'Académie Roïale des sciences [de Paris], qui en conserve fort bien conditionnez ».²⁸⁸ Le thé est donc apprécié et a une renommée internationale dès le dernier tiers du XVII^e siècle : « tous ceux qui ont écrit de la Chine et du Japon, disent des merveilles de l'infusion des feuilles du Thé ».²⁸⁹ De plus, selon l'historien américain Rudolph Mathee, cette plante est perçue par les médecins comme « moins toxique que le café ».²⁹⁰ La confirmation du statut de thé comme remède est favorisée par le débat existant sur la plante et ses effets sur la santé et les maladies. Les écrits des médecins et pharmaciens du XVII^e siècle prônent l'usage de cette plante dans les sphères médicales et scientifiques. Dans les Provinces-Unies, par exemple, ceci fait suite aux écrits des

²⁸¹ DESMET-GRÉGOIRE, H., *L'introduction du café en France...*, p. 166.

²⁸² *Ibidem*.

²⁸³ MATTHEE, R., *Exotic Substances...*, p. 30.

²⁸⁴ *Ibidem*.

²⁸⁵ HARA, Y., *Green Tea...*, p. 4.

²⁸⁶ SHORT TH., *Discourses of Tea...*, p. 16.

²⁸⁷ DELAVEAU, P. et TRÉPARDOUX, FR., *Origine et historique du mot thé : Son extension pour désigner diverses infusions*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n°332, 1999, p. 248.

²⁸⁸ DE BOISREGARD, N. A., *Le thé de l'Europe...*, p. 19-20.

²⁸⁹ *Ibidem*.

²⁹⁰ Rudolph Mathee est spécialisé en histoire du genre, du Moyen-Orient et s'intéresse également à l'histoire des drogues et des stimulants ayant eu un impact sur la société. (MATTHEE, R., *Exotic Substances...*, p. 43).

médecins Willem ten Rijn, Cornelis Bontekoe ou encore Nicolas Dirx²⁹¹ qui la décrivent comme une « herbe bienfaisante à la santé ».²⁹² Cette plante s'introduit donc dès son arrivée en Europe dans les pratiques pharmaceutiques, et ce dès le XVII^e siècle. Ceci permet de nuancer les propos de des médecins Francis Trépardoux et Pierre Delaveau, qui considèrent que le thé n'est inclus dans les pharmacopées qu'aux XVIII^e et XIX^e siècles.²⁹³

On peut supposer d'ailleurs que l'exotisme du produit permettent à cette boisson d'obtenir un statut particulier. De plus, l'admiration pour la culture chinoise et sa médecine, considérée comme supérieure aux autres sur le continent asiatique, pousse l'Europe à adopter plus facilement les vertus que les Chinois et Japonais attribuent au thé, utilisé dans la médecine chinoise depuis des millénaires. Le thé est dès le départ introduit en Europe comme possédant plusieurs vertus.²⁹⁴ Cette reprise des usages médicaux chinois se constate dans l'analyse de la table des vertus du thé de Cornelis Bontekoe dans laquelle il mentionne vingt-cinq vertus reconnues au thé par les Chinois et celles que lui attribuent les Européens.²⁹⁵

En 1714, le père Giovanni Laureati n'évoque pas la préparation du thé par les Chinois ou les Japonais car « personne ne l'ignore aujourd'hui en France, où le thé est devenu autant à la mode que le chocolat l'est en Espagne »²⁹⁶ ce qui montre que le thé est apprécié et connu de toute la population savante. À Mons, en 1750, les trois quarts de la population boivent du thé au moment où le médecin Nicolas Eloy écrit son traité sur l'usage du thé.²⁹⁷

4. Conclusion

Les relations entre l'Europe et l'Asie, et en particulier le Japon et la Chine n'ont pas toujours existé et n'ont pas été faciles à établir. Cette relation complexe évolue à partir du XVI^e siècle et davantage encore au XVII^e siècle via les échanges commerciaux. Les Européens attachent une grande importance au commerce avec la Chine, le Japon, le Vietnam, la Corée et l'Inde et fondent pour ce faire plusieurs Compagnies des Indes orientales ayant le commerce

²⁹¹ II. L'Europe découvre le thé. Boire le thé en Europe, dans BUTEL, P., *Histoire du thé...*, empl. 640.

²⁹² "(...) nihil hac herba salubrius (...)" (Caput LX. Herba Thé, dans TULP, N., *Amsterdamensis Observatione Medicae Editio nova, libro quarto auctior, et sparsim multis in locis emendatior*, t. 4, Amsterdam, 1652-1672, p. 380)

²⁹³ Pierre Delaveau est docteur en médecine et en pharmacie et Francis Trépardoux est docteur en pharmacie. (DELAVEAU, P. et TRÉPARDOUX, FR., *Origine et historique du mot thé...*, p. 247).

²⁹⁴ DABADIE, B., *Du thé, de son histoire...*, p. 74

²⁹⁵ Les propriétés avancées par les Européens fait l'objet de la partie 3 dédiée aux usages du thé aux XVII^e et XVIII^e siècles. Cette thématique sera abordée plus en détail dans le chapitre dédié aux vertus accordées au thé. Cf. Chapitre 2 Partie 3.

²⁹⁶ LAUREATI, G., *Observations d'un naturaliste...*, p. 184.

²⁹⁷ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 3 et 14.

avec l'Orient pour principale mission. Cet intérêt pour la Chine se développe à partir des récits des explorateurs ayant ramené des denrées et matériaux (porcelaine, aliments, etc.). Le thé fait partie de ces objets exotiques rapportés dès le début du XVII^e siècle. C'est un réel engouement qui naît pour ce type de bien qualifié de boisson exotique non alcoolisée (café, chocolat, etc.), dès son arrivée. La demande ne cesse de croître. L'importation du thé, dépendant des compagnies, s'intensifie grâce à sa réputation de plante aux nombreuses propriétés médicinales chinoises. Mais quels sont les avis des auteurs quand ils entrent en contact avec le thé ? Plus fondamentalement, qu'entendons-nous par le « thé » ?

Chapitre 2 : Évolution de la notion de thé dans les dictionnaires d'Ancien Régime

La façon de concevoir la notion de « thé » et de la définir dans les dictionnaires évolue fortement depuis son introduction en Europe à la moitié du XVII^e siècle. Entre le XVII^e et le XX^e siècle, la taille des notices, les sujets englobant la thématique et le degré de précision dans la description changent. De plus, la qualité des définitions est différente s'il s'agit d'un dictionnaire scientifique publié par des académies ou par un particulier. L'approche n'est pas la même. L'analyse présentée ci-dessous se base sur celle de dix dictionnaires. (Annexe 3 et 4)

1. Le « thé » ... un mot recouvrant diverses significations

En 2020, le thé se définit comme « un arbuste asiatique appartenant au genre *thea* (ou *Camellia*) de la famille des théacées, cultivé pour ses feuilles qui servent à préparer une boisson odorante et stimulante. La culture du thé est « fille du milieu chinois »²⁹⁸. On peut donc observer que le thé est avant tout une plante cultivée sur le continent asiatique et notamment en Chine.

À cette définition certes succincte s'ajoutent plusieurs autres domaines dans lesquels le mot prend un autre sens (économique, médical, lieux, etc.). Le thé au-delà de la plante est un objet commercial importé en Europe.²⁹⁹ Il existe plusieurs variétés en fonction des régions d'où elle provient : thé de Ceylan, thé des Indes, etc.³⁰⁰

Sur le plan pharmaceutique, le mot « thé » prend un autre sens. Le thé vise une boisson et infusion réalisée à partir des feuilles de la plante de ce nom et ayant une (supposée) vertu

²⁹⁸Thé, dans CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE, *Trésor de la langue française*, <http://www.cnrtl.fr/definition/th%C3%A9> (consulté le 12/12 2020).

²⁹⁹ *Ibidem*

³⁰⁰ *Ibidem*.

thérapeutique.³⁰¹ Cet élargissement du sens à une boisson ne se limite pas à la simple plante de l'arbre à thé et ce depuis un certain temps. À partir du XVII^e siècle, apparaît la signification du thé comme une « boisson ou infusion qui soit rappelle le thé par son aspect biologique soit se prépare de la même manière ».³⁰² Le mot « thé » prend donc en compte d'autres plantes qui ont des propriétés pharmacologiques similaires et une posologie semblable. Afin de distinguer les feuilles de l'arbre à thé de ces autres variétés, ces dernières sont souvent décrites sous leur nom scientifique, mais en précisant que les infusions sont réalisées « à la manière du thé » ou alors elles sont dénommées « thé de [variété ou lieu] ». C'est le cas notamment du thé de camomille, thé de tilleul ou thé des Jésuites.³⁰³ Cependant, certaines dénominations, comme par exemple le thé suisse, peuvent regrouper un ensemble de variétés ayant soit des propriétés similaires soit une région commune. Si nous reprenons l'exemple du thé suisse, il regroupe l'hysope, le lierre terrestre, l'origan, le romarin, la sauge, le tussilage, etc.³⁰⁴ Dans ce cas-ci, les plantes et herbes sont pour la plupart vulnérables.³⁰⁵

2. Évolution de la définition du mot « thé » dans les dictionnaires d'Ancien Régime

Le mot « thé » apparaît très rapidement, de façon parfois élémentaire, dans les dictionnaires d'Ancien Régime. Parallèlement à son introduction en Europe, le mot apparaît comme entrée dans les dictionnaires. À partir du XVIII^e siècle, des termes apparaissent pour décrire les lieux de consommation et de vente ainsi que les ustensiles nécessaires pour le thé : boîte à thé, théerie.³⁰⁶ En 1700, par exemple, est introduit le mot *cabaret à thé* pour désigner l'établissement où l'on peut consommer du thé.³⁰⁷

³⁰¹ *Ibidem.*

³⁰² *Ibidem.*

³⁰³ *Ibidem.*

³⁰⁴ Cette appellation est utilisée par le docteur suisse Michel Schoupach pour désigner l'Euphrasie étant un mélange d'herbes et ne pouvant pas faire d'effet positif à la santé (*Usage du thé, ordonné par le médecin de la montange Michel Schoupach, de Lagnau, en Suisse, précédé de la description physique de cet abrisseau, et de son usage en Chine*, Lagnau, Paris, 1775, p. 21 ; *ibidem*).

³⁰⁵ Une plante ou un remède vulnérable soigne les plaies et les traumatismes. (*Vulnérable*, dans CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE (CNRTL), *OrtoLang...*, <https://www.cnrtl.fr/definition/vuln%C3%A9raire//0> (consulté le 11 avril 2020)).

³⁰⁶ « Etablissement où l'on produit du thé ou encore le terrain où l'on pratique la culture du thé ». *Ibidem.*

³⁰⁷ *Ibidem.*

1.2 Le traitement du mot « thé » de la première à la cinquième édition du Dictionnaire de l'Académie Française

1.2.1 L'évolution du mot « thé »

La première édition de ce dictionnaire écrite et composée par des académiciens est publiée en 1694.³⁰⁸ Aucune définition n'est trouvée pour le mot thé dans la première édition alors même que plusieurs grands médecins et intellectuels (Jacob Bontius, Cornelis Bontekoe, Nicolas Tulp, Phillippe-Sylvestre Dufour, Nicolas de Blégny, Nicolas de Boisregard) commencent à écrire des traités et des notices dans d'autres dictionnaires.

Pour trouver une définition succincte du thé dans le *Dictionnaire de l'Académie française*, il faut attendre 1718, date de la deuxième édition du texte : « sorte de feuille plus longue que large, pointuë par le bout et dentelée, qui vient sur un petit arbrisseau de la Chine, et dont on fait une infusion que l'on prend chaude et que l'on appelle aussi thé. Prendre plusieurs tasses de thé. Thé verd. Thé noir ». ³⁰⁹ Cette définition reste très peu détaillée par rapport aux éditions qui se succèdent. Un certain attrait pour cette plante demeure, même si la définition est courte. La possibilité d'infuser du thé est évoquée mais sa description reste très sommaire : les académiciens ne mentionnent pas le nombre de tasses ni les usages thérapeutiques que l'on peut envisager alors même que certains traités médicaux sont déjà publiés sur ce sujet.³¹⁰ Entre la seconde et la troisième édition³¹¹, par conséquent entre 1718 et 1740, dans le milieu académicien, la conception du thé n'évolue guère car la définition de cette plante et boisson reste la même. Pourtant, comme mentionné avant, le thé est de mieux en mieux connu et ce même en France durant la première moitié du XVIII^e siècle : plusieurs traités et dictionnaires, mentionnent le thé ainsi que ses vertus.³¹²

Les propriétés pharmacologiques restent néanmoins absentes des notices de la quatrième et de la cinquième édition. En 1798, la notice est identique à celle de 1762 : « Arbrisseau qui croît à la Chine et au Japon. On nous en apporte les feuilles, que nous appelons aussi Thé. Cette feuille est plus longue que large, pointue par le bout & dentelée. On en fait une infusion que l'on prend chaude, et que l'on nomme aussi Thé. Prendre plusieurs tasses de thé.

³⁰⁸ Éditorial, dans ACADÉMIE FRANÇAISE, *Dictionnaire de l'Académie française*, <https://www.dictionnaire-academie.fr/> (consulté le 11 avril 2020).

³⁰⁹ Thé, dans *Nouveau Dictionnaire de l'Académie...*, p. 691.

³¹⁰ Le traité intitulé *Le bon usage du thé, café et du chocolat pour la préservation & pour la guérison des maladies* rédigé par Nicolas de Blégny prend déjà en compte cette notion tout comme les écrits de Philippe Sylvestre Dufour. (DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé, café et du chocolat pour la préservation & pour la guérison des maladies*, Paris, 1687).

³¹¹ Thé, dans *Dictionnaire de l'Académie Française*, 3^e édition, t. 2, Paris, 1740, p. 766.

³¹² CERQUIGLINI, B., *L'accent du souvenir Paris*, 1995, p. 16 ; SLATKINE, *Monographie du Dictionnaire de l'Académie française*, Paris, 1970, p. 16.

Thé vert. Thé bou, ou Thé noir. Le Thé bou est du thé séché au soleil, & le Thé vert est séché au four ».³¹³ À la différence que la version de 1798 comprend un ajout : « On appelle Thé, depuis quelques années, une espèce de collation, dans laquelle on sert du thé, et qui sert d'occasion pour réunir le soir une société nombreuse. Donner un thé. Il y a thé chez Madame une telle. Je suis invité à un thé ».³¹⁴ Nous supposons à partir de cette description que la société lettrée accepte donc cette boisson dans ses mondanités à la fin du XVIII^e siècle.

Ces dernières versions sont donc très similaires et bien plus précises et détaillées que celles de 1718 et de 1740. Le thé peut provenir de Chine mais également du Japon. Dans les éditions antérieures à celles de 1762, le Japon comme pays producteur de thé est-il omis volontairement ou est-ce par méconnaissance alors même que certains pays se fournissent à partir de ce pays ? De plus, si l'on compare les quatre éditions, celles de la première et celles de la deuxième moitié du XVIII^e siècle, on observe que le thé désigne avant 1750 les feuilles ainsi que la boisson alors qu'après 1750, il désigne non seulement les feuilles et la boisson, mais également l'arbuste et la « collation, dans laquelle on sert le thé, et qui sert d'occasion pour réunir le soir une société nombreuse ».³¹⁵ On insiste moins sur les propriétés thérapeutiques déjà connues dès le XVII^e siècle mais bien plus sur la plante elle-même ainsi que l'aspect sociétal qu'elle représente. En 1798, la dimension sociale est clairement attestée et le fait de boire du thé est accepté. De plus, dès 1750, on relève le fait que le thé est importé par les marchands européens et dans ce cas-ci français. Il nous semble plus que probable que dans les dictionnaires anglais, ou néerlandais, les évolutions sont similaires, sous bénéfice d'inventaire.

2.1.2 Un élargissement de l'enquête à d'autres mots

Si l'on effectue une recherche du mot « thé » dans la seconde édition, on s'aperçoit que plusieurs entrées correspondent soit à la définition thé soit à des objets ou des actions pouvant se rapporter à la plante ou la boisson. C'est notamment le cas pour l'entrée *prise* décrivant un médicament ou certaines liqueurs : « Se dit de la dose ou de la drogue qu'on prend une fois pour se purger ».³¹⁶ Quand on décrit une prise de thé, selon les académiciens du XVII^e

³¹³ Thé, dans *Dictionnaire de l'Académie Française...*, <http://www.cnrtl.fr/definition/academie4/th%C3%A9>.

³¹⁴ *Ibidem*.

³¹⁵ Thé, dans *Dictionnaire de l'Académie Française. Revu, Corrigé et Augmenté par l'Académie elle-même...*, p. 655. (<http://portail.atilf.fr/cgi-bin/dico1look.pl?strippedhw=th%E9&dicoid=ACAD1798&headword=&dicoid=ACAD1798>, consulté le 12/12).

³¹⁶ *Prise*, dans *Nouveau Dictionnaire de l'Académie Française...*, p. 365.

siècle, il s'agit de prendre un médicament. Dans cette seconde édition, quatre notices peuvent se rapporter au thé et à ses usages : un *cabaret* est une table ou un plateau permettant de servir le thé, une *tasse* rend possible de boire le thé, un *bain-marie* est utilisé pour préparer l'infusion et *mariné* désigne un adjectif utilisé pour les plantes telles que le thé, le café et le chocolat qui est mouillé dans les fonds de cales lors du transport des marchandises provenant du Nouveau Monde.³¹⁷

À travers cette courte étude lexicographique, on peut observer que la conception et la vision que les auteurs ont du thé dans les dictionnaires se portent de plus en plus sur l'aspect physique de la plante et sur le commerce avec la Chine, moins avec le Japon. Les propriétés thérapeutiques sont peu à peu laissées de côté, dans le dictionnaire étudié, contrairement aux dictionnaires plus scientifiques et spécialisés réalisés par des médecins et agronomes des XVII^e et XVIII^e siècles, dans lesquels interviennent de manière plus importante les questions relatives à la culture de la plante, les propriétés pharmacologiques, le séchage et la préparation de la tisane.

1.3 Comparaison de la définition du thé entre le *Dictionnaire Oeconomique* de Noël Chomel et le *Dictionnaire Universel François et Latin contenant la Signification et la Définition des Sciences et des Arts avec les termes latins qui peuvent y convenir* de Trévoux.

Alors même que les éditions du *Dictionnaire de l'Académie française* proposent des définitions relativement succinctes et imprécises, le *Dictionnaire Oeconomique* de Noël Chomel³¹⁸ ou encore le *Dictionnaire* de Trévoux datant de 1738-1742 contiennent une définition très précise du thé.³¹⁹ Ces œuvres se veulent scientifiques, plus pratiques et complètes. Elles abordent tout ce qui entoure la plante : son utilisation, ses propriétés, son aspect physique, sa préparation s'il s'agit d'une boisson, son stockage, etc. Ces livres sont par conséquent prioritairement des dictionnaires spécialisés dans certaines thématiques, contrairement aux éditions du *Dictionnaire de l'académie française*, plus lexicographiques.

La troisième édition du *Dictionnaire de l'Académie française* ne mentionne pas les régions productrices de thé non chinoises (Japon, Royaume du Siam, Tartarie) contrairement

³¹⁷ *Plateau, Tasse et Mariné*, dans *Nouveau Dictionnaire de l'Académie...*, p. 292, 31, 665 ; *Bain-Marie*, dans *Nouveau Dictionnaire de l'Académie...*, p. 125.

³¹⁸ Si vous désirez obtenir davantage d'informations sur l'agronome Noël Chomel, vous pouvez consulter l'annexe 1.

³¹⁹ TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin...*, col. 163-164.

au dictionnaire de Noël Chomel et le Trévoux, de la même période, qui contiennent des informations sur ces régions.³²⁰

Selon Noël Chomel, il existe deux variétés de thé fort similaires : le thé et le *Cha*³²¹ ou *Tcha*. Très peu de différences existent entre ces deux espèces. Les dictionnaires scientifiques de Noël Chomel et de Trévoux cherchent à définir le thé à partir d'observations ou de comparaisons avec des sujets qu'ils connaissent. Ils comparent par exemple la taille de l'arbuste à thé d'un grenadier, d'un myrte ou encore d'un groseiller.³²² Le *Dictionnaire* de Trévoux s'oppose à cette théorie en disant qu'il n'existe qu'une seule variété : celle provenant de l'*Arbor Thea*. Le *Cha* ou le *Tcha* a une prononciation différente pour une seule espèce.

L'arbuste a besoin de trois ans de développement après ensemencement pour que les feuilles soient utilisables à cent pour cent et pour avoir un bon rendement.³²³ Néanmoins, une première récolte peut être réalisée après la première année.³²⁴ Celle-ci subit en fonction de la variété de thé souhaitée (thé noir, thé vert, thé « bou ») un séchage particulier. Le procédé de séchage est le même pour chaque année de moisson. Les seules différences sont l'attention portée la première année à la cueillette et au séchage pour avoir un bon thé, et la variété de thé qui est différente. Selon le *Dictionnaire Oeconomique* de Noël Chomel, les feuilles sont « exposées à la vapeur de l'eau bouillante pour ramolir ».³²⁵ Après quoi, elles sont séchées sur des plaques métalliques sur un feu doux.

Les aspects curatifs, colorants et gustatifs sont différents selon la variété de thé choisie et le temps de séchage. Le thé rouge a une vertu purgative et digestive très forte contrairement au thé vert dont les vertus sont diversifiées mais dont la prise doit être limitée.³²⁶ Le thé noir est souvent préféré au thé vert mais son action sur le corps humain est diversement conseillée par les auteurs.³²⁷

Dans la plupart des traités et dictionnaires « scientifiques », les vertus accordées au thé sont assez semblables : il guérit certaines maladies (la goutte, la gravelle, les maladies du foie, des intestins, du cerveau) et prévient l'apparition de certains maux (la démence, la vieillesse,

³²⁰ *Ibid.*, p. 163 ; *Thé*, dans CHOMEL, N., *Dictionnaire Oeconomique...*, p. 302 ; *Thé*, dans *Dictionnaire de l'Académie Française...*, p. 766.

³²¹ Selon les traités chinois traditionnels, ce mot désignerait dès le XII^e siècle à la fois la plante et la boisson à base d'eau. (DELAVEAU, P. et TRÉPARDoux, FR., *Origine et historique du mot thé...*, p. 248).

³²² *Ibid.*, p. 302.

³²³ *Ibidem.* ; TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin...*, col. 163-164.

³²⁴ *Ibidem.*

³²⁵ CHOMEL, N., *Dictionnaire Oeconomique...*, p. 302-303 ; TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin...*, col. 163.

³²⁶ *Ibid.*, col. 164.

³²⁷ *Ibidem.*

les vapeurs du sommeil, les calculs rénaux, l'ivresse, etc.).³²⁸ Les traités et dictionnaires nuancent fortement et argumentent l'action plus ou moins prononcée que le thé peut avoir en infusion sur le corps et sur les maladies.

Ces auteurs évoquent des aspects curatifs, économiques et l'aspect socio-culturel englobant le mot « thé ». Selon le Trévoux, ce dernier désigne également le « moment de consommer le thé par les Chinois ».³²⁹ Le thé est donc synonyme de moment de partage, offert à chaque rencontre à des amis.³³⁰ Noël Chomel évoque également les doses, les techniques d'infusion chinoises et japonaises et le stockage des feuilles dans, par exemple, des boîtes en fer blanc.³³¹ Celles-ci permettent une meilleure conservation des feuilles à long terme.³³²

En conclusion, les dictionnaires d'Ancien Régime ne sont pas les seuls textes à traiter du thé. Les auteurs scientifiques de cette période ont également écrit à ce propos. Il convient pour mieux comprendre l'usage et l'introduction de la plante en Europe de s'intéresser aux propos des différents scientifiques à travers la lecture de leurs écrits (traités médicaux, matière médicale, thèses de médecine, correspondance, etc.). De plus, au vu des différents sens que peut prendre le mot thé, il nous semble important de nous intéresser à la perception que ces scientifiques ont de la plante, de sa culture, des sortes de thé utilisables et des critères qu'ils utilisent pour la décrire.

³²⁸ *Ibidem* ; CHOMEL, N., *Dictionnaire Oeconomique...*, p. 302.

³²⁹ TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin...*, col. 164.

³³⁰ *Ibidem*.

³³¹ CHOMEL, N., *Dictionnaire Oeconomique...*, p. 303.

³³² *Ibidem*.

Chapitre 3 : Les manières de décrire le thé

Après avoir découvert, dans les dictionnaires d'Ancien Régime, que le mot « thé » recouvre plusieurs notions en plus de la plante en elle-même (usage social, préparation des infusions, etc.), il faut s'arrêter sur la façon dont les savants décrivent tant la boisson que la plante et sa culture. L'objectif de ce chapitre est de montrer d'une part, l'évolution de la perception que les auteurs ont du thé aux XVII^e et XVIII^e siècles en les comparant et d'autre part de relever les critères qui sont utilisés par les auteurs pour décrire le thé.

1. Évolution des connaissances sur cette plante : une longue tradition

La description de cette plante dépasse le cadre strict des sources choisies pour cette étude et atteste une longue tradition.

Le premier à mentionner cette plante est l'auteur et géographe Giovanni Battista Ramusio en 1575.³³³ Il indique également les liens qui existent entre l'Extrême-Orient et l'Europe. Il y décrit la découverte du « Chiai Catai ». ³³⁴ Entre 1572-1592, Jan Huygen van Linschoten, lors d'un voyage qu'il effectue vers l'Asie sur un bateau portugais, est le premier Hollandais à mentionner la plante. Le commentaire qu'il en fait dans son *Itinerario, voyage ofte schipvaert van Jan Huygen Van Linschoten naer Oost ofte Portugaels Indien* a un impact considérable sur le commerce des Provinces-Unies.

Les connaissances et les descriptions à propos du thé se multiplient tout au long du XVII^e siècle à partir du moment où son usage devient peu à peu connu :

- En 1653, dans son journal de voyage décrivant ses missions en Asie, le prêtre Alexandre de Rhodes décrit la plante en ajoutant à la définition existante, des caractéristiques propres à celle-ci et à la boisson. Il ne mentionne pas d'autres usages de la plante que celui de remède.³³⁵

³³³ RAMUSIO, G.B., *Navigazioni et viaggi*, Venise, 1575.

³³⁴ LJOSNE, F., *Raccogliere, e metter insieme* : la compilation comme support d'une histoire globale. *Les Navigazioni et viaggi* de G. B. Ramusio, Venise, 1550-59, dans *e-Spania, Revue interdisciplinaire d'études hispaniques médiévales et modernes*, n° 30 : *Quelle histoire globale au XVI^e siècle*, 2018, <https://journals.openedition.org/e-spania/27800#quotation> (consulté, le 10 avril 2020) ; COULTON, R., MARKMAN, E. et MAUGER, M., *Empire of Tea...*, p. 19.

³³⁵ DE RHODES, P., *Divers voyages et missions du P. Alexandre de Rhodes...*, p. 48-52.

- Le botaniste Jacob Bontius effectue également un voyage vers la ville de Batavia et consigne les nouvelles plantes pouvant être utilisées comme remède et décrit le thé.³³⁶ Ce livre est publié après sa mort en 1658 sous le titre de *De Indiae Utriusque re naturali et medica* par Guillaume Pisonis, médecin d'Amsterdam.

En 1716, le traité *Selsames Asien. Amoenitates Exoticae*, du botaniste Engelbert Kaempfer est retenu notamment par Thomas Short et par Jean-Frédéric Cartheuser comme référence pour donner un panorama précis du thé puisque l'auteur a voyagé jusqu'en Asie pour rendre compte de l'aspect botanique de la plante.³³⁷ C'est sur base de ce tableau que des auteurs du XVIII^e siècle tels que Thomas Short établissent leur descriptif. Ce dernier exemple permet de se rendre compte que les savants européens ne sont pas forcément partis en Orient pour découvrir cette plante. Dès lors, ils se basent sur des ouvrages plus anciens ou des récits de voyages de ceux qui l'ont connue et en donnent un aperçu.³³⁸ En fait, ils ne connaissent que très peu d'éléments sur le thé.³³⁹

³³⁶ BONTIUS, J., *Historiae naturalis De Herba seu fructice uem chinensis The dicunt unde potum suum eiusdem nominis conficiunt*, dans, PISON, G., *De Indiae Utriusque Re Naturali et Medica. Libri Quatuordecim. Quorum contenta pagina sequens exhibet*, Amsterdam, 1658.

³³⁷ SHORT, TH., *Discourse on Tea...*, p. 1 ; Chapitre XII. Du Thé oriental, et du vrai Teucrium, dans *Matière médicale, traduite du latin de M.J.F.R. Cartheuser...*, p. 358.

³³⁸ Si vous désirez de plus amples informations sur les récits de voyages sur le thé ainsi que sur les voyages de missionnaires en Chine durant l'Ancien Régime : VATTÉ, CL., *Les récits de voyages des Occidentaux...*

³³⁹ HOHENEGGER, B., *Liquid Jade...*, p. 183.

2. La perception du thé par les savants au moyen de leurs descriptions

Afin de décrire au mieux le thé, les auteurs d'Ancien Régime utilisent différents critères : son aspect botanique, sa culture, son nom, les différentes sortes existantes mais aussi son goût, l'odeur lorsque les feuilles sont infusées, la catégorie de plante à laquelle appartient le thé, la méthode pour préparer l'infusion ainsi que ses usages.³⁴⁰ Il est bon de rappeler que le thé est décrit différemment lorsqu'il s'agit de la plante que lorsqu'il s'agit de la boisson, c'est pourquoi nous nous intéresserons à la description de ces deux aspects du thé.

Notons avant tout qu'un seul savant ne cherche pas à décrire le thé selon une méthode que l'on qualifierait aujourd'hui de scientifique ou botaniste. Il s'agit de Cornelis Bontekoe. Dans son *Tractaat van het excellenste kruid*, il décrit les qualités des différentes sortes de thé pour savoir lequel boire mais ne s'intéresse que très peu à l'aspect physique et à sa culture, considérant que cela n'est pas pertinent pour informer la société sur la manière et les règles à mettre en place pour le consommer.³⁴¹ Cependant, dans son deuxième traité, Cornelis Bontekoe ajoute une courte description botanique.³⁴² Nous supposons que cette définition tardive reste importante à ses yeux mais elle est peu détaillée. Il peut également s'agir d'un moyen pour convaincre un lectorat plus sceptique du bien-fondé de son propos.

2.1 Description botanique de la plante

2.1.1 Son appellation et sa catégorisation

L'appellation « thé » n'est pas uniforme si l'on analyse le corpus et c'est un élément relevé par les historiens et médecins aujourd'hui.³⁴³ Cette plante figure sous plusieurs noms : *Cha*, *Tcha*, *Tschja*, *Theh*, *Thea*.³⁴⁴ Ainsi, le médecin Jean-Frédéric Cartheuser, dans sa *Matière médicale* traduite en 1765, remarque que « Le Thé, que les Chinois appellent Theh, et ceux du

³⁴⁰ Les utilisations du thé sont davantage traitées dans la troisième partie de ce mémoire, qui porte sur les usages médicaux et sociaux du thé dans la société.

³⁴¹ "Onse geleerde Schryvers van de kryden hebben een mode, om als sy een kruid beschrijven, te ondersoeken sijn geelsagt, soort, plaats en tijd, waar, en wanneer 't wast, alle sijne nanamen, sijn natuur, gedaan'e wortel, bladeren, bloeyssel, saad, sijn werking, waar mede een boek vervuld. 't Myne sal niets van dat alles hebben, om dat myn tyd te kostelijk is, omse soo onnut te besteden; al die schone wetenschap doet weynig of geen profijt; 't is genoeg voor de THEE-drinkers, dat de Chinesen, en andere't selve cultiveren, en in overvloed doen vervoeren tot ons, en anderen natien". (BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid*..., p. 298-299)

³⁴² Cette description figure dans le point suivant.

³⁴³ DELAVEAU, P. et TRÉPARDOUX, FR., *Origine et historique du mot thé*..., p. 248-250 ; HOHENEGGER, B., *Liquid Jade*..., p. 179-181 ; VATTÉ, CL., *Les récits de voyages des Occidentaux*..., p. 9.

³⁴⁴ *Usage du thé, ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach*..., p. 1.

Japon Tsja ou Tsjaa, se dit des feuilles d'un certain arbrisseau oriental (...) ».³⁴⁵ Il établit par conséquent que le nom attribué « thé » varie en fonction de son origine géographique et désigne la plante en tant qu'élément botanique.³⁴⁶ Cette observation ne se limite pas à cet auteur, l'ensemble des auteurs du corpus de sources soulève cette double appellation.³⁴⁷ D'autre part, le médecin Nicolas de Blégny considère que le thé désigne non seulement la plante mais surtout la petite feuille desséchée apportée des Indes Orientales ou encore la teinture de cette feuille.³⁴⁸

Le médecin Charles-Louis Cadet de Gassicourt met en avant au début du XIX^e siècle que le thé provient d'une seule sorte de théier : le *thea viridis*.³⁴⁹ Néanmoins, dans le traité scientifique de Linné de 1753, l'historienne Claire Vatté identifie qu'originellement les scientifiques considèrent qu'il existe deux genres de théiers : le *Thea sinensis* et le *Camilla sinensis*.³⁵⁰ Aujourd'hui, les scientifiques ont identifié que ces deux espèces n'en forment qu'une seule, le *Camilla sinensis*.³⁵¹ Le médecin Benoît Dabadie confirme que ces deux espèces existent et qu'elles font partie du genre des *Thea* ou théacées et qu'elles sont toutes deux cultivées en Asie du sud-ouest.³⁵² Le débat relatif à ces deux espèces persiste depuis l'arrivée du thé en Europe au XVIII^e siècle.³⁵³

Le médecin et botaniste William Cullen et son traducteur, le médecin Louis Caullet de Veumorel, insistent sur l'affinité entre le thé et le café sur le plan botanique et médical. C'est pour cette raison que William Cullen les décrit dans une même notice.³⁵⁴ Ils appartiennent à un ensemble appelé les « plantes sédatives », nommées ainsi du fait « qu'ils affaiblissent le ton de l'estomac qu'à cause qu'ils diminuent le pouvoir nerveux, quoique leurs effets se trouvent infiniment variés par l'habitude ou les différentes constitutions ».³⁵⁵

³⁴⁵ Chapitre XII. Du Thé oriental, et du vrai Teucrium, dans *Matière médicale traduite du latin de J.F.R Cartheuser*..., p. 357.

³⁴⁶ HOHENEGGER, B., *Liquid Jade*..., p. 178-181.

³⁴⁷ DUFOUT, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café*..., p. 225.

³⁴⁸ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé*..., p. 1-2.

³⁴⁹ CADET DE GASSICOURT, CH.-L., *Le thé est-il plus nuisible qu'utile ? ou histoire analytique de cette plante et moyens de la remplacer avec avantage*, Paris, 1808, p. 7.

³⁵⁰ VATTÉ, CL., *Les récits de voyages des Occidentaux*..., p. 16.

³⁵¹ *Ibidem.* ; Introduction, dans HEISS, M.L. et HEISS, R.J., *The Story of Tea*..., s.p.

³⁵² DABADIE, B., *Du thé, de son histoire*..., p. 73 ; HARA, Y., *Green Tea*..., p. 1-2

³⁵³ HOHENEGGER, B., *Liquid Jade*..., p. 182-187.

³⁵⁴ CAULLET DE VEAUMOREL, M., *Cours de matière médicale de M. William Cullen*..., p. 243.

³⁵⁵ *Ibid.*, p. 244-245.

2.1.2 Sa description botanique

Dans le second *Theetraktaat*, Cornelis Bontekoe donne une courte définition du thé par sa description physique : « Ce petit arbre est de la même grandeur que nos groseillers, car elle est un buisson ou un arbuste. Je pense que ses rangées de petites branches sont, en proportion modérément épaisses et d'écorce blanche. Les feuilles sont vertes assez foncées, allongées, car pointues, et sculptées tout autour, depuis la tige, jusqu'après la pointe monte un nerf, qui alors se répand en plusieurs petits nerfs jusqu'aux côtés comme l'on peut le voir dans la plupart des feuilles. La feuille ressemble beaucoup à la forme de celles du buisson (...) La feuille est également unie et non laineuse comme certaines feuilles du Spirea ». ³⁵⁶ Dans cet extrait, Cornelis Bontekoe se veut le plus complet possible : la taille, la catégorie à laquelle le théier appartient, la forme des feuilles, les nervures des feuilles. Selon lui, le thé est un arbuste de taille moyenne sur lequel poussent des petites feuilles vertes foncées composées de terminaisons nerveuses.

Par ailleurs, il ne s'agit pas de la première définition de cet arbrisseau. Pour analyser l'exactitude de cette première définition, les notices de Jacob Bontius ou encore de Nicolas de Blégny peuvent servir de point de comparaison.

Jacob Bontius, en 1631 déjà, indique que « les tiges et les branches de tout l'arbrisseau sont couvertes, du pied jusqu'au sommet, élégamment, de fleurs perpétuelles et de feuilles délicates, en pointe engendrées sur le pourtour ». ³⁵⁷ Cinq rangées de feuilles de tailles variables se succèdent sur tout le pourtour des branches du théier : les premières feuilles sont plus grandes que les secondes étant plus basses sur l'arbrisseau. ³⁵⁸ Il décrit également les fleurs comme étant des spécimens blancs, d'assez grande taille semblable aux roses sauvages d'Europe et aux bourgeons d'églantiers. Lorsque les pétales de ces fleurs tombent, ces dernières se transforment en fruits à l'apparence de grandes cosses rondes et noires. ³⁵⁹

³⁵⁶ «Dit boomtjen is van groote als onse Aalbesse boomtjes, want se is een struyk oft heester. Hare rijsjes oft takjes zijn, na proportie matig dik, wit van bast soo ik mein. De bladeren zijn vry donkere-groen, langwerpig, voor spits, en rondom gekerft, van het steekjen af, tot na de punt toe loopt een synuw, die dan verscheyde senuwtjes na de syden afschieten gelijk in de meeste bladen gesien werd. Het blad gelijkend seer wel in figuur na eke Heester, die by Herbariste Spirea van Theophrastus genoemt werd, maar de thee is veel groender. Het blad is ook effen en niet wolagtig, gelijk sommige bladen.» (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 2).

³⁵⁷ «Caules et ramunculi totius fruticis a pede usque ad verticem, perpetuis et infinitis floribus et foliis tenuibus, acuminatis, in ambitu crenatis,ornate vestiuntur» (BONTIUS, J., *Historiae naturalis...*, p. 488-489).

³⁵⁸ *Ibid.*, p. 487.

³⁵⁹ *Ibid.*, p. 489.

Un siècle plus tard, en 1731, le médecin Nicolas de Boisregard décrit le théier comme un arbrisseau ayant des « feuilles assez semblables à celles de nos Amandiers, mais beaucoup plus minces, et crenelées plus proprement ; les fleurs en sont à cinq feuilles blanchâtres disposées autour du même centre, qui est occupé par une touffe d'étamines ; à ces fleurs succèdent des fruits verts d'abord, puis fort bruns ; ce sont des coques assez dures, quoique, quelques fois simples et sphériques, qui crevent le plus souvent, et laissent voir une espèce de noisette, moins brune et plus lisse, remplie d'un noïau charnu (...) ».³⁶⁰

Les descriptions de ces botanistes sont presque figuratives : il est possible de se représenter l'apparence du théier à partir de leurs mots. Elles complètent et nuancent celle de Cornelis Bontekoe en ce sens qu'elles évoquent la forme des feuilles mais surtout la fleur du théier et son fruit, deux éléments caractéristiques du théier absents de la description de ce médecin et pourtant déjà connus. Il semble donc que la perception que cet auteur a du théier ne soit pas la même que celle des autres médecins de la même période. Cornelis Bontekoe est fort attaché à l'infusion de thé, une boisson miraculeuse, selon lui, réalisée seulement à partir des feuilles du théier. Il ne lui semble donc pas intéressant de décrire le reste de l'arbuste.

Un point commun dans les différentes descriptions est la comparaison du thé aux plantes cultivées ou connues par des auteurs anciens : les feuilles sont « semblables à celle de nos amandiers »³⁶¹, cerisiers, myrtes, griottiers, rosiers sauvages ou encore des églantiers européens.³⁶² Cornelis Bontekoe compare le thé à la culture du *Spirea* du botaniste Théophraste³⁶³.³⁶⁴ Jacob Bontius souligne lui également la ressemblance avec « les feuilles de la grande consoude mais elles sont coupées dans sa circonférence et dentelées ».³⁶⁵ Selon Nicolas de Blégny, les botanistes établissent également le parallèle entre cette plante au niveau structurel avec le Piment royal (*Chmaleagnus*), le *Myrtus Brabantica* ou encore le Sumach.³⁶⁶

Par conséquent, le thé peut être décrit comme un arbuste pouvant atteindre, selon l'historienne Claire Vatté, cinq mètres de hauteur dont les feuilles sont cannelées, pointues et

³⁶⁰ DE BOISREGARD, N., *Le thé de l'Europe...*, p. 19-20.

³⁶¹ *Ibidem*.

³⁶² *Usage du thé, ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 2 ; Chapitre XII. Du Thé oriental, et du vrai *Teucrium*, dans *Matière médicale, traduite du latin de M.J.F.R. Cartheuser...*, p. 359.

³⁶³ Théophraste est un auteur grec du III^e-IV^e siècle avant Jésus-Christ. Il rédige une histoire naturelle des plantes en les départageant selon les propriétés médicinales datant de 350 -287 ab CN. (AMIGUES, S., *La "science aimable" de Théophraste*, dans *Comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, n°4, 2001, p. 1653-1654).

³⁶⁴ "Het blad gelijkend seer wel in figuur na elke Heester, die by Herbariste *Spirea* van Theophrastus genoemt werd, maar de thee is veel groender." (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 2).

³⁶⁵ "Sed dum arefacta in aqua tepida dissolverem, inveni ea omnino similia esse foliis *Consolidae*, sed incisa sunt in circumferentia, et dentata." (BONTIUS, J., *Historiae naturalis...*, p. 487)

³⁶⁶ DUFOR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café...*, p. 234-235.

ne tombent pas, ce qui permet une cueillette répétée sur un même spécimen.³⁶⁷ Cette taille paraît toutefois fort grande, à moins qu'il ne s'agisse de la hauteur maximale que le théier peut atteindre s'il n'est pas taillé. En effet, dans le traité de Nicolas Eloy, le théier « n'excède rarement la hauteur de quatre ou cinq pieds »³⁶⁸, ce qui correspond au XVIII^e siècle à environ 1 mètre 62.³⁶⁹ De plus, cet arbuste est comparé au groseiller ou encore au rosier sauvage et ces plantes ont une taille moyenne d'1m50.

On note donc qu'au XVIII^e siècle les descriptions sont soit reprises des textes plus anciens soit davantage détaillées. Le médecin Nicolas Eloy se base ainsi, pour donner une description de la plante, sur la notice provenant du dictionnaire scientifique de James Robert de 1743-1745.³⁷⁰ Ce texte est d'ailleurs repris à l'identique.

En se basant sur l'observation des gravures d'époque, il est clair que les connaissances sur cet arbuste ne sont pas uniformes et que la perception de celui-ci peut être diverse. Nicolas de Boisregard, par exemple, fait référence à une planche gravée réalisée par le botaniste brabançon Jacques Breynius, figurant dans la notice sur le thé dans l'histoire naturelle de Jacob Bontius en 1631, qui représente un arbuste à feuilles sans fleurs et fruits.³⁷¹ (Annexe 5 Fig. 1³⁷²) L'illustration dans le traité de Philippe-Sylvestre Dufour de 1671 donne une représentation toute différente de la plante et de sa culture : sur cette gravure, le théier n'est constitué que d'une seule tige ou un rameau et non un arbuste. (Annexe 5 Fig. 3) Les deux illustrations n'en montrent ni les fleurs ni le fruit. John Hill, traitant de la botanique exotique à la fin du XVIII^e siècle, représente quant à lui une seule branche de théier avec ses feuilles mais également ses fleurs blanches et ses fruits. (Annexe 5 Fig. 2) Nous en concluons que même si les connaissances sur cette plante sont nombreuses, les gravures n'évoluent pas aussi rapidement. L'évolution est plus lente et ceci induit des erreurs : une tige et non un arbuste ; un arbuste sans fleurs ou fruit. De plus, cela montre que les graveurs ne considèrent pas ou peu important de représenter les fleurs et fruits du théier avant la fin du XVIII^e siècle.

³⁶⁷ VATTÉ, CL., *Les récits de voyages des Occidentaux...*, p. 16.

³⁶⁸ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 10-11.

³⁶⁹ Un pied de Paris correspond à 0,3248m (BLAMONT, J., *La mesure du temps et de l'espace au XVII^e siècle*, dans *Dix-septième siècle*, n° 213, 2001, p. 579-611).

³⁷⁰ *Thea*, dans ROBERT, J., *A medicinal dictionary...*, p. 3-4.

³⁷¹ DE BOISREGARD, N., *Le thé de l'Europe...*, p. 19-20.

³⁷² Dans cette annexe, vous trouverez trois gravures présentes dans les traités médicaux sur le thé.

2.2 La provenance du thé et la culture :

2.2.1 *Les régions de culture : Chine-Japon-Siam*

Le thé, *Camilla sinensis Theacae*, est une plante qui pousse exclusivement en Asie du sud-est et plus particulièrement en Chine, au Japon et dans le royaume de Siam, royaume faisant alors partie de la Chine.³⁷³ Le botaniste Jacob Bontius situe la culture de thé principalement dans ces trois régions mais indique que la production du Siam est moins importante.³⁷⁴ La notice sur le thé rédigée par le médecin Nicolas Tulp dans le deuxième tiers du XVII^e siècle mentionne elle aussi ces lieux mais insiste sur la production provenant de la région de Siam. Selon lui, celle-ci est plus importante que celle de Chine ou du Japon.³⁷⁵ Hormis ces deux exceptions, la culture du thé est toutefois généralement située en Chine ou au Japon.

L'analyse des sources permet de se rendre compte que bien que le thé pousse dans ces différents pays, certaines régions plus spécifiques ont un plus haut rendement. En Chine, par exemple, la plante croît majoritairement dans la province de Nankin ou du Kiangnan³⁷⁶ ainsi qu'autour du village de Chincheau, dans la province de Hu-Quang.³⁷⁷ Les feuilles provenant de ces endroits sont qualifiées comme « les plus excellentes feuilles de Cha, ou de thé »³⁷⁸. Philippe Sylvestre Dufour et Jacob Spon insistent en 1671 sur la production autour des villes de Chincheau et de Hoeicheu.³⁷⁹ Ces régions correspondent à une zone particulièrement fertile et montagneuse du Yang-Tsé-Kiang appelé également le fleuve Bleu, qui traverse la Chine d'Est en Ouest depuis la ville de Shanghai.³⁸⁰ Le botaniste Pierre Pomet identifie en 1694 une seconde zone de culture abondante : les contrées avoisinant la ville de Beijing correspondant à la région traversée par le fleuve Jaune ou Pinyin.³⁸¹ Claire Vatté, sur base des récits de voyages de missionnaires, relève que d'autres provinces chinoises cultivent le *Camilla Sinensis* : Fou-

³⁷³ Le royaume de Siam correspond à l'actuelle Thaïlande.

³⁷⁴ BONTIUS, J., *Historiae naturalis...*, p. 87-88

³⁷⁵ “*Crescitque tantum non in China ac Japonia; verum etiam in Chiam (...).*” (*Caput LX. Herba Thé*, dans TULP, N., *Amsterdamensis Observatione Medicae...*, p. 380).

³⁷⁶ La province de Kaingnon n'existe plus en tant que telle. La graphie du nom Kiagnon varie dans les sources et aujourd'hui : Kaingnon, Kain Guan, Kiangnan. Il s'agit de la province se trouvant aujourd'hui autour de la ville de Nankin et qui est traversée par la rivière Yang-Tsé-Kiang appelée aussi le Fleuve bleu. C'est une région très fertile et montagneuse de Chine produisant le thé de meilleure qualité. La ville de Hoeicheu ou Hoangtcheou est connue pour ses marchands et ses industries. Deux villes portent ce nom mais se trouvent dans des provinces différentes : la province de Kian Guan ou la province de Canton (VATTÉ, CL., *Les récits de voyages de Occidentaux...*, p. 168).

³⁷⁷ Dans la province de Hu-Quang se trouve un village qui s'appelle Chincheu. Il s'agit probablement après analyse sur une carte d'époque du nom Chincheau mentionné par plusieurs sources. Néanmoins, il s'agit par conséquent non pas d'une province en tant que telle mais d'une région autour d'un village. Ce dernier se trouve dans une région montagneuse et proche d'une des ramifications du Fleuve bleu. (DE BOISREGARD, N., *Le thé de l'Europe...*, p. 19 ; LAUREATI, G., *Observations d'un naturaliste...*, p. 184 ; DE RHODES, P., *Divers voyages et missions...*, p. 49).

³⁷⁸ DUFOUR, P.-S. et MOREAU, J. S., *De l'usage du caphe...*, p. 49 ; DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café...*, p. 229.

³⁷⁹ *Ibidem*.

³⁸⁰ VAN DRIEM, G.L., *The Tale of Tea...*, p. 121.

³⁸¹ *Chapitre V, Du thé*, dans POMET, P., *Histoire générale des drogues...*, p. 143.

Kien, Hou Quang, le pays de Hoai, Tche Kiang, de Kian Si.³⁸² Si l'on représente ces provinces sur une carte du XVII^e siècle, on se rend compte que le thé est majoritairement cultivé dans les régions bordées par les deux plus grands fleuves de Chine, très fertiles et montagneuses. (Annexe 6) Cependant, le théier pousse également dans les provinces non montagneuses comme dans les champs.³⁸³

La provenance du thé japonais et les lieux de culture au Japon restent vagues : aucune source ne nous permet d'obtenir une explication complète et approfondie sur ces deux sujets au Japon. Ceci paraît de prime abord étrange puisque les Provinces-Unies recherchent le thé dans ce pays également. De plus, le thé japonais est qualifié de supérieur et plus cher que celui provenant de Chine ou encore du royaume de Siam et ce dans l'ensemble du corpus étudié.³⁸⁴ En 1631, Jacob Bontius qualifie déjà l'infusion réalisée à partir du thé de cette contrée comme supérieure à son homologue chinois par son goût et sa qualité.³⁸⁵ Pierre Pommet mentionne à la fin du XVII^e siècle que le théier japonais pousse « en plusieurs endroits du Japon »³⁸⁶. Le manque d'informations sur la culture du thé au Japon s'explique toutefois selon Nicolas de Blégny dans son traité scientifique de 1684, à partir de « la distinction qu'on a dû faire (...) entre le Thé du Japon et celui de Chine, ne doit pas faire croire que quand il s'agit de choisir du Thé en Europe, on doive se mettre fort en peine, des lieux d'où ont tiré leurs différentes espèces de Thé, non seulement parce que celui du Japon se transporte souvent à la Chine, et que réciproquement celui de la Chine est assés ordinairement envoyé au Japon, mais encore par cette raison plus essentielle que le moindre Thé du Japon ne vaut pas à beaucoup près le meilleur Thé de Chine qui n'est inférieur qu'à cet excellent Thé du Japon, qu'on célèbre et qu'on distingue de tout autre par le nom de fleurs de Cha, comme on appelle fleurs de Rhétorique les plus élégantes et le plus excellentes façons de parler ».³⁸⁷ C'est donc notamment l'exportation du thé japonais en Chine qui explique le manque d'informations sur la culture au Japon ainsi que la supposition que la méthode de culture y est similaire. Cette absence de distinction se confirme au XVIII^e siècle.

³⁸² VATTÉ, CL., *Les récits de voyages de Occidentaux...*, p. 81.

³⁸³ BONTIUS, J., *Historiae naturalis...*, p. 487-488

³⁸⁴ Chapitre V, Du thé, dans POMET, P., *Histoire générale des drogues...*, p. 143 ; Caput LX. Herba Thé, dans TULP, N., *Amsterdamensis Observatione Medicae...*, p. 380 ; CHOMEL, N., *Dictionnaire Oeconomique...*, p. 98 ; TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin...*, col. 163 ; DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 15 ; ³⁸⁴ Thea, dans ROBERT, J., *A medicinal dictionary...*, p. 3-4.

³⁸⁵ “Unde fit, ut Japonensium Tsia gratioris utique fit saporis, maiorisque efficaciae, ac altioris quoque pertii.” (BONTIUS, J., *Historiae naturalis...*, p. 487).

³⁸⁶ Chapitre V, Du thé, dans POMET, P., *Histoire générale des drogues...*, p. 143.

³⁸⁷ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 16-17.

2.2.2 La culture du thé

Les scientifiques décrivent également la culture de la plante. Le médecin Philippe-Sylvestre Dufour souligne la domestication de cette plante : il s'agit d'une espèce végétale cultivée par l'homme, et non d'une espèce sauvage et ce, depuis le III^e siècle.³⁸⁸

Possédant des feuilles épaisses qu'il conserve toute l'année, le théier a la capacité de résister à un large spectre de températures et s'adapte plutôt facilement aux intempéries. Afin de le cultiver, il reste toutefois préférable de rechercher un climat adapté : comme le montrent les écarts entre les discours tenus par Nicolas de Bléigny et Cornelis Bontekoe : l'un considère que la plante résiste à la neige et au gel tandis que l'autre considère qu'il faut éviter ces intempéries. Ce dernier avis suit celui énoncé par Jacob Bontius mettant en garde le lecteur vis-à-vis de l'arrivée des températures négatives qui ralentissent la pousse des feuilles.³⁸⁹ Pour avoir un bon rendement, le cultivateur plante les semences dans « un climat chaud et humide l'été et un hiver pas trop froid ni trop sec sont nécessaires pour son développement ». ³⁹⁰ Il lui est donc nécessaire d'avoir également un climat qui soit assez pluvieux. Ces conditions climatiques, certes idéales, permettent au thé d'avoir un meilleur rendement au niveau de la pousse des feuilles.

Outre la présence d'eau en suffisance et de terres fertiles, les scientifiques s'intéressent à son lieu de culture et au climat préconisé pour la culture du thé. Jacob Bontius décrit en 1631 que le théier pousse dans les champs en basse altitude comme en haute altitude.³⁹¹ Au XVIII^e siècle, la perception va plus loin : Thomas Short souligne les différences qui peuvent exister dans la plantation du théier en fonction du pays. Au Japon, la plante est installée en plein champ mais également en bordure et sur les bas-côtés des chemins, ce qui forme une clôture.³⁹² Il faut planter au moins six à douze semences pour produire deux à trois théiers. Thomas Short est le seul à souligner le soin particulier qui est fourni à cette variété. Il est, selon lui, important de nourrir les arbustes par le sol en y ajoutant un mélange de terre et d'engrais ainsi que de le tailler pour assurer la longévité du plant.³⁹³ Les premières feuilles sont cueillies avant la première taille de l'arbuste et le thé réalisé grâce à cette première cueillette est particulièrement estimé.

³⁸⁸ DUFOUR, P.-S. et MOREAU, J. S., *De l'usage du caphe, du the et du chocolate...*, p. 49.

³⁸⁹ BONTIUS, J., *Historiae naturalis...*, p. 489.

³⁹⁰ VATTÉ, CL., *Les récits de voyages de Occidentaux...*, p. 17.

³⁹¹ "Omnis itaque The, sive Tsia, nullibi terrarum, quantum quidem constat, nisi in japoniae, China, et Chiam, campis colitur, exsurgitque ad Ribesiorum uel Rosae Europae molem ac altitudinem" (BONTIUS, J., *Historiae naturalis...*, p. 487-488).

³⁹² "The Natives of Japan do not allow the tea Shrub any particular Gardens or Fields, but plant it round the Hedges and Borders of their other Fields, with regard to the Soil (...)" (SHORT TH., *Discourses of Tea...*, p. 6).

³⁹³ *Ibid.*, p. 6-8.

Jonas Hanway, quant à lui, considère que les lieux de culture du théier sont différents en fonction de la sorte de thé infusée : le noir ou *Bohea* prospère mieux « dans les terrains ascendants, terres dans lesquelles ils tracent des sillons pour emporter l'eau »³⁹⁴, tandis que le vert est cultivé dans des altitudes plus élevées mais dans des terres moins fertiles que l'autre sorte.³⁹⁵

Le processus de croissance d'un théier est long. Selon le médecin Nicolas de Blégny, il faut trois ans à la plante pour atteindre sa maturité.³⁹⁶ À la manière des roses, selon Jacob Bontius, la terre fait émerger depuis l'arbrisseau de nouvelles feuilles. Dans la première année de la culture du théier, les semis se font entre février et mars d'une même année ce qui permet à la fleur, une fois les branches assez robustes, de pousser en été et ce jusqu'en hiver.³⁹⁷ Une fois sa croissance terminée, le *Camilla sinensis* se régénère et sa durée de vie peut s'étendre sur plusieurs dizaines d'années.³⁹⁸

Pour éviter que la culture du théier soit connue en Europe, les Chinois et Japonais ébouillantent les semences quand ils en vendent aux marchands européens.³⁹⁹ En effet, l'acheminement d'une semence de théier aurait pu avoir un impact énorme en Europe étant donné le prix élevé de la plante et la demande importante en Europe. Les savants tentent donc d'en faire acheminer en Europe pour qu'ils puissent analyser la plante directement et non plus à partir des récits de voyage.

2.3 Les « thés » : qualités et sortes d'infusion

2.3.1 Les sortes de thé existants

Les auteurs émettent plusieurs distinctions quand ils décrivent les sortes de thé. La première distinction qu'ils mettent en avant est la région d'où provient le thé. Cette question est quelque peu biaisée puisque le thé consommé en Europe aux XVII^e et XVIII^e siècles dépend en grande partie du lieu où la compagnie peut commercer. Les Provinces-Unies n'importent d'abord au XVII^e siècle que du thé provenant du Japon et puis, dans un second temps seulement

³⁹⁴ "Bohea tea, which the Chinese call boui, or tcha bou, i. e. tea bohea, grows in fo-kien, and other provinces, mostly. The shrub which produces this leaf, thrives most on rising ground, in which they make furrows to carry off the water" (HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 204).

³⁹⁵ "The general name which the Chinese give to green tea, is song lo. It grows in a little higher latitude, chiefly in the province of kiang-nan, and generally in a lower ground than the bohea: the same care is necessary to drain off the water. (Ibid., p. 205).

³⁹⁶ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 12.

³⁹⁷ DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café...*, p. 227 ; SHORT TH., *Discourses of Tea...*, p. 6.

³⁹⁸ VATTÉ, CL., *Les récits de voyages de Occidentaux...*, p. 17

³⁹⁹ BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 5-6.

de Chine. À la fin du XVII^e et au XVIII^e siècle, l'Angleterre ou encore la France a le privilège d'acheter le thé en Chine dans les comptoirs de la province de Canton, contre un privilège d'installation, et plus tardivement à Batavia, ville portuaire des Indes néerlandaises.⁴⁰⁰ Les auteurs distinguent donc le thé chinois (*Thé Chai*)⁴⁰¹, le thé japonais (*Ban Tsjaa*)⁴⁰² et le thé indien (thé Assam) provenant de Malabar.⁴⁰³ Chaque thé asiatique régional peut ensuite être réparti selon différentes sortes plus particulières liées à l'espèce en elle-même et non plus à son lieu de culture.

La seconde distinction concerne les catégories de thé. Certains médecins européens établissent une différence entre plusieurs sortes de thé distinctes. Le thé chinois et japonais se confondent en trois espèces principales : le « thé Bohea ou bou, le thé verd et le thé impérial ».⁴⁰⁴ Mais dès lors que sont ces sortes de thé et d'où proviennent-elles ?

Un débat sur les diverses sortes de thé (thé vert, thé noir, thé impérial, etc.) perdure tout au long des XVII^e et XVIII^e siècles. En effet, les savants du corpus considèrent que ces types de thé proviennent d'une seule et même plante ou que chaque type dérive d'une espèce particulière de théier.

Dans un premier temps, au XVII^e siècle, la distinction des sortes de thé ne se fait pas. Ainsi, par exemple, Cornelis Bontekoe ne parle que du thé en général dans ses deux traités. Il n'établit pas de distinction, ce qui est cependant utile au regard des propriétés médicinales. Cela peut s'expliquer par le fait qu'au début de l'importation du thé en Europe, une unique sorte de thé arrive de l'Extrême Orient : le thé vert.⁴⁰⁵ Cette absence de distinction des sortes de thé se retrouve également chez Philippe-Sylvestre Dufour, Nicolas de Boisregard, Nicolas Dirx et Jacob Bontius. Nicolas De Blégny n'identifie que deux de sortes de thé : le thé et le thé impérial.

En 1765, le traité sur la matière médicale écrite par le médecin Jean-Frédéric Cartheuser démontre un changement dans les connaissances des sortes de thé, ces différences résident dans « la diversité de la couleur, donc de l'observable, ainsi que de la différente température, du climat, de la bonté du sol et de la culture ; en partie du différent âge des feuilles fraîches, de leur tendresse, de leur grandeur, du tems dans lequel on les cueille ; en partie aussi

⁴⁰⁰ GUIHIR, E., LE BOUËC, G., LE DOUDIC, K. et MÉNARD, M., *Les Compagnies des Indes...*, p. 17-41.

⁴⁰¹ CAULLET DE VEAUMOREL, M., *Cours de matière médicale de M. William Cullen...*, p. 357.

⁴⁰² SHORT, TH., *Discourses of Tea...*, p. 9-10 ; *Thé*, dans CHOMEL, N., *Dictionnaire Oeconomique*, p. 303-305.

⁴⁰³ CAULLET DE VEAUMOREL, M., *Cours de matière médicale de M. William Cullen...*, p. 358.

⁴⁰⁴ *Chapitre XII. Du Thé oriental, et du vrai Teucrium*, dans *Matière médicale, traduite du latin de M.J.F.R. Cartheuser...*, p. 357 ; ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 11.

⁴⁰⁵ HOHENEGGER, B., *Liquid Jade...*, p. 201.

de la manière dont on les prépare ».⁴⁰⁶ Ce détail dans les sortes et infusions à base de thé peut s'expliquer par l'adaptation de cette herbe en Europe et la curiosité qu'elle suscite. Une meilleure compréhension du climat asiatique permet également à terme de préciser ces sortes. La distinction est donc établie au départ en fonction de la couleur : « vert-blanc équivalent à un thé verd ou thé blanc et fauve noirâtre pour un thé bun ou bouh ».⁴⁰⁷ Au milieu du XVIII^e siècle, les trois sortes attestées, thé vert, Bouh et impérial, se distinguent par leur mode de préparation et de culture.⁴⁰⁸ Elles peuvent chacune ensuite faire l'objet de « sous-espèces ».⁴⁰⁹ déterminées en fonction de la qualité, « de sa bonté et de son prix » de thé chinois, la dernière catégorie étant la moins vertueuse et la moins chère.⁴¹⁰

Le thé « vert » ou *Song lo*⁴¹¹ est la première sorte de thé qui au XVIII^e siècle est qualifiée « de plus connue et la plus estimée par les Européens ».⁴¹² Cette sorte de thé possède des propriétés digestives. Les feuilles sont petites et de couleur verte. L'infusion préparée est faiblement colorée et son parfum est proche de celui de la violette.⁴¹³

Le thé roux ou Thé bohéa, communément appelé thé noir, est la deuxième sorte de thé. Ce sont les feuilles de thé de la troisième récolte qui sont froissées et puis rôties. Cette étape permet au thé noir d'obtenir une couleur, un goût très amer, des arômes et des propriétés particulières.⁴¹⁴ La couleur de l'infusion obtenue est roussâtre. En 1740, elle est qualifiée par le médecin Michel Schoupach « d'un meilleur usage ».⁴¹⁵

La troisième espèce de thé est le « thé impérial » provenant de Chine ou du Japon. C'est une appellation commune pour désigner les feuilles du théier de la première récolte à l'extrémité de la tige « vers la fin du premier mois de l'année japonaise, c'est-à-dire les premiers jours de mars (...) ».⁴¹⁶ Les feuilles sont encore très fragiles et les ouvriers, en charge de la cueillette, selon le médecin Michel Schoupach, « n'ont que deux ou trois jours(...) ».⁴¹⁷ Ces

⁴⁰⁶ Chapitre XII. Du Thé oriental, et du vrai Teucrium, dans *Matière médicale, traduite du latin de M.J.F.R. Cartheuser...*, p. 357-358.

⁴⁰⁷ *Ibidem* ; ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 11-12.

⁴⁰⁸ *Ibid.*, p. 12-13 ; *Thea, thé*, dans GISSEY, H.-S.-P., *Dictionnaire des alimens...*, p. 435 ; *Thea*, dans ROBERT, J., *A medicinal dictionary...*, p. 3-4.

⁴⁰⁹ *Usage du thé, ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 11.

⁴¹⁰ *Ibidem*.

⁴¹¹ HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 205.

⁴¹² *Thé*, dans TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin...*, col. 164.

⁴¹³ *Ibidem*.

⁴¹⁴ *Usage du thé, ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, col. 16.

⁴¹⁵ *Thé*, dans TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin...*, col. 164.

⁴¹⁶ *Usage du thé, ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 8. ; VATTÉ, CL., *Les récits de voyages de Occidentaux...*, p. 18.

⁴¹⁷ *Ibid.*, p. 9 et 15-16.

feuilles sont précieuses et produisent un thé très délicat : « elles sont en petit nombre et à peine déployées ; ce sont les plus estimées et les plus rares ».⁴¹⁸ L'appellation « thé impérial » vient du fait qu'il est destiné exclusivement aux empereurs de ces deux pays, les plus hauts dignitaires et les personnes les plus riches de la population.⁴¹⁹ L'aspect de ce thé lorsqu'il est consommé est différent selon qu'on se trouve en Chine ou au Japon. Il est appelé, dans ce dernier, *Ticki tsjaan* ou thé moulu.⁴²⁰ Le séchage pour ce thé est également particulier puisqu'en Chine, les feuilles sont, selon le médecin Michel Schoupach, « toutes séchées à l'ombre, et sous le nom de thé impérial (...) on sépare encore celles qui sont plus petites, de celles qui sont plus grandes ».⁴²¹ Ce thé a la particularité d'être réalisé à partir des plus petites feuilles du théier ainsi que des bourgeons. L'appellation thé impérial, pour le médecin Nicolas de Blégny, désigne les feuilles provenant du Japon d'un prix très élevé et qui de ce fait ne parviennent que très rarement en Europe.⁴²² On peut supposer qu'il s'agisse de l'espèce de thé appelée thé blanc puisqu'il donne une infusion à peine colorée.⁴²³

Certains médecins, tels que Monsieur Tavernier⁴²⁴ cité dans le traité de Nicolas de Blégny, considèrent qu'il existe également un thé particulier et très cher : la fleur de thé. Il s'agit dans ce cas des fleurs de thé qui sont infusées dans l'eau. Néanmoins, Nicolas de Blégny, en contact avec des marchands hollandais, réfute l'existence de cette sorte de thé étant donné que cette prétendue fleur de thé n'est pas présentée lors des échanges contre la sauge, plante très appréciée par les Chinois et Japonais et en l'échange de laquelle ils fournissent du thé de meilleure qualité.⁴²⁵ Il s'agit soit d'une sorte de thé japonais soit d'un thé de qualité supérieure mais dont la provenance est inconnue. La fleur peut être infusée et produit « une teinture (...) infiniment plus agréable que celle du meilleur Thé de Chine » mais elle n'est pas commercialisée.⁴²⁶

Au cours du XVIII^e siècle, les sortes de thés, souvent au nombre de trois, se distinguent également en fonction des pays importateurs. Dans le dictionnaire Trévoux, on retrouve : le thé

⁴¹⁸ *Ibidem*.

⁴¹⁹ *Ibid.*, p. 9-10.

⁴²⁰ *Ibid.*, p. 8 et 16.

⁴²¹ *Ibidem*.

⁴²² DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 8-9

⁴²³ Selon nos différentes lectures, le thé impérial pourrait désigner le thé blanc : ce type d'infusion se fait à partir des bourgeons et des plus petites feuilles du théier. Pour garder la saveur particulière, les feuilles sont séchées à haute température et vivement contrairement aux autres. (VAN DRIEM, G.L., *The Tale of Tea...*, p. 119-125).

⁴²⁴ Il s'agit probablement du joaillier Tavernier qui effectue cinq voyages aux Indes accompagné de monsieur Bernier. (VILLERS, L., *Voyager aux Indes à la fin du XVII^e siècle*, dans *Histoire, économie et société*, n° 6-4, 1987, p. 485-486).

⁴²⁵ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 6-7.

⁴²⁶ *Ibid.*, p. 7-9.

vert, le bou et le thé Tartare. Ce dernier, appelé *Honan Teha*, est de couleur rouge, considéré comme ayant des propriétés extrêmement digestives et son goût est proche de celui de la terre.⁴²⁷ Le médecin montois Nicolas François Joseph Eloy évoque l'existence de six sortes de thé différents en Angleterre: « Bohea ou bou-noirâtre dont la feuille est petite et donne couleur à l'eau brune ou rougeâtre, du Congo⁴²⁸, du Péco, du thé verd appelé Single, en deux sous espèces l'un a les feuilles étroites et oblongues, celle de l'autre sont plus petites mais tous deux sont également bons d'un verd bleuâtre, friables et donnent à l'eau une couleur vert pâle ; La sixième est le thé impérial ou *heysham tea*. Provenance de Chine et du Japon ». ⁴²⁹ Ce qui peut signifier qu'en 1750 en Angleterre, le thé est très accepté et qu'au-delà du goût pour la consommation du thé se développe la recherche de raffinement et de luxe. Néanmoins, Jonas Hanway contredit, ou en tout cas nuance, l'existence de ces catégories : il s'agit, selon lui, avant tout de trois sortes de thé noir (*Tcha Bou*, *Congou* et *Souchoon*) et deux sortes de thé vert (*Song lo*, appellation commune pour les thés verts, et le thé impérial).⁴³⁰ Le *Souchoon* est la variété de thé noir qui est la plus appréciée dans cette catégorie et le *Tcha Bou*, le moins cher.⁴³¹ En 1788, les principales sortes de thé consommées sont le thé vert et le thé noir puisque ce sont les seules espèces qui parviennent en Europe.⁴³²

Sous la dynastie Qing (1644-1912) se développe une catégorisation des variétés de thé à partir des couleurs des infusions : six sortes se distinguent dans lesquelles on retrouve seulement en Europe le *tcha bou*, et une espèce de thé vert.⁴³³ On observe que le thé dont l'usage est préconisé par les savants des XVII^e et XVIII^e siècles est le thé vert, première espèce parvenue en Europe mais plus chère au XVIII^e siècle puisqu'elle ne parvient plus qu'en de rares occasions en Europe, contrairement au thé noir, plus commun. Cette dernière espèce est de moins bonne qualité et fort séchée. Au début du XIX^e siècle, on ne compte pas moins de dix sortes de thé vendues en Europe : « Thé impérial, Thé perlé, Thé Heysven supérieur, Thé Heysven sekin », d'origine indienne, « Thé-bout, Thé peko, Thé saot-chaou, Thé pouchoug, Thé toukai et le Thé vert ». ⁴³⁴ Aujourd'hui, les sortes de thé (vert, noir, blanc et oolong)

⁴²⁷ Thé, dans TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin...*, col. 164.

⁴²⁸ Ce thé est appelé Congou par Jonas Hanway et désigne une sorte de thé récoltée en juin. (HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 205).

⁴²⁹ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 11-12.

⁴³⁰ HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 204-208.

⁴³¹ *Ibid.*, p. 205.

⁴³² BUC'HOZ, P.-J., *Dissertation sur le thé...*, p. 2-3.

⁴³³ VAN DRIEM, G.L., *The Tale of Tea...*, p. 119-120.

⁴³⁴ CADET DE GASSICOURT, *Le thé est-il plus nuisible qu'utile...*, p. 9-10.

proviennent d'un même arbuste et c'est le temps d'oxydation⁴³⁵ des feuilles avant le séchage ainsi que le moment de la cueillette des feuilles qui déterminent la sorte de thé.⁴³⁶

2.3.2 *La qualité d'un thé par rapport à un autre*

Au-delà des sortes de thé, à la lecture des traités médicaux, notamment ceux de Nicolas de Blégny et de Cornelis Bontekoe, l'on se rend compte que c'est davantage la qualité du thé qui importe aux médecins et botanistes européens parce qu'elle détermine l'efficacité des propriétés contenues dans les feuilles. On distingue le thé chinois et le thé japonais mais également les sortes de thé séchées.

Le thé japonais est qualifié de supérieur au thé chinois. Pour cela, il doit être différencié de celui provenant de Chine. Nicolas De Blégny donne une méthode pour pouvoir opérer cette différenciation en se basant sur la couleur des feuilles ainsi que leur parfum : « celui que les Japonnois cultivent et qu'ils nomment *cha* ou Tcha ou encore *Tcha* est d'un verd clair et jaunâtre et d'une odeur si douce qu'elle tire en quelque sorte à celle de la violette (...) Le Thé de la Chine a ses feüilles plus grandes, d'un verd plus brun, et d'une odeur beaucoup moins agréable que le *cha* du Japon, (...) aussi la teinture de ce thé est-elle plus verte et beaucoup moins plaisante ». ⁴³⁷

Le médecin Cornelis Bontekoe distingue la qualité du thé en fonction du séchage de la feuille. Une feuille qui est davantage séchée est meilleure : elle doit être friable entre les doigts.⁴³⁸ Pour garder les feuilles, il préconise de les conserver dans des boîtes en plomb ou en étain afin de garder l'humidité et l'air loin des feuilles séchées car, en plus de l'âge de la feuille, ce sont ces deux éléments qui altèrent le thé.⁴³⁹ De plus, pour que le thé soit de qualité supérieure, le médecin Philippe Sylvestre Dufour précise qu'il faut que le théier ait un an et que les feuilles soient d'un vert obscur et donne une infusion verte⁴⁴⁰, mais cette sorte ne parvient que rarement en Europe.

⁴³⁵ L'oxydation est le processus par lequel les feuilles de thé vont passer avant le séchage des feuilles au contact d'une source de chaleur. Ce procédé permet aux feuilles de noircir puisqu'elles sont en contact avec l'air. Un thé vert et blanc est très peu voir pas oxydé, le thé Oolong est caractérisé par une semi-oxydation et le thé noir est fortement oxydé (*Ibid.*).

⁴³⁶ *Ibid.*, p. 125.

⁴³⁷ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 10.

⁴³⁸ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruyd...*, p. 296-297.

⁴³⁹ *Ibid.*, p. 291-298.

⁴⁴⁰ DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café...*, p. 243.

Le parfum du thé ainsi que la couleur de l'infusion permettent ainsi de différencier un bon thé d'un autre : « au plus l'odeur est fraîche et proche de celle du foin qui vient d'être coupé, au plus le thé est frais ».⁴⁴¹ Le thé, au goût, doit être amer, fort, suave et pénétrant. La couleur du thé ne doit être ni rouge ni jaune mais vert-blanc. Le thé de qualité supérieure est, selon Cornelis Bontekoe, un thé blanc quand il est infusé, frais, au goût savonneux et pur. Selon lui, il faut que le thé soit correctement séché mais également que les feuilles soient d'un vert-bleuté et que leur éclat soit semblable à celui des herbes fraîchement séchées.⁴⁴²

Il existe toutefois différentes croyances autour des éléments pouvant altérer la qualité du thé. Ainsi, certains médecins du XVII^e siècle précédant Cornelis Bontekoe assurent que la qualité du thé et ses propriétés sont altérées par l'exaltation du corps féminin.⁴⁴³ Cette théorie est vivement réfutée par Cornelis Bontekoe qui, après avoir fait l'expérience de boire quarante tasses de thé vieux et humide sur une journée et n'en avoir ressenti aucun effet, estime que c'est l'exposition à l'air et l'humidité qui enlève son goût et ses fines propriétés en faisant échapper le sel volatile contenu dans le thé.⁴⁴⁴ Pour éviter la détérioration des feuilles, il conseille « de conserver le thé dans bouteilles en plomb fermées, et au-dessus desquelles [les feuilles] est placé un morceau de charbon de bois pour qu'il absorbe l'humidité ».⁴⁴⁵

Le thé de moins bonne qualité ou commun est le thé noir *Tcha Bou* en ce sens que, selon Cornelis Bontekoe, « au plus les feuilles tirent vers le rouge, au moins le thé est bon ».⁴⁴⁶ De plus, c'est le thé est qui principalement rapporté de Chine et qui est le moins cher par rapport au thé vert possédant plus de propriétés médicinales.

⁴⁴¹ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 295.

⁴⁴² *Ibid.*, p. 295-296.

⁴⁴³ Le corps des femmes est perçu comme impur et les particules internes au corps rendent les feuilles de thé mauvaises par ses vibrations à certaines périodes de l'année. (*Ibid.*, p. 294)

⁴⁴⁴ La question des composantes du thé est traitée dans le deuxième chapitre de la troisième partie de ce mémoire traitant plus particulièrement des vertus attribuées au thé. (*Ibid.*, p. 297-298).

⁴⁴⁵ “(...)’T is daarom dat aller liefhebbers de THÉE bewaren in lode Vlessen, die wel gesloten zijn, en waar in boven aan een stuk houtskool gelegen is, om in syn poren de vochtigheit te ontfangen.” (*Ibid.*, p. 293).

⁴⁴⁶ *Ibid.*, p. 291-292.

2.4 La préparation du thé :

2.4.1 *De la cueillette des feuilles*

La cueillette a lieu à trois moments :

Le premier, au printemps, durant le premier mois de l'année japonaise⁴⁴⁷, car il faut un beau temps.⁴⁴⁸ À ce moment de l'année, les feuilles sont délicates et elles permettent de préparer un thé d'une qualité réputée comme exceptionnelle. Elles sont cueillies et triées l'une après l'autre à la main. Un soin particulier est conféré à celles-ci car elles sont destinées à l'empereur, certaines précautions sont donc nécessaires. Thomas Short précise ces précautions pour ce thé d'une qualité exceptionnelle : « deux ou trois semaines avant que les fermiers commencent à cueillir les feuilles, ils doivent s'abstenir de manger de la chair, ou de toute nourriture sale, rendant leur respiration impure et qui tache les feuilles ou encrasse leurs propriétés ; et quand ils récoltent les feuilles, ils doivent se laver deux à trois fois sur la journée, dans un bain chaud ou une rivière. Ils ne doivent en aucun cas toucher les feuilles avec leurs mains nues mais avec des gants ».⁴⁴⁹ Nicolas De Blégny montre également le soin particulier donné à ses feuilles en décrivant les procédés, déjà indiquées par Philippe-Sylvestre Dufour précédemment⁴⁵⁰, pour préserver ces feuilles « qui se desseichent et qui s'apelo-tonent séparément, en les faisant chauffer à petit feu dans un vaisseau propre à cet effet et les envelopant ensuite dans un matelas de la plus fine toile de coton, avec lequel il les remuent et les agitent d'une façon propre à les ployer ».⁴⁵¹ Ensuite, selon Philippe-Sylvestre Dufour qui précise la raison médicale de ce conditionnement particulier, les feuilles séchées sont serrées « en des vaisseaux d'étain, qu'ils bouchent et sellent très bien, de peur que sa substance et qualité trop subtiles ne viennent s'évaporer ».⁴⁵²

La deuxième cueillette a lieu à la mi-avril, voire parfois, fin avril. Elle permet de ramasser les feuilles destinées à devenir du thé vert ou *Tootsiazi*.⁴⁵³ Cette sorte de thé est

⁴⁴⁷ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé*, p. 12 ; DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café...*, p. 227 ; SHORT TH., *A dissertation Upon Tea...*, p. 6-11.

⁴⁴⁸ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 10-11 ; *Thea*, dans ROBERT, J., *A medicinal dictionary...*, p. 3-4.

⁴⁴⁹ “Two or three Weeks before the Labourers begin to gather them» they must abstain from eating Flesh, or any unclean Food, lest the Impurity of their Breath stain the Leaves, or injure their Goodness; and when they are gathering they must bathe themselves twice or thrice a Day, either in a Hot Bath, or River. They must not touch the Leaves with their naked Hands but gather them with Gloves.” (SHORT TH., *A dissertation Upon Tea...*, p. 9).

⁴⁵⁰ La description des conditionnements du thé sont présents dans les traités de Philippe-Sylvestre Dufour de 1671 et est complété par celui de Nicolas de Blégny. (DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café...*, p. 228).

⁴⁵¹ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 12.

⁴⁵² DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café...*, p. 228-229.

⁴⁵³ VAN DRIEM, G.L., *The Tale of Tea...*, p. 119-120.

souvent vendue en Europe sous le nom de thé impérial pour gonfler les prix. La dernière cueillette de l'année a lieu en juin et permet d'obtenir le thé Ban *T'sjaay* et le thé noir ou Bohea. Ce type de thé est ensuite séché à plusieurs reprises et vendu en grande quantité puisque les feuilles ont atteint leur taille maximale.⁴⁵⁴

2.4.2 Du séchage

Une fois les feuilles ramassées, commence un long processus au cours duquel les feuilles sont disposées sur des plaques métalliques sur un feu moyen. Selon Nicolas Eloy, elles « s'y sechent peu à peu, s'y rissent et s'y roulent d'elles-mêmes ; on les étend ensuite sur des nattes, où on les evante pour les refroidir, après quoi on les enferme dans des tonneaux ou des corbeilles ».⁴⁵⁵ Cette étape est cruciale car elle permet de réduire « l'excès de l'effet narcotique des premières feuilles du théier et permet d'annihiler les tremblements et les mouvements convulsifs dans les nerfs, et plus particulièrement dans les mains ».⁴⁵⁶ Plus les feuilles sont chauffées plus elles s'oxydent et perdent quelque peu leurs propriétés essentielles et naturelles. Le thé, une fois séché, est placé sur des nattes afin de refroidir. Ce processus est régulièrement répété.⁴⁵⁷

2.4.3 La préparation d'une tasse de thé ...

L'arrivée du thé en Europe suppose également la transposition des pratiques de la cérémonie du thé et fait systématiquement l'objet d'une description par les savants, sans doute par intérêt scientifique ainsi que par curiosité vis-à-vis de ce cérémonial. La préparation et l'infusion du thé en Europe suit également des pratiques précises et ce dès 1631, seulement onze ans après l'importation des premières cargaisons en Europe. Jacob Bontius décrit ainsi la préparation du thé au Japon : « les feuilles sont réduites en une poussière puis mêlées dans une coupe contenant deux mesures d'eau bouillante ».⁴⁵⁸ La description de la pratique japonaise

⁴⁵⁴ SHORT TH., *A dissertation Upon Tea...*, p. 6-11.

⁴⁵⁵ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 10-11.

⁴⁵⁶ “They differ in Substance, Size, and Shape, according to the. different Age, Situation, and Nature of the Soil wherein they grow. Were they infused, (...) they would much assed: the body, especially the Hands; for being Narcotic, they would occasion a trembling and convulsive Motion in the Nerves ; but they lose this bad Quality in the drying and rolling (...).” (SHORT TH., *A dissertation Upon Tea...*, p. 5).

⁴⁵⁷ VAN DRIEM, G.L., *The Tale of Tea...*, p. 122.

⁴⁵⁸ “Japonenses folia haec in pulverem (quo viridiorum eo praestantiorum) redacta, ferventis aquae cyatho immiscent, quantum duobus cochlearibus continetur, eamque potionem ita permixtam potant.” (BONTIUS, J., *Historiae naturalis...*, p. 488).

reste assez similaire au cours du XVII^e siècle et est complétée au XVIII^e siècle. Le médecin Cornelis Bontekoe le confirme en 1686, en indiquant que « La méthode au Japon est de pulvériser le thé en poudre, laquelle ils jettent dans de l'eau chaude, et ce mélange à base d'eau et de poudre ils le boivent intégralement ».⁴⁵⁹ Le médecin Nicolas Eloy en 1750 précise encore ce cérémonial au regard des outils utilisés pour broyer et servir le thé : « Les japonais pilent ou plutôt font moudre leur Tschia ou Thé en poudre très-fine par le moïen d'une meule du plus bel Ophite, qui est une espece de marbre aussi dur que le Porphire. Ils mettent avec des petites cueilleres cette poudre verte qui a une bonne odeure, dans leurs Tasses et versent dessus de l'Eau bouillante avec un petite seau fait exprès ; ils agitent ensuite cette poudre avec des petits pinceaux de Roseau Indien, jusqu'à ce qu'il s'élève de l'écume ».⁴⁶⁰ On voit donc qu'au XVIII^e siècle, les ustensiles pour préparer l'infusion de thé sont expliqués et qu'ils prennent davantage de place dans la description. Ce qui témoigne d'un intérêt croissant pour les coutumes entourant la boisson, celles-ci étant absentes avant le XVIII^e siècle.

La méthode chinoise est différente de celle du Japon en ce sens que, selon Jacob Bontius, on « (...) jette plusieurs feuilles dans un petit contenant d'eau bouillante et après infusion, elle est bue entièrement en laissant les feuilles dedans ».⁴⁶¹ Néanmoins, en comparant les deux extraits suivants à celui provenant de la notice de Jacob Bontius, on se rend compte qu'il existe des divergences. Ceci témoigne soit d'une pratique qui n'est plus connue aujourd'hui soit d'une perception différente de la cérémonie du thé en Chine. En effet, Jacob Bontius considère que l'eau est versée en une fois sur les feuilles et que l'infusion est obtenue par cette action. Le médecin Cornelis Bontekoe avance une autre théorie qui est pratiquée dans les Provinces-Unies : « principalement les Chinois, ainsi que notre nation hollandaise, versent une quantité de thé sur une quantité d'eau chaude et y font tirer la teinture. Ce petit pot, connu de tous, possède, un bec par lequel on verse la teinture dans des tasses ».⁴⁶² Ici, l'eau est mélangée à une quantité de thé préalablement réalisée, l'infusion obtenue est donc nécessairement moins forte. L'opinion de Nicolas Eloy, en 1750, rejoint celle de Jacob Bontius tout en insistant sur la possibilité d'ajouter de l'eau après une première infusion : « Ils versent de l'eau bouillante sur les Feuilles seches et entières, et en tirent la Teinture qu'ils adoucissent,

⁴⁵⁹ *“Die van Japan pulveriseren hare Theé tot poeder, het welke zy in 't heete water smijten, en soo het geheele poeder met het water te gelijk opslurpen.”* (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 7).

⁴⁶⁰ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 12-13.

⁴⁶¹ *“Sinae vero in aquae ferventis vasculum aliquot ejusmodi folia injiciunt, inde calida, posteaquam eorum vim imbibit, epotatur, ipsa vero folia relinquuntur.”* (BONTIUS, J., *Historiae naturalis...*, p. 488).

⁴⁶² *“(...) voornamelijk de Chinesen, als ook onse Hollandse Natie, doen zekere daar toe gefabrykte roode proceleine potjes, een quantiteit van Theé op welek sy siedend heet water gieten, en laten daar de tinctuur uit trekken. Dit Potjen dan heeft, als een yder bekent is, een tuitjen waar door men dese tinctuur in kopjes giet.”* (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 7-8).

à leur gré, par l'addition de l'eau pure et d'un peu de sucre. Ils continuent de verser de l'eau chaude sur les mêmes Feuilles, jusqu'à ce qu'elles cessent de donner à cette eau et du gout et de la couleur ».⁴⁶³

À la lecture de ces quelques extraits, on se rend compte de la similarité entre ces pratiques mais également des différences entre les méthodes chinoises et japonaises et la réaction que ces procédés peuvent provoquer en Europe. Cette diversité s'explique par une évolution différente dans la manière de préparer le thé. En effet, en Chine, le thé est consommé depuis le III^e siècle après Jésus-Christ.⁴⁶⁴ La manière de consommer le thé évolue donc avec le temps et selon différentes écoles qui se succèdent. Avant le X^e siècle, la première « école » préconise de bouillir les feuilles pour ensuite les réduire en purée agrémentée de divers autres ingrédients qu'ils mâchent. Selon la deuxième école, qui se développe entre le X^e et le XII^e siècle, le thé doit être réduit en poudre et mélangé avec de l'eau. La dernière méthode, sous la dynastie Ming au XIV^e siècle, préconise, une fois les feuilles séchées, de les infuser entières dans l'eau.⁴⁶⁵ Au Japon, c'est la méthode de la deuxième école qui est d'application.⁴⁶⁶

Cet extrait de Cornelis Bontekoe permet de se rendre compte de l'adaptation de cette troisième méthode en Europe : « Voici une autre distinction, car certains versent d'abord l'eau bouillante dans les tasses, puis la teinture ou l'extrait ; d'autres versent d'abord l'extrait dans les tasses, puis au-dessus l'eau : ces deux méthodes ne sont pas à rejeter, mais je préfère la première, car elle permet de garder le thé plus clair ».⁴⁶⁷ Ce thé est donc très peu coloré et infusé.⁴⁶⁸ L'auteur se demande donc s'il faut verser l'eau sur les feuilles ou alors réaliser un extrait de thé dilué ensuite dans de l'eau. Cette question est également reprise par Nicolas de Blégny dans son traité médical où il préconise davantage la méthode japonaise pour conserver les composantes subtiles du thé, mais cette méthode a le désavantage d'être plus coûteuse puisqu'il faut mettre davantage de feuilles et que celles-ci, réduites en poudre, ne peuvent être réutilisées.

Le thé, selon Philippe-Sylvestre Dufour, « reprend sa première verdure, s'étend et se dilate, et si elle [l'infusion] est bonne, elle donne à l'eau un goût et une odeur agréable et une

⁴⁶³ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 6.

⁴⁶⁴ VATTÉ, CL., *Les récits de voyages des Occidentaux...*, p. 27-28.

⁴⁶⁵ *Ibidem*.

⁴⁶⁶ *Ibidem* ; II. *L'Europe découvre le thé. Premières approches*, dans BUTEL, P., *Histoire du thé...*, empl. 618.

⁴⁶⁷ "Nu is hier nog een onderscheid, want sommige gieten eerst het ziedend water in de kopjes, en gieten daar boven over het Tinctuur ofte extract; andere gieten eerst het extract in de kopjes, en dan daar het water over: dese methoden zijn beiden niet te verwerpen, maar d'eerste keur ik de beste, om dat de Thee daar door blanker blijft." (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 6-7).

⁴⁶⁸ *Ibidem*.

teinture verdâtre ». ⁴⁶⁹ La préparation du thé en Europe laisse une place, dans la littérature scientifique, à la description des outils disponibles pour préparer le thé : tasses, théières, etc. Nicolas de Blégny les décrit : « La forme des vaisseaux à faire le Thé, est aussi diverse qu'elle est indifférente, car il suffit qu'ils soient propres à résister au feu, et que leurs embouchures soient fermées par un couvercle bien juste, c'est pourquoy outre que toutes les sortes de caffetier et de chocolatières peuvent être employées à cet usage (...) néanmoins aux Indes et en Europe, il est asses ordinaire de préférer aux tasses ou gobelets d'Argent ou de quelque autre metal que ce soit, les chiques de porcelaines ou de fayance, par cette raison que leurs bords ne brulent jamais les doigts, et que la façon de tenir ces chiques passe pour une espèce de bienséance ». ⁴⁷⁰ Quand on compare la description qu'il fait des théières, on observe le goût des Européens pour l'Extrême Orient par la reprise des ornements et des scènes picturales chinoises. (Annexe 7)

Cette adaptation de la manière de préparer le thé, dès son arrivée en Europe, se traduit également en fonction des pratiques gustatives. En effet, les palais gustatifs européens, portés plus vers le sucré, ne sont pas habitués à une boisson plus amère. Ils adoptent la pratique de boire une tasse de thé en y ajoutant un peu de lait ou du sucre, ce que déconseillent les médecins européens qui préfèrent la méthode asiatique pour atténuer l'amertume, en plaçant un morceau de sucre dans leur bouche tout en buvant le thé. ⁴⁷¹ Nicolas de Blégny préconise en 1687 l'utilisation de sucre réduit en poudre ou en sirop, ou encore de thé réduit en poudre et mélangé à du sirop de sucre qui une fois durci est ajouté à l'infusion et améliore son goût. Ce dernier usage européen s'apparente davantage à la dégustation d'une friandise. Le médecin Nicolas de Blégny préconise également, si le goût est trop mauvais, ou en guise de remède, de fumer les feuilles de thé à la manière du tabac ou encore de les réduire en sirop. ⁴⁷²

⁴⁶⁹ DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café*, p. 229.

⁴⁷⁰ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 32-35.

⁴⁷¹ LAUREATI, G., *Observations d'un naturaliste...*, p. 184.

⁴⁷² DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 38-42.

Aux XVII^e-XVIII^e siècles, la plupart des auteurs accordent une importance au thé et le considèrent comme un atout pour la science, comme c'est le cas en Chine où la plante est intégrée dans la thérapeutique. Ils décrivent précisément la préparation selon les différentes méthodes asiatiques, la description botanique et les sortes de thé qu'il faut privilégier. Les critères dégagés à la suite de l'analyse des sources permettent de se rendre compte que le thé est une plante pouvant être utile et qu'elle peut être consommée sous différentes formes (infusion, extrait de thé, évaporation de thé, fumée, etc.). Cette plante est aussi une curiosité pour les savants. En effet, les descriptions se précisent aux XVII^e et XVIII^e siècles et deviennent de plus en plus détaillées mais elles mentionnent pour la plupart les procédés chinois ou japonais et n'évoquent que très peu les pratiques en Europe ainsi que l'accoutumance des Européens à cette boisson. Le seul qui le fait est Cornelis Bontekoe.

Dans la dernière dizaine du XVII^e siècle et au tournant du XVIII^e siècle, plusieurs auteurs commencent à émettre des avis négatifs vis-à-vis de la boisson, donnant l'impression que celle-ci n'est pas unanimement appréciée par les savants européens. C'est notamment le cas de Nicolas Eloy dans les Pays-Bas autrichiens, Jonas Hanway en Angleterre, Philippe-Sylvestre Dufour, Nicolas de Blégny et Pierre-Joseph Buc'hoz en France. Ces médecins et botanistes soulignent l'importance de la plante tout en mettant en garde ceux qui la prescrivent et la consomment. Ils cherchent à éclairer le peuple et le prévenir des dangers que peut comporter la prise de thé.

L'opinion de Nicolas Eloy sur le thé est que cette boisson et l'importance qu'on y accorde en Chine et en Europe ne doivent pas être surestimées. Il soutient que son utilisation n'est pas si ancienne puisque les caractères chinois pour le décrire ne datent pas d'avant le XVII^e siècle et son usage n'est commun que depuis le XVIII^e siècle. De plus, la plante n'est connue des Européens que depuis 1578.⁴⁷³ Philippe-Sylvestre Dufour était déjà du même avis à la fin du XVII^e siècle mais considère que le thé n'a été découvert en Europe que depuis 1644.⁴⁷⁴ Or, cette boisson est consommée en Asie depuis plusieurs siècles. Il semble que le médecin Nicolas Eloy omet donc cette longue histoire du thé qui est pourtant attestée dans d'autres traités précédant le sien. Il s'oppose donc à l'efficacité du thé dans nos régions.

⁴⁷³ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé*, p. 23-24.

⁴⁷⁴ DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café...*, p. 239-240.

En 1631, Jacob Bontius, quant à lui, souligne l'importance de cette boisson dans la culture chinoise. Le thé est d'ailleurs gardé tel un secret : « en outre, au sujet de cette boisson, en Chine, ils la couvrent de si grandes louanges, comme si ce thé était une herbe sacrée et qui soulage tout épuisement et maladie ».⁴⁷⁵ Dans sa notice, on se rend compte que Jacob Bontius est assez positif par rapport à l'utilisation de cette plante tout en restant néanmoins sur ses gardes.⁴⁷⁶

Au XVII^e siècle, les difficultés pour décrire la plante s'expliquent par le manque d'informations scientifiques disponibles. En effet, les graines de théier n'arrivent que très rarement en Europe, elles sont trempées auparavant dans de l'eau bouillante afin d'empêcher leur croissance en Europe. Philippe Sylvestre Dufour explique ce manque de connaissances : « (...) le principal seroit de sçavoir sous quelle espece de plante le Thé doit être rangé, et cela est tres difficile, parce que nous n'en avons encore veu que la feuille seche, sans graine, sans fleur et sans racine ».⁴⁷⁷ Les feuilles séchées ne permettent donc que difficilement de catégoriser le théier sur cette simple base ou sur celle des récits de voyages. Ces mises en gardes présentent le thé sous un angle plus médical. Les ustensiles décrits le sont avant tout pour renseigner le lecteur sur la manière de préparer une infusion médicale de thé.

En conclusion, nous remarquons que la conception des médecins ont à propos du thé n'est pas uniforme. Il n'y a pas qu'une seule perception du thé qui prévaut dans les textes mais plusieurs, même si ces dernières comportent dans l'ensemble un certain nombre de caractéristiques communes et qu'un accord tacite semble exister sur les apports et les us mentionnés, provenant d'Extrême-Orient. Les auteurs du corpus portent, de plus, un regard critique sur la consommation que l'on peut faire du thé dans le champ médical comme en dehors de celui-ci ainsi que sur son utilisation par la société en général. Il semble, dès lors, intéressant au vu de l'ampleur que prend l'usage de cette plante en Europe à partir de son arrivée dans le premier tiers du XVII^e siècle et tout au long des deux siècles suivants d'étudier l'utilisation que ces auteurs promeuvent.

⁴⁷⁵ "Porro hanc herbulam cum aqua Chinae decoquunt, et calidum decoctum dein sorbent, sanitatis conservantiores indunt." (BONTIUS, J., *Historiae naturalis...*, p. 487).

⁴⁷⁶ " (...) eum tandem generosus noster D. Generalis Iacobus Spex, eam disputationem, et scrupulum mihi partim ademit. (...) Qui hanc dubie fruticem esse pronunciavit, nam nobilissimus Dominus dum ante aliquot annos in Iaponia Legatus, et Gubernator esset ibi, saepissime crescentem conspicatus est." (Ibidem.).

⁴⁷⁷ DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café...*, p. 234-235.

Partie 3 : Les usages médicaux et sociaux du thé

Dans cette dernière partie, nous rendons compte de l'évolution de l'usage du thé lorsqu'il arrive en Europe et tout au long du XVII^e et XVIII^e siècles. Pour cela, nous commençons par démontrer l'assimilation du thé dans les sphères scientifiques en montrant les échanges qui se produisent entre la médecine chinoise et européenne et les méthodes que les médecins européens mettent en place pour étudier cette plante. Ensuite, nous analysons plus en détail son premier usage en tant que médicament capable de soigner différentes maladies. Par la suite, nous nous attardons sur l'intégration de cette plante dans l'hygiène et les régimes alimentaires. Pour finir, nous remarquons une remise en question de cette plante au niveau médical par les médecins ainsi qu'une mise en garde concernant ces autres usages.

Chapitre 1 : L'arrivée du thé dans la médecine européenne : un échange de pratiques thérapeutiques distinctes

Vu la multiplication des maladies affectant et décimant la société d'Ancien Régime au XVII^e siècle, les médecins sont poussés à réagir en cherchant d'autres remèdes, d'autres explications sur leurs origines et la santé. Ils remettent en question les principales méthodes utilisées dans la médecine depuis l'Antiquité et le Moyen-Âge. Tout au long de ce chapitre, nous chercherons à donner un aperçu succinct de cette évolution de la médecine et de la remise en cause des différentes théories, étant donné que cette question se retrouve au cœur de la démarche poursuivie par les auteurs du corpus de sources. Ensuite, nous présenterons un aperçu de ce que la médecine chinoise a offert aux scientifiques européens. De plus, cela permet d'aborder la philosophie qui se retrouve également derrière la pratique thérapeutique chinoise soignant par le thé, et qui est ensuite reprise dans la médecine européenne.

1. La pratique de la médecine en Europe aux XVII^e et XVIII^e siècles

La médecine pratiquée en Europe occidentale évolue fortement à partir du XVI^e siècle et surtout au cours des XVII^e et XVIII^e siècles.⁴⁷⁸

1.1 La médecine galénique et chimique : deux théories médicales

Depuis l'Antiquité et jusqu'au XVI^e siècle, la théorie médicale la plus pratiquée est celle de la médecine galénique. Cette théorie, énoncée par Galien⁴⁷⁹, théorisée par Aristote avant lui, propose comme explication des maladies quatre humeurs principales associées aux quatre éléments de la nature et étant en équilibre : l'association de l'humidité, du sec, du froid et du chaud aux quatre éléments de la nature influence le corps et les quatre humeurs la composant : « le sang, le flegme, la bile jaune et noire ». ⁴⁸⁰ La maladie est donc un déséquilibre de proportion entre une ou plusieurs de ces quatre humeurs. ⁴⁸¹

Dès le XVI^e-XVII^e siècle, la théorie galénique s'amenuise ou s'associe à de nouvelles conceptions du corps humain à partir des avancées réalisées dans ce domaine (multiplication des dissections et théorisation de l'anatomie, découverte du système nerveux, sanguin, etc.). Néanmoins, cette éducation centrée autour des humeurs reste marquée par la scolastique médiévale et est toujours enseignée à la Faculté de médecine de Paris et à l'Université de Leyde au XVII^e siècle. ⁴⁸² Ce conservatisme des universités de médecine et ce rejet des nouveautés acceptées par le reste de la sphère scientifique poussent les médecins du XVII^e et XVIII^e siècle à intégrer les universités afin de renouveler l'éducation médicale de l'intérieur. Selon l'historienne Geertje Dekkers, ils remettent en cause la référence aux théories des médecins antiques tels que Galien, Hippocrate ou encore Aristote. ⁴⁸³ De 1674 au début de l'année 1676, le médecin Cornelis Bontekoe enseigne et débat sur des sujets variés et novateurs dans le domaine de la médecine, de la philosophie et de la théologie. ⁴⁸⁴ Selon l'historien Jonathan

⁴⁷⁸ BAUDOT, G., MAZARS, G. et SENDRAIL, M., *Histoire culturelle de la maladie*, Toulouse, 1980, p. 335.

⁴⁷⁹ Galien est philosophe et médecin durant le II^e siècle après Jésus-Christ à Pergame. Il rédige des travaux sur la médecine. Il harmonise et développe notamment la partie de la médecine relative au maintien de la bonne santé, l'Hygiène (BOUDON-MILLOT, V., *Galien. I. Introduction générale ; Sur l'ordre de ses propres livres ; Sur ses propres livres. Que l'excellent médecin est aussi philosophe*, Paris, 2007, p. XI, XXI (Collection des universités de France. Série grecque ; 450)).

⁴⁸⁰ POULAIN, G., *La pharmacopée galéno-chimique au XVIII^e siècle...*, p. 29-31.

⁴⁸¹ *Ibidem*.

⁴⁸² BELHOSTE, B., *Histoire de la science moderne. De la Renaissance aux Lumières*, Paris, 2016, p. 254 ; POISSON, J., *Galénique : l'aventure d'un mot*, dans PRÉAT, V., ROLAND, N. et VAN DEN ABEELE, B., dir., *Histoire de la pharmacie galénique. L'art de préparer les médicaments de Galien à nos jours*, Louvain-la-Neuve, 2006, p. 12.

⁴⁸³ DEKKERS, G., *Waanwijze lasterbende. De geboorte van de wetenschap in acht ruzies*, Amsterdam, 2018, n.p.

⁴⁸⁴ *Ibidem*.

Israël, Cornelis Bontekoe est un « ardent défenseur de la réforme dans la médecine sur le plan de la théorie ainsi que de la pratique ». ⁴⁸⁵

Dans les traités médicaux sur le thé, une autre conception plus naturaliste du corps se développe. ⁴⁸⁶ Selon l'historien Benoît Belhoste, « à partir de 1680, le corps humain est envisagé principalement comme une machinerie mécanique et chimique ». ⁴⁸⁷ Cependant, d'autres théories paraissent fondamentales et montrent cette dualité des conceptions médicales : le corps est un ensemble de systèmes (circulation sanguine dès 1626 ⁴⁸⁸ et système nerveux dès 1740 ⁴⁸⁹) et de fluides (sang, lymphe, sucs gastriques, etc.) l'influençant. ⁴⁹⁰ (Annexe 8) Les organes sont de moins en moins dépendants des humeurs, même si les références à cette théorie restent nombreuses. Le principal fluide est le sang, dont la circulation dans le corps est découverte par William Harvey en 1626. ⁴⁹¹ La place accordée à ce liquide est importante dans les *Theetraktaten* de Cornelis Bontekoe. ⁴⁹²

Néanmoins, ces théories d'Aristote et d'Hippocrate ne disparaissent pas au XVII^e siècle mais coexistent avec les nouvelles théories médicales. ⁴⁹³ Les quelques thèses de médecine portant sur le thé entre 1648 et 1749 se caractérisent par les nombreuses références aux humeurs, mais prennent également en compte d'autres théories plus chimiques ⁴⁹⁴, de façon plus sporadique toutefois par rapport aux autres écrits médicaux de cette période. Selon l'étudiant Jean Baptiste Silva, le corps humain est composé de liquides ainsi que de solides. ⁴⁹⁵

⁴⁸⁵ ISRAËL, J.I., *Enlightenment, Radical Enlightenment and the 'Medical Revolution' of the Late Seventeenth and Eighteenth Centuries*, dans CUNNINGHAM, A. et GRELL O.P., *Medicine and Religion in Enlightenment Europe*, Londres, 2018, n. p.

⁴⁸⁶ SILVA, J.-B., *An senibus thé...*, p. 2.

⁴⁸⁷ BELHOSTE, B., *Histoire de la science moderne...*, p. 254-255.

⁴⁸⁸ SOURNIA, J.-CH., *Histoire de la médecine...*, p. 159.

⁴⁸⁹ COMPARATO, G., *L'homme, les fluides et la vie. Physique, médecine et universalisme au cœur des années Mesmer; mémoire d'histoire université Grenoble-Alpes*, Université Grenoble-Alpes, 2010, p. 54 [Mémoire de licence en Histoire] ; VIGARELLO, G., dir., *Histoire des pratiques de santé. Le sain et le malsain depuis le Moyen Âge*, Paris, 1999, p. 152-153.

⁴⁹⁰ SOURNIA, J.-CH., *Histoire de la médecine...*, p. 175-177.

⁴⁹¹ *Ibid.*, p. 159.

⁴⁹² DEKKERS, G., *Waanwijze lasterbende...*, n.p.

⁴⁹³ BELHOSTE, B., *Histoire de la science moderne...*, p. 257-258 ; VIGARELLO, G., *Histoire des pratiques de santé...*, p. 150-151.

⁴⁹⁴ "Magis ac magis dissociantur, et rupto sulphure (communi omnium vinculo) spiritus salesque volatiles avolant." (SILVA, J.-B., *An senibus thé...*, p. 2).

⁴⁹⁵ *Ibidem*.

1.2 Un glissement vers une pharmacie galéno-chimique

Aux XV^e-XVI^e siècles, une première remise en cause de la pharmacie galénique s'opère par les théories de Paracelse qui développe une démarche basée sur la recherche des éléments constitutifs des simples et des corps en passant par un procédé alchimique.⁴⁹⁶ Cette nouvelle théorie permet de faire évoluer les pratiques et les préparations pharmaceutiques (onguents, infusions, huiles, eaux distillées, sirops, etc.) ainsi que les connaissances portant sur les simples utilisés dans la pharmacie galénique. Les simples sont les remèdes provenant du règne végétal, animal et minéral d'origine européenne et d'Afrique.⁴⁹⁷

La théorie humorale est donc remise en question et deux visions complémentaires de la pharmacie, l'une galénique et l'autre iatrochimique, coexistent au cours du XVII^e et surtout au XVIII^e siècle.⁴⁹⁸ Cette évolution est visible dans les types de préparations à base de thé proposées par les médecins à leurs patients et l'intégration du thé comme simple.⁴⁹⁹ Avec l'arrivée des plantes exotiques provenant du Nouveau Monde (thé, café, chocolat, rhubarbe, maïs), la qualification de ce qui fait un médicament évolue.⁵⁰⁰ En effet, ces nouveaux végétaux réputés posséder des propriétés pharmaceutiques sont introduits dans la thérapeutique médicinale et classés sous le nom de « drogues ».⁵⁰¹

⁴⁹⁶ Paracelse ou Theophrastus Bombastus von Hohenheim est un médecin suisse de la fin du XV^e et début du XVI^e siècle. Il est connu pour son rejet des auteurs antiques anciens et comme le « père de la chimie pharmaceutique moderne ». Il rédige de nombreux traités médicaux (SOURNIA, J.-CH., *Histoire de la médecine...*, p. 151 ; POULAIN, G., *La pharmacopée galéno-chimique au XVIII^e siècle...*, p. 11 et 34-35 ; POISSON, J., *Galénique : l'aventure d'un mot...*, p. 11-12).

⁴⁹⁷ Au Moyen Âge, les encyclopédistes organisaient leurs encyclopédies spécialisées selon la structure du monde et séparaient les simples en fonction du règne auquel ils appartenaient : végétal, minéral ou animal. (MICHAUD-QUANTIN, P., *Les petites encyclopédies du XIII^e siècle*, dans CHÂTILLON, J., DE GANDILLAC, FONTAINE, J., et. al., *La pensée encyclopédique au Moyen Âge*, Neuchâtel, 1966, p. 110-111)

⁴⁹⁸ POULAIN, G., *La pharmacopée galéno-chimique au XVIII^e siècle...*, p. 10-11 et 33-34.

⁴⁹⁹ LAFONT, O. et VAN ROBAEYS, C., *Pratique de l'art apothicaire au XVII^e siècle : information fournie par deux inventaires après décès*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n° 295, 1992, p. 461-463.

⁵⁰⁰ GUITARD, E.-H., *Chapitre IV : « Pharmacien » contre « apothicaire » (XIV^e-XIX^e siècles)*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, supplément au n° 195, 1968, p. 43-44.

⁵⁰¹ *Ibidem*.

1.3 L'expérimentation et l'observation : méthodologies pour questionner les pratiques existantes

Au cœur de cette remise en question des pratiques médicales et de l'introduction du thé comme remède figure l'expérimentation.⁵⁰² Cette méthodologie reste au départ succincte et limitée à une observation par les sens, respectant néanmoins une méthodologie scientifique : le goût, la vue, le toucher et l'odorat.

La volonté de casser les mythes entourant les remèdes et les pratiques acceptés depuis l'Antiquité ainsi que leur application aveugle sont centrales dans les textes médicaux de Cornelis Bontekoe, mais également de Nicolas de Boisregard, Nicolas de Blégny, Louis Caullet de Veumorel.⁵⁰³ La digestion et l'amaigrissement tiennent, par exemple, selon Cornelis Bontekoe à plus d'une cause⁵⁰⁴ contrairement à « l'opinion publique et ces médecins, qui ne sont pas habitués à chercher la vraie cause des choses, et jugent seulement sur base du hasard et sur le visuel, ou les apparences des choses, ceux-là tiennent la chaleur comme cause unique, universelle de la digestion et promeuvent pour cela des remèdes rafraîchissants ».⁵⁰⁵

Cette démarche se remarque également dans la catégorisation des simples et des maladies.⁵⁰⁶ Cette pratique est similaire avec les encyclopédies médiévales telles que le *De proprietatibus rerum* de Barthélemy l'Anglais.⁵⁰⁷ Aux XVII^e et XVIII^e siècles, cette classification distingue les simples et les remèdes issus de la chimie. De plus en plus de maladies et de remèdes sont inventoriés et classés.⁵⁰⁸ Le médecin Louis Caullet de Veumorel est d'avis qu'il faut « soumettre à de nouvelles expériences les substances des trois règnes, qu'il faut n'admettre que des remèdes d'une efficacité reconnue et unanimement avouée, mais encore s'occuper d'exclure les substances qui partagent sans fondement la réputation que d'autres ont

⁵⁰² BARIETY, M. et COURRY, Ch., *Histoire de la médecine*, Paris, 1963, p. 488-535 ; BROECKX, C., *Essai sur l'histoire de la médecine belge, avant le XIXe siècle*, Gand, 1838, p. 102 ; HALIOUA, B., *Histoire de la médecine*, Paris, 2009, p. 124-125 ; SOURNIA, J.-Ch., *Histoire de la médecine*..., p. 174-177.

⁵⁰³ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé*..., p. 3-4 ; DE BOISREGARD, N., *Le thé de l'Europe*..., p. 13-17 et 28-29 ; BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee*..., p. 14-17 ; BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid*..., p. 6-7 ; CAULLET DE VEUMOREL, M., *Cours de matière médicale de M. William Cullen*..., p. 5-8.

⁵⁰⁴ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid*..., p. 46.

⁵⁰⁵ "De tering en de magerheit komt meer dan d'een oorzaak. 't Gemeene volk, selfs die Doctoren, die niet gewoon zijn de saken te penetreren tot in de ware grond, en slegts te oordelen op 't hazart, en op 't enkel gesigt, of na de schijn van saken, die houden de hitte voor eenige, universelle en waaragtige oorsaak van de teringe, en alle hare remedien zijn daarom ook verkoelende." (Ibidem).

⁵⁰⁶ LEBRUN, Fr., *Se soigner autrefois*..., p. 67 et 196.

⁵⁰⁷ Le genre de l'encyclopédie médiévale en plein essor et cherche à classer et expliquer certains remèdes et certaines plantes (ALBERTAZZI, M., *Enciclopedia Medievale. Storia e stili di un genere*, Lavis, 2008, p. 16-19. ; VAN DEN ABEELE, B., *Fortune et mutations des encyclopédies latines durant le Moyen Âge tardif*, Thèse d'agrégation de l'Enseignement supérieur en Histoire, Université catholique de Louvain, 2007, p. 5).

⁵⁰⁸ HALIOUA, B., *Histoire de la médecine*..., p. 124-125.

justement acquise (...) ».⁵⁰⁹ Il critique fortement le quinquina, arbre importé depuis les Amériques au XVI^e siècle, possédant des propriétés médicinales réputées et utilisées par les médecins européens⁵¹⁰, estimant que ses vertus sont fortement exagérées.⁵¹¹ Le thé et le café n'échappent pas à cette vision critique appuyée sur les expériences et les avancées médicales.⁵¹²

Dans une approche de plus en plus scientifique à partir de la fin du XVII^e siècle, les savants observent leurs patients auxquels ils ont prescrit du thé pour vérifier son efficacité.⁵¹³ Ils n'hésitent pas à ingérer eux-mêmes une certaine quantité d'infusion à base de thé pour vérifier leurs théories.⁵¹⁴ Tout cela afin de comprendre le fonctionnement du corps humain et de garantir sa bonne santé. De plus, cette méthode scientifique permet d'intégrer les simples en provenance d'ailleurs et d'adapter la médecine, dans le cas du thé de Chine et du Japon.

2. La médecine Chinoise et nipponne

Les médecins chinois ne cherchent pas tant à comprendre les organes et leur fonctionnement exact dans le corps. Ils ont une représentation idéalisée et universelle du corps humain, qui serait un ensemble d'organes reliés par des liens invisibles et sensoriels.⁵¹⁵ Quand le patient est malade, un diagnostic plus ou moins précis permet de comprendre les troubles du corps défectueux. En Chine, le geste pratiqué par le médecin reste très rudimentaire alors que le diagnostic en Europe permet au médecin de déterminer la cause précise du dysfonctionnement du corps en le palpant. Chaque zone du corps permet de mesurer une maladie spécifique : « dans celles [les maladies] du cœur, on doit consulter le pouls du poignet gauche ». ⁵¹⁶ De plus, les sécrétions (matières fécales, sperme, salive, larmes, urines.), le teint du malade, etc. sont observés. Les extrémités du corps humain ont des significations particulières : « l'état du pancréas est, par exemple, observable par les paupières, et les yeux permettent de se prononcer sur l'état du poumon ». ⁵¹⁷ Cette thérapeutique chinoise et japonaise est pratiquée depuis plusieurs générations. ⁵¹⁸

⁵⁰⁹ CAULLET DE VEAUMOREL, L., *Cours de matière médicale de M. William Cullen*..., p. 5.

⁵¹⁰ LEBRUN, FR., *Se soigner autrefois*..., p. 75.

⁵¹¹ CAULLET DE VEAUMOREL, L., *Cours de matière médicale de M. William Cullen*..., p. 106-107.

⁵¹² *Matière médicale, traduite du latin de M.J.F.R. Cartheuser*..., p. IV et 357.

⁵¹³ ELOY, N. et PLON, P.-J., *Réflexions sur l'usage du thé*..., p. 10 ; LEBRUN, FR., *Se soigner autrefois*..., p. 59-61.

⁵¹⁴ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid*..., p. 297 ; BUC'HOZ, P.-J., *Dissertation sur le thé* p. 48.

⁵¹⁵ *Ibid.*, p.122-123 ; *Usage du thé, ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach*..., p. 16 ;

⁵¹⁶ *Ibid.*, p. 24.

⁵¹⁷ *Ibid.*, p. 124.

⁵¹⁸ DE THOMAZ DE BOSSIERRE, Y. et DEHERGNE, J., *François-Xavier Dentrecolles Yin Hong-Siu Ki Tsong) et l'apport de la Chine à l'Europe du XVIII^e siècle*, Paris, 1982, p. 120. (La Chine au temps des Lumières ; 5).

Les médecins asiatiques rejettent la saignée ou la purge, appelées aussi « remède barbare par les Chinois de Macar »⁵¹⁹ et ont pratiqué médicale tout autre, la mesure du pouls et la prescription des simples ainsi que des « cordiaux »⁵²⁰ pour bannir les restes de la maladie et rétablir parfaitement les forces ».⁵²¹ Les remèdes appliqués en Chine sont perçus comme beaucoup plus généraux selon les Européens : « toute la science de la Médecine consiste, parmi eux, dans la connoissance du pouls, et dans l'usage des simples ; qu'ils ont en grand nombre, et qu'ils regardent comme des souverains spécifiques dans plusieurs maladies, tels que l'infusion de thé pris en grande quantité ».⁵²²

Comme dans la science européenne, l'humain est considéré par les médecins chinois comme une partie d'un macrocosme.⁵²³ L'univers est régi par l'équilibre du yin et du yang influençant également le corps et sa santé.⁵²⁴ Des parallèles sont faits entre les organes, les maladies des humaines et les plantes, car tous sont influencés par les astres ainsi que le Yin et le Yang.⁵²⁵ Selon le médecin Michel Schoupach, « les médecins Chinois reconnoissent deux principes de la vie, le Yang ; ou la chaleur vitale, et l'In ou l'humide radical ; les esprits et le sang en sont le véhicule ».⁵²⁶ La doctrine médicinale chinoise se fonde avant tout sur des conceptions philosophiques : le dérèglement du Yin et du Yang provoque la maladie.⁵²⁷ Par conséquent, c'est une médecine régie avant tout par la recherche d'un équilibre et soignée par des plantes.⁵²⁸ Ce sont principalement des végétaux poussant directement en Chine et au Japon qui servent de remèdes. Pour être efficaces dans le traitement de la maladie, ces médicaments sont catégorisés : les simples et les organes du corps humain sont classés selon les différents

⁵¹⁹ On retrouve la mention de *Macar* désignant les *Isles de Macar* en Chine notamment dans *Mémoires sur le commerce des Hollandais dans tous les états et empires du monde : où l'on montre quelle est leur manière de le faire, son origine, leurs grands progrès, leurs possessions et gouvernement dans les Indes...* de Pierre Daniel Huet à Amsterdam en 1718 à la page 200. C'est décrit comme un lieu où les Hollandais effectuaient du commerce avec les Chinois en cachette et que cette île fait surtout du commerce avec les Portugais et les Anglais. Il peut s'agir de la ville portuaire de Macao en Chine et détenue comme comptoir portugais jusqu'à la fin du XX^e siècle et connue comme étant un lieu de commerce de Thé pour les Européens. (*Ibidem* ; DUTEIL, J.-P., *L'implantation des européens aux XVIII^e et XIX^e siècles*, dans *Clio*, https://www.clio.fr/BIBLIOTHEQUE/l'implantation_economique_des_europeens_en_chineaux_xviii_e_et_xix_e_siecles.asp (consulté le 18 janvier 2020)).

⁵²⁰ Un cordial est une « potion qui stimule le fonctionnement du cœur ». Cela peut également désigner une boisson contenant une teneur en alcool. (Source : *Cordial*, dans CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE (CNRTL), *Ortolang...*, <https://www.cnrtl.fr/definition/cordial> (consulté le 18 janvier 2020)).

⁵²¹ *Usage du thé, ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 19.

⁵²² *Ibid.*, p. 18.

⁵²³ BONNAFONT, Cl. et RONAN, C., *Histoire mondiale des sciences*, Paris, 1999, p. 223 ; MASSON, M.C., *Matteo Ricci...*, p. 76.

⁵²⁴ *Ibidem* ; SOURNIA, J.-CH., *Histoire de la médecine...*, p.120-122 ;

⁵²⁵ Les parties du corps de l'homme et de la femme sont répartis selon ces deux éléments : le Yin représentant la femme et le Yang représentant l'homme. (*Ibidem*).

⁵²⁶ *Usage du thé, ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 9 et 17.

⁵²⁷ AZIZA-SHUSTER, E., *Le médecin de soi-même*, Paris, 1972, p. 40 (Galien : histoire et philosophie de la biologie et de la médecine) ; SOURNIA, J.-CH., *Histoire de la médecine...*, p.123.

⁵²⁸ MASSON, M. C., *Matteo Ricci...*, p. 76 ; WONG, L., *Contribution à l'histoire de la matière médicale végétale chinoise*, Paris, 1970, p. 37.

sens et les éléments au nombre de cinq (le feu, l'air, l'eau, la terre et le métal).⁵²⁹ C'est l'un des principes fondamentaux de cette thérapeutique qui s'est développée au-delà des territoires de la Chine. Cette classification s'observe notamment dans les herbiers chinois étudiés par l'historienne Élisabeth Rochat de la Vallée.⁵³⁰

La prévention des maladies et le maintien en bonne santé au moyen de la diététique revêtent une grande importance dans la thérapeutique chinoise.⁵³¹ Il faut manger sainement, sans excès de viande ni de spiritueux et prendre régulièrement des bains.⁵³² Aux XVI^e et XVII^e siècles, ces questions alimentaires et d'hygiéniques prennent de plus en plus d'importance notamment au contact avec les Européens.⁵³³

3. Deux pratiques médicinales qui se rencontrent

Les missionnaires jésuites et les médecins accompagnant les compagnies marchandes découvrent en Chine et au Japon une toute autre vision de la médecine. Ils rencontrent également des nouvelles plantes vantées pour leurs propriétés médicinales pouvant potentiellement améliorer la médecine européenne.⁵³⁴ Dès lors, des échanges de plantes et de pratiques médicinales se font sous l'impulsion des différentes Compagnies des Indes orientales (VOC, EIC, etc.) ainsi que des gouvernements locaux favorisant le développement scientifique du Japon et de la Chine.⁵³⁵ Les traités asiatiques exposant l'art médical et la botanique sont traduits notamment par les Européens et influencent la médecine traditionnelle occidentale du XVIII^e siècle.⁵³⁶

La confrontation et la comparaison des pratiques thérapeutiques chinoises et européennes permettent d'accélérer la critique des différentes doctrines traditionnelles et modernes.⁵³⁷ De plus, pour répondre aux nouvelles conceptions naturalistes ainsi qu'aux nouvelles exigences hygiéniques et de diététique en Europe, les pharmaciens et médecins

⁵²⁹ *Ibid.*, p. 120-122.

⁵³⁰ ROCHAT DE LA VALLÉE, E., *La transmission de l'herbier chinois...*, p. 177-179 ; SOURNIA, J.-CH., *Histoire de la médecine...*, p. 121-122.

⁵³¹ WONG, L., *Contribution à l'histoire de la matière médicale végétale chinoise...*, p. 34-35.

⁵³² SOURNIA, J.-CH., *Histoire de la médecine...*, p. 125-126.

⁵³³ WONG, L., *Contribution à l'histoire de la matière médicale...*, p. 34-35.

⁵³⁴ *Les Européens : début du XVII^e-début du XIX^e siècles*, Lyon, 1972, p. 30 ; GUZINSKI, S., *Les quatre parties du monde. Histoire d'une mondialisation*, Paris, 2006, p. 181-183 ; GENRET, J., *Le monde chinois : 2. L'époque moderne (X^e siècle-XIX^e siècle)*, t. 2, Paris, 2005, p. 284-287 ; SOURNIA, J.-CH., *Histoire de la médecine...*, p. 167.

⁵³⁵ LEBRUN, FR., *Se soigner autrefois...*, p. 69 ; STANDAERT, N., *Le rôle de l'autre dans l'expérience missionnaire à partir de la Chine : l'identité jésuite façonnée par les Chinois*, dans GANTY, E., HERMANS, M. et SAUVAGE, P., dir., *Tradition jésuite. Enseignement, spiritualité, mission*, Namur, 2002, p. 120 et 133 ; WOLFGANG, M., *Medicine and Allied Sciences in the Cultural Exchange between Japan and Europe in the Seventeenth Century*, dans ÖLSCHLENGER, H. D., *Theories and Methods in Japanese Studies: Current State and Future Developments – paper in Honor of Josef Kreiner*, Göttingen, 2007, p. 289.

⁵³⁶ PINAULT-SORENSEN M., *Le livre de botanique...*, p. 192 ; SOURNIA, J.-CH., *Histoire de la médecine...*, p.128.

⁵³⁷ GUZINSKI, S., *Les quatre parties du monde...*, p. 183.

européens cherchent de nouvelles thérapies et de nouveaux remèdes dans la médecine asiatique. L'acupuncture est, par exemple, utilisée pour rééquilibrer le Yin et le Yang et apparaît comme un remède salvateur aux yeux des Européens.⁵³⁸ Ces derniers rapportent des remèdes et des plantes pour les étudier chez eux. Ils échangent, par exemple, le thé contre de la sauge.⁵³⁹ Très prisées dans la médecine chinoise et nipponne, les feuilles de thé sont considérées comme une « drogue ayant des vertus merveilleuses (...) ». ⁵⁴⁰

En adoptant une attitude nouvelle vis-à-vis de l'hygiène, les gouvernements et les médecins ouvrent la porte à une réflexion sur les habitudes alimentaires de la population. Cette conception de la vie et de la mort est au cœur des préoccupations européennes et pousse les Européens notamment à intégrer le thé dans leur pratique thérapeutique.

Cependant, en Europe ces nouvelles plantes et remèdes ne sont pas acceptés de la même manière. Dans le milieu universitaire, par exemple, la Faculté de médecine de Paris reste plus réticente à l'encontre des produits exotiques ainsi que des nouvelles théories asiatiques. En effet, dans une lettre du doyen de la Faculté Guy Patin, il témoigne un désintérêt pour une thèse portant sur l'utilité du thé dans la médecine.⁵⁴¹ Cette réticence est bien plus forte dans cette Faculté que dans celle de Montpellier où l'ouverture vers l'extérieur est plus marquée.⁵⁴²

4. Conclusion

Aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles, la médecine européenne est en proie à des changements profonds dans sa manière de soigner. Ceux-ci sont le fruit notamment de l'élaboration de nouvelles théories médicales à partir de la confrontation de la tradition médicale énoncée depuis l'Antiquité au moyen des dissections, de l'expérimentation, de l'observation et de la catégorisation des simples utiles à la santé.⁵⁴³ De plus, les procédés alchimiques de Paracelse entraînent un glissement vers une pharmacie iatrochimique. Cependant, la pharmacie galénique et chimique se côtoient tout au long des XVII^e et XVIII^e siècles, ce qui est perceptible dans les préparations pharmaceutiques vantées par les médecins

⁵³⁸ SOURNIA, J.-CH., *Histoire de la médecine...*, p. 128-130.

⁵³⁹ *Ibidem*.

⁵⁴⁰ *Usage du thé, ordonné par le médecin Michel Schoupach...*, p. 17.

⁵⁴¹ PATIN, G., A Sebastian Scheffer, le 7 mars 1659 dans CAPRON, L. *Correspondance complète de Guy Patin et autres écrits*, édités, Paris, 2018, <https://www.biusante.parisdescartes.fr/patin/?do=imprn&let=1151> (consulté le 20/04/2020).

⁵⁴² BAUDOT, G., MAZARS, G. et SENDRAIL, M., *Histoire culturelle de la maladie...*, p. 336 ; DULIEU, L., *Aperçu sur les relations...*, p. 224.

⁵⁴³ LEBRUN, FR., *Se soigner autrefois...*, p. 52 ; MANDRESSI, R., *Dissection et anatomie*, dans VIGARELLO, G., dir., *Histoire du corps. 1. De la Renaissance aux Lumières*, t. 1, Paris, 2005, p. 330-331 et 338-340.

de cette époque : infusions, cataplasmes, sels volatiles et conserves se côtoient et proviennent de ces deux pratiques. Cette médecine européenne en plein changement rencontre, via des missionnaires et médecins envoyés en Extrême-Orient, une médecine asiatique bien différente. De ce fait, ce sont deux médecines séculaires qui se rencontrent lors des échanges commerciaux à partir du XVII^e siècle. Les points de convergence entre ces deux manières de soigner sont nombreuses (catégorisations des simples, traitement des patients, importance de l'équilibre, souci d'une médecine préventive, etc.). En proie à des maladies européennes jugées incurables (peste, dysenterie, rhumatismes, etc.), remettant en cause l'efficacité de certains traitements et cherchant l'origine de la maladie, ces médecins européens rapportent les atouts de cette médecine comme l'acupuncture ou le thé. Arrivés en Europe, ces remèdes curieux et orientaux ne sont pas acceptés par tous de la même manière : la Faculté de médecine de Paris n'inclut pas directement ces découvertes, demeurant ainsi assez conservatrice et promulguant une médecine ancestrale et théorique. Le thé s'intègre néanmoins petit à petit dans la médecine occidentale. Mais comment est-il utilisé dans la médecine européenne et quelles sont ses vertus ?

Chapitre 2 : Les vertus du thé

L'existence de sources médicales portant sur le thé démontre qu'aux XVII^e et XVIII^e siècles, les intellectuels considèrent que la plante a un rôle à jouer en tant que remède thérapeutique dans la médecine. Le fait même d'en parler dans ces sources et les débats médicaux qui en résultent montrent que cette plante possède un potentiel médical, du moins aux yeux de certains médecins européens. Comme mentionné dans le chapitre précédent, le thé s'introduit dans la médecine européenne notamment en raison des vertus que la médecine chinoise et nipponne lui reconnaissent. Le deuxième traité de Cornelis Bontekoe précise que le thé « 1. Purifie le sang grumeleux 2. Éloigne les rêves lourds 3. Allège le cerveau des vapeurs lourdes 4. Allège et guérit de tous les étourdissements et maux de tête 5. Est très bon contre l'hydropisie 6. Assèche les capillaires humides de la tête 7. Consomme toute l'humidité crue 8. Dissipe toutes les constipations 9. Prépare la vue 10. Purifie les humeurs brûlées et la chaleur du foie 11. Contre tous les maux de la vessie 12. Adoucit la rate 13. Éloigne le sommeil en trop 14. Éloigne la débilité 15. Rend frais et éveillé 16. Éloigne le sommeil en trop 17. Éloigne la crainte 18. Élimine toutes les douleurs liées aux coliques, des vents qui en sont provoqués 19. Est contre les infirmités venteuses de l'utérus [stérilité] 20. Renforce les parties internes et les

qualités digestives 22. Renforce la mémoire 23. Réveille l'intelligence 24. Purge doucement la bile 25. Désaltère ».⁵⁴⁴

Ces propriétés sont ensuite plus ou moins acceptées et adaptées. Dès son arrivée en Europe, de nombreuses questions se posent quant à cette herbe exotique tant vantée : possède-t-elle réellement les propriétés médicinales prétendues ou est-ce le liquide dans lequel le thé est infusé qui présente des qualités ? Quels sont les usages que l'on peut en faire ? Comment faut-il le préparer si on l'utilise en tant que remède ? Les médecins du corpus de sources se posent ces questions et tentent d'y répondre, comme on le verra dans ce chapitre.

1. Les propriétés de l'infusion à base de « thé » : dans l'eau ou dans le thé ?

Tout au long du XVII^e et XVIII^e siècles, un débat scientifique existe autour des aspects bénéfiques à la santé des boissons exotiques et notamment du thé. Les savants, tels que Cornelis Bontekoe ou encore Thomas Short, qualifient même cette boisson d'« eau-de-thé » montrant la dualité « eau ou thé » et le débat scientifique autour de cette question.⁵⁴⁵ Ils reconnaissent, pour la plupart, les propriétés de cette boisson mais s'interrogent sur ce qui est finalement bénéfique. Les médecins du corpus s'interrogent sur le rôle de ces deux éléments dans le processus de guérison. Cette querelle intellectuelle apparaît dans le dernier tiers du XVII^e siècle et se poursuit tout au long du XVIII^e siècle au fur et à mesure de l'utilisation croissante de ce breuvage mais disparaît au début du XIX^e siècle.⁵⁴⁶ Au-delà de ce sujet, un questionnement plus large sur la consommation de l'eau en général apparaît. De plus, les savants qui voyagent en Chine sont confrontés à des populations ayant une utilisation coutumière de l'eau. Celle-ci, acceptée comme bénéfique à la santé, fait partie intégrante de leur alimentation depuis l'Antiquité et

⁵⁴⁴ “1. Syvert het grove bloedt. 2. Verdyft de sware Droomen 3. Verlicht de Herssenen van sware Dampen 4. Verligt en geneest alle duysselinghe en pijn des hoofts 5. Is seer goetd voor Watersucht 6. Verdroogt de vochtige Catarnen des Hoofts, 7. Verteert alle rauwe vochtigheyt. 8. Neemt wegh alle vertoptheyt. 9. Maakt het gesichte klaar. 10. Het suyvert de verbrande humeuren en hitte der lever. 11 Tegen alle gebreken der blasen. 12. Het versacht de grove Milt. 13. 't Verdrijft de overtolligen Slaap. 14. 't Verjaagt de Dommigheyt. 15. 't Maakt Gaauw en Wakker. 16. 't Courageert 't Herte. 17. Doet de vreesse wijken 18. 't Verdrijft alle pijn des Colijks, dat van winden zijn oorspronk heeft. 19. 't Is goet tegens de windige gebreken des Lijfsmoeder 20. Het verstrekt alle inwendige deelen ende verteerende kragten. 21. Scherpt het Vernuft 22. Het versterkt de Memorie. 23. 't Verwakkert het Verstant 24. 't Purgert sachtelijk de Galle. 25. 't Lest de Dorst.” (Register, dans BONTEKOE, C., *Gebruik en misbruik van de Thee...*, n.p.).

⁵⁴⁵ Cette thématique de l'eau fait l'objet pour le Moyen-Âge de recherches et commence également à être étudié pour la période moderne. La question de l'eau est avant tout étudiée sous la forme du thermalisme et du lien que l'eau peut avoir avec l'électricité médicale. Peu d'études portent sur le caractère médical à proprement parler de l'eau à boire. Cf. GENTILCORE, D., *From 'Vilest Beverage' to 'Universal Medicine': Drinking Water in Printed Regimens and Health Guides, 1450-1750*, dans *Social History of Medicine*, 2018, <https://doi.org/10.1093/shm/hky109>.

⁵⁴⁶ Nous observons que sur l'entièreté des sources sélectionnées dans le corpus de ce mémoire, ce débat figure tant dans les sources les plus anciennes que les plus récentes sauf dans le traité de Charles-Louis Cadet de Gassicourt qui ne parle plus de cette question. C'est comme si l'eau est acceptée à la fin du XVIII^e siècle comme bénéfique à la santé.

« bénéficie de l'introduction de diverses plantes ou mêmes d'épices, mises à infuser, en vue de lui conférer un goût agréable ». ⁵⁴⁷ L'infusion de plantes dans un milieu liquide n'est pas une pratique novatrice en soi pour l'Europe puisqu'elle est une forme de préparation des simples, remèdes privilégiés durant l'Antiquité et le Moyen-Âge.

1.1 L'eau, un remède universel souvent contesté

L'eau, élément essentiel d'une infusion à base de thé, est perçue différemment en fonction des cultures et des conceptions médicales qui évoluent au cours du temps. Le rapport au liquide ainsi que les vertus attribuées à son usage se diversifient (eau à boire, thermalisme ⁵⁴⁸). L'eau est considérée comme un liquide ayant des propriétés particulières permettant au corps de se régénérer mais est également perçue comme un élément sacré. ⁵⁴⁹ Pourvue d'une valeur médicinale dans la classification des maladies et des humeurs d'Hippocrate et de Galien, l'eau est associée à l'humide. ⁵⁵⁰ Dès l'Antiquité, elle est donc considérée comme un élément de la nature important, doté de propriétés médicinales. ⁵⁵¹ En cuisine, l'eau est rarement bue pure à cause de sa qualité médiocre et des superstitions l'entourant. Elle est utilisée pour « nettoyer les aliments » et le vin la remplace à table. ⁵⁵² Au XVII^e siècle, au contact des cultures chinoises et arabes, les savants s'interrogent sur l'apport de l'eau au corps et notamment de l'eau provenant des puits, des rivières, de la pluie ou encore

⁵⁴⁷ DELAVEAU, P. et TRÉPARDOUX, FR., *Origine et historique du mot thé...*, p. 248 ; DOUSSET, J.-CL., *Histoire du médicament des origines à nos jours*, Paris, 1985, p. 154.

⁵⁴⁸ Pour approfondir la question sur le thermalisme cfr : BOLOTTE, M., *Alise-Sainte-Reine aux XVII^e et XVIII^e siècles. Les pèlerinages. La station thermale. Histoire de l'hôpital*, Dijon, 1970 ; BOTERBERGE, R., CAESTECKER, F., CAESTECKER, FR., et. al., *Histoire d'eaux : stations thermales et balnéaires en Belgique Histoire d'eaux: stations thermales et balnéaires en Belgique, XVI^e-XX^e siècle*, Bruxelles, 1987 ; FOLCH JOU, G. et SANTAMARIA ARNAIZ, M., *Los analisis de aguas en la Espana de la Ilustracion. Breve estudio analitico-historico-critico de la bibliografia espanola*, Madrid, 1983 ; FRENAY, E., *Le thermalisme en Roussillon (XVIII^e-XIX^e siècles)*, Perpignan, 1987 ; NICOD, M., *Les médecins italiens et le bain thermal à la fin du Moyen Âge*, dans BOISSEUIL, D., dir., *Médiévales. Le Bain : espaces et pratiques*, n°43, 2002, p. 13-40 ; XHAYET, G., *Les premiers traités liégeois relatifs aux eaux de Spa (1559-1616)*, dans GIACOMOTTO-CHARRA, V. et VONS, J., dir., *Les textes scientifiques à la Renaissance. Seizième Siècle*, n°8, 2012, p. 191-207.

⁵⁴⁹ BOLENS, L., *L'eau dans l'alimentation et la cuisine andalouse des XI^e-XIII^e siècles*, dans *Études rurales*, n° 93-94, 1984, p. 104 ; GOUBERT, J.-P. et LADURIE, E., *La conquête de l'eau : l'avènement de la santé à l'âge industriel*, Paris, 1986, p. 7-8 ; LINDEMANN, M., *Medicine and Society in Early Modern Europe*, Cambridge, 2010, p. 258.

⁵⁵⁰ *Ibid.*, p. 106.

⁵⁵¹ Cette question est traitée notamment par Diodore de Sicile ainsi qu'Hippocrate dans son traité sur l'air, les eaux et les lieux, texte fondateur de l'intérêt pour l'usage de l'eau en interne au corps. Il met en avant l'utilisation des eaux non stagnantes ainsi que l'usage que l'on peut faire des eaux de pluie, de source, de rivière en fonction des maladies. Par exemple : « un ventre malade et trop humide aura besoin d'une eau la plus dure possible ». Théophraste rédige également un traité sur les eaux où il étudie la qualité de l'eau. Durant l'Antiquité, l'eau est certes utilisée en tant que boisson mais l'usage principal est les bains. (JOUANNA, J., *L'eau dans la médecine au temps d'Hippocrate, dans L'eau en Méditerranée de l'Antiquité au Moyen-Âge. Acte du 22^e colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 7 et 8 octobre 2011*, Paris, 2012, p. 43 et 41-47).

⁵⁵² CHAUVÉAU, S., FOURNIER, P. et FRIoux, S., *Hygiène et santé en Europe : de la fin du XVIII^e siècle aux années 1920*, Paris, 2011, n.p.

des fontaines au corps.⁵⁵³ En Chine et au Japon, selon le médecin Michel Schoupach, « les médecins chinois permettent de boire de l'eau dans toutes sortes de maladies (...) ».⁵⁵⁴ Jonas Hanway quant à lui réitère ce propos en affirmant que « la majorité du simple peuple de Chine boit de l'eau. C'est chez eux et dans la plupart des autres nations, particulièrement à l'Est, que l'eau pure est une boisson commune ».⁵⁵⁵

1.1.1 L'eau à boire perçue en médecine comme néfaste

Les médecins des XVII^e et XVIII^e siècles déconseillent la consommation d'une infusion de thé à base d'eau. Cette dernière ne peut être consommée que selon un mode de préparation particulier. Les médecins remettent en cause par conséquent la potabilité de l'eau ainsi que l'efficacité de celle-ci dans la médecine. L'eau et l'air sont, depuis le Moyen-Âge, perçus comme les causes de nombreuses maladies et affections, par exemple, les « engorgements, obstructions des viscères et du bas-ventre, gonflements des hypocondres⁵⁵⁶, maladies cachectiques⁵⁵⁷ (...) ».⁵⁵⁸ Selon le médecin Pierre-Joseph Buc'hoz, l'eau « n'est point potable, en ce qu'elle est infectée d'insectes (...) » et elle « est la cause de nombreuses maladies et de maux ».⁵⁵⁹ L'eau est néfaste à la santé quand elle est stagnante et froide.⁵⁶⁰ Selon l'historien des sciences Daniel Roche, les causes rendant l'eau dangereuse pour le corps humain sont multiples : « la vie humaine et les artisanats provoquent une première transformation de l'écosystème : la pollution et les nuisances domestiques et collectives modifient l'équilibre des eaux fluviales, troublent la nappe phréatique et accumulent les risques endémiques ».⁵⁶¹ À l'époque moderne, quatre critères permettent de savoir si l'eau est salubre : « sa couleur, son

⁵⁵³ ALEXANDRE-BIDON, D., *Archéo-iconographie du puits au Moyen-Âge (XII^e-XVI^e siècle)*, dans *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen-Âge*, t. 104, n°2, 1992, p. 519 ; SOWINA, U., *L'eau et les nouveautés techniques dans l'espace urbain et suburbain au Moyen Âge, dans l'innovation technique au Moyen Âge*, dans *Actes du VI^e Congrès international d'Archéologie Médiévale (1-5 octobre 1996)*, Caen, 1998, p. 81 (Actes des congrès de la Société d'archéologie médiévale ; 6).

⁵⁵⁴ *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach*, p. 19.

⁵⁵⁵ "The greatest part of the common people in china drink water. It is with them, as with most other nations, particularly in the east, that pure water is their common beverage." (HANWAY, J., *An Essay on Tea...*, p. 213).

⁵⁵⁶ L'hypocondre correspond à « chacune des parties latérales de l'abdomen, situées sous le bord inférieur des côtes (...) ». (Source : *Hypocondre*, dans CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE (CNRTL), *Ortolang...*, <https://www.cnrtl.fr/definition/hypocondre>, consulté le 29 janvier 2020).

⁵⁵⁷ La cachexie est un « état caractérisé par une maigreur extrême et une atteinte grave de l'état général ». Elle n'est pas une maladie en soit mais davantage les symptômes d'autres tels que les cancers (pancréas et de l'estomac). Elle se caractérise par une perte de la masse musculaire et augmente les risques de mort (source : *Cachexie*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/cachexie>, consulté le 20 janvier 2019 ; GALE, R.P., *Cachexie*, dans *Le manuel MSD. Version pour professionnels de la santé*, <https://www.msmanuals.com/fr/professional/h%C3%A9matologie-et-oncologie/principes-h%C3%A9rapeutiques-en-oncologie/cachexie>, consulté le 20 janvier 2019).

⁵⁵⁸ LADURIE, E., INTRODUCTION dans GOUBERT, J.-P., dir., *La conquête de l'eau...*, p. 7 et 41.

⁵⁵⁹ BUC'HOZ, P.-J., *Dissertation sur le thé...*, p. 8.

⁵⁶⁰ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 4-5.

⁵⁶¹ ROCHE, D., *Le temps de l'eau rare du moyen Âge à l'époque moderne*, dans *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, n° 2, 1984, p. 384.

odeur, sa saveur et apprécier sa qualité à dissoudre le savon et à cuire les aliments ».⁵⁶² Les « tempéraments des individus » y jouent également un rôle.⁵⁶³ Il nous semble plus juste de relier les avis contraires à la consommation d'eau minérale à la méconnaissance des causes des maladies -parfois imputées de façon inconsidérée à l'eau- ainsi qu'à ses éléments constitutifs.

La consommation d'eau comme boisson est donc limitée en raison d'un manque de salubrité. D'autres boissons sont alors proposées pour la remplacer : la bière, le vin, le lait et les spiritueux. Ceci témoigne donc d'une adaptation des habitudes alimentaires de la société.⁵⁶⁴

1.1.2 L'eau ... un « remède qualifié d'universel »

Cependant, certains médecins, et ce dès le XVII^e siècle, promeuvent l'apport de l'eau au corps humain s'elle est contrôlée, en le codifiant.⁵⁶⁵ Pour certains, l'eau est un remède universel puisqu'elle fait partie des quatre éléments mais elle est aussi potentiellement dangereuse.⁵⁶⁶ Elle possède plusieurs vertus : elle « aide à la digestion, soulage l'estomac surchargé d'aliments, de crudités et les maux de tête qui en proviennent, excite la sécrétion des urines et peut-être celle de la transpiration et empêche de dormir ».⁵⁶⁷ L'eau est essentielle à la santé car le manque d'eau cause l'arrêt du cœur et de l'intelligence, la perte du goût, un dysfonctionnement des intestins ainsi qu'une coagulation et *de facto* l'arrêt de la circulation sanguine. Consommer de l'eau permet au corps de s'humidifier en entier et de délester la soif⁵⁶⁸, perçue comme une maladie ayant pour symptômes de faire augmenter la température dans l'estomac, la bouche le corps et le sang.⁵⁶⁹ L'eau possède également la capacité de faire maigrir et de retrouver un idéal de beauté s'il est basé sur le bien-être, l'exercice physique et une alimentation saine.

Par son statut de remède universel et par tradition, l'eau est considérée comme unique « milieu » d'infusion pour les herbes. Les médecins désapprouvent l'usage d'autres liquides comme par exemple le lait pour préparer des remèdes sous la forme de décoctions, qui se

⁵⁶² CHAUCHEAU, S., FOURNIER, P. et FRIOUX, S., *Hygiène et santé en Europe...*, n.p.

⁵⁶³ *Ibidem*.

⁵⁶⁴ Cette question est davantage traitée dans le chapitre suivant portant sur le thé dans l'hygiène et les régimes alimentaires.

⁵⁶⁵ ROCHE, D., *Le temps de l'eau rare...*, p.396.

⁵⁶⁶ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 18.

⁵⁶⁷ CAULLET DE VEAUMOREL, M., *Cours de matière médicale de M. William Cullen...*, p. 242-243.

⁵⁶⁸ Plusieurs chapitres des traités médicaux sur le thé rédigés par Cornelis Bontekoe portent sur l'eau et sa consommation. Ceci s'explique notamment par la présence en grande quantité de l'eau dans les Provinces-Unies.

⁵⁶⁹ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kuyd...*, p. 4-5.

généralisent de plus en plus notamment en France et dans les Pays-Bas autrichiens.⁵⁷⁰ En effet, préparer un thé dans du lait est une méthode avancée comme davantage européenne et qui « diminue la vertu (...), qui [le lait] ne peut qu'affaiblir considérablement la qualité narcotique et balsamique de cette plante ».⁵⁷¹ 1.1.3 Une eau bonne pour la santé mais « préparée »

Certains auteurs du corpus proposent dès lors des solutions afin de rendre l'eau moins nocive à la santé puisqu'elle possède certaines vertus malgré les dangers précités.

1.1.2.1 La qualité de l'eau

Dès la seconde moitié du XVII^e siècle, Cornelis Bontekoe considère que le thé doit faire partie intégrant du régime alimentaire de la population des Provinces Unies, pays où l'eau est omniprésente, et qu'il est bon pour la santé si l'eau est bonne mais également si le thé est de bonne qualité.⁵⁷² En dehors des Provinces-Unies, Thomas Short souligne également le choix d'une sorte d'eau adéquate pour avoir un thé de bonne qualité.⁵⁷³ L'eau doit être pure, selon les critères précités, pour permettre au sang d'être humidifié et de le faire circuler dans l'ensemble des organes du corps.⁵⁷⁴

Cornelis Bontekoe préconise l'utilisation de l'eau de pluie plutôt que celle provenant des puits car l'eau de pluie récoltée « est la meilleure, la plus aérée, la plus fine, la plus subtile, la plus chaude et est la meilleure pour la santé pour notre pays froid et les personnes d'une nature la plus froide ».⁵⁷⁵ Néanmoins, même s'il recommande l'utilisation de l'eau de pluie, celle-ci ne doit pas être « sale, impure, puante ou bien empoisonnée à la suite de la cuisson de l'eau récoltée et le ruissellement de l'eau des toits et son contact avec l'air ».⁵⁷⁶ Il n'écarte

⁵⁷⁰ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 22.

⁵⁷¹ L'infusion de thé dans du lait est une pratique très répandue en Angleterre et en Inde est à la base des thé Chai qui sont des thés infusés et consommés encore aujourd'hui. (*Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 19-20).

⁵⁷² BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruyd...*, p. 4 et 14-15.

⁵⁷³ "The Choice of proper Water is a great Article in Making good Tea (...)" (SHORT TH., *A dissertation Upon Tea...*, p. 42).

⁵⁷⁴ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruyd...*, p. 17-18.

⁵⁷⁵ "(...) soo is de decisie, dat het put-water suyver zynde, niet quaad is, hoewel de THEE altijd daar van een weynig troubel siet, en noyt soo helder, als met regen-water; 't welk (soo 't maar niet vuyl onsuyver, stinkend of vergiftig is geworden van de bakken, daken of de lucht) 't beste is, 't luchtiste, 't fijnste, 't substielte, 't warmste en 't gezondste voor ons koud land, en menschen meest een van koud naturel." (*Ibid.*, p. 305).

⁵⁷⁶ "(...) 't welk (soo 't maar niet vuyl onsuyver, stinkend of vergiftig is geworden van de bakken, daken of de lucht) (...)" (*Ibid.*, p. 305)

toutefois pas l'eau des puits qui permet de faire un thé mais celui-ci est moins translucide et donc moins bon que l'infusion préparée à base d'eau de pluie.⁵⁷⁷

1.1.2.2 La température de l'eau

Un des moyens pour réduire les risques liés à la consommation d'eau est de la faire bouillir et de la consommer chaude. Cette idée s'explique avant tout par le fait que le sang est un liquide chaud et que le corps humain l'est également.⁵⁷⁸ Chauffer l'eau est une des pratiques préconisées par les médecins chinois et à laquelle les médecins européens adhèrent : « Les Médecins Chinois permettent de boire de l'eau dans toutes sortes de maladies, mais ils ordonnent qu'elle soit bouillie. Ils défendent ordinairement toute autre espèce de nourriture ». ⁵⁷⁹ Les boissons froides, selon Cornelis Bontekoe, sont néfastes à la santé car elles ne permettent pas au corps de transpirer légèrement, empêchant dès lors les toxines de s'évacuer, ralentissant la digestion et provoquant des flatulences et constipations dans les membres.⁵⁸⁰ Il considère que la consommation de boissons froides cause des maladies puisque l'eau est crue et lourde pour l'estomac et cette habitude est avant tout un effet de mode causant des maux. Cette vision médicale des boissons chaudes s'oppose à celle du monde arabe qui préconise de boire de petites tasses d'eau froide.⁵⁸¹

Néanmoins, l'eau ne doit pas être trop chaude car elle occasionne une augmentation trop importante de la transpiration rendant « les fibres débiles, affoiblit et relâche tout le corps, et souvent ce dérèglement de la transpiration ordinaire et accoutumée, marque bien mieux les commencemens des maladies, que le vice des autres fonctions ». ⁵⁸² Nicolas Eloy considère que cela « brulait le gosier, l'estomac par la chaleur même de l'eau, que les valets des thermopoles ne pouvoient leur porter assez bouillante, et ceux-là s'échaudoient le sang et les humeurs après les Aromates qu'on ajoutoit à l'Eau chaude ». ⁵⁸³ Jonas Hanway, pour convaincre son public de l'inefficacité du thé, compare les effets d'une eau trop chaude avec la situation des lavandières anglaises constamment en contact avec l'eau. Il utilise cette métaphore pour illustrer les effets de l'eau chaude à l'intérieur du corps : « Vous avez vu comme les mains de vos lavandières sont ratatinées par l'eau chaude ; vous sentez comment les liquides chauds donnent ? Un

⁵⁷⁷ "(...) soo is de decisie, dat het put-water suyver zynde, niet quaad is, hoewel de THEE altijd daar van een weynig troubel siet, en noyt soo helder, als met regen-water" (Ibidem).

⁵⁷⁸ BONTKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 16 et 22 ; BONTKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 305-306.

⁵⁷⁹ *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, 19.

⁵⁸⁰ BONTKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 16 et 22 ; BONTKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 305-306.

⁵⁸¹ BOLENS, L., *L'eau dans l'alimentation...*, p. 107.

⁵⁸² *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 20-22.

⁵⁸³ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 4.

extérieur et intérieur, même quand ils ne brûlent pas (...) ».⁵⁸⁴ De plus, Cornelis Bontekoe affirme qu'une eau trop bouillie n'est pas bonne au goût. En général, la qualité de l'eau détermine le temps qu'il faut pour la chauffer : « l'eau a contrario devient plus fine, après avoir été chauffée pendant une demi-heure, ou évaporée par moitié ».⁵⁸⁵ Il préconise de faire chauffer l'eau pendant une durée de quinze minutes en moyenne.⁵⁸⁶ En dernier lieu, seul Cornelis Bontekoe suggère de ne pas boire la fin de sa tasse car cette eau résiduelle est « très gluante, lourde et granuleuse » et par conséquent néfaste à la santé.⁵⁸⁷

1.1.2.3 L'ajout de plantes

L'ajout de feuilles de thé permet de contrôler les effets néfastes de l'eau. Convaincus de l'apport de l'eau à la santé, certains médecins plus sceptiques considèrent que c'est l'eau qui est bénéfique lors de la consommation d'une tasse de café ou de thé et non la plante en elle-même : le thé ou le café contrôle les effets néfastes de l'eau.⁵⁸⁸ D'autres tels que le médecin Pierre-Joseph Buc'hoz voit l'ajout de thé comme bénéfique à l'infusion car il sublime en purifiant les propriétés curatives de l'eau une fois qu'elle est bouillie. C'est la raison principale selon ce médecin pour que le thé soit introduit dans la médecine : « nous ignorons quel fut le premier motif qui engagea les naturels de ces contrées à se servir du thé infusé : il est vraisemblable que la première intention fut de corriger l'eau, « qu'on dit être saumâtre, et de mauvais goût dans plusieurs endroits de ces climats ».⁵⁸⁹ L'eau ayant été mélangé au thé prend alors « un goût délicat (...), étant ainsi préparée ; elle [l'eau] ranime, au-delà de toute expression un voyageur épuisé ».⁵⁹⁰ Le thé et l'eau s'équilibrent par leurs propriétés mutuelles : « le thé astringent annule les effets de l'eau chaude et dont l'usage journalier pourroit trop relâcher les fibres de l'estomac ».⁵⁹¹

⁵⁸⁴ "You have seen how the hands of your women-washers are shriveled by hot water; you feel how hot liquids give? An externally and internally, even when they not do scald (...)." (HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 218-219).

⁵⁸⁵ "En 't eene water is beter van smaak, als 't niet lang gekookt heeft 't ander ter contrarie, word fjnder, na dat het een half uur f tot de helft verkookt is." (BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 305).

⁵⁸⁶ *Ibid.*, p. 306.

⁵⁸⁷ *Ibid.*, p. 306-307.

⁵⁸⁸ CAULLET DE VEAUMOREL, M., *Cours de matière médicale de M. William Cullen...*, p. 242-243.

⁵⁸⁹ BUC'HOZ, P.-J., *Dissertation sur le thé...*, p. 7-8.

⁵⁹⁰ *Ibidem.*

⁵⁹¹ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 22.

1.2 Le *thea sinensis* possède des vertus : ses composantes, sa chaleur et son action dans le corps

Les avis contraires à l'utilisation de l'eau poussent les auteurs à s'interroger sur un second acteur présent dans la décoction de thé : les feuilles du théier. Cornelis Bontekoe compare l'infusion des herbes traditionnelles à celle réalisée à partir du thé et considère cette dernière comme plus efficace que celle à base de « sauge, thym, menthe poivrée ou myrte », car « aucune autre culture a autant, et de telles propriétés que le thé dont son sel est si subtil et singulier ».⁵⁹²

1.2.1 *Les composantes vertueuses du thé*

Les feuilles de la plante sont à leur tour un microcosme composé de plusieurs éléments. Cette idée rejoint celle énoncée par Paracelse démontrant qu'un simple est composé de substances internes, appelées des arcanes, au nombre de trois (soufre, sels et mercure), obtenues par des procédés alchimiques permettant au corps humain de se soigner.⁵⁹³ Dans le cas du thé, les deux principales composantes présentes dans les feuilles sont le soufre et les sels, avancées comme principes actifs par les médecins.⁵⁹⁴ Le sel ou esprit dans le thé est « un alcalin volatile, un sel fin, pur, subtil et volatile, qui se trouve en abondance dans les petits tuyaux des feuilles de thé fortement séchées ».⁵⁹⁵ Ces deux éléments agissent dans le corps humain. Le médecin Thomas Short précise en 1750 que ce sel est « surtout fixé lorsqu'il nous arrive », pour la raison que les feuilles de thé sont séchées.⁵⁹⁶

Néanmoins, d'autres composantes présentes dans le thé sont également proposées par les médecins comme possédant des propriétés thérapeutiques : le phlegme⁵⁹⁷, la gomme et l'huile végétale. La gomme du thé n'est mentionnée que dans le traité de Thomas Short et omise par les auteurs qui le citent.⁵⁹⁸ L'huile végétale raffinée, agissant comme un vinaigre, est la plupart du temps associée aux sels volatiles du théier quant à l'action sur le corps d'un

⁵⁹² "(...) salie, hoofdkruid, maagkruid ou de myrtus brabanticus (...) nog eenig gewas heeft soo veel, en sodanige kragten als de thee, wiens sout soo subtiel en singulier is" (BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 300)

⁵⁹³ MÜLLER-JAHNCKE, W.-D., *La préparation des médicaments d'après Paracelse aux XVI^e et XVII^e siècles*, dans PRÉAT, V., ROLAND, N. et VAN DEN ABEELE, B., dir., *Histoire de la pharmacie galénique...*, p. 65-66.

⁵⁹⁴ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé*, p. 54 ; BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 19 ; Thé, dans CHOMEL, N., *Dictionnaire Oeconoquique...*, p. 303-305 ; *Thea, thé*, dans GISSEY, H.-S.-P., *Dictionnaire des alimens...*, p. 436 ; *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 20.

⁵⁹⁵ BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 86.

⁵⁹⁶ "Tea contains a Salt, but it is chiefly fixed whent it comes to us" (SHORT TH., *Discourses of Tea...*, p. 37).

⁵⁹⁷ *Ibid.*, p. 33.

⁵⁹⁸ Cette gomme est réputée comme soluble dans l'eau et inflammable. (*Ibid.*, p. 37).

patient. Le thé vert est en général préféré par les médecins pour ses vertus mais en analysant le deuxième traité de Thomas Short, on se rend compte que le thé *Bohea*⁵⁹⁹ contient davantage de sels et d'huile « parce qu'elles sont récoltées alors que ce Principe [aqueux] dépasse la proportion qui lui est due, c'est-à-dire avant que le Sel, l'Huile et la Terre n'aient été suffisamment dissous et raréfiés par la Chaleur souterraine et aérée, et adaptés pour monter dans la Plante en quantité suffisante avec le Flegme ».⁶⁰⁰ Le thé *Bohea*, lorsque la feuille atteint sa maturité, a, lors de sa croissance, « le Principe aqueux qui diminue, et les autres qui augmentent ».⁶⁰¹

Une fois les feuilles mises dans l'eau, elles fondent très légèrement, et « de ses fins petits tuyaux sortent [les particules] par les parties chaudes et fines de l'eau ».⁶⁰² Ingérées dans le corps humain, ces particules doivent agir sur le corps malade : « le sel contenu dans le thé dissout le sang, sa terre ne l'atténue ni ne l'épaissit; son huile l'épaissit un peu, sa gomme beaucoup, qu'elle soit extraite dans un liquide aqueux ou spiritueux ; son huile et sa terre s'unissent extrêmement contractent nos fibres ».⁶⁰³ L'acidité naturelle du sang et le fait que le corps soit lui aussi composé de sels fins permettent au sang d'interagir avec les composantes du thé. Pour qu'un individu soit en bonne santé, il faut qu'il ait un sang peu acide.⁶⁰⁴

Cependant, tous les savants ne font pas référence dans leurs œuvres littéraires à ces particules : Nicolas de Boisregard, qui compare le thé à la véronique, n'en parle pas mais explique davantage l'action du thé dans le corps : « L'infusion de thé guerit (...), non seulement en adoucissant la limphe et les serositez aigries ou salées ; mais en leur procurant des passages plus libres dans les conduits urinaires ; et comme cette Plante fortifie les parties nourricieres, et dégrasse celles qui sont destinées pour les secretions des humeurs, il n'est pas surprenant qu'elle en fasse briller les parties les plus spiritueuses, et qu'elle donne lieu au soüfre des alimens d'entretenir ce baume de vie qui est si nécessaire pour se bien porter ».⁶⁰⁵

⁵⁹⁹ Cf. Partie 2 Chapitre 3.

⁶⁰⁰ "So that all kind of Bohea naturally have more of this than the green, because its gathered while this Principle exceeds its due Proportion, viz. before the Salt, Oil, and Earth have been sufficiently dissolves and rarefied by the subterranean and aerial Heat, and fitted to rise up into the Plant in due Quantity with the Flegm. As the Leaf grows, this watery Principle lessens, and the others increase" (Ibid., p. 33).

⁶⁰¹ "As the Leaf grows, this watery Principle lessens, and the others increase" (Ibid., p. 33).

⁶⁰² "(...) dat Thee by na een puur Alcali volatile, een fijn, syver, subtiel vluchtig sout is, 't welk overvloedich sit in de kleyne pijpjes van de sterkgedroogde THEE-bladeren, en 't geen, de selve door 't water geweykt, seer ligt sich laat smelten, en uyt zijn fijn pijpjes uytspoelen door de warme, en dunne deelen van het water" (BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 302).

⁶⁰³ "The salt of tea dissolves the Blood, its Earth neither attenuates nor thickens it; its Oil thickens a little, its Gum very much, whether extracted in a watery or a spirituous Liquor ; its oil an Earth united extremely contract our fibers." (SHORT TH., *Discourses of Tea...*, p. 54).

⁶⁰⁴ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 46-47.

⁶⁰⁵ DE BOISREGARD, N., *Le thé de l'Europe...*, p. 21.

1.2.2 La chaleur du thé

Une autre manière par laquelle le thé agit bénéfiquement sur le corps, selon les médecins et notamment Cornelis Bontekoe, est « par la chaleur naturelle de ce remède en déliant et dissolvant les fibres épaisses et les fluides collants qui ensuite sont évacués par soit l'urine soit la transpiration ».⁶⁰⁶ C'est ce qui se produit, par exemple, lorsque les particules de thé entrent en contact avec un sang épais. Lorsqu'il est ingéré et délie le sang, le thé est véhiculé grâce à ce dernier dans l'ensemble du corps. Selon ce même auteur, cette chaleur naturelle du thé et de son infusion permet au corps de se rétablir mais elle est moins chaude comparée à d'autres plantes médicinales et aliments fréquemment utilisés dans la médecine et dans la cuisine. En effet, lorsque le thé est bu, il passe naturellement par la bouche mais ne brûle pas celle-ci, ni la langue ni la trachée. D'une part, sur la langue, il agit même avec une certaine douceur par ses principes amers et acides mais n'enflamme pas la langue contrairement « aux oignons, au poivre, au vin, aux clous de girofle qui sont des produits très chauds ».⁶⁰⁷ D'autre part, lorsque le thé arrive dans l'estomac, il agit avec moins de chaleur que le poivre, la cannelle, les clous de girofle, les graines de moutarde, le gingembre, le safran, l'écorce de muscade connus pour avoir des propriétés très chaudes dans la médecine galénique.⁶⁰⁸ Mais, dès lors, quelles sont ses vertus vantées par les uns et décriées par les autres ?

2. La thérapeutique par le thé et les maladies concernées

Dans le traité de 1775, Michel Schoupach dit que parmi les simples, il « ordonne essentiellement le Thé de la Chine, pris en grande quantité, comme un remède puissant contre une infinité de maux, (...) ».⁶⁰⁹

2.1 Les vertus attribuées au thé

Au XVII^e siècle, on observe une transposition des vertus chinoises dans la médecine européenne ainsi qu'une complexification. Les médecins vérifient par l'expérience et l'observation si le thé agit sur le corps et s'il peut être catégorisé comme simple selon la théorie

⁶⁰⁶ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruyd...*, p. 24-25.

⁶⁰⁷ *Ibid.*, p. 25-27.

⁶⁰⁸ *Ibid.*, p. 27-28.

⁶⁰⁹ *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 20-21.

des humeurs. À la fin du XVII^e siècle, Cornelis Bontekoe affirme que ce n'est pas le cas, du fait que le thé n'assèche pas, ni refroidi, ni n'humidifie mais produit tous ces effets à la fois.⁶¹⁰

Mais quelles sont, dès lors, les propriétés de ces particules lorsqu'elles sont absorbées dans le corps ? Pour répondre à cette question, nous avons réalisé un relevé de l'ensemble des propriétés et catégories dans lesquelles les savants du XVII^e et XVIII^e siècles classent le thé. Pour réaliser ce tableau et l'histogramme comparatif, nous avons commencé par relever l'ensemble des propriétés du thé dans les traités de Cornelis Bontekoe avant de les comparer avec les autres sources du corpus et analysé l'action et la catégorie dans lesquelles les médecins les classent. Nous n'avons pas comptabilisé le nombre de fois que la propriété est mentionnée, nous contentant de relever si elle l'était. Pour chaque propriété, nous avons ensuite comptabilisé le nombre de sources qui attribuent au thé chaque propriété afin d'obtenir un aperçu du phénomène dans sa globalité et de l'ampleur de l'action que le thé peut avoir sur le corps humain ou en tout cas l'action présumée qu'il peut avoir selon les conceptions de l'époque. (Annexe 9⁶¹¹)

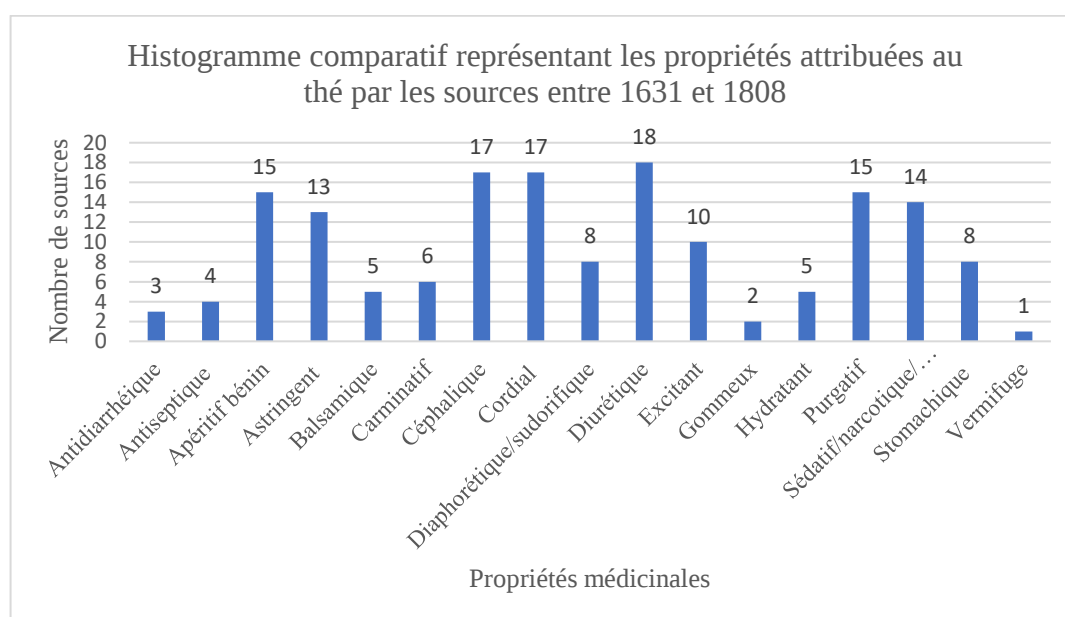


Fig. 8 : Histogramme comparatif représentant les propriétés attribuées au thé par les sources entre 1631 et 1808. (Source : Corpus de sources allant de 1631 à 1808)

⁶¹⁰ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 300-301.

⁶¹¹ Cette annexe est un tableau présentant en détail la répartition des propriétés thérapeutiques du thé par source.

Les propriétés mentionnées par les auteurs sont très variées. Néanmoins, on se rend rapidement compte que les sources semblent moins s'accorder sur certaines propriétés (antidiarrhéique, antiseptique, balsamique⁶¹², carminatif⁶¹³, gommeux⁶¹⁴, hydratant, vermifuge⁶¹⁵). Certaines propriétés (apéritif bénin⁶¹⁶, astringent⁶¹⁷, céphalique⁶¹⁸, cordial⁶¹⁹, diurétique⁶²⁰, purgatif, excitant et narcotique⁶²¹) semblent faire pratiquement l'unanimité puisqu'elles figurent dans un nombre significatif de sources (entre 12 et 18 sources les mentionnent).

Sur les 33 sources, quatre ne mentionnent aucune propriété et huit en mentionnent plus de sept. Dans cette catégorie, quatre sources mentionnent plus de dix vertus du thé. De plus, en fonction du type de sources, on observe également une différence. Les quatre sources attribuant le plus de vertus au thé sont tous des traités médicaux allant de 1671 à 1787 : le premier traité de Philippe-Sylvestre Dufour, le premier traité de Cornelis Bontekoe, le premier traité de Thomas Short et le traité de Pierre-Joseph Buc'hoz. Il nous paraît intéressant de noter le fait que dans le cas de Bontekoe, de Dufour et de Short, on observe systématiquement une diminution du nombre de vertus dans le deuxième traité. Les dictionnaires d'Ancien Régime mentionnent en moyenne six vertus mais ne s'accordent que sur quatre propriétés communes (diurétique, céphalique, purgatif et apéritif). Dès lors, nous remarquons que malgré un certain accord entre les sources sur les propriétés vantées, au sein même des types de sources, nous distinguons des divergences.

⁶¹² Un remède balsamique est toute plante « qui contient du baume ou qui caractérise, rappelle le baume. Des plantes balsamiques sont « des plantes qui sécrètent du baume ou exhalent une senteur agréable » (*Balsamique*, dans CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE (CNRTL), *Ortolang*..., <https://www.cnrtl.fr/definition/balsamique> (consulté le 17 avril 2020)).

⁶¹³ Une plante ou un remède carminatif à la propriété de « faire expulser les gaz intestinaux » (*carminatif*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/carminatif> (consulté le 17 avril 2020)).

⁶¹⁴ Une plante réputée gommeuse « produit de la gomme » ou « est de la nature de la gomme ». (*Gommeux*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/gommeux> (consulté le 17 avril 2020)).

⁶¹⁵ Un remède vermifuge a « la propriété de détruire ou d'expulser les vers intestinaux » (*Vermifuge*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/vermifuge> (consulté le 17 avril 2020)).

⁶¹⁶ Une substance médicamenteuse réputée apéritive « facilite les sécrétions de l'appareil digestif et stimule l'appétit ». (*Vermifuge*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/ap%C3%A9ritif> (consulté le 17 avril 2020)).

⁶¹⁷ Un médicament est astringent notamment lorsqu'il est perçu comme ayant un goût amer et qu'il « resserre les tissus ». (*Astringent*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/astringent> (consulté le 17 avril 2020)).

⁶¹⁸ « Propre à soigner les diverses affections de la tête ». (*Céphalique*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/c%C3%A9phalique> (consulté le 17 avril 2020)).

⁶¹⁹ C'est « une potion qui stimule le fonctionnement du cœur et du sang ; qui stimule le courage, la force d'âme ». (*Cordial*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/cordial> (consulté le 17 avril 2020)).

⁶²⁰ « Substance qui provoque et augmente l'excrétion urinaire » (*Diurétique*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/diur%C3%A9tique> (consulté le 17 avril 2020)).

⁶²¹ « Qui provoque l'assoupissement, le sommeil ; qui diminue la sensibilité » et favorise le relâchement des fibres. (*Narcotique*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/narcotique> (consulté le 17 avril 2020)).

Au départ, en 1631, le médecin et botaniste Jacob Bontius accorde au thé les vertus carminatives, diurétiques, céphaliques, stomachiques et astringentes.⁶²² Dans la notice sur le thé réalisée par Nicolas Tulp, on peut lire que la plante est « saine pour la vie, le prolongement de la vieillesse, qu'il [le thé] empêche le corps d'être en mauvaise santé, atteint de calculs douloureux, il supprime les douleurs de la tête, la lourdeur, les inflammations des yeux, le catarrhe, les difficultés de l'esprit, la faiblesse du petit ventre, les coliques et maux de ventre, la lassitude et le sommeil. Le thé permet également de travailler la nuit sans dormir par une décoction réduite ». ⁶²³ Nicolas Tulp considère donc le thé comme un médicament principalement céphalique, excitant, narcotique, diurétique, cordial et astringent.⁶²⁴ Le médecin Cornelis Bontekoe reconnaît encore davantage de propriétés aux feuilles de thé.⁶²⁵ Dans les Provinces-Unies, on voit que le nombre de propriétés du thé croît en peu de temps et que de plus en plus de vertus lui sont attribuées. En France et en Angleterre, au milieu du XVII^e siècle, la tendance générale est d'isoler un nombre faible de vertus au thé : on reconnaît sa propriété soit céphalique soit cordiale. Par la suite, le nombre de propriétés à tendance à croître à la fin du XVII^e siècle, tout en se stabilisant au XVIII^e siècle, et vers 1750, moins de propriétés lui sont reconnues au fur et à mesure que les remises en question se multiplient. En 1808, les propriétés qui lui sont attribuées sont bien moindres qu'au début du XVII^e siècle. Charles-Louis Cadet de Gassicourt n'en retient que deux : cordial et narcotique.⁶²⁶ Il ne reconnaît plus les vertus céphaliques voire excitantes, qui étaient acceptées par les médecins. Il renie la propriété selon laquelle le thé garde éveillé, propriété attestée par certains auteurs.⁶²⁷ L'attribution des vertus varie en fonction du pays, ce qui s'explique sans doute par la volonté de promouvoir l'importation du thé dans les Provinces-Unies et par le fait qu'il est le premier pays en contact avec cette herbe.

Les médecins tentent de comprendre la raison de l'attribution de ces vertus au thé. Comme Nicolas de Blégny : « on sçait d'expérience que les simples qui abondent assés en parties volatiles et spiritueuses pour être odorans, sont cordiaux et diûretiques ; c'est pourquoy on ne doit pas douter que le Thé ne puisse être fort propre à depurer la masse sanguinaire, à

⁶²² BONTIUS, J., *Historiae naturalis...*, p. 487-489.

⁶²³ *Caput LIX : Herba Thee*, dans TULP, N., *Amsterdamensis Observatione Medicae...*, p. 380-381.

⁶²⁴ *Ibid.*, p. 380-381.

⁶²⁵ Selon lui le thé est : diaphorétique, diurétique, narcotique, balsamique, apéritif, céphalique, carminatif, hydratant, purgatif, excitant, stomachique, cordial et astringent (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 14-15, 19, 22, 25, 21 ; BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 25, 63, 117, 61-64).

⁶²⁶ CADET DE GASSICOURT, CH.-L., *Le thé est-il plus nuisible qu'utile...*, p. 17 et 26.

⁶²⁷ Cette propriété se retrouve chez : BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 219-220; *Caput LIX : Herba Thee*, dans TULP, N., *Amsterdamensis Observatione Medicae...*, p. 381; DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café...*, p. 269 ; ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 35, SHORT TH., *Discourses of Tea...*, p. 42-43, *Thea, thé*, dans GISSEY, H.-S.-P., *Dictionnaire des alimens...*, p. 436 ; *Thé*, dans CHOMEL, N., *Dictionnaire Oeonomoique...*, p. 98 ; *Remarks on the use and effects of Tea. From a treatise on Experience in Physic by Zimmerman, Titular Physician to his Majesty at Hanover*, dans BRYMER, COCHERAN, MURRAY et SANDS, *The Scots Magazine*, vol. 44, 1782, p. 511.

rectifier son mouvement, et à nettoyer les Filtres, d'où vient qu'il remédie aux palpitations du cœur, à l'embarras des poulmons, à l'érosion de leurs vaisseaux, aux fièvres intermittentes, et à la colique Nephretique ». ⁶²⁸ De plus, il poursuit en disant qu'une fois les filtres nettoyés, le thé a comme vertu de faire transpirer le corps et d'évacuer les toxines soit via les urines, soit via la transpiration. ⁶²⁹ Ce sont les particules qui, une fois dans l'eau, se dissolvent et agissent dans le corps en passant par le sang. Le thé agit sur le corps humain en soutenant « bien les forces et l'intégrité des fonctions ». ⁶³⁰

Le thé infusé peut, selon Cornelis Bontekoe, être bon pour la santé. Le statut de boisson, dans les Provinces-Unies, a une valeur particulière dans la médecine. En effet, elle permet de maintenir un corps en bonne santé au même titre que la soif, l'appétit, l'exercice, l'air, la digestion, le sommeil, le repos, etc. ⁶³¹ Selon ce médecin, le sang contenant une certaine acidité doit être équilibré par la nourriture et la boisson pour éviter qu'il soit trop léger ou trop chaud. ⁶³² La boisson permet finalement d'aider le corps à fonctionner correctement : en humidifiant estomac, bouche et intestins. ⁶³³ Selon Nicolas de Boisregard, en 1707, en tant qu'apéritif bénin, le thé « debourbe les viscères dans les maladies chroniques sans emporter avec trop de violence les digues qui s'opposent au cours des liqueurs, ni faire de ces fontes fâcheuses que causent la plupart des remèdes ». ⁶³⁴ Cette propriété paraît essentielle aux Provinces-Unies et dans le reste de l'Europe car dans la croyance médicale, la perte d'appétit est perçue comme l'une des plus grandes causes des maladies en provoquant notamment un affaiblissement de l'estomac. ⁶³⁵ Utiliser un stomachique et apéritif bénin tel que le thé paraît essentiel pour susciter l'appétit du patient et pour renforcer son estomac. On voit donc que le thé soigne et prépare le corps : il agit sur le corps en joignant différentes propriétés. Dans le cas

⁶²⁸ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 50-51.

⁶²⁹ DE BOISREGARD, N., *Le thé de l'Europe...*, p. 20.

⁶³⁰ “*Quippe creditur hic passim, nihil hac herba salubrius : cum ad vitam, in extremam senectutem, prorogandum, tum ad impedienda quaecunque sanitatis incommoda : neque ipsam solum corpora reddere vegeta, atque arcere calculi dolores, quibus hic neminem dicunt obnoxium ; verum etiam tollere dolorem capitis , gravedinem, lippitudinem, destillationem, spiritus difficultatem, ventriculi imbecillitatem, intestinorum tormina, lassitudinem ac somnum. Quam tam evidenter compescit : ut, sorbitionem hujus decocti assumentes, videas interdum integras noctes lucubrando consumer, ac, sine ulla molestia, evincere inexpugnabilem caeteroquin dormiendi necessitatem. Calefacit enim modice, et, adstringendo ventriculi osculum, regrenat coercesque usque eo vaporum, ad somnum conciliandum necessariorum adscensum : ut nihil impendimenti osteratur illis, qui scribendo aut meditando satagunt noctes transigere.*” (Caput LIX : *Herba Thee*, dans TULP, N., *Amsterdamensis Observatione Medicae...*, p. 380-381).

⁶³¹ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruyd...*, p. 31 et 41.

⁶³² *Ibid.*, p. 37.

⁶³³ *Ibid.*, p. 38-39

⁶³⁴ DE BOISREGARD, N., *Le thé de l'Europe...*, p. 20-21

⁶³⁵ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruyd...*, p. 58.

de ses propriétés céphaliques, « ceux qui s'en servent passent des nuits entières à travailler sans fatigue ni épuisement ». ⁶³⁶

Pour comprendre la pleine ampleur du phénomène, il semble nécessaire de comparer ces vertus avec les organes et membres du corps affectés par la maladie et soignés par le thé. (Annexe 10) Selon les médecins, l'ensemble du corps humain peut être soigné par cette herbe : le cerveau, les yeux, la bouche, les oreilles, les poumons, le sang, les nerfs, l'estomac, le foie, la rate, les intestins, les reins, la vessie et les organes génitaux. La plupart des maux soignés par le thé touchent le corps dans son ensemble (boutons, catalepsie, « l'état mourant », la vieillesse, la monotonie, la goutte). Cependant, toujours selon les médecins, certains « organes » sont mieux traités que d'autres : le cerveau, les poumons, le système sanguin, les intestins, l'estomac, les organes génitaux, les reins, le foie et l'état psychique du patient.

2.2 Les maladies soignées par le thé

Certaines maladies plus spécifiques sont soignées par le thé : la pleurésie, la faim excessive, les rhumes et maux de gorge, les constipations, la soif, les indigestions, les brûlures de l'estomac, les différentes sortes de fièvres, les coupures, l'apparition de la stupidité, les cauchemars, l'excès de sommeil, la dysenterie, etc.

Pour étudier cette question, nous avons réalisé un relevé sous forme de tableau, permettant de se rendre compte des maladies qui sont soignées par le thé selon les médecins. Nous nous sommes ainsi rendu compte que plus de 116 maladies et affections peuvent être considérées comme soignées par cette herbe, touchant l'entièreté du corps humain. (Annexe 11) Ces affections sont de deux types : les maladies épidémiques et celles qui sont plus individuelles telles que les rhumatismes, la fièvre, les mycoses et qui peuvent être chroniques. Dans un souci de synthèse, il ne nous est pas possible d'étudier l'ensemble des maladies traitées par le thé. Dès lors, nous établissons une typologie des maladies et maux soignés par le thé ainsi que ceux qui inquiètent davantage les scientifiques des XVII^e et XVIII^e siècles. (Annexe 12)

Parmi les maladies identifiées, il apparaît que la notion même de maladie est assez vaste. En effet, il y a des maladies telles que la gonorrhée, la goutte, la gravelle, la peste qui sont des affections soignées au même titre que la lourdeur, le manque d'appétit, la vieillesse, la

⁶³⁶ DE BOISREGARD, N., *Le thé de l'Europe...*, p. 21-22.

lenteur, la frénésie ou encore la flagellation, et que l'on considère aujourd'hui comme étant de l'ordre d'un état d'esprit. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, on voit que ces états sont identifiés comme étant de réelles maladies. La fièvre ainsi que la toux, aujourd'hui diagnostiquées comme des symptômes, figurent parmi les maladies à soigner.⁶³⁷ De plus, le thé est efficace dans des affections qui ne sont pas considérées comme des maladies (menstruations, accouchements, perte de sang après saignée) et sert de « soutien au corps ». Le thé apparaît donc comme un remède qui soigne des maladies, des états ou ressentis et sert également pour soulager le corps, notamment féminin. En effet, les maux touchant les organes génitaux sont au nombre de six. Quatre maux (les accouchements, les menstruations, l'hystérie et les « vapeurs dans la matrice » identifiées comme la stérilité) touchent exclusivement la femme, un concerne l'homme (les vapeurs hypocondriaques) et la gonorrhée affecte les deux sexes.

Néanmoins, les vertus du thé ne sont pas reconnues par les auteurs du corpus de sources d'une même manière pour chaque maladie. En effet, plusieurs maladies ne sont citées que dans une voire trois sources alors que d'autres reviennent bien plus souvent. C'est notamment le cas des fièvres (11), de la goutte (12), du Vertigo et de l'hydropisie (7), de la peur chronique (8), des maux de tête (11), des inflammations des yeux (8) et des calculs de la vessie (7). (Annexe 12)

Parmi ces maladies les plus fréquemment mentionnées par les sources, on retient la goutte, les maux de tête, les maladies soporeuses, la perte de la raison, le déséquilibre des humeurs, les indigestions, la gravelle et les fièvres. Le nombre de sources citant ces maladies indique que les auteurs leurs accordent plus d'importance ou qu'elles inquiètent davantage les médecins et apothicaires entre 1631 et 1808, dates limites de nos sources. On peut supposer que le thé est intégré dans la médecine pour des raisons spécifiques : soigner les malades de la gravelle, empêcher le sommeil, etc. De plus, si l'on compare les sources qui les mentionnent, on s'aperçoit que les médecins qui louent le thé dans le cas de la goutte, par exemple, proviennent des trois pays étudiés. La France semble plus importunée par ce mal étant donné que les auteurs en parlent plus. Nous pouvons donc supposer que cette maladie et plus largement celles qui sont le plus citées comme soignées par le thé, touchent ces trois pays et inquiètent la société en général. Dans le cas de la goutte toujours, si l'on considère les périodes que recouvrent ces traités, deux périodes principales se dégagent durant lesquelles les auteurs

⁶³⁷ Les fièvres traitées par le thé sont mentionnées chez Cornelis Bontekoe, Nicolas de Blégny, Pierre Pomet, Jean-Frédéric Cartheuser, Nicolas de Boisregard, Thomas Short, Michel Schoupach, Pierre-Joseph Buc'hoz, Charles-Louis Cadet de Gassicourt et dans l'article du Journal des Scavants de 1731. La toux se retrouve dans les deux traités de Cornelis Bontekoe.

mentionnent le thé comme remède efficace : 1657-1686 et 1731-1787. Ceci donne à penser que la goutte touche l'Europe principalement pendant ces périodes.

D'autres maladies (l'inflammation du rein, la cystite, la gonorrhée, les vents enfermés dans l'utérus, le ténesme⁶³⁸, la capillariose⁶³⁹, etc.) n'apparaissent qu'une fois. Ces maux, qui sont soignés par le thé mais mentionnés une seule fois, proviennent de neuf sources différentes : les deux traités de Cornelis Bontekoe⁶⁴⁰, le traité de 1730 de Thomas Short⁶⁴¹, la lettre de madame de Sévigné⁶⁴², la notice du docteur Tulp⁶⁴³, le traité de Nicolas de Blégny⁶⁴⁴, la *Matière médicale* de Jean-Frédéric Cartheuser⁶⁴⁵, le traité de Michel Schoupach⁶⁴⁶ et l'article provenant du *Scot's Magazine*, qui mentionne par exemple la cardialgie⁶⁴⁷, les hémoroïdes et le *tenesmus*.

En comparant ces diverses « maladies », on constate que sur les 67 maladies qu'il considère comme traitables par le thé, Cornelis Bontekoe en mentionne 27 maladies qui ne reviennent que dans ses deux traités alors même que les auteurs de la même période n'y font pas référence : Nicolas de Blégny, Philippe-Sylvestre Dufour, Pierre Pomet, etc. (Annexe 13) Ceci peut manifester, selon nous, un excès d'enthousiasme de la part de ce médecin, souhaitant attribuer la guérison de tous les maux à cette plante. De plus, certains médecins et apothicaires semblent plus prompts à favoriser le thé comme remède et peuvent nous paraître moins nuancés : Cornelis Bontekoe dans son premier traité en cite 67 et dans son deuxième traité 34, Nicolas de Blégny 22, Thomas Short en cite 33 dans son premier traité et 30 dans le deuxième, Nicolas Eloy en 1750 en nomme 24 alors même qu'il met en garde contre l'utilisation du thé. À l'analyse de ces chiffres, on relève trois tendances pouvant indiquer différentes périodes durant lesquelles le thé est apprécié dans la médecine : une première à la fin du XVII^e siècle et touchant avant tout les Provinces-Unies et la France ; une deuxième au tout début du XVIII^e

⁶³⁸ Le ténesme est une « douleur anale, accompagnée d'une contracture du sphincter anal, qui précède ou suit une évacuation rectale, le plus souvent composée de glaires, de sang ou de pus ». (*Ténesme*, dans Larousse, <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/t%C3%A9nesme/77293> (consulté le 03 mai 2020)).

⁶³⁹ La capillariose est une maladie intestinale provoquée par la présence de vers dans les intestins.

⁶⁴⁰ Pour le premier traité de 1678 : boutons et eczéma, folie, flagellation, lenteur, paralysie, torsion et tremblements, malheur, paresse, perte de la vue, coqueluche, mycose buccale, saignement du nez, sciatique, maladie de la vésicule biliaire, capillariose, cystite, accouchement, gonorrhée. Le deuxième traité de 1686 de Cornelis Bontekoe est le seul à mentionner le traitement du thé pour le gonflement, les maladies endémiques, l'infection Érysipèle, le quinquisme, le mal aux dents, l'œdème, le « sobeur-buik » et les inflammations du rein.

⁶⁴¹ Il mentionne la catalepsie, la frénésie ainsi que les ulcères et abcès du poulmon.

⁶⁴² Elle mentionne : l'état mourant d'une personne, les flatulences et trachées des intestins.

⁶⁴³ Nicolas Tulp est le seul à indiquer le dysfonctionnement de l'esprit comme une maladie soignée par le thé.

⁶⁴⁴ Parmi le grand nombre de maladies qu'il mentionne, la céphalée, les maladies liées à l'incontinence, la débauche et l'épilepsie sont les quatre maux qui ne sont pas repris par d'autres médecins comme soignés par le thé.

⁶⁴⁵ Il mentionne les affectations arthritiques

⁶⁴⁶ Il mentionne l'encombrement des poulmons.

⁶⁴⁷ C'est une « douleur dans la région cardiaque ou précordiale. Le mot cardialgie provient du mot latin *cardialgia* signifiant « maladie du cœur » au XIII^e siècle ». (*Cardialgie*, dans CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE (CNRTL), *Ortolang*..., <https://www.cnrtl.fr/definition/cardialgie> (consulté le 18 avril 2020)).

siècle et une troisième en Angleterre plus particulièrement dans la première moitié du XVIII^e siècle (1730-1750). Ces périodes montrent que sur les deux siècles étudiés, le thé continue d'intéresser les médecins, mais qu'à certains moments et dans certains pays, l'intérêt est encore plus marqué. Dans le dernier quart du XVIII^e siècle et le début du XIX^e siècle, le nombre de maladies réputées comme soignées par le thé est moins important que pour d'autres périodes.

3. La posologie précise pour soigner par le thé

Même si ces feuilles séchées sont appréciées par les médecins et apothicaires dans la thérapeutique aux XVII^e et XVIII^e siècles, ceux-ci mettent le consommateur ainsi que les futurs médecins en garde. En effet, le thé ne peut pas être consommé par n'importe qui, n'importe quand et n'importe comment ...

3.1 Les préparations pharmaceutiques acceptées et vantées par les médecins

Pour étudier cette question, nous avons pris le soin de réaliser un relevé représentatif de l'ensemble des préparations pharmaceutiques reconnues pour le thé par les scientifiques du corpus. Nous avons procédé comme suit : nous avons commencé par relever les préparations magistrales dans les traités sur le thé de Cornelis Bontekoe afin d'avoir une base de comparaison. L'auteur en mentionne quatre dans le premier traité (bouillon de thé, eau distillée à base de thé, infusion et teinture de thé) et trois dans le second (cataplasme, infusion et teinture). Ensuite, nous avons procédé de la même manière pour les autres sources du corpus : nous avons noté chaque nouvelle préparation relevée. Ce travail a permis de relever quatorze préparations différentes. (Annexe 14 et 15)

Parmi les formes pharmaceutiques, trois sortes peuvent être distinguées : les préparations galéniques plus traditionnelles (cataplasme, fumée, huile, infusion, lavement, sirop), celles davantage chimiques et qui nécessitent une méthode de préparation particulière (conserve, décoction, extrait, sels et teinture) ainsi que deux types de préparations plus culinaires (bouillon et ragoût). On remarque qu'il y a autant de préparations chimiques que galéniques. Cependant, le sirop fébrifuge tel que celui décrit par Nicolas de Blégny s'obtient au

moyen de la distillation des sels de thé.⁶⁴⁸ Par conséquent, il réalise une préparation plus « galénique », le sirop, à partir d'un procédé chimique, les sels et l'extrait de thé.

Malgré une diversité dans les préparations pharmaceutiques, on remarque que certains procédés sont préférés : l'infusion médicale de thé, vantée par l'ensemble du corpus de sources, la décoction et la teinture de thé. L'infusion est « l'action de faire prendre des substances dans l'eau afin d'en extraire les principes solubles »⁶⁴⁹ ; la décoction est le « procédé consistant à faire bouillir dans un liquide une substance médicamenteuse afin d'en extraire le principe actif »⁶⁵⁰ ; alors que la teinture s'obtient sur base d'une « action prolongée de l'alcool sur des substances végétales ou animales le plus souvent desséchées ». ⁶⁵¹

En 1631, le thé n'est promu que sous la forme d'infusion. Néanmoins, dans les thèses médicales et la notice rédigée par Nicolas Tulp, la décoction devient une forme pharmaceutique promue pour le soin par le thé. Au cours de la deuxième moitié du XVII^e siècle, la teinture à base de thé est également promue et même préférée au XVIII^e siècle. À côté de ces trois formes principales se développent également d'autres préparations pharmaceutiques : Nicolas de Blégny, médecin de la fin du XVII^e siècle, adapte plusieurs préparations pharmaceutiques pour qu'elles puissent convenir au thé (conserve, sels, extrait, fumée, ragoût et sirop fébrifuge).⁶⁵² Mais l'impact de ces formes est limité : le sirop s'utilise dans le dernier quart du XVIII^e siècle et semble à ce moment avoir un certain impact car il est repris par Michel Schoupach.⁶⁵³ À la fin du XVIII^e siècle, on constate que les seules préparations magistrales retenues sont l'extrait, l'infusion et l'huile de thé. La décoction et la teinture sont abandonnées malgré une certaine reconnaissance tout au long du XVIII^e siècle. Par conséquent, ceci témoigne d'une évolution dans la manière de préparer le remède à base de thé et son administration.

De plus, les formes pharmaceutiques vantées par les médecins n'agissent pas toutes de la même manière. On distingue les remèdes agissant sur l'ensemble du corps et ceux traitant une partie du corps en particulier ou ayant un usage plus spécifique. La préparation de l'infusion, de la décoction, de la teinture, des sels, des particules volatiles, du ragoût, du bouillon, de l'huile et de l'extrait de thé sont destinés au corps dans sa globalité. À contrario, le

⁶⁴⁸ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 54.

⁶⁴⁹ *Infusion*, dans CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE (CNRTL), *Ortolang...*, <https://www.cnrtl.fr/definition/infusion> (consulté le 18 avril 2020).

⁶⁵⁰ *Décoction*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/d%C3%A9coction> (consulté le 18 avril 2020).

⁶⁵¹ *Teinture*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/teinture> (consulté le 18 avril 2020).

⁶⁵² DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 30-40.

⁶⁵³ *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 23.

cataplasme, la fumée, le lavement, le sirop et la conserve de thé ont pour objectif de soigner des zones spécifiques.

- Selon Cornelis Bontekoe, le cataplasme à base de thé soigne la goutte. Il faut pour cela, boire du thé et conjointement appliquer des « essuies mouillés de thé chaud et de pommade » sur les endroits meurtris.⁶⁵⁴
- En cas « d'obstruction des viscères, d'humeurs coagulées, de levains excités et d'humeurs contre nature », Nicolas de Blégny conseille l'utilisation de sels de thé qu'il obtient auprès des « Caffez de Londres ». Ce thé est celui « dont on a tiré la teinture, qui ne coûte presque rien à mes correspondans, et qui ne laisse pas d'être aussi propre à l'extraction du sel fixe, que celui qui n'aurait pas encore servy »⁶⁵⁵.
- La conserve est surtout utilisée par Nicolas de Blégny dans les maladies du sang ou encore celles du cœur.⁶⁵⁶ Cette préparation prend la forme d'une tablette qui « se compose avec le sucre fin amblé, et les feuilles de thé réduites en poudre impalpable ; on les peut manger telles qu'elles sont avec plaisir, où en faire sur le champ une fort agréable boisson, en les dissolvant dans l'eau bouillante, où il ne faut ajouter ny sucre ny sirop, ce qui fait une espee de teinture beaucoup plus cordiale que la teinture commune ». ⁶⁵⁷ Ce type de préparation peut également être réalisé à base de chocolat et de café.

Au même titre que le tabac, le thé prend donc diverses formes pharmaceutiques et l'association entre les plantes exotiques n'est pas rare. Cette forme pharmaceutique de la fumée s'introduit au départ pour le tabac au XVI^e siècle mais s'étend à d'autres plantes ensuite.⁶⁵⁸ La fumée de thé, « préparée à la manière du tabac dans une pipe », permet selon Nicolas de Blégny, « de fortifier le cerveau ».⁶⁵⁹

3.2 Les conseils des médecins et apothicaires sur la manière de prendre le thé

Les médecins et apothicaires vantent certes l'utilisation du thé tout en mettant en garde contre sa consommation. Il faut préparer l'infusion de thé avec soin et à des moments précis.

⁶⁵⁴ "(...) natte doeken van heette Thé en zalf (...)" (BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 53-54).

⁶⁵⁵ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 40-41.

⁶⁵⁶ *Ibid.*, p. 59-60.

⁶⁵⁷ *Ibid.*, p. 41-42

⁶⁵⁸ DUCHESNE, A. et VIGARELLO, G., *Le tabac : Imaginaire d'un excitant...*, p. 117-118.

⁶⁵⁹ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 42-43.

Le thé fait l'objet d'un choix méticuleux : il faut qu'il ait un an minimum car au bout de cette période, « la plante préparée ne perd entièrement ses mauvaises qualités. On ne la boit jamais plus nouvelle sans y mêler une égale quantité de la plus vieille ».⁶⁶⁰ Il faut également que la feuille soit correctement séchée pour éviter de l'infuser trop fraîche, pouvant provoquer plus de tort que de bien : tremblements et convulsions.⁶⁶¹ De plus, la sorte de thé détermine en grande partie la vertu selon les auteurs. Malgré l'arrivée de thé noir en grande quantité, il faut privilégier, selon Cornelis Bontekoe, un thé vert ayant plus de propriétés.⁶⁶² C'est également l'avis de Jonas Hanway, si les feuilles de thé sont vieilles pendant plusieurs années.⁶⁶³ Michel Schoupach préfère, quant à lui, prescrire en cas de lavement l'utilisation de « l'infusion de Thé verd, qui a une qualité plus émolliente ».⁶⁶⁴ Le thé noir n'est pour autant pas à négliger mais n'a pas les mêmes propriétés que le thé vert ou celles-ci ne sont pas autant présentes. Pour les différencier, les scientifiques utilisent plusieurs méthodes :

- Nicolas Eloy, mentionne l'épreuve du médecin et voyageur Tavernier, sur base de la couleur de l'infusion : « Quant au bon choix du Thé, (...) le commun teint rouge, le médiocre teint jaune et l'Excellent teint verd ».⁶⁶⁵
- Charles-Louis Cadet de Gassicourt : « Je remarque aussi que le thé-bout et le thé pecko, qui ne sont récoltés qu'en Mai, et qui probablement ont subi une infusion avant d'être séchés et roulés, contiennent très-peu de principes astringens. Il est facile avec cette échelle de comparaison de choisir le thé qui est propre aux indications que l'on veut rencontrer. Si l'on désire une boisson styptique et astringente, il faut choisir le thé Heysven supérieur ou le thé perlé. Si l'on veut un thé légèrement tonique, sans astringence, on prendra le thé vert ou le toukai. Si l'on souhaite enfin une liqueur émolliente et détersive, on préférera le thé-bout ou le thé pecko ».⁶⁶⁶

La préparation de l'infusion doit être précise : la qualité de la feuille et la quantité d'eau importent. Cornelis Bontekoe conseille que l'« eau soit pure, non salée, claire et bouillie » pour que l'infusion soit de qualité supérieure et pour que l'estomac soit préservé.⁶⁶⁷ De plus, les auteurs considèrent que la proportion de thé et d'eau doit être mesurée avec soin.

⁶⁶⁰ Thé, dans LE GRAND, P., *Le journal des Scavans*, vol. 95, Amsterdam, 1731, p. 300.

⁶⁶¹ CADET DE GASSICOURT, CH.-L., *Le thé est-il plus nuisible qu'utile...*, p. 8-9.

⁶⁶² BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruyd...*, p. 62.

⁶⁶³ "The song lo tcha, or green tea, above-mentioned, after being preserved several years, is an excellent remedy against many distempers" (HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 209).

⁶⁶⁴ *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 23.

⁶⁶⁵ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 29.

⁶⁶⁶ CADET DE GASSICOURT, CH.-L., *Le thé est-il plus nuisible qu'utile...*, p. 25-26.

⁶⁶⁷ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruyd...*, p. 311.

L'apothicaire Nicolas de Blégny en donne une recette précise : « Je tiens que sur quatre grandes tasses d'eau, qui pouroient faire six moyennens chiques de boisson, on ne doit mettre au plus qu'une dragme de thé, et à propotion pour une moindre quantité de Teinture ».⁶⁶⁸ Michel Schoupach en donne une autre : le breuvage doit être « suffisamment chargée, c'est-à-dire, une once pour un bol d'une douzaine de tasses ».⁶⁶⁹ Ceci indique que pour certains, il faut que l'infusion soit fortement infusée et pour d'autres, très légèrement.⁶⁷⁰ Pour favoriser l'action de la chaleur naturelle du thé sur le corps, selon Nicolas Eloy, il faut également que l'infusion soit « prise tiède le matin avec une petite quantité de sucre » et, qu'elle n'excède pas la température du sang.⁶⁷¹ En effet, Michel Schoupach précise qu'un thé trop chaud peut provoquer chez les femmes « le dérangement de leur estomac, lequel ne pouvant plus faire ses fonctions, influe par une suite nécessaire sur toutes les opérations du corps (...) ».⁶⁷²

Certains moments de la journée sont également plus propices pour boire le thé : le matin, dès le réveil, pour éloigner la fatigue et réveiller l'appétit, rétablir le sang et les humeurs troublés par le travail et la nuit. Néanmoins, il déconseille de boire le thé trop tôt avant son déjeuner car « celui qui boit avant de manger son thé, va réveiller sa faim, et est souvent obligé de manger avant le repas ».⁶⁷³ Il préconise de boire le thé après le repas pour aider à digérer.⁶⁷⁴ Cornelis Bontekoe ajoute à ce commentaire le fait qu'il peut être bu toute l'année et dans tout pays car en été il rafraîchit et en hiver il réchauffe.⁶⁷⁵ Au XVIII^e siècle, l'habitude est de boire le thé après le repas et après le réveil selon Nicolas Eloy, qui décrit régulièrement les usages de ses contemporains.⁶⁷⁶ En 1750, Thomas Short nuance en considérant qu'il vaut mieux ne pas boire de thé en trop grande quantité en été car il relâche l'estomac.⁶⁷⁷

La plupart des auteurs conseillent une consommation de thé abondante pour apporter le plus d'eau et le plus de chaleur possible à un corps malade. Le nombre de tasses de thé est assez important mais il faut faire attention aux personnes qui les boivent. En effet, certains

⁶⁶⁸ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 37.

⁶⁶⁹ *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 21.

⁶⁷⁰ Cornelis Bontekoe conseille de boire le thé le mois infusé possible car il peut facilement passer dans le corps puisque la quantité d'eau est importante. (Bontekoe, 2, p. 95)

⁶⁷¹ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 29.

⁶⁷² *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 21.

⁶⁷³ "Die kort voor de maaltijd Thee drinkt, zal zijn honger seer opwekken, en dikwijls gedwongen zijn, om te eeten voor de maaltijd." (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 99)

⁶⁷⁴ *Ibidem*.

⁶⁷⁵ "Zy is in alle tijden van 't Jaar goed gelijk ze goet is in 't heete Land van Indieën, en in 't koude Land van Holland; 't zy dans Zomer of Winter, de Thee is nooit quaad, maar altijd goed, en dienstig om in de zomer the verkoelen, en in de Winter te verwarmen". (*Ibid.*, p. 100)

⁶⁷⁶ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 29.

⁶⁷⁷ "Nor is it a Liquor fitted for the use of a very hot season, to be used too liberally, as it relaxes the Stomach and whole Habit more (...)." (SHORT, TH., *Discourses of Tea...*, p. 45-46).

médecins, comme Cornelis Bontekoe conseillent de boire 50 à 200 tasses sur une courte durée, tant que la nature de la personne le lui permet.⁶⁷⁸ Le nombre de tasses minimal que Cornelis Bontekoe conseille pour boire son thé en bonne quantité est de 8 à 10 sur une journée.⁶⁷⁹ Cependant, on ne connaît pas la taille des tasses.⁶⁸⁰ Le médecin Michel Schoupach conseille de le boire en grande quantité puisqu'il soigne un grand nombre de maux.⁶⁸¹ Tous ne conseillent pas le thé dans une consommation journalière ni en grande quantité, comme Nicolas Eloy : « on peut accorder quelques tasses d'infusion d'un thé bien choisi, d'une infusion qui ne sera pas trop forte (...) ». ⁶⁸² Thomas Short indique également que le thé convient mieux aux régimes des adultes que des enfants⁶⁸³, puisque leurs nerfs sont encore fragiles et qu'il ne convient pas aux « personnes en surpoids puisqu'ils ont un sang qui est très fin et liquide ». ⁶⁸⁴

Le thé est donc une plante et une boisson perçue comme ayant certaines propriétés mais sa préparation doit être précise et contrôlée.⁶⁸⁵ L'utilisation du thé dans la médecine permet aux médecins, par ce remède exotique - mais le même processus doit être observable pour le café ou le chocolat, de remettre en cause les remèdes traditionnels et utilisés par les apothicaires et chirurgiens barbiers (purge, saignée, clystères) et qui n'ont pas la réputation de sauver réellement la personne.

3.3 Le thé à la place des médicaments ordinaires

Au XVII^e siècle, on relève dans les traités de Cornelis Bontekoe que le thé a un autre rôle dans la médecine : il sert à induire un changement en remettant en cause la pratique des apothicaires et l'efficacité de certains remèdes. En effet Cornelis Bontekoe s'oppose à l'utilisation des apozèmes⁶⁸⁶ « puants » des apothicaires, à la saignée, à la purge, « morsdranken » et ce qu'il appelle les « juleps ». ⁶⁸⁷ Ces remèdes provoquent une grande

⁶⁷⁸ BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 96.

⁶⁷⁹ *Ibidem*.

⁶⁸⁰ En Chine, la tradition est de boire le thé dans des très petites tasses correspondant à une gorgée. Nous n'avons trouvé aucune indication concernant la taille des tasses dans les sources du corpus.

⁶⁸¹ *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 20.

⁶⁸² ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 29-30.

⁶⁸³ SHORT TH., *Discourses of Tea...*, p. 41.

⁶⁸⁴ "Gross corpulent People, and the Flegmatic, and such whose Blood is too thin and watery, ought either no to drink it at all, or in small quantity. (...)" (*Ibid.*, p. 45).

⁶⁸⁵ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 9.

⁶⁸⁶ C'est une forte décoction de racines d'une ou plusieurs fleurs et qui peut être purgatif.

⁶⁸⁷ Les juleps ou *juleppen* sont des sirops qui ont la propriété de soigner les maladies du cœur et du système sanguin. (JOUHAUD, CHR., *Des besoins et des goûts : la consommation d'une famille de notables bordelais dans la première moitié du XVII^e siècle*, dans *Revue d'histoire moderne et contemporain*, t. 27, n° 4, 1980, p. 640 et 642).

mortalité en cas d'hydropisie, de jaunisse et de quininisme.⁶⁸⁸ Les apozèmes, sirops inefficaces voire néfastes à la santé, sont prescrits, selon lui, en grande quantité par les médecins, pharmaciens et chirurgiens-barbiers car ils coûtent très chers puisque ce sont des médicaments ingérés.⁶⁸⁹ Cornelis Bontekoe remet également en question les bois sucrés à lécher (*zoethouten*) prescrits contre les maladies de la poitrine et contre la toux.⁶⁹⁰ Il s'oppose au médicament appelé « les cinq racines ouvrantes », qui est un remède cuit dans l'eau de pluie composé d'aigremoine, de fumeterre (*fumeterre officinale*), de fougère Metuapua'a (*Mycrosorum grossum*), du Ceterach officinal (*Asplenium ceterach*), de Capillaire (*Capillus Veneris*) ainsi que des racines du câprier (*Cortus Capparidis Radices*) et qualifié par Cornelis Bontekoe de « chevalet des malades ».⁶⁹¹ Il le désapprouve également pour son coût car selon lui, les apothicaires ne cherchent qu'à s'enrichir sur le dos des malades. Le thé par son doux parfum et son goût amer permet selon Cornelis Bontekoe de soigner le corps tout en préservant un goût agréable.⁶⁹²

Pour soigner le corps humain, les médecins n'hésitent pas à ajouter au thé d'autres simples ou remèdes : teinture de métal pour soigner les maladies de la rate par exemple. Lors d'un manque de bile, Cornelis Bontekoe suggère d'ajouter des plantes telles que l'absinthe, le chardon béni, la cannelle, le safran, les graines de folie et l'eau-de-vie.⁶⁹³

4 Une remise en cause des remèdes traditionnels par le thé : le cas de la fièvre

Pour se rendre compte de l'action que le thé peut avoir sur le corps et de la diversité des traitements que les médecins proposent pour soigner par le thé, nous prenons l'exemple des fièvres car cette maladie touche l'Europe sur les deux siècles étudiés et dont le traitement fait polémique. De plus, les fièvres sont mentionnées par onze sources différentes comme pouvant être soignées efficacement par le thé, ce qui les fait figurer parmi les maladies les plus citées par les auteurs au même titre que la gravelle, la goutte et le déséquilibre des humeurs.

Le corpus distingue cinq sortes de fièvres qui peuvent être traitées par le thé : les fièvres « constantes », « intermittentes », « aiguës », « rampantes » et celles qui ne figurent que

⁶⁸⁸ BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 18-20 et 33.

⁶⁸⁹ Un remède pouvait être de deux types : soit il était ingéré et agit donc à l'intérieur du corps soit des médicaments que l'on applique sur le corps à des endroits spécifiques. La première sorte coûtait bien plus chère que la deuxième. Les remèdes dits « remèdes de chocs de la pharmacopée » sont « composées de plantes exotiques » et ont une action « curative directe sur la maladie ». (JOUHAUD, CHR., *Des besoins et des goûts...*, p. 642-643).

⁶⁹⁰ BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 40-41 et 43-45.

⁶⁹¹ *Ibidem*.

⁶⁹² *Ibid.*, p. 10.

⁶⁹³ *Ibid.*, p. 45-46.

sous le nom de « fièvres ». Les fièvres les plus souvent citées comme étant soignées par le thé sont les fièvres constantes (6), les fièvres intermittentes (5) et les « fièvres » (8). Selon Cornelis Bontekoe, la fièvre est « la maladie du sang (...) Elle provoque une chaleur, des frissons et qui fait transpirer ».⁶⁹⁴ De plus, Thomas Short, en 1730, décrit le sang lors d'une poussée de fièvre comme étant « grumeleux » et ralenti.⁶⁹⁵ Les fièvres sont craintes par les médecins et pharmaciens car elles sont peu connues et occasionnent souvent la mort du patient. Ce type de maladie est qualifié de mal « transitoire » par l'historien Ian Hacking pour désigner une maladie qui peut revenir après la guérison.⁶⁹⁶ Elles sont également perçues comme saisonnières et touchant plus ou moins fortement la population.⁶⁹⁷

Les maladies et les remèdes n'agissent, selon l'historienne Matteoni Francesca, pas directement sur les organes mais par le sang qui est attiré par un mouvement vers eux.⁶⁹⁸ Le traitement d'un patient se fait donc par ce flux continu et qui doit être équilibré. La fièvre, une maladie trouvant son origine dans le sang, devient extrêmement dangereuse et doit donc être traitée. Diminuer la fièvre paraît important si l'on considère le sang comme étant un flux essentiel dans le corps.

Le traitement ancien des fièvres est l'usage du purgatif, de la saignée⁶⁹⁹ et des remèdes rafraîchissants tels que le lait d'amande, assorti d'un jeûne strict. Dans certains cas, on donne la quinine provenant du quinquina⁷⁰⁰ ou des *juleppen*, des remèdes composés préparés par les pharmaciens à base d'eau, de sucre, de *vileynvuur*⁷⁰¹ et de glu d'orge.⁷⁰² Ces remèdes ont pour objectif de faire diminuer la température, de désaltérer la soif, de faire disparaître la fièvre et de restituer les forces du malade une fois rétabli au terme d'une longue convalescence.⁷⁰³

⁶⁹⁴ “*De Koorts is een siekte van ’t bloed soo gemeen, alsse in haar natuur onbekend is aan veele van onse Doctoren di indie ’t my geoorloft ware alsoo te spreken, niets meer verstaan wat een Koortse is, als de patient, die ’er aan te bedde leyd. ’t Is een hitte segense, maar dat gevoeld (...)*” (BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 188 et 192-193).

⁶⁹⁵ SHORT TH., *A dissertation Upon Tea...*, p. 44.

⁶⁹⁶ ARENA, FR., *La fièvre de lait et les maladies lactées. Des maladies genrées au XVIII^e siècle*, dans *Cahiers du Genre*, n°1, 2016, p. 123-144.

⁶⁹⁷ BAUDOT, G., MAZARS, G. et SENDRAIL, M., *Histoire culturelle de la maladie...*, p. 352.

⁶⁹⁸ *Ibid.*, p. 110-111.

⁶⁹⁹ DOUSSET, J.-CL., *Histoire du médicament...*, p. 128-130.

⁷⁰⁰ La quinine est un alcaloïde contre la fièvre et qui aide contre le paludisme. (BAUDOT, G., MAZARS, G. et SENDRAIL, M., *Histoire culturelle de la maladie...*, p. 353).

⁷⁰¹ Une des hypothèses est qu’il s’agisse d’un acide de violette appelé « *vioolzuur* ». Pour retrouver ce terme, nous avons utilisé le dictionnaire numérique du *Instituut voor Nederlandse taal* regroupant un nombre important de dictionnaire de langue et permettant de retrouver l’origine des mots. (*Viool*, dans *Instituut voor de Nederlandse taal*, <http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M080345.re.99&lemmodern=violenzuur> (consulté le 20 mai 2020)).

⁷⁰² “*(...) veel beter als aller de vuyle Juleppen en nonutte claretten van den Apotheek, waar in niets is als ’t slijm van Gerst, Suyker, water en een weynig vileynvuur.*” (BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 193)

⁷⁰³ “*Het aderlaten, ’t purgeren, en ingesonderheyt de koel dranken, en amandelmelk, met verkoelende dienst, en de stricte abstinentie sijn (ik seg het met Confidentie) de regte middelen, om yemand lng met de Coorts te doen gaan of te bedde leggen. ’t Is waar, somtijds word de hitte geblust, den dorst gelest, de Coorts gestuyt, en de patient gesond na veel tormenten, door een force van de natuur, die heeft weten stand te houden tegens soo veel geweld.*” (*Ibid.*, p. 189).

L'efficacité de ces remèdes est, selon Cornelis Bontekoe, davantage liée au hasard, à l'attention que le patient accorde à sa propre vie et à celle que ses amis lui accordent⁷⁰⁴. Ce médecin conseille pour sa part l'utilisation du thé. Un siècle, plus tard, en 1775, Michel Schoupach déconseille également la saignée et la purge, il préconise le thé : « l'usage de la saignée est très-rare à la Chine, quoiqu'il y soit connu. Celui du clystère est venu aux Chinois des Portugais de Macar; mais ils l'appellent remede des Barbares, parce qu'ils l'ont reçu des Européens, préférant l'acuponcture ». ⁷⁰⁵ Ce médecin suisse déconseille la saignée tant pour son coût que pour son inefficacité qu'il perçoit davantage lié à l'enrichissement des médecins qu'à son action sur le corps : « (...) cette mode ne passe jamais, parce que les Médecins ne sentent point le mal qu'ils font aux malades, et qu'ils ne sont pas moins payés pour nous tourmenter que pour nous guérir ». ⁷⁰⁶

Selon Cornelis Bontekoe, l'« eau-de-thé » sert le patient atteint de fièvre pour plusieurs raisons. Il permet de garder le sang en activité par sa chaleur. De plus, il cite le thé comme profitable par deux occasions lorsqu'il soigne la fièvre : « la première est pour transpirer, et pour aider le pouvoir du médicament favorisant la transpiration, qu'il aura ingéré. La deuxième est utile, pour la soif, particulièrement les jours de rémission, quand la fièvre n'est pas là : à son arrivée, et durant la fraîcheur, il est bon contre la soif, le froid et les tremblements. Dans les sueurs chaudes mortelles, il enlève les maux de tête et évite d'autres attaques épileptiques. Dans les cas où la fièvre est continuelle et chaude, il est bon de mélanger du thé avec du lait cru et dans beaucoup d'eau : cela va rafraîchir le sang tout en le faisant transpirer et uriner, bien mieux que tous les *juleppen* et *claretten* inutiles provenant des apothicaireries, dans lesquels il n'y a rien d'autre que la colle d'orge, du sucre, de l'eau et un *weyndig vileynvuur* ». ⁷⁰⁷ Le sang, une des quatre humeurs, est important pour le maintien en bonne santé d'une personne. Il est donc essentiel de le rééquilibrer, notamment en évacuant les toxines par la transpiration et les urines. Dans la théorie humorale, le sang est chaud et humide. ⁷⁰⁸ Il faut donc le rééquilibrer au moyen

⁷⁰⁴ «De siekten zijn dikwijls ook selfs oorsaak niet alleen van de Coorts, maar ook van de Toevallen, en de langdurigheid van dien, met te willen den dorst te lessen, de hitte verkoelen, en andere dingen doen di sy wanen tot haar verlichting te sullen gedynen, niet doomstander, di de sieken dienen, de vrienden, die Compassie, of interest hebben met zijn leven, of dood, die zijn soo vol van raad, en doen soo veel quaaads.» (Ibid., p. 189-190).

⁷⁰⁵ Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach..., p. 17.

⁷⁰⁶ Ibid., p. 29.

⁷⁰⁷ «Ik sal alleen seggen dat het THEE-water alle personen, die de koorts hebben, dient in twee occasien : d'eerste is om te sweten, en te helpen de kragt van de sweet-dryvende Medicin, die men ingenomen heeft. De tweede is, voor de dorst, en insonderheyt op de dagen van intermissie, als de koorts er niet is: in 't aankomen, en gedurende de koude, isse goed tegens den dorst, de koude en de beving. In de heete dootse sweten, en beneemd de pijn van 't hoofd en veel andere toevallen. Die een continuelle en heete koorts doen, is't goed, de THEE met Soete-melk, en wat veel water te vermengen: 't sal haar al swetende en waterende op een nieuwe seer veylige manier verkoelen (...).» (BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid*..., p. 193)

⁷⁰⁸ MATTEONI, FR., *Blood beliefs in early modern Europe*, University of Hertfordshire, 2009, Hatfield, p. 111-112 [Thèse de doctorat en Histoire]

d'un remède qui soit chaud et de l'eau qui puisse l'hydrater. Pour ce faire, même en bonne santé, Cornelis Bontekoe conseille de boire du thé dès le lever pour pouvoir « réveiller l'appétit, fortifier la personne et éloigner la fatigue, rétablir le sang et rééquilibrer les humeurs qui ont été dérangées suite au travail et à l'air ». ⁷⁰⁹ Un siècle, plus tard, en 1775, Michel Schoupach insiste également sur le rôle que le thé peut avoir comme purificateur du sang : « étant cordial et diurétique, propre à épurer la masse du sang, à rectifier son mouvement, et à nettoyer ses filtres, d'où il s'ensuit nécessairement qu'il remédie aux palpitations du cœur, à l'embarras des poumons, à l'érosion de leurs vaisseaux, et aux fièvres intermittentes ». ⁷¹⁰

Néanmoins, il met en garde : il ne faut pas boire quatre ou six tasses mais autant de tasses nécessaires pour faire transpirer le corps en abondance. ⁷¹¹ Dans le cas de la fièvre intermittente ou fièvre tierce (*febris tertiana*) ⁷¹², Cornelis Bontekoe conseille plus pratiquement : « deux heures avant la poussée de fièvre, boire six à sept tasses de thé fort, et puis pendant l'accès de fièvre, continuer à en boire jusqu'à cinquante, soixante voir maximum cents tasses, mais d'un extrait de thé pas trop fort ; le patient arrive par ce moyen à uriner et transpirer si puissamment, qu'il évacue la fièvre et toute la maladie ». ⁷¹³ Cette méthode de Cornelis Bontekoe est remise en question par plusieurs médecins. Le médecin Nicolas de Boisregard remet, par exemple, en cause la nécessité de boire autant de tasses de thé pour chasser la fièvre : « le jour de l'accès faire prendre au malade vingt tasses de thé, dont la teinture soit amère et très forte ; mais les jours d'intermission, il faut qu'il en boive quarante ou cinquante tasses préparées à la manière ordinaire ». ⁷¹⁴ Il conseille la veronique à la place du thé ⁷¹⁵.

Nicolas de Blégny, lui, conseille non pas de boire des tasses de thé en grande quantité mais propose de prendre un sirop fébrifuge qui est plus efficace contre les poussées de fièvres : « le simple est préparé avec la teinture du Thé ambrée, et le fébrifuge avec les sels [de thé appelés des sels fixes] dont il vient d'être parlé, et encore avec ceux que je fais extraire du Café, et du cacao ; (...) ». ⁷¹⁶ Il le distribue à toute la population et considère également qu'il est

⁷⁰⁹ "Wat later verwekt ze de appetijt (...), zoo versterkt ze hem, en hersteld het bloed en d'humeuren in ordre, die door den arbeyd, en de lugt getroubleerd waren (...)" (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 99).

⁷¹⁰ *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 20.

⁷¹¹ BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 34.

⁷¹² Cette maladie est causée, selon la croyance des XVII^e et XVIII^e siècles par la proximité avec de l'eau stagnante des marais et cause un nombre important de morts. (BAUDOT, G., MAZARS, G. et SENDRAIL, M., *Histoire culturelle de la maladie...*, p. 352).

⁷¹³ *Men kan een afgaande tertiaan genesen door 6 of 7 kopjes sterke Thee te drinken, 2 uren voor 't aankomen van de koorts, en dan al voort gedurig aandrinkinge tot 50. 60 ja 100. Kopjes, maar niet soo sterk van 't extract ; de patient geraakt hier door te wateren en te sweeten soo krachtig, (...) hy verdrijft de koorts en alle sijn siekte.* (BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 194).

⁷¹⁴ DE BOISREGARD, N., *Le thé de l'Europe...*, p. 22.

⁷¹⁵ La remise en question du thé est une question abordée dans le chapitre 4 de cette partie.

⁷¹⁶ DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 40 et 41.

bénéfique pour les femmes enceintes.⁷¹⁷ À la fin du XVIII^e siècle, la coutume veut que les fièvres se soignent en administrant des boissons fortifiantes afin d'aider le corps à se rétablir.⁷¹⁸ C'est dans cet objectif que Michel Schoupach vante le thé et le sirop fébrifuge à base de thé ou de café comme remède efficace contre la fièvre.⁷¹⁹

5. Conclusion

Le thé est considéré comme utile à la santé principalement parce qu'il soigne les maladies de la société. Ce thé, ou eau-de-thé, est important par les deux éléments qui le constituent : l'eau minérale, vertueuse aux XVII^e et XVIII^e siècles, et le thé, composé de particules, qui s'équilibrent l'un l'autre. De plus, le thé est avant tout utile pour ses propriétés multiples ainsi que sa chaleur. Il agit sur l'ensemble du corps. Pour que le remède soit efficace, il est nécessaire que les modes de préparations et la posologie soient précis. En effet, en fonction de la maladie ou du mal dont le patient souffre, la prise de thé ainsi que la sorte de thé utilisée est différente. Le thé en tant qu'herbe permet aux médecins européens d'envisager plusieurs préparations galéno-chimiques qui remettent en question les médicaments promus par les médecins et pharmaciens. L'infusion figure parmi le procédé d'administration le plus courant et le plus cité par les auteurs mais n'est pas le seul à être promu par les médecins. Les mentions de ces préparations sont donc nombreuses : infusions, teintures, décoctions, sirops, tabac, lavements, inhalations de particules volantes de thé et cataplasmes. Outre les maladies, la médecine traditionnelle européenne s'intéresse également à la santé et à la diététique. Le thé y a-t-il également sa place ?

⁷¹⁷ *Ibid.*, p. 53.

⁷¹⁸ DOUSSET, J.-CL., *Histoire du médicament...*, p. 210.

⁷¹⁹ *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 23-24.

Chapitre 3 : le thé dans l'hygiène et les régimes alimentaires

L'usage de cette plante dans le domaine médical nous amène à nous poser la question suivante : pourquoi les médecins du corpus l'utilisent-elle et la vantent-elle auprès d'un public plus ou moins averti ? Il nous faut prendre en compte la définition même de la « médecine » perçue à la fois comme l'art de soigner les maladies mais également celui de préserver la santé.⁷²⁰ Outre l'utilisation de la plante pour ses vertus thérapeutiques, se construit par conséquent une réflexion plus large, d'ordre hygiénique mais également diététique puisqu'il s'agit d'une plante exotique consommable. L'utilisation d'aliments comestibles pour maintenir un corps en bonne santé n'est pas une pratique novatrice en soi et est issue d'une longue tradition qui s'amorce dès le Moyen Âge.⁷²¹ Cependant, la particularité réside dans le fait que les plantes exotiques, consommées sous forme de boisson, entrent dans les pratiques alimentaires et par conséquent, dans les réflexions diététiques.⁷²² C'est également l'avis de David Gentilcore, historien des sciences, considérant qu'à partir du XVIII^e siècle, la boisson prend une place importante dans la diététique moderne qui change considérablement sa manière de concevoir la santé et dès lors accroît ses liens avec la cuisine.⁷²³

1. Nouvelle conception de la santé, de la maladie et de la mort au travers du corpus de sources

Garantir le bien-être et la santé des patients est donc une des priorités de la diététique et de l'hygiène « en tenant compte de ce qui peut affecter le tempérament comme l'air, la nourriture, la boisson, l'exercice, le repos, le sommeil la marche, les rétentions et les évacuations ; ainsi que les passions de l'esprit ».⁷²⁴ La diététique agit en appliquant un contrôle

⁷²⁰ BELHOSTE, B., *Histoire de la science moderne...*, p. 257.

⁷²¹ CRIGNON-DE OLIVEIRA, CL., *Viellissement et prolongation de la vie, XVI^e-XVIII^e siècles. Peut-on vieillir sans Médecins? La réponse des auteurs de régimes de santé ou « conseils pour vivre plus longtemps » aux XVII^e et XVIII^e siècles*, dans ASTÉRION, ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE DE LYON, *Viellissement et prolongation de la vie, XVI^e-XVIII^e siècles*, n°8, 2011, p. 2, ff10.4000/asterion.2018ff. fffalshs-02266390f (consulté le 17 janvier 2020) ; JOUANNA, J., *Le régime dans la médecine hippocratique : définition, grands problèmes, prolongements*, dans *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance. Actes du 18^{ème} colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 4, 5 et 6 octobre 2007*, Paris, 2008, p. 55-56 (Cahiers de la Villa Kérylos, 19) ; Chapitre III. *Des Regimina-practicae au Regimen Sanitatis*, dans NICOUD, M., *Les régimes de santé. Naissance et diffusion d'une écriture médicale en Italie et en France (XIII^e-XV^e siècle)*, Rome, 2007, p. 87-145 (Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome) ; NICOUD, M., *Savoirs et pratiques diététiques au Moyen Âge*, dans *Cahiers de recherches médiévales*, n°13, 2006, p. 239.

⁷²² BURNETT, J., *Liquid Pleasures...*, p. 50 ; SCHWEIKARDT, CHR., *More than just a Propagandist...*, p. 362.

⁷²³ GENTILCORE, D., *Food and Health in Early Modern Europe: diet, medicine and society, 1450-1800*, Londres, 2015, p. 17-20.

⁷²⁴ BELHOSTE, B., *Histoire de la science moderne...*, p. 257-258 ; POULAIN, G., *La pharmacopée galéno-chimique au XVIII^e siècle...*, p. 10-11.

sur l'alimentation et l'environnement dans lequel vit la population.⁷²⁵ De plus, cette discipline est « active par l'administration de simples, la purge et/ou la saignée » et est « inscrite dans le cadre d'une réflexion anthropologique sur la nature de l'homme ».⁷²⁶ Selon l'historien Bruno Belhoste, aux XVII^e et XVIII^e siècles « le médecin doit non seulement être le médecin des individus mais également celui de la société ».⁷²⁷ Cette vision se remarque dans les dédicaces des médecins adressant leurs œuvres médicales au peuple : « il y a des traités, que l'on peut, mais que l'on doit rédiger dans une langue, que toutes les personnes vont comprendre, car, ce sont des choses que tout le monde devrait savoir ».⁷²⁸

Plus largement, la question de la diététique et de l'hygiène touche les conceptions que l'on peut avoir de la santé ou encore de la maladie. Les médecins du corpus s'expriment à ce propos.⁷²⁹ Selon le médecin Cornelis Bontekoe, les origines de la maladie sont davantage liées aux habitudes alimentaires, aux modes de vie et aux comportements que chaque individu applique.⁷³⁰ En effet, la vie est une association du corps et de l'âme où le corps sert l'âme tyrannisée par la maladie.⁷³¹ Dans l'imaginaire médical de ce médecin, le corps est mis en mouvement par la circulation continue du sang et des humeurs et se nourrit des aliments ingérés par l'homme au cours de sa journée.⁷³² La coagulation du sang ainsi que l'arrêt de la respiration provoquent la mort et la séparation du corps et de l'âme. Cornelis Bontekoe compare le corps à une prison dans laquelle l'âme est capturée et où la maladie et le corps sont les principaux bourreaux. Il utilise un vocabulaire et un imaginaire significatif liés au monde carcéral : « (...) ainsi le corps en est le tyran, le géôlier, la prison ».⁷³³ Cet exemple montre un affranchissement des explications données par l'Église quant aux origines de la maladie et de la santé. En effet, selon une conception théologique, cette dernière est liée aux actions de l'homme et surtout à sa foi en Dieu. La maladie et les épidémies deviennent alors des sanctions divines faisant suite à

⁷²⁵ *Ibidem*.

⁷²⁶ *Ibidem* ; CRIGNON-DE OLIVEIRA, CL., *Vieillesse et prolongation de la vie...*, p. 2.

⁷²⁷ *Ibidem*.

⁷²⁸ «Maar daar syn ons verhandlingen, die men niet alleen mag, maar die men moet doen in een taal, die alle menschen verstaan, omdat dingen syn die geene, die een yegelijk behoort te weten.» (BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 5-6).

⁷²⁹ SCHWEIKARDT, CHR., *More than just a Propagandist for Tea...*, p. 361.

⁷³⁰ *Ibidem*.

⁷³¹ «Het leven van de mensch bestaat in de vereeniging van ziel en lichaam, die altijd duurt soo lang het lichaam bequaam is om de geest of te dienen, of te tyranniseren. (...) Door d'order van God, met de ziel vereenigt is : maar 't is het lichaam, der zonde, 't welck de ziel als tot sich treckt, met sich verbindt en wederhoud van God zijn vereeniging. In de staat van 't lichaam, die men gezondheid noemt, soo is 't lichaam een dienaar van de ziel: maer in de staat van siektens of pijnen, soo is 't de tyran, de beul, de gevangenis daar van.» (BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 15-16).

⁷³² «De Doodt of de scheydingh van ziel en lichaam is dan niet anders de verbreking van die deelen, di't lichaam niet kan ontberen, en een stillstand van de om-loop van 't bloedt en de humeuren, die door't water dun gemaakt, door de fijne stoffe van de lucht geroert, en door de warmte ofte de gistinge van den anderen gescheyden moeten warden, om date se andersins stolen en stil blijven staan.» (*Ibid.*, p. 17).

⁷³³ «(...) soo is 't de tyran, de beul, de gevangenis daar van». Christopher Schweikardt compare également cette conception à un arbre. (*Ibid.*, p. 15-16; SCHWEIKARDT, CHR., *More than just a Propagandist...*, p. 361).

des comportements non catholiques où « le chrétien devra la supporter non seulement avec patience et même avec joie, comme un signe d'élection ».⁷³⁴

2. Le thé, témoin d'un nouveau comportement alimentaire et conseil de santé

Les médecins promeuvent une utilisation croissante du thé pour maintenir les peuples de leurs pays en bonne santé. Afin d'appuyer leurs propos, ils citent plusieurs exemples de Chine et du Japon où le thé est efficace pour garder le corps en bonne santé.⁷³⁵ Le père Giovanni Laureatti affirme, par exemple, en 1714, que « les Chinois boivent du thé du matin au soir (...) » ou qu'« ils nous regardent comme des gourmands et prétendent que cette boisson ne nous fait pas tout le bien qu'elle nous ferait si nous en usions à petits coups et souvent ».⁷³⁶ En effet, les auteurs établissent que ces populations asiatiques sont exemptes des maladies touchant fortement l'Europe telles que la gravelle ou encore la goutte et ce, grâce à leurs habitudes alimentaires comprenant notamment la cérémonie du thé.⁷³⁷

Dès lors, la consommation de thé peut contribuer à l'hygiène et au blanchissement des dents⁷³⁸, favoriser le sommeil ou l'empêcher⁷³⁹, fortifier la vue⁷⁴⁰, prolonger la vie jusqu'à un âge avancé⁷⁴¹, désenivrer et rétablir les forces des personnes « ivres ».⁷⁴² Dans ses traités, le médecin anglais Thomas Short conseille également le thé en faible quantité, pour la bonne santé des enfants, et le conseille surtout pour le « sexe faible » et les adultes.⁷⁴³ Il annonce les aspects curatifs de cette médecine préventive comme utiles à la santé.⁷⁴⁴

⁷³⁴ LEBRUN, FR., *Se soigner autrefois...*, p. 11-12.

⁷³⁵ C'est notamment le cas dans la thèse médicale datée de 1739 présentée par Bertin Exupère-Joseph intitulée « Est-ce que la boisson à base des feuilles de thé peut être bonne pour la santé s'il est utilisé dans un régime alimentaire ». En latin, il figure sous le nom de *An potus ex foliis Thé ad sanorum diaetam apud nos pertineat ?*. Plusieurs mentions sont faites quant aux usages du thé dans cette thèse en Chine et des usages que l'on peut en faire dans la diététique chinoise. (BERTIN, E.-J., *An potus ex foliis Thé...*).

⁷³⁶ LAUREATTI, G., *Observations d'un naturaliste...*, p. 184.

⁷³⁷ Dans les traités l'accent est mis sur les avantages du thé et de ses vertus en Chine. Dans les traités de médecine de Cornelis Bontekoe, nous trouvons une table des matières propre aux vertus européennes attribuées au thé ainsi que celles vantées par les Chinois. (CHAUVEAU, S., FOURNIER, P. et FRIoux, S., *Hygiène et santé...*, s. p. ; LEBRUN, FR., *Se soigner autrefois...*, p. 15-16).

⁷³⁸ Cornelis Bontekoe, dans son deuxième traité sur le thé de 1686, utilise le thé pour raffermir les dents, purifier la bouche et les gencives. (BONTEKOE, C., *Gebuyk en misbryk van de Thee...*, p. 17).

⁷³⁹ DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du café...*, p. 53.

⁷⁴⁰ DE BOISREGARD, N., *Le thé de l'Europe...*, p. 3 ; ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 15, SHORT, TH., *Discourse on Tea...*, p. 60.

⁷⁴¹ CRIGNON-DE OLIVEIRA, CL., *Vieillesse et prolongation de la vie...*, p. 2.

⁷⁴² *Ibid.*, p. 52 ; GENTILCORE, D., *Food and Health...*, p. 180.

⁷⁴³ SHORT, TH., *Discourse on Tea, Sugar, Milk...*, p. 43-46 et 70.

⁷⁴⁴ "Tea is harmless (...)" (*Ibid.*, p. 72).

2.1 Le thé ou une remise en cause des boissons traditionnelles

Dans le chapitre précédent, la majorité des auteurs stipule que l'eau est inoffensive dans le thé puisque la plante annule ses effets néfastes. Admettant cette théorie, les médecins affirment que le thé, composé essentiellement d'eau, peut notamment être utilisé pour diminuer la consommation de boissons alcoolisées (bières, vins et spiritueux) ou trop nourrissantes tels que le lait, le lait « de baratte » ou encore le petit-lait⁷⁴⁵.

Sur le plan moral, religieux ainsi que sur le plan nutritif, ces boissons sont critiquées par les médecins. En effet, les alcools et spiritueux apparaissent aux yeux des Calvinistes et puritains comme une tare, une maladie ou alors comme une des causes de celle-ci.⁷⁴⁶ L'infusion de thé composée pour la majeure partie d'eau est considérée comme un « symbole de pureté et de piété pour les puritains et protestants ».⁷⁴⁷ Selon l'historien Rudolph Mathee, cette boisson soulève également une question religieuse en ce sens qu'elle se diffuse davantage dans les pays protestants ou orthodoxes que dans les pays catholiques plus enclins à consommer du café ou du chocolat.⁷⁴⁸ La promotion du thé par les médecins Cornelis Bontekoe et Nicolas Dirx comme remède préventif apparaît dès lors comme un moyen pour contrer la luxure et la débauche, qui mènent davantage à des maladies liées à une alimentation trop riche : goutte, gravelle, calculs rénaux et de la vessie, inflammation du nerf sciatique, tremblements mais également ivresse.⁷⁴⁹ Selon Cornelis Bontekoe, il est important néanmoins de souligner que l'utilisation de l'alcool à moindre dose peut aider au rétablissement s'il est contrôlé et parfois même ajouté dans le thé.⁷⁵⁰

Sur le plan nutritif, ces boissons consommées en trop grande quantité sont critiquées et inquiètent de manière générale les médecins européens qui cherchent à protéger la population.⁷⁵¹ D'une part, les alcools, largement consommés notamment pour pallier un souci de potabilité de l'eau dans certaines occasions, sont trop acides, contiennent trop peu d'eau et provoquent une perte de l'esprit puisqu'ils enivrent. La bière et le vin agissent sur le corps en causant une hausse trop importante de la température du corps, entraînant des brûlures du sang et des inflammations ainsi que l'acide contenu dans le corps.⁷⁵² Ce type de boisson augmente

⁷⁴⁵ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruyd...*, p. 4-5; GENTILCORE, D., *Food and Health...*, p. 179.

⁷⁴⁶ MATTHEE, R., *Exotic substances...*, p. 32.

⁷⁴⁷ *Ibid.*, p. 35.

⁷⁴⁸ *Idem.*

⁷⁴⁹ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruyd...*, p. 85-87.

⁷⁵⁰ BONTEKOE, C., *Gebruyk en misbruyk van de Thee...*, p. 57.

⁷⁵¹ CHAUVEAU, S., FOURNIER, P. et FRIOUX, S., *Hygiène et santé en Europe...*, n.p.

⁷⁵² BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruyd...*, p. 22-24.

également le mucus de l'estomac, les cailloux dans les reins et la vessie. D'autre part, le lait est davantage critiqué, jugé trop nourrissant pour figurer dans la catégorie d'alimentation. Le lait de baratte et petit-lait sont également estimés trop crus, rances et peu raffinés.⁷⁵³

Cette remise en cause s'adresse principalement à la partie de la population riche et bien nourrie qu'aux couches inférieures⁷⁵⁴ ayant, selon l'historien François Lebrun, « un régime alimentaire fort monotone et quantitativement à peine suffisant et, entraînant un déséquilibre calorique avec un déficit en protéines (...) ».⁷⁵⁵ Les « privilégiés » c'est-à-dire les marchands, bourgeois et aristocrates, souffrent davantage de maladies liées à la nourriture en trop grande abondance et trop riche telles que la goutte, les « indigestions ou d'apoplexies ».⁷⁵⁶ Les médecins, hormis Charles-Louis de Gassicourt, s'adressent donc davantage à cette catégorie sociale. Cela se voit notamment au travers des maladies mentionnées (goutte, gravelle et indigestions) ainsi que des boissons consommées. De plus, les aliments et les habitudes alimentaires sur lesquels se basent les médecins sont davantage l'apanage des plus riches : vin et eau-de-vie ; la bière étant réservée aux classes plus pauvres. Les auteurs, notamment Cornelis Bontekoe, statuent également sur l'effet des épices particulières telles que les clous de girofle ou la cannelle, épices que les moins nantis ne peuvent se permettre.⁷⁵⁷

Le thé, une fois infusé, a la réputation de n'apporter aucune maladie et de ne pas être la cause d'intoxications, contrairement aux différentes boissons tels que le café ou les spiritueux consommées auparavant.⁷⁵⁸

Les conseils concernant le thé, garant d'une bonne santé, portent également sur la qualité de la matière première à infuser. Il s'agit d'une thématique plus générale visant à promouvoir une alimentation variée.⁷⁵⁹ Dans le cas précis du thé, les auteurs, Nicolas Eloy notamment, promeuvent un choix de thé de qualité supérieure par opposition à celui dit commun, moins bon.⁷⁶⁰ Cette distinction permet d'utiliser des sortes de thé de meilleure qualité lors de certaines maladies et de les endiguer.⁷⁶¹

⁷⁵³ *Ibidem*.

⁷⁵⁴ Ils se nourrissent essentiellement de pain et de soupe à base de quelques légumes ainsi que de fruits. (LEBRUN, Fr., *Se soigner autrefois...*, p. 149)

⁷⁵⁵ *Ibid.*, p. 148-149.

⁷⁵⁶ *Ibid.*, p. 150.

⁷⁵⁷ BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 27.

⁷⁵⁸ MATTHEE, R., *Exotic substances...*, p. 37.

⁷⁵⁹ Une alimentation trop peu variée causerait des maladies tels que le scorbut, la pellagre, l'ergotisme gangreneux ainsi que l'épuisement vrai. (LEBRUN, Fr., *Se soigner autrefois...*, p. 149-150).

⁷⁶⁰ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 32-33.

⁷⁶¹ CHAUVÉAU, S., FOURNIER, P. et FRIOUX, S., *Hygiène et santé en Europe...*, n.p.

2.2 Débat concernant l'utilisation du thé comme remède préventif contre les maladies

Néanmoins, certains auteurs tels que le marchand et philanthrope Jonas Hanway s'opposent à l'utilisation du thé car cette boisson semble raccourcir la vie. Le médecin Nicolas Eloy qualifie quant à lui l'engouement démesuré pour la boisson « d'addiction ».⁷⁶² Nous observons donc que l'usage du thé comme remède préventif est l'objet d'un débat puisque la population néglige son aspect dangereux : « c'est uniquement l'eau que l'on condamne (...) c'est contre les abus d'une boisson, qu'on a cru indifférente parce qu'elle étoit presque tout eau, qu'on ose se récrier⁷⁶³ ». ⁷⁶⁴ En 1739, Exupère-Joseph Bertin, étudiant à la Faculté de médecine de Paris, réfléchit à propos de cet usage du thé dans la diététique et arrive à la conclusion que l'infusion de thé ne peut être préparée pour cet effet et est inutile.⁷⁶⁵ Nicolas Eloy ou encore Jonas Hanway cherchent avant tout à mettre en garde les utilisateurs de thé qualifiés de « Thermopoles modernes »⁷⁶⁶ ou encore les « Partisans des buveurs de thé ».⁷⁶⁷ Cela traduit des habitudes alimentaires davantage liées au goût où l'on oublie les dangers de cette boisson.⁷⁶⁸

Quant à Jonas Hanway, il se questionne avant tout sur l'usage frénétique du thé par la population anglaise, friande de cette boisson. Cet auteur est convaincu que le changement de régime alimentaire, entre autre l'abandon de la pratique de boire du thé, permet à terme de restaurer la santé : « Dit leur [les gourmands] de changer de régime, et parmi d'autres aliments d'abandonner la consommation de thé, c'est plus que probable que la plupart d'entre eux auront leur santé rétablie ». ⁷⁶⁹ Cette phrase prouve en quelque sorte que dans l'Angleterre de la seconde moitié du XVIII^e siècle, le thé fait partie des habitudes alimentaires.⁷⁷⁰

Quant à l'hygiène dentaire, il établit une corrélation entre la santé des dents et l'absence de consommation de thé en étudiant la sensation douloureuse produite par une boisson trop chaude ou trop froide sur celles-ci.⁷⁷¹ Cependant, il n'évoque que le thé et n'aborde pas les autres boissons chaudes consommées telles que le chocolat chaud ou encore le café.

⁷⁶² “*Lives shortened by tea (...)*” (HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 229)

⁷⁶³ Ce mot signifie en moyen français « pousser une exclamation sous le coup d'une émotion, d'une surprise ou encore s'indigner avec force. (*Récrier*, dans CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE (CNRTL), *Ortolang...*, <https://www.cnrtl.fr/definition/r%C3%A9crier> (consulté le 18 janvier 2020)).

⁷⁶⁴ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 8.

⁷⁶⁵ BERTIN, E.-J., *An potus ex foliis Thé...*, p. 1-4.

⁷⁶⁶ Cette qualification de moderne s'oppose à celle dit antique ou les valets des Thermopoles vivant durant l'Antiquité sous le règne de l'empereur Caligula. (ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 6-7).

⁷⁶⁷ *Ibid.*, p. 9.

⁷⁶⁸ *Ibid.*, p. 6-10.

⁷⁶⁹ “*Tell them [sweet creatures] to change their diet, and among other articles to leave off drinking tea, it is more than probable the greatest part of them will be restored to health.*” (HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 220).

⁷⁷⁰ *Ibidem.*

⁷⁷¹ *Ibid.*, p. 220-221.

Dans le cas du scorbut, Jonas Hanway encourage à abandonner tout ce qui est de l'ordre du luxe et du péché, c'est-à-dire consommer moins de thé et de nourriture d'origine animale, pratique qui se développe de plus en plus au XVIII^e siècle, et de préférer les effets des légumes, du pain, du lait et de l'eau froide.⁷⁷² Il rejette l'utilisation de cette plante davantage pour son association au sucre qui est ajouté et qui peut provoquer, selon lui, le scorbut que pour les effets réels produits par la plante en elle-même.⁷⁷³ L'ajout de sucre dans le thé ainsi que dans les autres boissons coloniales est fréquent.⁷⁷⁴ C'est notamment le cas dans la lettre de 1714 de Giovanni Laureati⁷⁷⁵ : même si l'ajout de sucre candi est une pratique déconseillée par les Chinois, elle se généralise en Europe pour réduire l'amertume, « beaucoup plus agréable et même plus sain ».⁷⁷⁶ Néanmoins, cet ajout de sucre dans le thé est davantage explicable par des effets de mode et l'amélioration du goût que réellement pour l'apport qu'il aurait sur la santé.⁷⁷⁷

Un autre aspect du traité de Jonas Hanway est que la transpiration permet le maintien en bonne santé et peut être favorisée par les vêtements chauds, l'exercice, les viandes « saines » et les boissons autres que le thé.⁷⁷⁸ Dans le cas de ces dernières, l'auteur promeut les boissons chaudes pour leur capacité à faire transpirer et à permettre l'élimination des toxines, mais parallèlement, il déconseille l'infusion de thé dans le cas du scorbut, boisson qui, par sa vertu « relâchante », a tendance à accroître les symptômes de la maladie et non l'inverse puisqu'il fait trop transpirer.⁷⁷⁹ Jonas Hanway promeut donc la simplicité. Selon lui, le thé a pour propriété, par sa chaleur, d'affaiblir le système nerveux de ceux qui le consomment, entraînant un estomac « faible », de la lassitude et de la mélancolie.

En conclusion, le thé devient un exemple d'un questionnement diététique et permet un changement dans la manière de concevoir la maladie comme étant davantage liée aux comportements moraux et alimentaires. Lorsqu'on s'attache plus précisément les conseils hygiéniques et diététiques prodigués par les médecins, le thé apparaît comme un instrument de critique des habitudes alimentaires où nourritures riches et alcoolisées doivent être délaissées en faveur des aliments plus légers et moins chauds. Cependant, tous ne sont pas aussi positifs quant à son utilisation ...

⁷⁷² *Ibid.*, p. 218.

⁷⁷³ *Ibid.*, p. 218.

⁷⁷⁴ GENTILCORE, D., *Food and Health...*, p. 180 ; SCHOLLIERS, P., *Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*, New-York, 2001, p. 104.

⁷⁷⁵ LAUREATI, G., *Observations d'un naturaliste* p. 184.

⁷⁷⁶ *Ibidem*.

⁷⁷⁷ "As Tea without Sugar makes but a very ordinary Tipple to most People; and as Taste rather than Health or Constitution (...)" (SHORT, TH., *Discourse on Tea...*, p. 77.

⁷⁷⁸ HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 218.

⁷⁷⁹ *Ibid.*, p. 218 et 220-221.

Chapitre 4 : Une remise en question ... un retour aux plantes européennes et traditionnelles

Face à l'augmentation de l'intérêt pour le thé et son infusion et parallèlement à la louange de ses vertus, apparaissent plusieurs avis négatifs de scientifiques dès la seconde moitié du XVII^e siècle. Ils soulignent les dangers que peut représenter la consommation de thé. À partir du XVIII^e siècle, une opposition à l'utilisation du thé se développe, déjà présente dans le dernier quart du XVII^e siècle. Les spécialistes de la discipline médicale adoptent alors une attitude plus européocentriste et proposent des plantes plus traditionnelles et européennes que le thé, le café ou le chocolat. Le médecin Nicolas Eloy considère que « depuis longtemps les Médecins se recrient contre l'abus de cette boisson étranger, et bien loin d'être écoutés, ils voient, avec douleur, le préjugé et l'habitude l'emporter sur leurs raisons ». ⁷⁸⁰

1. Un remède considéré comme néfaste

Les critiques des médecins provenant de France, d'Angleterre et des Pays-Bas à l'égard de ce remède loué par d'autres, notamment les médecins des Provinces-Unies, sont nombreuses. Les scientifiques de la seconde moitié du XVII^e et du XVIII^e siècle tentent de mettre en avant des remèdes acceptés par la majorité et dont les bénéfices sont dûment attestés. De ce fait, un débat théorique agite le corps médical au sujet de cette boisson : « l'abus du thé est devenu général, et tous les jours on remarque ses mauvais effets, peut-on les taire ? ». ⁷⁸¹ Il est possible de voir une évolution dans ces avis négatifs vis-à-vis de cette plante. En effet, le premier traité de Cornelis Bontekoe ⁷⁸² tente en six chapitres de défendre l'utilisation du thé vis-à-vis de préjugés émis et les titres que nous traduisons montrent l'objet de ces remises en question :

- « De la consommation de l'eau. Chapitre 1 : la chose la plus nécessaire pour conserver la vie, et la santé » ⁷⁸³ ;
- « Chapitre 2 : le thé n'assèche par le corps, ni ne rend pas le corps maigre et n'empêche pas la digestion » ⁷⁸⁴ ;
- « Chapitre 3 : le thé n'affaiblit pas l'estomac » ⁷⁸⁵ ;
- « Chapitre 4 : le thé ne produit pas la goutte et n'est pas dangereux pour celui qui en souffre » ⁷⁸⁶ ;

⁷⁸⁰ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 1.

⁷⁸¹ *Ibidem*.

⁷⁸² BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid...*, p. 1-99.

⁷⁸³ *Van 't Water-drinken. Capittel I: alder noodschakelijkste dingen tot de conservatie van 't leven, ende gesondeheyd. (Ibid., p. 1).*

⁷⁸⁴ *"II. Capittel : De thee verdroogt het lichaam niet, noch maakt het lichaam mager, noch disponeert het tot de teering." (Ibid., p. 25).*

⁷⁸⁵ *"III. Capittel: de thee verslapt de maag niet." (Ibid., p. 54).*

⁷⁸⁶ *"IV. Capittel: de Thee maakt geen gal, En is niet schadelijk voor degene, die met de Galle gequeld zijn." (Ibid., p. 77).*

- « Chapitre 5 ; le thé ne produit pas de tremblements dans les membres ni les « maladies causant des chutes »⁷⁸⁷ ;
- « Chapitre 6 : le thé ne rend pas stérile »⁷⁸⁸.

Ces titres remettent en cause la qualité du milieu dans lequel la plante infuse, la sorte de thé choisie, ainsi que la fréquence de consommation du thé.⁷⁸⁹ Dans le dernier quart du XVII^e siècle, l'« eau-de-thé » est donc considérée comme néfaste à la santé de la population, provoquant des maladies : de la stérilité chez les hommes et les femmes, des problèmes d'estomac, l'affaiblissement des nerfs, une diminution du sommeil, des régurgitations de sang, des vertiges, etc. Les particules de thé pouvant être volatiles après distillation, celui-ci pourrait empoisonner. Le deuxième traité de Cornelis Bontekoe n'évoque en rien les nombreuses remises en question de l'utilisation de cette plante, perçue comme un remède miraculeux.

Ces questionnements autour du thé se multiplient tout au long du XVIII^e siècle jusqu'au XIX^e siècle et coïncident avec une augmentation considérable de la consommation du thé en France, en Angleterre, aux Provinces Unies et dans les Pays-Bas autrichiens.

Plusieurs savants mettent en garde contre l'utilisation abusive du thé pouvant provoquer plus de mal que de bien.⁷⁹⁰ En effet, si le thé est bu en grande quantité, il « faiblirait l'estomac, le cœur et la poitrine et les mères ne seraient pas capable d'allaiter leurs enfants ».⁷⁹¹ De plus, les particules « volantes » du thé peuvent être nocives. À titre d'exemple, un marchand de thé souffrant de vertiges prend du thé pour se soulager. Quand il revient à un état de santé normal, il a des douleurs. Le médecin lui conseille d'arrêter la consommation de thé et « lui conseilla de se faire électriser ».⁷⁹² Il arrête d'en boire et il retrouve un état de santé normal. Par conséquent, le thé n'est bénéfique qu'à certaines conditions : il ne convient pas aux personnes atteintes de nerfs sensibles⁷⁹³ provoquant des tremblements et des vertiges. En 1808, Charles-Louis Cadet de Gassicourt complète ce profil de patient sensible en y ajoutant les patients atteints d'une poitrine délicate et d'asthme.⁷⁹⁴ De plus, selon Jonas Hanway, la consommation de thé pousse les amateurs de cette boisson à être plus enclin à consommer des boissons alcoolisées. Les médecins sont d'accord pour admettre que le thé revigore le corps et qu'il

⁷⁸⁷ «V. Capittel : De Thee veroorsaakt noyt beving In de Leden, of de vallende Siekte” (Ibid., p. 88)

⁷⁸⁸ «VI. Capittel : De Thee Maakt nog Mans nog de Vrouwen onvrugtbaar.” (Ibid., 95)

⁷⁸⁹ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 9-10.

⁷⁹⁰ Les médecins Charles-Louis de Gassicourt, Nicolas de Boisregard et Nicolas Eloy remettent en cause son utilisation tout comme le philanthrope Jonas Hanway. (CADET DE GASSICOURT, CH.-L., *Le thé est-il plus nuisible qu'utile...*, p. 28-29).

⁷⁹¹ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 44.

⁷⁹² BUC'HOZ, P.-J., *Dissertation sur le thé...*, p. 46-48.

⁷⁹³ Ibid., p. 63.

⁷⁹⁴ CADET DE GASSICOURT, CH.-L., *Le thé est-il plus nuisible qu'utile...*, p. 28-29.

désenivrer. Cette faculté est sans doute allouée à cette plante dans le but de pousser la population à moins consommer d'alcool ou en tout cas de le couper avec des boissons non alcoolisées.

2. Une attitude européocentriste : un rejet des remèdes provenant de l'étranger

2.1 Les plantes européennes médicinales comme alternatives au thé

Par rapport au XVI^e siècle, une promotion des plantes européennes renaît chez certains scientifiques d'Europe : Thomas Short, Jonas Hanway, William Cullen, Buc'hoz, Nicolas de Boisregard, etc. Jonas Hanway considère que si chaque botaniste devient jardinier et abandonne l'usage du thé, il découvre des « herbes bien meilleures pour la santé en qualité mais également meilleures en goût ». ⁷⁹⁵

Plusieurs sortes de simples sont mises en avant par les auteurs du corpus à la place du thé. (Annexe 16 et 17) Deux catégories apparaissent : les simples d'origine végétale et animale. Le principal remède d'origine animale est le blanc-de-baleine (*spermace*) ⁷⁹⁶ mais il n'est que mentionné à deux reprises. ⁷⁹⁷ Les auteurs proposent davantage des simples d'origine végétale. Ils citent plus de cinquante-neuf sortes de plantes différentes poussant pour la majorité en Europe, en Afrique ainsi que certaines en Amérique du sud et en Asie. Sur les 73 espèces relevées dans les sources, plus de quarante-trois plantes sont cultivées aux XVII^e et XVIII^e siècles en Europe : en France, en Angleterre, en Espagne, dans les Pays-Bas espagnols et autrichiens, dans les Provinces-Unies ainsi qu'en région méditerranéenne. Dix espèces ⁷⁹⁸ proviennent d'Asie mais sont connues depuis le Moyen-Âge, sept proviennent d'Afrique ⁷⁹⁹, huit des Amériques ⁸⁰⁰, quatre du Moyen-Orient et une de la Nouvelle Hollande ⁸⁰¹.

⁷⁹⁵ *If you made it the condition of your leaving off the use of tea, I would turn botanist or gardener, to discover herbs more healthy in quality, and more delicious in taste, than the choicest produce of china.* (HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 254).

⁷⁹⁶ Le blanc-de-baleine est une « substance grasseuse solide, blanche et luisante, extraite des cavités du cachalot, et utilisé notamment dans la confection des savons et cosmétiques ». C'est une substance qui est « solide, incolore, légèrement odorante ». C'est également appelé spermaceti. La première mention faisant état de cette substance est le dictionnaire universel François et Latin de Trévoux, 1738. Il le définit comme provenant de la cervelle de baleine ou de cachalots qui a été au préalable fondu et moulé à plusieurs reprises pour obtenir une substance qui soit blanche et presque transparente. Il sert pour « adoucir la peau, et pour résoudre les tumeurs des mamelles ; il est bon aussi dans l'asthme, étant pris par la bouche. » (Source : *Blanc-de-baleine*, dans CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE (CNRTL), *Ortolang...*, <https://www.cnrtl.fr/definition/blanc-de-baleine//0>, consulté le 21 janvier 2020 ; *Spermaceti ou sperme de baleine*, dans TREVoux, *Dictionnaire universel françois et latin contenant la signification et la définition tant des mots de l'une et l'autre langue, avec leurs différents usages, que des termes propres de chaque état et de chaque profession*, Nancy, 1738-1742, col. 2157.

⁷⁹⁷ Il est mentionné notamment dans le deuxième traité médical de Cornelis Bontekoe de 1686 et la matière médicale de Jean-Frédéric Cartheuser de 1765.

⁷⁹⁸ La camomille, la cannelle, la capillaire, la racine d'hellébore, le pavot somnifère, l'oseille, le roseau, la séné et la citronnelle.

⁷⁹⁹ Le safran, la Séné, l'Aloé verra ou aloé des Barbades, le cacao, le caféier, la capillaire et la chicorée.

⁸⁰⁰ La capillaire, le chérémolier ou annona, l'oseille, le tabac, le quinquina et le cacao.

⁸⁰¹ Le chardon béni, la chicorée, le safran et le caféier.

Régions de culture	Nombre de plantes concernées
Afrique	7
Amériques	8
Europe occidentale	43
Extrême-Orient	10
Nouvelle Hollande	1
Moyen Orient	4

Fig. 9 : Tableau représentant le nombre de plantes comparées au thé classées selon leur provenance (Source : Corpus de sources de 1631 à 1808)

Les plantes les plus citées par les sources comme alternatives au thé sont la bétoine (*Stachys officinalis*), la mélisse (*Melissa folium*), la menthe commune ou pouliot (*Mentha piperitae folium* et *Mentha pulegium L*), le romarin (*Rosmarini folium*), la sauge (*Salviae officinalis folium*, le thym (*Thymi herba*) et la véronique (*Veronicae herbae*). La plante la plus comparée au thé dans les sources est la sauge.⁸⁰² Ceci s'explique par le fait que ces herbes ont pour la plupart une, voire plusieurs, propriétés médicinales en commun avec le thé et font partie des plantes dites vulnérables (propices à soigner les blessures et les multiples traumatismes) : « la bétoine, purgatif, fortifie le cerveau et le cœur », le tabac, le café et la marjolaine agissent profitablement dans le cas des maladies du cerveau et du cœur.⁸⁰³ La sauge et la véronique contiennent le plus de vertus similaires : elles soignent le corps dans son ensemble (cerveau, cœur, estomac, intestins, organes génitaux).⁸⁰⁴

⁸⁰² Elle est mentionnée par dix sources : les traités de Thomas Short de 1730 et 1750, celui de Nicolas de Boisregard, celui de Nicolas Eloy, celui de Jonas Hanway, ceux de Cornelis Bontekoe 1678, la matière médicale de William Cullen, celle de Jean-Frédéric Cartheuser ainsi que celle traduite par Louis Caillet de Veumorel, le *Dictionnaire Oeconomique* de Noël Chömel et l'*Histoire naturelle des drogues* de Pomet P.

⁸⁰³ DOUSSET, J.-CL., *Histoire du médicament...*, p. 146-147.

⁸⁰⁴ *Ibidem*.

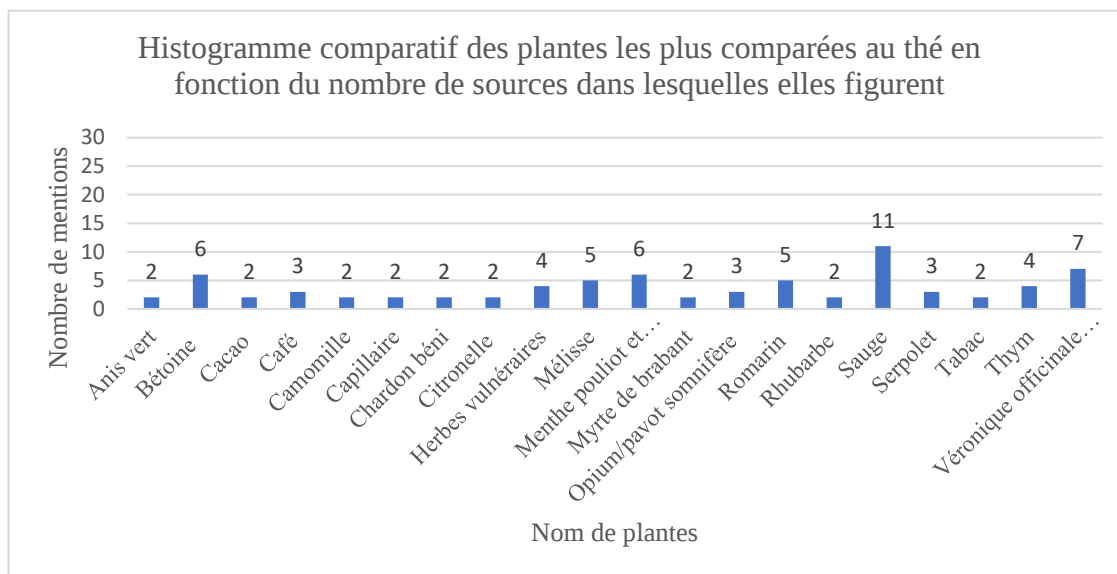


Fig. 10 : Histogramme comparatif des plantes les plus comparées au thé en fonction de leur présence dans le corpus de sources (1631-1808) (Source : corpus de source allant de 1631-1808)

Le médecin Nicolas Eloy propose avant tout de « varier les infusions, en guise de thé, par le choix des simples appropriés à la nature du mal et à la complexion de chaque individu. Ces simples croissent sous nos pieds, et pour cette raison nous les négligeons : mépris outrageant d'une Providence libérale qui nous en a pourvus si abondamment ! »⁸⁰⁵ Ceci ne s'observe pas chez les médecins d'origine hollandaise, qui promeuvent davantage les usages médicaux du thé. Néanmoins, même s'il vante le thé Cornelis Bontekoe mentionne que l'ajout de plantes telles que le chardon béni (*carduus benedictus*), le safran (*crocus*), la cannelle (*cinnamon*), le clou de girofle (*syzygium aromaticum*) peut être utile.⁸⁰⁶ Le médecin Jean-Frédéric Cartheuser met la condition que seuls les plantes pouvant être infusées dans de l'eau peuvent remplacer le thé.⁸⁰⁷ William Cullen utilise, par exemple, la sauge (*salvia*), le serpolet, la tanaïs (*tenacetum pulegium*) et le pavot somnifère (*papaver somniferum*).⁸⁰⁸ En revanche, le prédicateur Jonas Hanway recommande l'utilisation d'autres plantes poussant en Angleterre : la menthe (*mentha*), la sauge (*salvia*), le lierre-terrestre (*glechoma hederacea*), le baume de citron (*melissa officinalis*), la lavande (*lavandula*), le thym (*thymus*). Il les préfère au goût et à leur qualité supérieure.⁸⁰⁹ Il propose même des associations et des infusions pour soigner : le baume de citron associé avec de la sauge et quelques fleurs de lavande est préféré au thé pour

⁸⁰⁵ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 26-27.

⁸⁰⁶ BONTEKOE, C., *Gebruyk en misbruyk van de Thee...*, p. 45-47.

⁸⁰⁷ *Matière médicale*, traduite du latin de M.J.F.R. Cartheuser..., p. 93-95.

⁸⁰⁸ Elliot, C. et CULLEN, W., *A treatise of Materia medica...*, p. 65-66 et 125-128.

⁸⁰⁹ "I would turn botanist or gardener, to discover herbs more healthy in quality, and more delicious in taste, than the choicest produce of china." (HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 254)

son goût plutôt que pour ses propriétés médicinales.⁸¹⁰ Une infusion de thym est réputée pour agir contre l'asthme, les problèmes du poumon et les affections des nerfs.⁸¹¹ Les auteurs n'évoquent donc pas tous les mêmes plantes.

En 1808, les plantes les plus usitées à l'instar du thé restent les mêmes⁸¹², mais d'autres herbes provenant des Amériques et de la Nouvelle-Hollande s'y ajoutent : erythrosine, ansérine du Mexique, leptosperme, glycophile et ayapana.⁸¹³ On ne mentionne plus le café ou le chocolat comme plantes thérapeutiques, ceux-ci ayant pourtant été comparés durant plusieurs siècles au thé, ce qui témoigne d'un changement au début du XIX^e siècle.

Pour marquer la différence entre le thé chinois ou japonais et les plantes européennes, les auteurs définissent des sortes de thé accolées d'une origine géographique : thé d'Europe, thé de Suisse, thé de France⁸¹⁴, thé de l'Empire, thé de Saint-Germain, etc.⁸¹⁵ Ces infusions ont des propriétés similaires au thé chinois mais qui proviennent pour la plupart d'Europe.⁸¹⁶

2.2 Deux plantes européennes particulièrement comparée au thé : la Véronique (*Veronica Herbae*) et la Sauge (*Salvia*)

La véronique et la sauge sont, considérées par les médecins comme étant des plantes utiles à la santé et sont les plus comparées au thé chinois par les auteurs du corpus.

En 1711, Nicolas André de Boisregard publie un traité médical dédié entièrement au *thé de l'Europe ou les propriétés de la veronique*.⁸¹⁷ Cette herbe est comparée au thé de deux façons : sur le plan de la culture et sur le plan médical. La véronique est considérée comme le remède salubre pouvant aider la population européenne. Elle pousse notamment près de Paris

⁸¹⁰ "Balm, and lemon balm, alone, or with sage, is much recommended ; with a few flowers of lavender it has a delicious flavor and taste." (Ibid., p. 255)

⁸¹¹ "The infusion of the fresh tops of thyme, particularly the wild thyme, is reputed good in asthmas, disorders of the lungs, and nervous complaints." (Ibidem.)

⁸¹² Au-delà de 1808, la sauge, le thym, le séné et la véronique restent comparées au thé. (THILLAYE, AUG. et THILLAYE, J.-B.-J., *Catalogues des collections de la Faculté de Médecine de Paris (Premier catalogue.) Matière médicale*, Paris, 1829, p. 24 et 85)

⁸¹³ CADET DE GASSICOURT, Ch.-L., *Le thé est-il plus nuisible qu'utile...*, p. 30-31.

⁸¹⁴ Cette infusion désigne une boisson à base de mélisse (*melissae folium*) ou de sauge (*salviae officinalis*) possédant des « vertus carminatives, stomachiques, aromatiques et antispasmodiques ». (ANTON, R. et WICHTL, M., *Plantes thérapeutiques : tradition, pratiques officinales, science et thérapeutiques*, Paris, 2003, p. 382 et 538 ; DABADIE, B., *Du thé, de son histoire...*, p. 79).

⁸¹⁵ Benoît Dabadie établit la liste des plantes portant le nom de « thé » : thé d'Europe, thé de Caroline, thé de Grèce, thé de Saint-Germain, thé de Canada, thé des Abyssins, thé de Paraguay, thé de Madagascar, thé des Appalaches et thé de France

⁸¹⁶ Ibid., p. 641 ; DE BOISREGARD, N., *Le thé de l'Europe...*, p. 4 ; *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 21.

⁸¹⁷ DE BOISREGARD, N., *Le thé de l'Europe...*

et est par conséquent moins chère que le thé car elle n'est pas importée.⁸¹⁸ Elle se cultive à même le sol : « dans les bois, dans les taillis, dans les bruyères ».⁸¹⁹ La véronique possède des propriétés similaires à celles du thé mais elle est présentée comme plus efficace que celui-ci.⁸²⁰ Nicolas André de Boisregard considère que la véronique traite davantage des problèmes liés à la peau (fièvres, sueurs, ouverture des pores de la peau, resserrements de vaisseaux sanguins près de la peau, blessures purulentes). Notons que ces affections sont également soignées au départ par le thé. Nicolas André de Boisregard présente cette plante européenne comme une panacée : elle aide contre « les douleurs de tête causées par les indigestions (...) ; la véronique tient les sens dans une vigueur admirable (...) elle réjouit le cerveau et dissipe cette limphe épaisse qui empêche les esprits de briller, et même l'apoplexie (...) elle éclaircit la vûe et rend l'organe de l'ouïe bien plus délicat ».⁸²¹ Cette herbe s'associe également à d'autres plantes afin d'augmenter ses usages bénéfiques dans des préparations officinales complexes. L'association de la véronique à l'aloë vera est, par exemple, efficace pour les « hipocondriaques ».⁸²² Elle est également associée au « miel rosat »⁸²³ pour soigner « la luette, fortifier les gencives, affermir les dents et guérir les ulcères scorbutiques si l'on y ajoute quelques gouttes de teinture de gomme-laque ».⁸²⁴

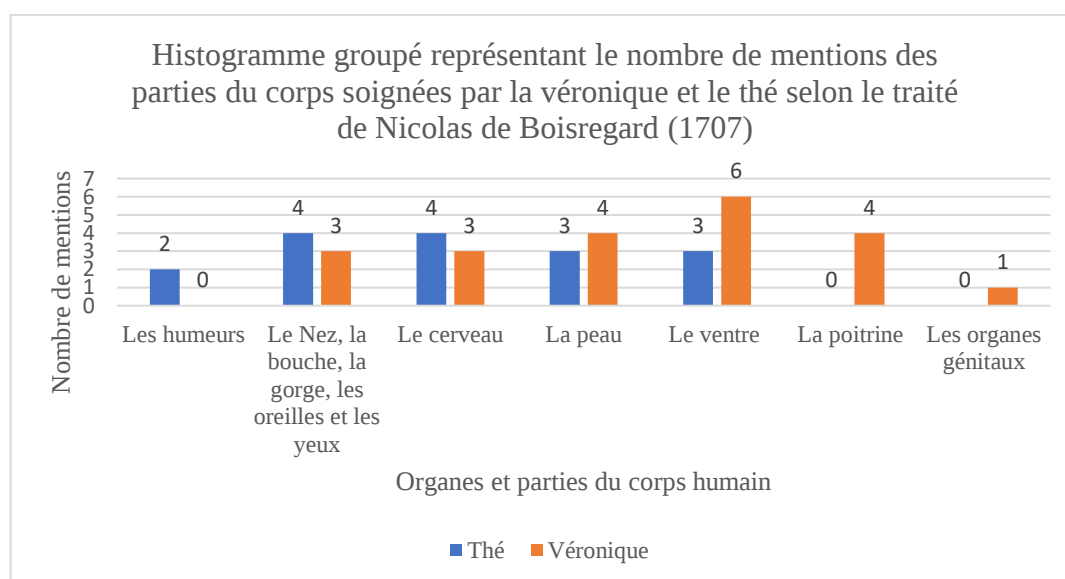


Fig. 11 : Histogramme groupé représentant la comparaison entre les zones du corps soignées par le thé ainsi que la véronique (DE BOISREGARD, N., *le thé de l'Europe ou les propriétés de la veronique...*).

⁸¹⁸ Le thé coûterait 60, 70 à 80 florins la livre. (BONTEKOE, C., *Gebruik en Mis-bruik van de thee...*, p. 61-63).

⁸¹⁹ DE BOISREGARD, N.A., *Le thé de l'Europe...*, p. 6.

⁸²⁰ *Ibid.*, p. 23-24.

⁸²¹ *Ibid.*, p. 23-27.

⁸²² *Ibidem.*

⁸²³ Le miel rosat est un mélange à base de roses.

⁸²⁴ DE BOISREGARD, N.A., *Le thé de l'Europe...*, p. 23-27 ; DABADIE, B., *Du thé, de son histoire...*, p. 78.

Le graphique ci-dessus présente la comparaison établie des zones du corps spécifiquement traitées par le thé ainsi que par la véronique, selon Nicolas André de Boisregard. Nous l'avons conçu à partir des mentions des organes et des zones du corps lorsqu'elles sont soignées par la véronique et/ou le thé. Néanmoins, certains organes sont regroupés en de plus larges catégories : la rate, le foie, le pancréas, le petit ventre ainsi que les reins sont, par exemple, regroupés sous le nom de « ventre ». On relève six catégories : les humeurs, le ventre, la poitrine, le cerveau, le sommeil et « nez-gorge-oreilles-yeux ». Le regroupement de ces organes dans cette dernière catégorie est dû au fait que les actions thérapeutiques ainsi que les maladies qui leurs sont imputées sont souvent liées. Les membres du corps sont, pour une grande partie, soignés tant par le thé que par la véronique. On voit que dans le cas du cerveau et de la zone « nez-gorge-oreilles-yeux », le thé est davantage recommandé. Les humeurs ne sont traitées que par cette herbe, ce qui peut sembler étrange de prime abord étant donné que les propriétés (diurétiques, astringentes, spasmodiques, etc.) de la véronique sont similaires. Certaines affections sont traitées davantage par la véronique : les maux et maladies de la peau, du ventre et du bas-ventre, de la poitrine et des organes génitaux.

On remarque que cette herbe continue à être comparée au thé bien après le traité de Nicolas de Boisregard, puisqu'en 1808, alors même que le thé est accepté dans la médecine, Charles-Louis Cadet de Gassicourt promeut à nouveau le recours à la véronique plutôt qu'au thé en la considérant comme supérieure.⁸²⁵ La plupart des plantes qui sont comparées au thé sont encore utilisées aujourd'hui dans la médecine traditionnelle. Le thé, quant à lui, paraît selon nous disparaître en partie de la scène médicale.

L'existence des débats entourant l'acceptation du thé comme remède médical en Europe et la promotion des plantes européennes permettent de mettre un autre facteur en avant. En considérant le thé qualifié par le corps médical comme une plante étrangère provenant de Chine ou du Japon, on peut percevoir, à travers cet exemple, qu'au-delà du thé, c'est l'Extrême-Orient qui est perçu comme l'étranger, l'exotique ou en tout cas un lieu mystérieux.

⁸²⁵ CADET DE GASSICOURT, Ch.-L., *Le thé est-il plus nuisible qu'utile...*, p. 31.

2.3 La Chine et le Japon ... des étrangers vis-à-vis de l'Europe : étude des gravures présentes dans le corpus

Face à l'arrivée du thé et à l'engouement qu'il suscite dans la médecine ainsi que dans la société européenne, cette plante coloniale est ramenée telle une curiosité en Europe et les scientifiques la traitent de cette façon. Parallèlement, un réel engouement naît pour la culture asiatique et une mode apparaît en Europe : les chinoiseries et le japonisme. Néanmoins, l'attitude des scientifiques est distante et ils gardent dans leurs descriptions une distinction entre eux et les Chinois et Japonais. Il y a à la fois une admiration pour les civilisations chinoise et nippone ainsi qu'une peur de l'étranger. Selon l'historien D.E. Mungello, il y a une transition entre le XVII^e et le XVIII^e siècles dans les textes décrivant les pratiques asiatiques : l'apparition de la notion de race.⁸²⁶ Ces textes décrivent ces populations comme étant étrangères. La « sinophobie », traduite par ce rejet du thé, augmente de plus en plus au cours du XVIII^e siècle malgré un goût grandissant pour l'orientalisme en général. L'intérêt pour la Chine reste néanmoins moins important en raison des limites imposées par le pouvoir impérial chinois.⁸²⁷

Les estampes, moyen de diffusion des connaissances par la gravure sur bois présentes dans les traités médicaux⁸²⁸, démontrent au départ l'inconnu⁸²⁹, la curiosité et l'exotisme : les peuples provenant des Amériques, d'Afrique et d'Asie sont perçus comme des étrangers mais ne sont pas représentés pour autant négativement. Dans l'illustration ci-dessous, une personne ayant des traits asiatiques est assise à même le sol. Elle est vêtue d'un costume traditionnel chinois dont les drapés sont réalisés « en bec » par le graveur. Le personnage a le regard tourné vers le lecteur comme pour l'inviter à venir consommer ce breuvage avec lui et il est assis sur un dallage créant un effet de perspective. Au deuxième plan, l'artiste a représenté un cueilleur de feuilles tenant un panier, ainsi que deux théiers.⁸³⁰ Au troisième plan, le décor est montagnard. Dans cette représentation, il s'agit d'une personne assez riche car le rendu des matières donne une impression de soie et d'ampleur. Étant donné que les ateliers de graveurs voient le jour notamment en traduisant les attentes et les goûts du public savant de l'époque⁸³¹,

⁸²⁶ MUNGELLO, D.E., *The Great Encounter of China and the West, 1500-1800*, Oxford, 2005, p. 123-124 (Critical issues in History).

⁸²⁷ GALLIEN, C., *L'Orient anglais. Connaissances et fictions au XVIII^e siècle*, Oxford, 2011, p. 11 et 47-48.

⁸²⁸ Lors de l'analyse des sources, nous avons relevé les gravures présentes dans les sources et nous nous sommes rendus compte du potentiel de ce type d'image pour rendre compte de l'étranger, de l'autre et de la représentation que l'Europe avait du thé et de l'Asie. De plus, les gravures (quelques soient la méthode (burin, eau-forte, pointe, etc.) sont un type de document qui permet de rendre compte des liens entre l'Orient et l'Occident. (SALMON, L., *Comment regarder ... La Gravure...*, p. 71 et p. 156).

⁸²⁹ MARX, J., *De la Chine à la chinoiserie...*, p. 737.

⁸³⁰ Nous pouvons être certain qu'il s'agit du théier notamment par la légende indiquant qu'il consomme du thé mais également par la représentation traditionnelle du théier. En effet, elle ressemble fortement à la représentation de cette plante dans l'œuvre de Jacob Bontius.

⁸³¹ SALMON, L., *Comment regarder ... La Gravure...*, p. 82

on peut supposer que les gravures suivantes présentes les représentations qu'a le public savant européen des Chinois et des Japonais et évoluent en fonction des connaissances qu'ils ont de ces contrées. Ce public bourgeois enrichi suite aux relations profitables avec l'Asie commande les décorations des livres scientifiques et est sensible aux gravures de ce type de livre.⁸³² Les gravures témoignent également la richesse et la réussite des Compagnies des Indes Orientales.⁸³³ Selon l'historien Jacques Marx, ce style artistique imitant celui de la Chine⁸³⁴ est avant tout un « catalogue de singularités organisant un univers alternatif par rapport au monde connu de l'Occident ».⁸³⁵



Fig 12 : Chinois cueillant les feuilles et buvant de la liqueur de thé (HAINZELMAN, J., *Chinois cueillant les feuilles en buvant la liqueur de thé*, dans DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé...*, p. 11) ©Bibliothèque Universitaire Moretus Plantin



Fig. 13 : Préface représentant la cueillette du thé ainsi qu'un Chinois prenant une tasse de thé (DUFOUR, PH.-S. et MOREAU, J.S., *Du thé du Caphe du chocolat...*, p. 222). ©Bibliothèque nationale de France

⁸³² *Idem*.

⁸³³ WESTSTIJN, TH., *Chapitre XII : Cultural reflections on porcelain in the 17th-century Netherlands*, Bruxelles, 2013, p. 225-227 (L'Europe alimentaire, n° 6).

⁸³⁴ Le style artistique imitant celui de la Chine et du Japon est qualifié de Chinoiserie. Il se développe dans l'ameublement, la décoration d'intérieur, aux XVIII^e et XVIII^e siècles et montre le lien qui existe entre l'Europe et l'Asie. Selon Jacques Marx, ce style est avant tout une construction stylistique réalisée par les européens mêlant motifs chinois et occidentaux. De plus, c'est un effet qualifié de mode traduisant un certain intérêt pour l'Asie dès la fin du XVII^e siècle et qui s'intensifie au XVIII^e siècle. (DAMS, B.H. et ZEGA, D., *The chinoiserie style in the Southern Netherlands*, dans D'HAINAUT-ZVENY, B. et MARX, J., *Formes et figures du goût chinois dans les anciens Pays-Bas, Etudes du XVIII^e siècle*, vol. 37, 2009, p. 175-176 ; MARX, J., *De la Chine à la chinoiserie...*, p. 737-739, 741-742 et 760 ; WOLVERSBERGES, B.H., *Chine-Japon-Chinoiserie en France de Louis XIV à la Révolution, nouvelles perspectives d'analyse*, dans D'HAINAUT-ZVENY, B. et MARX, J., *Formes et figures du goût chinois dans les anciens Pays-Bas, Etudes du XVIII^e siècle*, vol. 37, 2009, p. 21.

⁸³⁵ *Ibid.*, p. 737.

La deuxième gravure ainsi que le frontispice proviennent du *Traité du thé* dans le traité médical *Du thé, du Caphé, du chocolat* de Philippe-Sylvestre Dufour. Ces illustrations, séparées en deux parties dont celle du dessus est plus grande, représentent à nouveau une personne ayant des traits asiatiques, vêtue d'une robe de soie ainsi que d'un chapeau. Ce personnage est assis sur un tapis dans une posture méditative visible par ses genoux repliés. De part et d'autre sont disposés une tasse ainsi qu'une théière. Dans l'image inférieure, des personnes cueillent les feuilles de thé de l'arbrisseau dans les champs. L'ensemble de la représentation donne l'impression que la personne chinoise médite sur la culture du thé. Il se peut également que Philippe-Sylvestre Dufour ait voulu représenter l'ensemble des étapes liées au thé : de la culture jusqu'à la tasse.

La dernière gravure sert de frontispice et de représentation au titre du traité portant sur le thé : chaque traité est symbolisé par un indigène de la contrée d'où provient la boisson. Il représente les trois boissons (café, thé et chocolat) dans l'ordre d'apparition dans le traité. Le personnage censé représenter une personne d'Extrême-Orient regarde et observe de près sa tasse de thé. Il est reconnaissable par son chapeau en paille ou en osier. De plus, il est assis en tailleur. A sa droite se trouve un indigène, sans doute un indien, l'interpellant. Il le montre du doigt et touche le piédestal sur lequel la personne asiatique est assise pour montrer que le prochain sujet portera sur le chocolat. Il tient une cabosse dans sa main gauche. Nous pouvons supposer que le personnage de gauche soit dans ce cas, un arabe s'inclinant devant une personne aux traits asiatiques. Cela peut également symboliser l'importance du thé vis-à-vis des autres boissons tonifiantes et exotiques.



Fig. 14 : Frontispice du *Traité du thé*, dans DUFOUR, PH.-S. et MOREAU, J.S., *Du thé du Caphe du chocolat...*, p. 223.

Ces gravures nous servent de fenêtre vers un passé culturel, médical et social et permettent de mieux comprendre la société européenne d'Ancien Régime ainsi que sa perception d'autrui. Les médecins adoptent également une écriture descriptive particulière vis-

à-vis des pratiques étrangères : ils abordent les préparations, les vertus, la description du théier ainsi que sa préparation d'un point de vue européen. En ce sens, ils décrivent la préparation du thé comme réalisée « à la manière des Chinois ou à celle des Japonais ». Les Européens adoptent une attitude plus distante ainsi que des goûts se distinguant de plus en plus de ceux qui prévalent en Chine. Nicolas Eloy adopte une attitude critique vis-à-vis de la manière de consommer le thé ou le café : « Les Français et les habitants des Pays-Bas boivent en Arabe et en Chinois. N'est-ce pas adopter un gout barbare ».⁸³⁶ Consommer du thé peut donc être synonyme d'un transfert culturel et d'une négation de la culture et de la science européenne. Il trouve que « nous [européens] passons les mers pour aller chercher dans des Contrées étrangères ce qui flatte notre gout et notre cupidité : celle-ci a de quoi se contenter par l'abondante variété des Simples que nous trouvons par tout sous la main ».⁸³⁷ Le principal reproche au thé est qu'il coûte non seulement cher mais qu'il n'est pas facile à trouver.⁸³⁸ De plus, le danger réside, selon Nicolas Eloy, dans le fait que l'« on croit trouver dans le Thé l'utile autant que l'agréable, parce qu'on croit soulager autant qu'il plaît ».⁸³⁹ Le thé est donc davantage, selon cet auteur, associé à la cupidité de celui qui le boit ainsi qu'à son goût qui doit être agréable.

Ce débat thé chinois - simple européen se poursuit jusqu'à la fin du XVIII^e siècle : en 1787, le médecin et botaniste Pierre-Joseph Buc'hoz considère que ce débat est devenu stérile et qu'il empêche de voir clairement le fonctionnement de la plante ainsi que ses aspects curatifs.⁸⁴⁰ Il considère que « l'infusion de thé est aussi bien qu'une autre infusion végétale ».⁸⁴¹ C'est comme si les questions portant sur les différences ethnologiques se greffent aux questions médicales.

La remise en question du thé par rapport aux plantes européennes montre que l'Europe est consciente des apports que l'Extrême Orient peut lui procurer. Une certaine forme d'exotisme se maintient, visible dans les gravures et divers emprunts à ces civilisations, mais ceci témoigne également d'une relation interculturelle qui s'installe au profit des pays européens et des populations asiatiques : le troc de cargaisons de thé contre celles de sauge. Ces échanges témoignent certes de cette rencontre entre deux cultures différentes mais celle-ci ne

⁸³⁶ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 27-28.

⁸³⁷ *Ibid.*, p. 26.

⁸³⁸ *Ibid.*, p. 32-33.

⁸³⁹ *Ibid.*, p. 27-28.

⁸⁴⁰ BUC'HOZ, P.-J., *Dissertation sur le thé...*, p. 8.

⁸⁴¹ *Ibid.*, p. 61.

se fait pas au détriment d'une autre comme on pourrait le croire.⁸⁴² Il n'y a pas de processus d'acculturation mais davantage d'échange.⁸⁴³ En effet, chaque culture repart avec une richesse supplémentaire. Cette rencontre avec une culture différente, qualifiée de l'« Autre », se manifeste par une ouverture d'esprit⁸⁴⁴ : par exemple, en reprenant de la médecine chinoise les vertus du thé dans les traités scientifiques européens. Ces derniers demeurent des témoins de rencontres dans des domaines spécifiques qui dépendent parfois des relations diplomatiques entre la Chine, la France, l'Angleterre, les Provinces-Unies et le Portugal.⁸⁴⁵ On peut également observer que le thé prend petit à petit une position secondaire sur la scène médicale européenne au profit des plantes telles que la sauge et la véronique. Mais le thé s'introduit davantage dans usage plus social.

Chapitre 5 : un remède dont l'usage se diversifie

Le fait que le thé occupe une place plus secondaire dans la médecine européenne s'explique comme évoqué précédemment par la remise en question du thé par rapport aux plantes européennes possédant des vertus similaires. Une autre explication peut également être donnée et est perceptible dans le discours que tiennent les médecins vis-à-vis de la population consommant du thé. Ils donnent des précisions quant à la préparation correcte du thé et son usage. Ces mises en garde, outre leur objectif médical, répondent à un besoin de confirmer son utilisation comme relevant seulement de la médecine. Ce débat autour du thé en tant que remède ou plaisir existe déjà à propos du café durant la même période.⁸⁴⁶ Dès lors, nous pouvons nous demander quels sont ces changements dans la consommation pour que les médecins formulent ces mises en gardes, à qui elles sont adressées et en quoi elles remettent en question l'utilisation du thé dans la médecine.

⁸⁴² SUBRAHMANYAM, S., *Par-delà l'incommensurabilité : pour une histoire connectée des empires aux Temps Modernes*, dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2007, n° 54-4bis, p. 52.

⁸⁴³ DESLANDRES, D., *Entre persuasion et adhésion : la mission française au XVII^e siècle*, dans *Théologiques*, n° 13, 2005, p. 11 ; *Introduction*, dans MARGOLIN, J.-L. et MARKOVITS, CL., *Les Indes et l'Europe. Histoires connectées XVI^e-XX^e siècles*, Paris, 2015, s. p. [en ligne]

⁸⁴⁴ STANDAERT, N., *Le rôle de l'autre dans l'expérience missionnaire...*, p. 120 et 133.

⁸⁴⁵ SUBRAHMANYAM, S., *Par-delà l'incommensurabilité...*, p. 44.

⁸⁴⁶ BOUVENOT, G., *Chronique historique. L'entrée du café en France, par Marseille, en 1644 et le débat médical qui s'ensuivit*, dans *Bulletin académique national de médecine*, n° 8-9, 2016, p. 1713.

1. Une plante qui devient à la « mode »

Au XVII^e et surtout au XVIII^e siècle, le thé s'introduit de plus en plus dans la société européenne, ce qui produit un changement dans les habitudes de consommation. Les études de Danielle Van den Heuvel montrent l'engouement pour cette nouvelle boisson en constatant une augmentation significative du nombre de lieux de vente de thé au XVIII^e siècle. Entre 1720 et 1788 à Anvers, le nombre de maisons de thé croît fortement : il passe de 70 magasins de fournitures à 48 magasins supplémentaires spécialement dédiés au thé⁸⁴⁷. Ces derniers se différencient des maisons de café par le seul fait qu'ils ne sont pas situés dans les rues commerçantes les plus chères de la ville.⁸⁴⁸ Le thé, produit exotique qualifié de semi-luxe, dépasse progressivement le café dans le premier tiers du XVIII^e siècle et se démocratise davantage grâce à l'existence de la Compagnie d'Ostende effectuant directement les voyages vers la Chine et le Japon.⁸⁴⁹ La société anversoise n'est donc plus obligée de passer par les autres pays importateurs pour s'approvisionner en matière première.

Le changement de prix du thé et l'engouement que suscite la plante n'échappe pas aux médecins des XVII^e et XVIII^e siècles qui mentionnent de plus en plus le plaisir de boire du thé, pointent son danger pour la santé et mettent donc en garde contre cette boisson. Dans la correspondance de Madame de Sévigné, il est question de la consommation d'une douzaine de tasses d'infusion par jour sans réel objectif médical.⁸⁵⁰ On perçoit donc la méconnaissance derrière cette prise de thé.⁸⁵¹

En 1714, le thé semble connu de tous. Giovanni Laureati, jésuite envoyé en Chine, souligne la popularité de cette boisson : « je ne vous parlerai point de la manière dont les Chinois préparent cette boisson, personne ne l'ignore aujourd'hui en France où le thé est devenu autant à la mode que le chocolat l'est ». ⁸⁵² On s'aperçoit donc que dès le XVII^e et au XVIII^e siècle, cette boisson entre dans le registre de l'alimentation et du plaisir comme « une mode », mais qu'en France, le chocolat est perçu comme la boisson exotique principale. Néanmoins, le thé et le chocolat, fort appréciés par les élites, semblent absents jusqu'en 1700 de la région strasbourgeoise, ce qui paraît étrange étant donné que la France apprécie déjà fortement le café et le thé, consommés comme des remèdes jusqu'à la fin du XVIII^e siècle.⁸⁵³ L'Alsace, région

⁸⁴⁷ VAN DEN HEUVEL, D., *Women and entrepreneurship...*, p. 60-61.

⁸⁴⁸ *Ibid.*, p. 59-60

⁸⁴⁹ MARX, J., *De la Chine à la chinoiserie...*, p. 765-767.

⁸⁵⁰ *Lettre CMXIV. De Madame de Sévigné...*, p. 459-463.

⁸⁵¹ *Ibidem.*

⁸⁵² LAUREATI, G., *Observations d'un naturaliste...*, p. 184.

⁸⁵³ PERRY, L., *Les boissons de « salon »...*, p. 296 et 301-302.

où seul le café s'implante au départ réellement, semble donc demeurer une exception à la règle.⁸⁵⁴ Selon l'historienne Anne McCants, dans les Pays-Bas autrichiens, notamment dans la ville d'Anvers, le thé et le café dépassent au XVIII^e siècle l'usage du chocolat et se propagent davantage dans la société, participant au développement économique de cette ville.⁸⁵⁵

En 1750, selon Nicolas Eloy qui insiste sur le danger de boire du thé par plaisir, trois-quarts de la population de la ville de Mons en consomme par pure convenance, par amusement et par goût.⁸⁵⁶ L'auteur remet non pas son usage en question mais l'accoutumance d'une population ignorante des dangers que peut avoir cette herbe sur leur santé, contrairement aux dires de Jonas Hanway : « Soyez assurés que le thé fait mal à beaucoup de personnes qui ne croient pas que les maux dont elles souffrent découlent de cette cause ; et que beaucoup persistent à l'utiliser, malgré la conviction la plus claire qu'il est nuisible ». ⁸⁵⁷ Nicolas Eloy souhaite avant tout faire renoncer le public à ses préjugés, et contrarier une coutume qui semble naturelle par l'habitude : « mais comme j'écris pour faire concevoir au public que le thé n'est point une boisson aussi indifférente qu'on ne l'imagine communément, que tout au contraire elle est nuisible et dangereuse à plusieurs égards, et que faute d'observer certaines précautions elle devient cause principale de tous les maux qui desolent les partisans ». ⁸⁵⁸ Même au XVIII^e siècle, période durant laquelle le thé est particulièrement apprécié, les médecins continuent à vouloir le maintenir dans le domaine médical. Jonas Hanway confirme ce propos tout en insistant sur l'effet nuisible du thé dans sa consommation par plaisir, mais également dans la médecine : « Les médecins, comme d'autres personnes, parlent généralement en faveur des choses qu'ils aiment ; certains aiment le thé, et tiennent donc leur langue, ou le recommandent : mais la majeure partie d'entre eux avouent que le thé, en général, mais particulièrement dans la manière que nous le prenons est nuisible à la santé : et s'ils devaient penser autrement, je crains de ne pas pouvoir les croire ». ⁸⁵⁹

Au-delà d'une critique du thé pris par plaisir, les médecins Louis Caullet de Veumorel et William Cullen insistent sur l'accoutumance des médicaments pris par goût notamment par les autres médecins qui en font un trop grand éloge : « si dans les premiers instans que l'on fait

⁸⁵⁴ *Ibidem.*

⁸⁵⁵ MCCANTS, A.E.C., *Poor consumers as global consumers...*, p. 181

⁸⁵⁶ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 2-3.

⁸⁵⁷ "Be assured that tea hurts many who do not believe the evils they suffer arise from this cause ; and that many persist in the use of it, in spite of the clearest conviction that it is hurtful." (HANWAY, J., *An Essay on Tea...*, p. 212 et 223).

⁸⁵⁸ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 3 et 4.

⁸⁵⁹ "Physicians, like other people, generally speak in favor of things they are fond of themselves ; some of them are fond of tea, and therefore hold their tongues, or commend it : but the major part of them confess that tea, in general, but particularly in the manner we take it, is injurious to health : and if they were to say otherwise, I am afraid I should not believe them". (HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 227).

usage d'un remède de la classe de ceux dont nous parlons ; il agit sur le système nerveux, ses effets à coup sûr ; (...). On ne peut rendre compte de leurs effets lorsqu'ils sont devenus agréables au goût. S'ils sont bons on les vante et l'on en parle pas s'ils sont mauvais : nous sommes non-seulement portés à tromper les autres, mais encore à nous tromper nous-mêmes, en nous persuadant qu'ils ont les qualités que nous désirons y trouver ».⁸⁶⁰ De plus, le thé pris quotidiennement annule les effets de la plante et provoque des maux de ventre même si l'eau peut annuler en partie ses effets néfastes.⁸⁶¹

Cette remise en cause de l'effet de « mode » du thé se poursuit tout au long du XVIII^e siècle. En 1808, Charles-Louis Cadet de Gassicourt souligne le fait qu'après la Révolution française, le thé continue d'être « mit à la mode, non par goût, mais par manie, et l'on vit toutes nos petites maîtresses accablées de vapeurs ».⁸⁶² Ce plaisir de boire le thé se manifeste notamment par ses vapeurs féminines que Charles-Louis Cadet de Gassicourt qualifie de « plus simulées que réelles ».⁸⁶³ Cela montre l'inefficacité des mises en garde formulées par les précédents médecins et le fait que la société consomme réellement le thé par habitude.

Les notions de plaisir et de mode reviennent régulièrement dans les sources, montrant que c'est une question qui préoccupe beaucoup les médecins du XVIII^e siècle. On peut donc supposer que c'est la curiosité envers cette boisson et l'usage de celle-ci dans les classes élevées, puis le mimétisme qui s'ensuit qui font que l'usage du thé change progressivement pour être davantage une boisson « de plaisir » avant d'être un remède. L'historien Benoît Blondé souligne que les consommateurs de produits luxueux et semi-luxueux recherchent une reconnaissance sociale et achètent les produits les plus à la mode, dont le thé fait partie au XVIII^e siècle ainsi que les services à thé.⁸⁶⁴

Cette manière de consommer le thé hors de la médecine s'inscrit plus largement dans le courant intellectuel et socio-culturel de l'exotisme et se manifeste dans l'art sous la forme de chinoiserie.⁸⁶⁵ Ce courant, construction en partie occidentale, cherche à importer l'art et les curiosités orientales (porcelaines chinoises, textiles en soie, meubles aux motifs orientaux, etc.). Ce phénomène se remarque autant pour le thé que pour le café (cafetières, tapis orientaux, etc.).⁸⁶⁶ Cet intérêt pour l'étranger et l'exotique permet aux boissons coloniales de s'introduire

⁸⁶⁰ CAULLET DE VEAUMOREL, M., *Cours de matière médicale de M. William Cullen...*, p. 241-242.

⁸⁶¹ *Ibid.*, p. 242-243.

⁸⁶² CADET DE GASSICOURT, Ch.-L., *Le thé est-il plus nuisible qu'utile...*, p. 29 et 31.

⁸⁶³ *Ibidem.*

⁸⁶⁴ BLONDÉ, B., *Introduction*, dans BIROT, EU., BLONDÉ, B., COQUERY, N. et VAN AERT, L., *Retailers and consumer changes...*, p. 9.

⁸⁶⁵ MARX, J., *De la chine à la chinoiserie...*, p. 737 et 739-741.

⁸⁶⁶ DESMET-GRÉGOIRE, H., *L'introduction du café en France au XVII^e siècle...*, p. 167.

plus facilement dans nos régions et révèle pour le XVIII^e siècle une période où c'est avant tout le goût « manifeste pour la somptuosité et le luxe » qui prime.⁸⁶⁷

2. Les usages davantage sociaux du thé

Certes, aux yeux des médecins et scientifiques, l'usage du thé doit rester un remède médical et il est dangereux de l'utiliser hors de ce domaine, mais les sources montrent que les populations européennes commencent de plus en plus à utiliser le thé dans un autre but au fur et à mesure que ce dernier est consommé par différentes classes sociales. Ce glissement qui s'opère, d'un usage médical vers une autre utilisation, peut s'étendre aux autres produits coloniaux tels que le tabac, le chocolat et le café. Dans le cas du tabac, on voit que la plante est d'abord introduite en Europe selon les coutumes indiennes (utilisation traditionnelle en mâchant la plante), puis qu'il est utilisé comme remède dans la médecine et qu'ensuite il s'étend dans les couches sociales pour être utilisé dans un usage plus coutumier.⁸⁶⁸

L'étude des souffrances occasionnées par l'absorption de thé (relâchement des fibres et des nerfs fragiles, tremblements, etc.), mentionnées par les médecins d'Ancien Régime, montre qu'ils considèrent que les maux ne sont plus seulement d'ordre médical mais davantage social. En effet, à partir du milieu du XVIII^e siècle, les interrogations autour de cette boisson touchent également des questions sociales puisque l'habitude de boire du thé entre dans les coutumes alimentaires. Mais quels sont les usages critiqués par les médecins comme nuisant à la santé de la société ?

2.1 Boire le thé après manger

Comme mentionné précédemment, le thé doit être consommé à certains moments de la journée. En effet, Cornelis Bontekoe souligne que le thé peut être bénéfique à la santé s'il est bu au réveil. Mais dans un court chapitre qu'il dédie aux mésusages du thé, il met le lecteur en garde : il ne faut en aucun cas boire cette boisson trop tôt au réveil car elle est alors très puissante

⁸⁶⁷ CAMPORESI, P., *Le goût du chocolat...*, p. 245 et 246.

⁸⁶⁸ DUCHESNE, A. et VIGARELLO, G., *Le tabac : Imaginaire d'un « excitant »...*, p. 117-121.

et déséquilibre le corps fraîchement réveillé et fait réapparaître les mauvaises vapeurs disparues durant la nuit.⁸⁶⁹

Même si la plupart des médecins sont d'accord sur le fait que le thé consommé l'après-midi peut être bénéfique pour la digestion, certains savants du milieu du XVIII^e siècle tels que Nicolas Eloy, Jonas Hanway et Thomas Short rejettent cette pratique. La cause de cette habitude est avant tout la « coutume et l'exemple, ces deux tirans inflexibles, ont établi la règle de prendre le thé l'après-dinné comme le matin ; peu importe même à quel tems, fut-ce une ou deux heures après le Repas ! ». ⁸⁷⁰ Nicolas Eloy qualifie même cette habitude de maladie : « dans l'esperance flateuse de se rassasier de cette Boisson, on n'en a presque prise aucune pour délayer les alimens solides dont on a fait son diné. L'estomac se trouve alors surchargé par une pate visqueuse et gluante, au lieu de contenir un Chyle assez liquide pour se présenter aux Filières des Vaisseaux, qui en conduisent au Sang la partie la plus déliée. C'est cette surcharge de l'Estomac, et le poids qu'on résent à la région de cette partie, qui font aspirer après l'arrivée du Thé ». ⁸⁷¹ Cette envie de consommer du thé, qualifiée par lui de maladie, provoque l'oubli de consommer une boisson pendant le repas en donnant une impression de trop plein. C'est davantage cet oubli qui pose réellement problème et qui fait qu'il conseille de boire pendant les repas mais pas après. ⁸⁷² Le dictionnaire de Trévoux et Thomas Short montrent que le peuple de France et d'Angleterre du milieu du XVIII^e siècle considère que le thé permet de manger plus :

- Thomas Short, 1750 : « Il n'est pas étonnant que nous recevions tant de plaintes, mais il est merveilleux que nous n'en trouvions pas plus dans l'usage excessif actuel du thé, que de le boire trois ou quatre fois par jour, six, cinq ou huit plats à la fois, comme c'est trop souvent la coutume de certains, qui pourtant font peu d'exercice après ». ⁸⁷³
- Le Trévoux, 1740 : « Le Traité de Pêchlin blâme ceux qui le prennent avec du bouillon ou avec du lait ; mais surtout ceux qui en prennent après un grand repas, ou après avoir bû beaucoup de vin ». ⁸⁷⁴

Nicolas Eloy critique, outre cet aspect médical, l'étiquette qui entoure la prise d'une tasse de thé après le repas : « (...) on respire ; le Coquemart est sur le feu, il bout, on range les

⁸⁶⁹ BONTEKOE, C., *Gebruyk en misbruyk van de Thee...*, p. 98-99.

⁸⁷⁰ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 36.

⁸⁷¹ *Ibid.*, p. 37.

⁸⁷² *Ibid.*, p. 40-41.

⁸⁷³ "It is no wonder that we meet with so many Complaints, but it is wonderful we find no more from the present excessive use of tea, as the drinking it three or four times a day, six, seven, or eight dishes at a time, as is too often the Custom of some, who yet use little Exercise after it." (SHORT TH., *Discourses of Tea...*, p. 51-52).

⁸⁷⁴ Thé, dans TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin...*, col. 164.

Tasses, les invités s'asseyent autour d'une Table garnie de tout meuble nécessaire (car c'est un meuble que tout ce qui sert au thé) on diroit même l'apret d'un Sacrifice plutôt que celui d'une Boisson. La Nymphé, qui y préside, fait ses Libations ; et d'abord les langues, qui cy-devant sembloient muettes, se délient ; on fait l'éloge de la qualité du Thé, on relève le prix et la beauté des instrumens qui y servent (...) ».⁸⁷⁵ Il nous semble que par cet extrait, Nicolas Eloy tourne en ridicule cette pratique sociale du thé amplement répandue dans les classes sociales diverses. Boire une tasse de thé semble ici s'inscrire dans un formalisme menant à de vaines conversations. Pourtant, la manière de se comporter prend de plus en plus d'importance au XVIII^e siècle car le comportement adapté en bonne société est considéré comme une marque de distinction sociale.⁸⁷⁶

En Angleterre, Jonas Hanway et Thomas Short soulignent également cette habitude qu'ils déconseillent pour différentes raisons. Jonas Hanway insiste sur le danger de ne boire que cette boisson pour un usage commun : « en jouant aux cartes, au lieu de parler dans vos tasses, en abolissant l'établissement primitif, et le seul bien de la consommation de thé. Je souhaite que l'ancienne coutume soit conservée ».⁸⁷⁷ Pour lui, le seul avantage de boire du thé est la discussion qui résulte lorsque l'on sert une tasse de thé, ce que Nicolas Eloy remet notamment en question. De plus, le fait de boire une tasse de thé, selon lui, éloigne le peuple des questions plus morales : « permettez-moi d'observer que si une si grande partie du temps est consacrée au repos, aux cartes, aux divertissements du théâtre, à la table et parfois au soin des affaires domestiques, aucune de mes connaissances, à l'exception de deux ou trois vieilles dames, ne se retire jamais dans ses placards, comme le faisaient souvent nos grands-mères ».⁸⁷⁸

⁸⁷⁵ ELOY, N.Fr.J. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 37.

⁸⁷⁶ BLONDÉ, B., *Cities in decline and the dawn of a consumer society: Antwerp in the 17th-18th centuries*, dans BIROT, EU., BLONDÉ, B., COQUERY, N. et VAN AERT, L., *Retailers and consumer changes...*, p. 40 (Collection perspectives historique, n° 14).

⁸⁷⁷ "You have abused the use of this drug in a double capacity ; first, by suffering it to become so vulgar an entertainment ; and next, by playing at cards, instead of discoursing over your cups, abolishing the primitive establishment, and the only good of tea-drinking. I wish the old custom was re stored, provided some other liquor were introduced in its place, of which I shall say more hereafter (...)" (HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 248)

⁸⁷⁸ "In the mean while give me leave to observe, that whilst so great a portion of time is appropriated to rest, cards, the diversions of the theatre, the table, and sometimes to the care of domestic affairs, none of my acquaintance, that I know of, except two or three old gentlewomen, ever retire to their closets, as our grandmothers often did." (Idem.).

2.2 Un remède facilitant la séduction et le mariage

Cette question ne figure que dans le deuxième traité de Cornelis Bontekoe où il décrit ce qu'il appelle des « *Theebezoeken* ». Ces rencontres autour d'une tasse de thé paraissent importantes pour Cornelis Bontekoe, puisqu'il les nomme à plusieurs reprises, qu'il s'agisse d'une rencontre entre une femme ou un homme ou de plusieurs hommes ou plusieurs femmes. Il décrit les différents comportements : lorsque plusieurs femmes se rencontrent sans un homme, elles discutent plus librement et alternent thé et vins aromatisés⁸⁷⁹ ; les hommes lorsqu'ils se rassemblent autour d'une tasse de thé ont tendance à boire davantage d'alcool que de thé. Il est alors de coutume également, selon l'auteur, d'ajouter lors de ces rencontres quelque vin léger ou eau-de-vie en petite quantité dans l'infusion afin d'en augmenter les effets bénéfiques.⁸⁸⁰ Boire une tasse de thé est donc devenu également une excuse pour s'enivrer alors même que le thé est vanté pour diminuer l'alcoolisme et doit remplacer selon les médecins les boissons alcoolisées.⁸⁸¹ Le thé, s'il est mis en présence d'alcool, nuit donc à la santé puisque la gourmandise, la luxure et l'abus d'alcool sont les causes principales de l'apparition des maladies.

Il décrit également ce qu'il se passe lors d'une rencontre galante : le thé, apprécié pour son goût, est un bon moyen pour les jeunes hommes et les jeunes femmes de conquérir leur potentiel nouveau mari ou épouse ?⁸⁸² En effet, Cornelis Bontekoe explique que, dans l'espoir d'obtenir un bon mariage, les jeunes hommes consomment une tasse de thé dans une maison de thé ; les premiers établissements de ce type apparaissent à Londres en 1650.⁸⁸³ Après la boisson vient le repas, si la demoiselle est satisfaite par cet exotisme, le jeune homme qui tente de séduire sa belle, commande des plats luxueux afin de la sustenter puisqu'elle ne souhaite que ce qui est le plus cher (confitures, délicatesses, etc.).⁸⁸⁴ L'auteur explique que régulièrement les jeunes hommes arrivent à avoir une relation sexuelle avec une demoiselle en l'épatant avec une

⁸⁷⁹ "Doch om weder te keeren tot de Juffers, (...) moeten wy een schets geeven van de vermaakelijheden, daar ze zich mee bezig houden, als z'al buiten het gezich der mannen zijn, en dat ze derhalven vryer uit de borst mogen spreken; want om de woorden van de Kwakzalvers te gebruiken, een vrouw mag aan een vrouw haar gebreken wel openbaren. Als deze lieve schepsels sich dan alleen vinden, (...) en dat ze een beetje pauseren, ten einde de watarchtige dampen van de Tee met Muskaaten of andere aangenaame wijnen af te zetten (...)" (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 70).

⁸⁸⁰ *Ibid.*, p. 57.

⁸⁸¹ *Ibid.*, p. 57-59.

⁸⁸² *Ibid.*, p. 65-67.

⁸⁸³ HOHENEGGER, B., *Liquid Jade...*, p. 77.

⁸⁸⁴ "Maar deze bezoekers, behalven dat 'er zulk een broodronkenheid in de verkizing der Tee betoond word, te eeten dat ze geen andere willen drinken als van een overmaatige hooge prys, brengen noch een ander gebrek mee, 't welk vry wat kostelijker val, en daer de beurs niet weynig doorkrimpt, namentlyck dat de Juffertjes, als men Tee genoeg gedronken heeft, met konfituuren en alderhande delikatessen van banket geregtgeleerd moeten worden". (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 65-66).

tasse de thé et de beaux mets, ce qui donne lieu ensuite à un mariage. C'est une démonstration de leur faste et de leur richesse pour arriver à leurs fins : « on en a déjà vu, qui par la fréquence régulière de ces « visites de thé » ont été tellement plumés qu'ils ont été obligés de mettre en gage une partie de leurs biens, pour arriver à maintenir leurs frais dans l'espoir qu'un mariage en or leur permettrait de tout remettre en ordre ».⁸⁸⁵

Cette question demeure une hypothèse. En effet, elle ne revient pas dans d'autres textes du corpus et pourrait valoir la peine d'être étudiée plus en profondeur à l'aide d'autres sources.

2.3 Les classes sociales qui boivent le thé

À partir d'inventaires après décès d'Anvers, Daniel Van den Heuvel montre que les tasses et théières se retrouvent dans la plupart des ménages « des plus riches au plus démunis » au XVIII^e siècle.⁸⁸⁶ Anne McCants insiste, quant à elle, sur le fait que seulement 17% des inventaires après décès récoltés à Anvers pour la fin du XVII^e siècle possèdent des services à thé⁸⁸⁷, ce qui témoigne d'une évolution.

Les sources du corpus permettent de nuancer ce propos : en insistant sur l'utilisation du thé par les différentes classes sociales déjà dans le dernier quart du XVII^e siècle et sur le fait que certaines catégories sont considérées comme moins enclines à boire du thé. Avant cette période, l'habitude de boire du thé par la société ne figure pas dans les sources. Madame de Sévigné, marquise lettrée, mentionne dans une lettre à sa fille qu'une de ses amies, a servi 40 tasses à l'évêque Monsieur la Landgrave afin qu'il se remette de ses maux.⁸⁸⁸ Cet extrait de la correspondance de Madame de Sévigné permet de montrer que l'usage du thé s'est étendu dans les classes sociales les plus élevées et que son usage peut de prime abord paraître encore fort médical même si elle en parle de manière assez simple. Le remède paraît bien connu et accepté par les plus riches. Parallèlement, Cornelis Bontekoe dénonce les mésusages du thé au même moment pour montrer que cette boisson, au-delà des classes sociales les plus riches est également consommée dans les classes moyennes et plus pauvres. Ceci atteste que dans les

⁸⁸⁵ *"Men heeft 'er ook al gezien, die zich door het gestadig frequenteeren van dusdanige Teebezoeken zo kaal gemaakt hebben, dat ze eindelyk genoodzaakt zyn geweest een gedeelte van hun goederen te verpanden, om deze kosten staande te houden met de hoop dat een goud huiwelyk het alles weer verzien zou"* (Ibid., p. 66)

⁸⁸⁶ VAN DEN HEUVEL, D., *Women and entrepreneurship...*, p. 60-61.

⁸⁸⁷ MCCANTS, A.E.C., *Poor consumers as global consumers...*, p. 179.

⁸⁸⁸ *Lettre CMXIV. De Madame de Sévigne...*, p. 459-463.

Provinces-Unies, le thé est déjà consommé par l'ensemble de la population à la fin du XVII^e siècle.

1.2.3 Une boisson destinée aux catégories sociales les plus riches

L'historienne Anne McCants considère qu'il y a peu de chances pour que les gens du petit peuple dont on a conservé des inventaires après décès possèdent tous des services à thé et à café avant le milieu du XVIII^e siècle.⁸⁸⁹ Pourtant, déjà avant 1686, Cornelis Bontekoe avance que les classes les plus pauvres ne devraient pas boire de thé : « Mais quand les cordonniers et les portefaix avec leurs épouses respectives, osent mettre leurs mains moroses sur des choses sacrées, à quoi d'autre faut-il s'attendre, qu'ils finissent par mendier ? En effet, je peux le dire avec vérité ; car j'en ai vu, qui ne pouvaient à peine attraper un pain après l'autre et qui, pourtant, suivaient la mode. Je dis, en suivant la mode, pendant qu'ils avaient l'air si dégoûtés, que les drôles de figures qu'ils faisaient avec leurs yeux et leur bouche, montraient suffisamment, que cette herbe n'était pas venue au monde pour eux, et que le thé semblait se fâcher, d'être bu par des créatures si maladroites ».⁸⁹⁰ Selon ce médecin, les pauvres ne doivent pas accéder au thé sans une prescription du médecin car cette herbe est trop chère pour eux.⁸⁹¹ De plus, il considère même que cette boisson ne leur est pas destinée et qu'elle n'est pas digne d'eux. Cela paraît assez dur comme propos alors qu'en réalité, les pauvres achètent du thé au prix le plus élevé, pensant qu'il est bon pour leur santé parce qu'il coûte cher : 60, 70 à 80 florins la livre.⁸⁹² L'historienne Anne McCants permet de compléter le tableau des personnes plus pauvres buvant du thé : artisans, pêcheurs, serviteurs, soldats et travailleurs journaliers.⁸⁹³ Il est nécessaire selon Cornelis Bontekoe, de réserver le thé à ceux qui ont un niveau de vie assez élevé et un minimum de connaissances. Le thé apparaît donc, dans la conception de ce médecin, comme une boisson davantage destinée à l'élite de la société alors même qu'il vante ses usages médicaux toutes catégories sociales confondues dans une autre partie de son traité.

⁸⁸⁹ MCCANTS, A.E.C., *Poor consumers as global consumers...*, p. 179.

⁸⁹⁰ "Maar als de Schoenlappers en Kruyers met hun respective huisvrouwen, de morsige handen aan geheyligde dingen durven slaan, wat valt'er dan anders te verwachten, als dat ze in een bedes verkeerd zullen worden? In der daed, ik kan dit met waarheid zeggen; want ik heb 'er gezien, die naawelijks van het eene brood tot het ander konden geraken, en die echter, ons kwansuis de mode te volgen, al mee een Teetje moestn drinken". 'k zeg om de mode te volgen, dewyl z'er zo vies afzagen, dat de vreemde figuren, die zy met oogen en mond maakten, genoegsaam uytweezen, dat dit kruid niet voor hen in de wereld gekomen was, en dat de Tee 't zich scheen te belgen, dat ze van zulke lompe schepselen gedronken wierd." (BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee...*, p. 56).

⁸⁹¹ *Ibid.*, p. 55-57.

⁸⁹² *Ibid.*, p. 61-63.

⁸⁹³ *Ibid.*, p. 180-181.

Le café, quant à lui, est à la fin du XVII^e siècle davantage consommé par les catégories sociales de plus basse extraction dans les Provinces-Unies.⁸⁹⁴

Selon les auteurs du corpus, les classes sociales moyennes et pauvres ne consomment donc pas le thé pour son goût mais pour le prestige social qu'il leur fournit. Jonas Hanway considère la consommation de thé comme étant une maladie épidémique irréversible et le mal de la nation anglaise : « (...) souvent je me promenais (...) dans de petites cabanes, pour voir comment les gens vivaient. Je trouvais toujours le même jeu ; et la misère elle-même n'avait pas le pouvoir de bannir le thé, qui avait souvent introduit cette misère ». ⁸⁹⁵ La raison en est, selon lui, le mimétisme des classes sociales plus pauvres en utilisant du thé : « l'ouvrier et le mécanicien imiteront le seigneur » ⁸⁹⁶ ou encore « Quel engouement sauvage ! Il [thé] a pris son essor à partir de l'exemple ; par l'exemple il est soutenu ; et l'exemple seul peut en abolir l'usage. Le commerce dépend entièrement de l'examen des dames de rang dans ce pays. De quel air : la dame de compagnie de madame, ou la femme de chambre de la dame, peut-elle prétendre boire un alcool que sa maîtresse n'utilise plus ? ». ⁸⁹⁷ Ce qui signifie que le fait de boire du thé a un impact sur les classes sociales moins favorisées qui tentent de montrer en buvant du thé qu'elles sont distinguées, au même titre que les plus nantis s'appauvrissant par la même occasion. Ceci fait émerger des craintes particulièrement en Angleterre et ce, dès 1757, puisque le thé est réellement passé dans les habitudes alimentaires et devient au cours du XVIII^e siècle la boisson nationale. ⁸⁹⁸ Le thé permettrait aux classes anglaises plus pauvres de diminuer le gouffre les séparant des plus riches. La solution proposée par Jonas Hanway : la charité et l'empathie : « Le riche, dans sa vie privée, doit être plus attentif au pauvre ; le chanceux au malheureux ; et le vertueux au vicieux ». ⁸⁹⁹ Dans les Pays-Bas autrichiens, Nicolas Eloy souligne également cette question mais dans une moindre mesure. Il considère que la consommation de thé par les plus pauvres est dangereuse pour eux puisqu'ils ne savent pas distinguer le bon thé du moins bon. ⁹⁰⁰

⁸⁹⁴ MCCANTS, A.E.C., *Poor consumers as global consumers...*, p. 177; VOSKUIL, J.J., *De verspreiding van Koffie en thee in Nederland*, dans *Volkkundig Bulletin*, n° 14, 1988, p. 88.

⁸⁹⁵ "I walk'd, and often stroll'd, (...) into little huts, to see how the people lived. I still found the same game was playing; and misery itself had no power to banish tea, which had frequently introduced that misery." (HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 245).

⁸⁹⁶ *Ibid.*, p. 240-241.

⁸⁹⁷ "What a wild infatuation! it took its rise from example; by example it is supported; and example only can abolish the use of it. The business depends entirely on the example of ladies of rank in this country. With what countenance: can my lady's woman, or gentlewoman's chamber-maid, pretend to drink a liquor which her mistress no longer uses ?". (*Ibid.*, p. 245).

⁸⁹⁸ "But it is the curse of this nation, that the laborer and mechanic will ape the lord" (*Ibid.*, p. 244).

⁸⁹⁹ "The rich, in private life, must be more watchful of the poor ; the fortunate of the Unfortunate ; and the virtuous of the vicious" (*Ibid.*, p. 240).

⁹⁰⁰ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 10.

Cette idée selon laquelle les plus pauvres ne doivent pas consommer du thé semble disparaître ou diminuer vers le dernier quart du XVIII^e siècle, notamment après la Révolution française de 1789. Cette question reste donc une hypothèse puisqu'il ne nous est pas possible de la confirmer sur base des sources dont nous disposons. Cependant, ces dernières nous permettent de la formuler puisque nous remarquons que plusieurs médecins, même en dehors de l'Angleterre, insistent sur le fait que le thé peut être une boisson populaire et leurs motifs sont variés. Michel Schoupach relève le fait que les plus pauvres goutent le thé en le préparant à la manière d'une décoction contrairement aux plus riches qui « en font un usage que de l'infusion qu'ils préparent de deux façons. Tantôt ils jettent, comme nous le faisons, le thé dans l'eau bouillante et prennent cette infusion seule ; d'autres fois ils réduisent les feuilles en poudre dans un moulin, puis ils en mettent une certaine quantité dans un vase rempli d'eau chaude, et ils avalent cette poudre avec l'eau ».⁹⁰¹ Cela donne l'impression que les manières de prendre le thé distinguent dès lors un thé qui est bu par des personnes riches ou par des personnes plus pauvres. Le botaniste Pierre-Joseph Buc'hoz, quant à lui, insiste, dans l'esprit des Lumières, sur le fait que « l'usage de boire du thé est devenu presque universel en Europe, ainsi tout homme peut être regardé comme juge compétent de ses effets relativement à sa santé »⁹⁰². Boire du thé devient par conséquent synonyme de liberté et d'une forme d'égalité entre les différentes catégories sociales.

Comment expliquer que le thé se généralise dès lors à l'ensemble de la société ? Quelques pistes sont suggérées dans les travaux réalisés sur ce sujet par des historiens tels que Beatrice Hohenegger, Daniel Van den Heuvel, Benoît Blondé ou encore Anne McCanty.⁹⁰³ Ces derniers étudient principalement l'utilisation du thé par les différentes couches sociales et mentionnent notamment le rôle des maisons de thé et de café. En effet, ce sont des lieux de rencontre pour boire une tasse de thé. Au XVIII^e siècle, ces établissements remplacent progressivement les auberges traditionnelles où l'on boit des boissons alcoolisées.⁹⁰⁴ Dans ces maisons de thé et de café, on boit avant tout des boissons exotiques tels que café, thé et chocolat chaud, qui deviennent petit à petit synonyme de liberté et d'expression d'opinion. Les vendeurs de thé, dont leur nombre croît au XVIII^e siècle, viennent, selon Beatrice Hohenegger, vendre et faire connaître leur thé dans ces établissements où les classes moyennes se réunissent avant tout

⁹⁰¹ *Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach...*, p. 362.

⁹⁰² BUC'HOZ, P.-J., *Dissertation sur le thé...*, p. 33.

⁹⁰³ BLONDÉ, B., *Cities in decline and the daws of a consumer society...*, p. 40-44; HOHENEGGER, B., *Liquid Jade...*, p. 77-81 et 189; MCCANTS, A.E.C., *Poor consumers as global consumers...*, p.174-180 ; VAN DEN HEUVEL, D., *Women and entrepreneurship...*, p. 59-64.

⁹⁰⁴ *Ibid.*, p. 172; VOSKUIL, J.J., *De verspreiding van Koffie en thee...*, p. 78.

pour discuter, séduire, travailler et s'informer en lisant des journaux.⁹⁰⁵ L'engouement pour ce type d'établissements est tel qu'ils deviennent en quelque sorte un second lieu de résidence. Ce genre de lieu permet au thé d'être bu non seulement par la noblesse mais également par le reste du peuple.⁹⁰⁶ En 1740, le Trévoux, mentionne « qu'il y a bien trois mille lieux publics où l'on va boire du thé »⁹⁰⁷.

1.2.4 *Le thé, une boisson féminine avant tout.*

Les femmes sont, selon les médecins des XVII^e et XVIII^e siècles, les principales consommatrices de thé, tout état de richesse confondu. En effet, selon l'historien Benoît Blondé, le rôle que détiennent les femmes dans l'extension du thé dans la société est crucial et induit le changement dans les habitudes alimentaires.⁹⁰⁸ Le mimétisme que l'on observe également des classes les plus pauvres s'explique surtout par le fait que, par exemple, les femmes distinguées boivent leur thé devant leurs servantes qui ensuite ramènent cette pratique chez elles.⁹⁰⁹ Selon l'ethnologue Johannes Jacobus Voskuil, c'est cette diffusion par les femmes qui a permis au thé de se répandre dans les classes sociales les plus pauvres contrairement au café qui se propageait davantage de ville en ville.⁹¹⁰ Nicolas Eloy craint d'ailleurs, lorsqu'il rédige son traité, de s'attirer les critiques des femmes qui sont favorables au thé.⁹¹¹

Ces femmes boivent principalement leur thé sous la forme d'infusion, comme le témoigne l'extrait de la lettre de Madame de Sévigné à sa fille : « Elle [la princesse] le fait infuser comme nous, et remet encore dans la tasse plus de la moitié d'eau bouillante ».⁹¹² On voit dans cet extrait, par le « comme nous », qu'il y a un certain consensus sur la manière de préparer cette boisson dans la noblesse. Le Trévoux permet de préciser la préparation des infusions en disant que « les personnes de la plus grande qualité font gloire de le préparer eux-mêmes dans leurs appartements les plus magnifiques, et ont plusieurs vaisseaux de prix pour cet effet ».⁹¹³ Préparer son thé chez soi est donc une marque de distinction sociale.

⁹⁰⁵ HOHENEGGER, B., *Liquid Jade...*, p. 77-80 ; DESMET-GREGOIRE, *Introduction du café...*, p. 166-167.

⁹⁰⁶ *Ibid.*, p. 81 et 88.

⁹⁰⁷ *Thé*, dans TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin...*, col. 164.

⁹⁰⁸ BLONDÉ, B., *Introduction*, dans BIROT, EU., BLONDÉ, B., COQUERY, N. et VAN AERT, L., *Retailers and consumer changes...*, p. 15 ; McCANTS, A.E.C., *Poor consumers as global consumers...*, p. 180.

⁹⁰⁹ HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 245.

⁹¹⁰ VOSKUIL, J.J., *De verspreiding van Koffie en thee...*, p. 74-75.

⁹¹¹ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 4.

⁹¹² *Lettre CMXIV. De Madame de Sévigne...*, p. 459-463.

⁹¹³ *Thé*, dans TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin...*, col. 164.

En 1750, Nicolas Eloy tente de mettre en garde les femmes qui se réunissent pour boire le thé et qui le consomment plus par habitude que pour leur santé : « l'abus du Thé rend les Femmes pâles, defaites et languissantes ; que doit-on attendre d'une telle Mère, sinon un Enfant foible et peu vigoureux ». Cette boisson empêche selon lui la lactation nécessaire pour nourrir les enfants et elles doivent alors faire appel à des nourrices.⁹¹⁴ Le philanthrope Jonas Hanway considère, au XVIII^e siècle, qu'outre les classes plus pauvres, ce sont avant tout les femmes qui causent le vice et la débauche en buvant du thé par plaisir du matin au soir.⁹¹⁵

Ce sont également davantage les femmes vivant en ville qui paraissent consommer plus de thé et qui souffrent alors de son utilisation excessive : « les Filles et les Femmes de la Campagne, où l'usage du Thé est aussi rare que l'abus est commun en Ville, ne sont point exposées à tous ces accidens [cachexie⁹¹⁶, toux importunes, défaut d'appétit, fièvres lentes, maux de la poitrine, phtisies⁹¹⁷] ». ⁹¹⁸ C'est la « structure lache de leurs Fibres qui les expose plus que les Hommes à en ressentir les pernicioeux effets »⁹¹⁹. Selon Nicolas Eloy, une femme peut boire du thé mais elle doit faire plus attention qu'un homme puisqu'elle possède un corps plus faible que ce dernier.⁹²⁰ Thomas Short nuance en considérant qu'une « utilisation modérée du thé d'une force raisonnable, semble mieux adaptée au sexe faible qu'aux hommes », qui peuvent pour leur part boire du thé plus corsé.⁹²¹ En 1808, Charles-Louis Cadet de Gassicourt semble insister sur le fait que le thé est plus apprécié par les femmes souffrant de vapeurs mais que celles-ci sont avant tout simulées. Cette boisson lui semble peu efficace dans ce cas et il réfute son utilisation.⁹²²

En conclusion, au-delà de témoigner d'un changement social, la consommation de thé montre que la société et son goût évoluent.⁹²³ En effet, en France, le thé est aussi apprécié que la boisson populaire à base de chocolat. Cela atteste que le thé surpasse notamment une première boisson coloniale mais également d'autres boissons tels que le lait, la bière, les vins

⁹¹⁴ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 47-48.

⁹¹⁵ HANWAY, J., *An essay on Tea...*, p. 230.

⁹¹⁶ Une cachexie est « l'état du corps caractérisé par une maigreur extrême et une atteinte grave de l'état général. Elle survient plus ordinairement aux personnes délicates, qui mènent une vie sédentaires » (*Cachexie*, dans CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE (CNRTL), *Ortolang...*, <https://www.cnrtl.fr/definition/cachexie> (consulté le 3 mai 2020)).

⁹¹⁷ Une phtisie est « la consommation lente et progressive, accompagnée d'épuisement des forces ». Cette maladie est également appelée tuberculose. (*Phtisie*, dans *Ibid.*, <https://www.cnrtl.fr/definition/phtisie> (consulté le 3 mai 2020)).

⁹¹⁸ ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé...*, p. 46.

⁹¹⁹ *Ibid.*, p. 41.

⁹²⁰ *Ibidem*.

⁹²¹ "A moderate Use of Tea of a due Strength seems better adapted to the Fair Sex than Men" (SHORT TH., *Discourses of Tea...*, p. 70).

⁹²² CADET DE GASSICOURT, Ch.-L., *Le thé est-il plus nuisible qu'utile...*, p. 30-32.

⁹²³ MCCANTS, A.E.C., *Poor consumers as global consumers...*, p. 172; VOSKUIL, J.J., *De verspreiding van Koffie en thee...*, p. 76.

et les spiritueux. Elle devient la boisson la plus consommée à la fin du XVIII^e siècle et au début du XIX^e siècle, notamment dans les Provinces-Unies.⁹²⁴ Ceci confirme donc un changement des goûts.⁹²⁵

⁹²⁴ *Ibid.*, p. 81.

⁹²⁵ *Ibid.*, p. 79; BLONDÉ, B., *Cities in decline and the daws of a consumer society...*, p. 44; MCCANTS, A.E.C., *Poor consumers as global consumers...*, p. 174.

Conclusion

Comme nous avons pu le constater au cours de cette étude, le mot « thé » désigne plusieurs réalités et s'utilise dans différents domaines. Il désigne à la fois le théier, les feuilles séchées, la boisson réalisée à partir de ces dernières, mais désigne par extension également les infusions à partir d'autres herbes.

Le thé fait partie intégrante du rituel journalier d'une part importante de la population mondiale au même titre que le café et suscite un certain intérêt. Outre son intégration dans les habitudes alimentaires, cette plante intrigue les scientifiques pour ses vertus (hydratantes, excitantes, etc.) et cet intérêt ne date pas, comme nous avons pu le constater, des dernières décennies mais de plusieurs siècles. Depuis sa découverte au XVI^e siècle et son introduction en Europe, le thé en provenance de Chine et du Japon intrigue les Européens et un réel engouement naît pour ce produit chez les savants. L'importation de cette plante est notamment favorisée par son potentiel médical réputé en Extrême-Asie. Dès lors, une recherche portant sur les usages médicaux et sociaux du thé ainsi que la représentation que les savants ont de la plante nous semble pertinente puisque cette question est peu traitée auparavant. Plusieurs témoins appartenant à une littérature commune ont été sollicités : traités, cours de matières médicales, thèses universitaires, dictionnaires et correspondance.

Dans un premier temps, cette étude a permis de montrer à quel point le thé est un sujet qui, aux Temps Modernes, pose question auprès des savants. Le nombre important de documents retrouvés montre que c'est une thématique qui importe aux savants. En s'intéressant plus précisément à ces témoins, nous nous sommes également rendu compte qu'ils permettent tous la vulgarisation scientifique. Cependant, l'ampleur de celle-ci dépend du public visé, de son objectif, de la langue, de l'auteur, etc. Dans le cas du thé, les outils littéraires sont pour la plupart écrits en langue vernaculaire et s'adressent en majeure partie aux lettrés de la société. Au-delà de ce public érudit, les textes sont dédiés plus largement au peuple, montrant par là même que le thé est une boisson qui pénètre dans la plupart des couches sociales. De plus, ces témoins nous montrent que le thé n'est qu'un prétexte pour effectuer une critique des habitudes sociétales et médicales. On a pu voir que pour cela, le recours à l'expérimentation, la remise en cause des remèdes inefficaces sont plus importants. À partir de la fin du XVII^e siècle, le thé est préféré à la saignée, aux sirops, aux juleps et au clystère. Les références aux Anciens sont

également moins nombreuses ou côtoient celles des botanistes et médecins des XVI^e et XVII^e siècles.

Ensuite, malgré un débat sur l'utilisation de cette plante et des positions divergentes, le thé ne semble pas avoir laissé indifférent les savants du corpus puisque les descriptions de cette plante sont nombreuses. Ils utilisent pour décrire le thé des critères communs : l'aspect botanique du théier, son lieu de culture, la méthode de séchage, les sortes de thé, leur qualité et la manière de le préparer. Dans ces descriptions, les références aux pratiques chinoises sont nombreuses quand il s'agit de décrire la culture de la plante, sa provenance, etc. mais les savants y mêlent également expériences personnelles et pratiques européennes. On peut donc déjà voir dans ces simples descriptions que la culture européenne et chinoise se rencontrent et se mêlent : elles ajoutent à une pratique ancestrale une expertise scientifique européenne, par exemple pour déterminer sur base de la couleur, du parfum du thé la meilleure sorte pour la santé. Les européens préparent leur thé à la manière chinoise, c'est-à-dire celle que nous connaissons aujourd'hui. Cependant, les savants n'ont pas une vision uniforme de la plante même si un accord tacite paraît sur certaines caractéristiques : c'est une herbe généralement appréciée et considérée comme utile mais dont l'apport ne doit pas être surestimé. Ces différences dans la manière de voir le thé sont également dues aux connaissances préalables disponibles sur la plante ainsi qu'aux utilisations que la société en fait.

Dans un troisième temps, nous avons montré que le thé apparaît aux yeux des savants comme un élément utile à la santé et que son intégration dans la médecine pousse le corps médical à se questionner. Le nombre de propriétés et de maladies identifiées comme curables par le thé est important et témoigne de cette croyance selon laquelle le thé peut aider le peuple européen contre les affections d'ordre purement corporel, les ressentis ou un état d'esprit tourmenté. L'infusion de thé soigne dès lors des maladies telles que la gravelle, la goutte, les fièvres, l'indigestion, la crainte, le corps mourant. Par l'étude des maladies et des propriétés, on a également pu voir que les propriétés chinoises de cette plante sont vantées par les médecins, qui y ajoutent d'autres vertus plus spécifiques à l'Europe s'ajoutent. Les catégories de propriétés sont nombreuses et déclinent au cours de la période étudiée : il est astringent, apéritif, céphalique, cordial, diurétique, purgatif, narcotique et excitant. Mais au XIX^e siècle, le thé n'est plus qu'apaisant et bon pour les maux liés au cœur. Cette idée selon laquelle le thé est utile pour la santé se manifeste également dans les préparations officinales. En effet, contrairement à ce que l'on peut croire, l'infusion n'est pas la seule forme pharmaceutique. Même si son utilité est

attestée, les savants protègent le patient en énonçant des mises en gardes précises ainsi qu'une posologie particulière.

Enfin, ce qui se dégage également de cette étude est qu'au-delà de l'aspect médical, cette boisson a un usage plus sociétal et alimentaire même si le corps médical préfère garder cette plante comme remède. Premièrement, le thé est utilisé dans la diététique notamment pour sa teneur en eau. Il permet au corps médical de critiquer les habitudes alimentaires du peuple. Préféré aux boissons alcoolisées ou nourrissantes, le thé apparaît dès lors comme un moyen pour garder l'homme en bonne santé. Ensuite, le thé est remis en cause par des médecins préférant des plantes cultivées dans des contrées plus européennes et qui ont des propriétés similaires au thé, qui, lui, est perçu comme une plante étrangère. L'exemple du thé met plus largement en exergue la relation entre l'Europe et l'Extrême-Orient sous forme d'une relation interculturelle établie qui se manifeste notamment par la présence de gravures présentant les Chinois ou Japonais buvant du thé, ou encore par la reprise des vertus chinoises dans les traités. Troisièmement, le thé est également une boisson de rencontre permettant le divertissement. Consommer une tasse de thé devient même synonyme d'un certain prestige social. C'est pourquoi il est critiqué par certains médecins.

Comme nous avons pu le constater lors de cette étude, le thé occasionne un bouleversement d'une certaine ampleur au niveau médical et socio-culturel. Néanmoins, ce travail de recherche peut encore être prolongé. En effet, le corpus de sources sur lequel nous nous sommes basée reste théorique et vise la vulgarisation scientifique. Par conséquent, il est uniquement possible de percevoir ce que les savants souhaitent montrer au « public ». Nous avons pu mesurer leur désir d'introduire cette plante dans la médecine, comme cela peut être le cas aujourd'hui encore, et la remise en question des pratiques médicales et alimentaires que suscite le questionnement autour de cette plante. Mais il nous semble qu'une étude à partir d'archives hospitalières et de comptabilités d'apothicaireries de villes de chaque pays importateur pourrait rendre compte dans une certaine mesure de la réelle efficacité de cette plante en tant que remède.

Une autre piste de recherche pourrait être l'approfondissement des emprunts artistiques chinois et nippons des XVII^e et XVIII^e siècles en Europe. Cette question permettrait d'étudier la représentation artistique des usages médicaux et sociaux du thé.

Pour approfondir encore davantage la question de la transmission culturelle et scientifique des vertus chinoises du thé en Europe, il pourrait également être intéressant

d'effectuer une étude comparative à partir de manuscrits chinois traduits par des Européens pour voir en quelle mesure le thé est exotique et quelle est la réelle part d'échange culturel.

Ces quelques éléments supplémentaires évoqués lors de cette étude auront permis de montrer que le thé est bien plus qu'une simple boisson faisant partie de notre rituel journalier et que cet acte de consommer une tasse de thé est le fruit d'un long questionnement médical et sociétal.

Bibliographie

Sources :

1.1 Sources imprimées

BLAEU, J., *Toonneel des Aerdrycks, ofte Nieuwe Atlas. Seste Deel van de Nieuwe Atlas oft Tonneel van het groote Rijck Sina. In het Lateijn bescheven door P. M. Martinium Soc. Iesu en Uytgegeven by Joan Bleau*, Amsterdam, 1656. (Digitalisé par le Erfgoed Leiden en Omstreken, <https://www.erfgoedleiden.nl/schatkamer/bladeren-door-blaeu/bekijk-de-atlas-blaeu/?mode=gallery&view=horizontal>).

BERTIN, E.-J., *An potus ex foliis Thé ad sanorum diaetam apud nos pertineat ?*, Paris, 1739.

DE BLÉGNY, N., *Le bon usage du thé, café et du chocolat pour la préservation & pour la guerison des maladies*, Paris, 1687.

DE BOISREGARD, N. A., *Le thé de l'Europe ; ou les proprieté de la veronique : tires des observations des meilleurs auteurs ; et sur tout de celles de m. Francus Medecin Allemand*, Paris, 1707.

BONTEKOE, C., *Disputatio de gangraena et sphacelo*, La Haye, 1667.

BONTEKOE, C., *Een apologie ven den auther tegens sijne lasteraars*, La Haye, 1679.

BONTEKOE, C., *Gebruick en mis-bruick van de thee, Mitsgaders een Verhandelinge wegens de Deugden en Kragten van Tabak*, Amsterdam, 1686.

BONTEKOE, C., *Nieuw gebouw van de chirurgie of heerkunste*, La Haye, 1680.

BONTEKOE, C., *Tractaat van het excellenste kruid 't welk vertoon het regte gebruyk, en de grote kragten van 't selve in Gesondheid, en siekten : Benevens een kort discours op het Leven, de Siekte, en de Dood : mitsgaders op de Medecijne, en de Medicijns van dese tijd, en speciaal van ons land. Ten dienste van diegene die lust hebben om langer, gesonder, en Wijser te leven, als de meeste meschen nu in 't gemeen doen*, La Haye, 1678.

BONTEKOE, C., *Verscheidene tractaetjes handelende van de voornaemste grondstukken om tot een ware kennisse der philosophie en medecine te geraken*, La Haye, 1687.

BONTIUS, J., *Historiae naturalis De Herba seu fructice eum chinensis The dicunt unde potum suum eiusdem nominis conficiunt*, dans, Pison, G., *De Indiae Utriusque Re Naturali et Medica. Libri Quatuordecim. Quorum contenta pagina sequens exhibet*, Amsterdam, 1658, p. 487-490.

BUC'HOZ, P.-J., *Dictionnaire raisonné universel des plantes, arbres et arbustes de la France contenant la description raisonnée de tous les végétaux du royaume, considérés relativement à l'agriculture, au jardinage, aux arts et métiers, à l'économie domestique et champêtre, et à la médecine des hommes et des animaux*, 1770-1771.

BUC'HOZ, P.-J., *Dissertation sur le thé, sur sa récolte et sur les bons et mauvais effets de son infusion*, chez F.J. Desoer, 1787.

CAULLET DE VEAUMOREL, L., *Cours de matière médicale de M. William Cullen, Ancien professeur de Médecine clinique, de Chymie, de Matière Médicale, ec. E. dans l'Université d'Edimbourg, mis à la portée de la bonne éducation ; traduit de l'anglais pour servir d'introduction à ses éléments de Médecine pratique, auquel on ajoute des Notes et Observations*, vol. 2, Paris, 1788.

Caput LIX : *Herba Thee*, dans DIRX, N. (TULPIUS), *Observatione Medicae Editio Nova libro quarto auctor et sparsim multis in locis emendatio*, Amsterdam, 1652, p. 380-382

Chapitre XII. *Du Thé oriental, et du vrai Teucrium*, dans *Matière médicale traduite du latin de M.J.F.R. Cartheuser augmentée d'une introduction à la matière médicale*, t. 2, 1765, p. 357-366.

CHOMEL, N., *Dictionnaire Oecono-moique*, Nancy, 1741.

CRESSÉ, P., *An Arthritidis Thee Sinensium?*, Paris, 1657.

Dictionnaire de l'Académie Française, 3^e édition, Paris, 1740.

Dictionnaire de l'Académie Française, 4^e édition, Paris, 1762.

Dictionnaire de l'Académie Française. Revu, Corrigé et Augmenté par l'Académie elle-même, 5^e édition, Paris, 1798.

DUFOUR, P.-S. et MOREAU, J. S., *De l'usage du caphe, du the et du chocolate*, Lyon, 1671.

DUFOUR, P.-S., *Traitez nouveaux et curieux du Café, du thé et du chocolate. Ouvrage également nécessaire aux médecins et à tous ceux qui aiment leur santé*, Lyon, 1683.

ELLIOT, C. et WILLIAM, C., *Treatise of the Materia Medica by William Cullen, M.D. professor for the practice of Physic in the University of Edinburgh ; First physician to his Majesty for Scotland ; Fellow of the royal College of Physicians of Edinburgh ; oof the Royal Societies of London and of Edinburg, of the royal society of Medicine of Paris, of the royal College of physicians of Madrid, of the American philosophical society of Philadelphia, of the mercial society of Copenhagen, of the Medical society of Dublin, of the Royal Medical, and of the Royal Physico-medical, societies of Edinburgh in two volumes*, Dublin, 1789.

ELOY, N., *Dictionnaire historique de la médecine ancienne et nouvelle ou mémoires disposés en ordre alphabétique pour servir à l'histoire de cette science et à celle des médecins, anatomistes, botanistes, chirurgiens et chymistes de toutes nations*, Mons, 1778.

ELOY, N. et PLON, P.-J.-J., *Réflexions sur l'usage du thé dans lesquelles, après avoir fait l'histoire de cette boisson étrangere, on donne les précautions nécessaires pour la prendre avec avantage*, Mons, 1750.

GARNIER, A., *An Parisinis frequens potus Thé, frequenti potu Café salubrior ?*, Paris, 1749.

GISSEY, H.-S.-P., *Dictionnaire des alimens vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets, relativement aux différents âges, et aux différens tempéramens; avec la manière de la apprêter, ancienne et moderne, suivant la méthode des plus habiles chefs d'offices et chefs de cuisine, de la cour et de la ville....*, t. 3, Paris, 1750.

LE GRAND, P., *Le journal des Scavans*, vol. 95, Amsterdam, 1731.

HANWAY, J., *An essay on Tea, considered as pernicious to health ; obstructing industry and impoverishing the Nation with a Short Account of its Growth, and great Consumption in these Kingdoms with several Political Reflections in twenty-five letters, addressed to two ladies*, dans HANWAY, J., *A journal of Eight Days Journey from Portsmouth to Kingston Upon Thames, with Miscellaneous Thoughts, Moral and Religious, in a Series of Letters : to wich is added, an Essay on tea*, Londres, 1756, p. 203-359.

HEYDENTRYK OVERCAMP, *Reden, over het leven en de doot van de heer Cornelis Bontekoe*, Amsterdam, 1685.

Kort verhaal van het leven en de dood van den heer Corn. Bontekoe dans CORNELIS BONTEKOE, *Alle de Philosophische Medicinale en Chymische werken van den heer Cornelis Bontekoe*, Amsterdam, 1689.

POMET, P., *Histoire générale des drogues*, Paris, 1694.

DE MAUVILLAIN, A.-J., *An the Chinesium menti confert?*, Paris, 1648.

Nouveau Dictionnaire de l'Académie Française : Dédié au Roy, 2^e édition, Paris, 1718.

RAMUSIO, G.B., *Navigationi et viaggi*, Venise, 1575.

Remarks on the use and effects of Tea. From a treatise on Experience in Physic by Zimmerman, Titular Physician to his Majesty at Hanover, dans BRYMER, COCHERAN, MURRAY et SANDS, *The Scots Magazine*, vol. 44, 1782, p. 510-513.

ROBERT, J., *A medicinal dictionary*, vol. 3, Londres, 1743-1745.

DE RHODES, A., *Divers voyages et missions du P. Alexandre de Rhodes en la Chine et autres royaumes de l'Orient, avec son retour en Europe par la Perse et l'Arménie. Le tout divisé en trois parties*, Paris, 1653.

SHORT TH., *A dissertation Upon Tea : Explaining its Nature and Properties by Many New Experiments : and Demonstrating from Philosophical Principles, the Various Effects it Has on Different Constitutions : to which is Added the natural History of Tea*, chez W. Bowyer, 1730.

SHORT TH., *Discourses of Tea, Sugar, Milk, Made-wines, Spirits, Punch, Tobacco, etc.: With Plain and Useful Rules for Gouty People*, Londres, 1750.

SILVA, J.-B., *An senibus thé ?*, Paris, 1712.

TRÉVOUX, *Dictionnaire Universel François et Latin contenant la Signification et la Définition des Sciences et des Arts avec les termes latins qui peut y convenir*, édition Lorraine, 1738-1742.

Usage du thé ordonné par le médecin de la montagne Michel Schoupach, de Langnau, en Suisse, Précédé de la Description physique de cet arbrisseau, et de son usage en Chine, Langnau et se trouve à Paris, Chez Lacombe, 1775.

1.2 Sources éditées :

LAUREATI, G., *Observations d'un naturaliste*, dans BOOTHROYD, N. et DÉTRIE, M., *Le voyage en Chine. Anthologie des voyageurs occidentaux du Moyen Âge à la chute de l'Empire chinois*, Paris, 1992, p. 182-192.

Lettre CMXIV. De Madame de Sévigné à madame de Grignan. Aux Rochers, mercredi 4 octobre 1684, dans GAULT-DE-SAINT-GERMAIN, P.-M., *Lettres de Madame de Sévigné, de sa famille, et de ses Amis*, t. 7, 1823, p. 459-463.

PATIN, G., *A Sebastian Scheffer, le 7 mars 1659*, dans CAPRON, L. *Correspondance complète de Guy Patin et autres écrits*, édités, Paris, 2018, <https://www.biusante.parisdescartes.fr/patin/?do=imprn&let=1151>.

PATIN, G., *A Sebastian Scheffer, le 7 mars 1659*, dans CAPRON, L. *Correspondance complète de Guy Patin et autres écrits*, édités, Paris, 2018, <https://www.biusante.parisdescartes.fr/patin/?do=imprn&let=1151>.

Travaux :

ABOU-NEMEH, S.C., *The Natural Philosopher and the Microscope : Nicolas Hartsoeker unravels nature's « Admirable economy »*, dans *History of Science*, vol. 51, 2013, p. 1-32.

ALBERTAZZI, M., *Enciclopedia Medievale. Storia e stili di un genere*, Lavis, 2008.

ALEXANDRE-BIDON, D., *Archéo-iconographie du puits au Moyen-Âge (XII^e-XVI^e siècle)*, dans *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen-Âge*, t. 104, n° 2, 1992, p. 519-543.

ANTON, R. et WICHTL, M., *Plantes thérapeutiques : tradition, pratiques officinales, science et thérapeutiques*, Paris, 2003.

AUGÉ, M et HERZLICH, C., *Le sens du mal : anthropologie, histoire, sociologie de la maladie*, Bruxelles, 1994.

AMIGUES, S., *La "science aimable" de Théophraste*, dans *Comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, n° 4, 2001, p. 1653-1664.

ARENA, FR., *La fièvre de lait et les maladies lactées. Des maladies genrées au XVIII^e siècle*, dans *Cahiers du Genre*, n° 1, 2016, p. 123-144.

AZIZA-SHUSTER, E., *Le médecin de soi-même*, Paris, 1972 (Galien : histoire et philosophie de la biologie et de la médecine).

BARIETY, M. et COURRY, Ch., *Histoire de la médecine*, Paris, 1963.

BARONE, J.J. et ROBERTS, H., *Human Consumption of Caffeine*, dans DEWS, P.B., dir., *Caffeine. Perspectives from Recent Research*, Berlin-Heidelberg-New York-Tokyo, 1984, p. 58-73.

BARROUX, G., *La médecine de l'encyclopédie*, Paris, 2017.

BAUDOT, G., MAZARS, G. et SENDRAIL, M., *Histoire culturelle de la maladie*, Toulouse, 1980.

BAUMES, J.-B.-TH., *Journal de médecine, de chirurgie et de pharmacie ou annales de la Société de médecine-pratique de Montpellier*, t. 4, Montpellier, 1811, p. 104.

BAYLE, A., *Patients exemples : la correspondance médicale de Fioravanti*, dans CARLINO, A. et JEANNERET, M., dir., *Vulgariser la médecine du style médical en France et en Italie (XVI^e et XVII^e siècles)*, Genève, 2009, p. 181-212.

BELG, S., CUYPERS, K., DE RIDDER, K.A.A., et. al., *Habitual Food Consumption of the Belgian population in 2014-2015 and adherence to food-based dietary guidelines*, dans *Archives of Public Health*, 2019, <https://archpublichealth.biomedcentral.com/articles/10.1186/s13690-019-0343-3>.

BELHOSTE, B., *Histoire de la science moderne : de la Renaissance aux Lumières*, Paris, 2016.

BENZIE, F.F. et WACHTEL-GALOR, S., *Herbal Medecine: Biomolecular and Cliniacl Aspects, Second Edition*, Londres, 2010.

BERNET, A., *Madame de Sévigné : mère passion*, Paris, 1996.

BIRN, R., *Le journal des Savants sous l'Ancien Régime*, dans *Journal des Savants*, n° 1, 1965, p. 15-35.

BLAMONT, J., *La mesure du temps et de l'espace au XVII^e siècle*, dans *Dix-septième siècle*, n° 213, 2001, p. 579-611.

BLONDÉ, B., *Cities in decline and the daws of a consumer society: Antwerp in the 17th-18th centuries*, dans BIROT, EU., BLONDÉ, B., COQUERY, N. et VAN AERT, L., *Retailers and consumer changes in Early Modern Europe. England, France, Italie and Low Countries*, Tours, 2005, p. 37-54 (Collection perspectives historique, n° 14).

BODART-BAILEY, B.M., *Kaempfer's Japan : Tokugawa Culture Observed*, Hawaii, 1999.

BOEHM, I., *Lettres de médecins*, dans *La lettre gréco-latine, un genre littéraire ?*, 2014, p. 101-120 (Collection de la Maison de l'Orient méditerranéen ancien. Série littéraire et philosophique ; 52).

BOLENS, L., *L'eau dans l'alimentation et la cuisine andalouse XI^e-XIII^e siècles*, dans *Études rurales*, n° 93-94, 1984, p. 103-121.

BOLOTTE, M., *Alise-Sainte-Reine aux XVII^e et XVIII^e siècles. Les pèlerinages. La station thermale. Histoire de l'hôpital*, Dijon, 1970.

BONNAFONT, CL. et RONAN, C., *Histoire mondiale des sciences*, Paris, 1999.

BOSMAN-JEIGERSMA, H.A., *Les Pays-Bas et l'Extrême-Orient. Une incursion à travers l'histoire de la pharmacie*, dans TOUWAIDE, A. et PÖTZSCH, R., *La pharmacie au fil des siècles*, Bâle, 1996, p. 60-76.

BOSQUILLON, J. et SPRENGEL, K., *Histoire de la médecine depuis son origine jusqu'au dix-neuvième siècle*, Deterville, 1815.

BOTERBERGE, R., CAESTECKER, F., CAESTECKER, FR., et. al., *Histoire d'eaux : stations thermales et balnéaires en Belgique Histoire d'eaux: stations thermales et balnéaires en Belgique, XVI^e-XX^e siècle*, Bruxelles, 1987.

BOUDON-MILLOT, V., *Galien. I, Introduction générale ; Sur l'ordre de ses propres livres. Sur ses propres livres ; Que l'excellent médecin est aussi philosophe*, Paris, 2007 (Collection des universités de France. Série grecque ; 450).

BOUTIER, J. et CHAPRON, J., *Utiliser, Archiver, Éditer. Usages savants de la correspondance en Europe, XVII^e-XVIII^e siècles*, dans *Bibliothèque de l'école des chartes*, t. 131, n° 1, 2013, p. 7-49.

BOUVENOT, G., *Chronique historique. L'entrée du café en France, par Marseille, en 1644 et le débat médical qui s'ensuivit*, dans *Bulletin académique national de médecine*, n° 8-9, 2016, p. 1709-1719.

BROECKX, C., *Essai sur l'histoire de la médecine belge, avant le XIX^e siècle*, Gand, 1838.

BRUCE FYE, W., *Andrea Cesalpino. Profiles in cardiology*, dans *Clin. Cardiol.*, vol. 19, 1996, p. 969-970.

BURNETT, J., *Liquid Pleasures: A Social History of Drinks in Modern Britain*, Routledge, 2012.

BUTEL, P., *Histoire du thé*, Paris, 1997.

CAMPORESI, P., *Le goût du chocolat. L'art de vivre au XVIII^e siècle*, Paris, 2008.

CARLINO, A., *Introduction*, dans CARLINO, A. et JEANNERET, M., dir., *Vulgariser la médecine du style médical en France et en Italie (XVI^e et XVII^e siècles)*, Genève, 2009, p. 9-20.

CENTRE D'ÉTUDES DU XVIII^e SIÈCLE DE L'UNIVERSITÉ LYON II, *Études sur la presse au XVIII^e siècle*, Lyon, 1975.

CERQUIGLINI, B., *L'accent du souvenir*, Paris, 1995.

Chapter I. The Rise of The Ming Dynasty, 1330-1367, dans MOTE, FR. W. et TWITCHETT, D.C., *The Cambridge History of China*, vol. 7, 1994, p. 11-57 (Cambridge Histories-Asian History)

CHARTIER, R., COMPÈRE, M.M. et JULIA, D., *L'éducation en France du XVI^e au XVIII^e siècles*, Paris, 1976.

CHAUVEAU, S., FOURNIER, P. et FRIoux, S., *Hygiène et santé en Europe : de la fin du XVIII^e siècle aux années 1920*, Paris, 2011, s. p.

CHIDSEY, D.B., *The great separation: the story of the Boston Tea Party and the beginning of the American Revolution*, New York, 1965.

COMPARATO, G., *L'homme, les fluides et la vie. Physique, médecine et universalisme au cœur des années Mesmer, mémoire d'histoire université Grenoble-Alpes*, Grenoble, 2010 [Mémoire de licence en Histoire]

CORLIEU, AUG., *L'ancienne faculté de médecine de Paris*, Paris, 1877.

COULTON, R., ELLIS, M. et MAUGER, M., *Empire of Tea : The Asian Leaf that Conquered the World*, Londres, 2015.

COUSSON, A., *Les tentations de la correspondance : l'exemple d'Angélique de Saint-Jean Arnauld d'Andilly*, dans *Dix-septième siècle*, n° 244, 2009, p. 493-509.

CRIGNON-DE OLIVEIRA, CL., *Vieillesse et prolongation de la vie, XVI^e-XVIII^e siècles. Peut-on vieillir sans Médecins? La réponse des auteurs de régimes de santé ou « conseils pour vivre plus longtemps » aux XVII^e et XVIII^e siècles*, dans ASTÉRION, ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE DE LYON, *Vieillesse et prolongation de la vie, XVI^e-XVIII^e siècle*, n° 8, 2011, ff10.4000/asterion.2018ff. ffhalshs-02266390f (consulté le 17 janvier 2020).

DABADIE, B., *Du thé, de son histoire et de sa place dans la médecine*, Lyon, 1989 [Thèse de doctorat en Médecine].

DAMS, B.H. et ZEGA, D., *The chinoiserie style in the Southern Netherlands*, dans D'HAINAUT-ZVENY, B. et MARX, J., *Formes et figures du goût chinois dans les anciens Pays-Bas, Etudes du XVIII^e siècle*, vol. 37, 2009, p. 175-186.

DANIEL RAICHVARG, J.J., *La vulgarisation des sciences : fausse « traduction » et vraie « interprétation »*, dans *Hermès, La Revue*, n° 56, 2010, p. 105-112.

DANIEL RAICHVARG, J.J., *Savants et ignorants : une histoire de la vulgarisation des sciences*, Paris, 1991.

DAUMAS, M., *Manuels épistolaires et identité sociale (XVI^e-XVIII^e siècles)*, dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. 40, n° 4, 1993, p. 529-556.

DAY, S.PH., *Tea, It's mystery and History*, Londres, 1878.

DAYRAT, B., *Les botanistes et la flore de France : trois siècles de découvertes*, Paris, 2003.

DEHERGNE, J. et DE THOMAZ DE BOSSIERRE, Y., *François-Xavier Dentrecolles Yin Hong-Siu Ki Tsong et l'apport de la Chine à l'Europe du XVIII^e siècle*, Paris, 1982 (La Chine au temps des Lumières ; 5).

DEKKERS, G., *Waanwijze lasterbende. De geboorte van de wetenschap in acht ruzies*, Amsterdam, 2018, n.p.

DELAUNAY, P., *La vie médicale aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, 2001.

DELAVEAU, P. et TRÉPARDOUX, FR., *Origine et historique du mot thé : Son extension pour désigner diverses infusions*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n° 322, 1999, p. 247-253.

DE SAINT-AIGNAN, X., *Vulgarisation médicale et mélange des genres : les songes de Phestion de Pierre Bailly*, dans CARLINO, M., *Vulgariser la médecine : du style médical en France et en Italie (XVI^e et XVII^e siècles*, Genève, 2009, p. 140 (Cahiers d'humanisme et Renaissance ; 89).

DESLANDRES, D., *Entre persuasion et adhésion : la mission française au XVII^e siècle*, dans *Théologiques*, n° 13, 2005, p. 95-117.

DESMET-GRÉGOIRE, H., *L'introduction du café en France au XVII^e siècle*, dans *Confluences*, n° 10, 1994, p. 165-174.

DEVÈZ, M., *L'impact du monde chinois sur la France et l'Angleterre et la Russie au XVIII^e siècle*, dans *Actes du Colloque international de Sinologie de l'Université de Chantilly. Les missionnaires français de Pékin aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, 1974 (La Chine aux Temps Modernes, II).

DIBON, P. et LABROUSSE, E., *Histoire des idées au XVII^e siècle*, dans *École pratique des hautes études. 4^e section, Sciences historiques et philologiques*, 1969, p. 409-423.

DILLEMANN, G. et LEMAY, R., *Les médicaments de Madame de Sévigné*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n°189, 1966, p. 97-110.

DIMITROV, G., NIKOLOVA, K. et PASHOVA, S., *Study of the Quality of « Twinings » Tea*, dans *Journal of Economic Practices and Theories*, vol. 3, n° 1, 2013, p. 1-9.

DOCKÈS, P., *Paradigmes productifs et histoire : le cas du sucre de la Méditerranée à la Caraïbe*, dans *Memorias : Revista Digital de historia y Arqueologia dese el Caribe*, n° 20, 2013, p. 76-118.

DOLBY, V. et MITSCHER, L.A., *The Green Tea Book : Chin 's Fountain of Youth*, Londres, 1998.

DORVEAUX, P., *Les grands pharmaciens : VII. Quinquet (1745-1803à (suite et fin)*, dans *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, n° 23, 1919, p. 65 et 65-82.

DOUSSET, J.-CL., *Histoire du médicament des origines à nos jours*, Paris, 1985.

DUCHESNE A. et VIGARELLO, G., *Le tabac : Imaginaire d'un excitant sous l'ancien Régime*, dans *Ethnologies française*, t. 21, n° 2, 1991, p. 117-125.

DULIEU, L., *Aperçu sur les relations entre l'Amérique et l'École de Médecine de Montpellier : les Thèses médicales montpelliéraines imprimées aux XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles*, dans *Revue d'histoire des sciences*, vol. 29, n° 3, 1976, p. 223-242.

- DUMAS, G., *Santé et société à Montpellier à la fin du Moyen Âge*, La Haye, 2015.
- DÜRR, M., MALQUARTI, V. et PIEPENBROCK, N., *L'enseignement médical dans les manuels scolaires en France aux XVII^e et XVIII^e siècles*, dans *Revue d'histoire des sciences*, t. 44, n°3-4, 1991, p. 447-456.
- DUTEIL, J.-P., *L'implantation des européens aux XVIII^e et XIX^e siècles*, dans *Clio*, https://www.clio.fr/BIBLIOTHEQUE/implantation_economique_des_europeens_en_chineau_x_xviii_e_et_xixe_siecles.asp (consulté le 18 janvier 2020).
- EDEAS, M., *Les bienfaits du thé : Le coffret de thé bio avec le guide, le thé bio, la théière et sa tasse*, Monaco, 2010.
- EDEAS, M., *Les secrets du thé : un peu de thé tous les jours, éloigne le médecin pour toujours*, 2005, Monaco.
- FARRELL-KANE, M.E., *From Cha to Tea, A Study of the Influence of Tea Drinking on British Culture*, Valence, 2002.
- FAUCONNET-BUZELIN, FR., *Le père inconnu de la Mission moderne Pierre Lambert de la Motte, premier vicaire apostolique de Cochinchine, 1624-1679*, Paris, 2006.
- FÉDÉRATION DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE BELGE, *Résultats de l'enquête de consommation alimentaire : une belle opportunité pour le nouveau plan nutrition et santé*, 2016, <https://www.fevia.be/fr/presse/resultats-de-lenquete-de-consommation-alimentaire-une-belle-opportunite-pour-le-nouveau-plan>.
- FERREYROLLES, G., *L'épistolaire, à la lettre*, dans *Littératures classiques*, n° 71, 2010, p. 5-27.
- FLAHAUT, J. et WEINER, B., *À propos d'une correspondance inédite entre Charles-Louis Cadet de Gassicourt et Dominique Larrey*, dans *Revue d'histoire de la Pharmacie*, n° 322, 1999, p. 183-192.
- FOLCH JOU, G. et SANTAMARIA ARNAIZ, M., *Los analisis de aguas en la Espana de la Ilustracion. Breve estudio analitico-historico-critico de la bibliografia espanola*, Madrid, 1983.
- FORREST, D., *Tea for the British*, Londres, 1973.
- FRAGONARD, M.-M., *S'illustrer en publiant ses lettres (XVI^e-XVII^e siècles)*, dans *Revue d'histoire littéraire de la France*, vol. 112, n° 4, 2012, p. 793-812.
- FRENAY, E., *Le thermalisme en Roussillon (XVIII^e-XIX^e siècles)*, Perpignan, 1987.
- FRIJHOFF, W., *Autonomie, monopole, concurrence : le facteur urbain dans la construction du réseau universitaire dans les Provinces-Unies*, dans AMALOU, TH. et NORGUÈS, B., *Les Universités dans la ville. XVI^e-XVIII^e siècles*, Rennes, 2013, p. 25-49.
- GAILLARD, E. et WALTER, M., *Un certain goût pour l'Orient : XVIII^e et XIX^e siècles*, Paris, 2010.

GAILLARD, FR., *Discours médical pris au piège du récit*, dans *Études françaises*, vol. 19, n°2, 1983, p. 81–95.

GALLIEN, C., *L'Orient anglais. Connaissances et fictions au XVIII^e siècle*, Oxford, 2011.

GENEST-DUMOULIN, M.-P., *Itinéraires des plantes chinoises envoyées en France : voie maritime-voie terrestre Saint-Pétersbourg ville de confluence*, dans MALATESTA, E.J., RAGUIN, Y., et DUDINK, A.C., dir., *Echanges culturels et religieux entre la Chine et l'Occident. Actes du VII^e colloque international de sinologie de Chantilly, 8-10 septembre 1992*, vol. 83, Paris, 1992, p. 129-146 (Variétés sinologiques-Nouvelle série).

GENEST-DUMOULAIN, M.P., *Les plantes chinoises en France au XVIII^e siècle : médiation et transmission*, dans *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, n° 1, 1997, p. 27-47.

GENEST-DUMOULIN, M.-P., *L'introduction et l'acclimatation des plantes chinoises en France au Dix-huitième siècle*, Paris, 1994 [Thèse de doctorat en Histoire].

GENTILCORE, D., *Food and Health in early Moderne Europe: diet, medicine and society, 1450-1800*, Londres, 2015.

GENTILCORE, D., *From 'Vilest Beverage' to « Universal Medecine' : Drinking Water in Printed Regimens and Health Guides, 1450-1750*, dans *Social History of Medecine*, 2018, <https://doi.org/10.1093/shm/hky109>.

GOUBERT, J.- P. et LADURIE, E., *La conquête de l'eau : l'avènement de la santé à l'âge industriel*, Paris, 1986.

GUENTER, B.R., « *Doctor William Cullen, Physician, Edinburgh* »: consultation practice in the Eighteenth Century, dans *Bulletin of the History of Medecine*, vol. 48, n°3, 1975, p. 338-351.

GUIHIR, E., LE BOUËC, G., LE DOUDIC, K. et MÉNARD, M., *Les Compagnies des Indes et les ports-comptoirs (XVII^e-XVIII^e siècles)*, dans KLEIN, J.-FR. et MARNOT, B., dir., *Les Européens dans les ports en situation coloniale, XVI^e-XX^e siècles*, Rennes, 2015, p. 17-41 (Enquêtes et documents).

GUIGNON, C.-L., *Le thé : histoire, cultures, préparations, pays producteurs, importations, statistiques générales, prix, classifications et mélanges*, Paris, 1904 (Manuel du producteur et de l'importateur)

GUITARD, E.-H., *Chapitre IV : « Pharmacien » contre « apothicaire » (XIV^e-XIX^e siècles)*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, supplément au n° 195, 1968, p. 43-56.

GUZINSKI, S., *Les quatre parties du monde. Histoire d'une mondialisation*, Paris, 2006.

HALIOUA, B., *Histoire de la médecine.*, Paris, 2009.

HARA, Y., *Green Tea : Health Benefits and Applications*, Cleveland, 2001.

- HARLER, C. R., *The culture and marketing of Tea*, Oxford, 1964.
- HAUDRÈRE, PH., *Heurs et malheurs des voyages maritimes sur la route des Indes orientales au XVIII^e siècle*, dans *Annales de Bretagne et des Pays de L'Ouest*, n° 3, 2014, p. 165-175.
- HAUDRÈRE, PH., *Les Compagnies des Indes orientales. Trois siècles de rencontres entre Orientaux et occidentaux*, Paris, 2006 (Outremer).
- HAUDRÈRE, PH. et LE BOUËDEC, G., *Les Compagnies des Indes aux XVII^e-XVIII^e siècles*, Rennes, 2013.
- HAUDRÈRE, PH., dir., *Les flottes des Compagnies des Indes 1600-1857*, Vincennes, 1996.
- HAVELANGE, C., *Livre de recettes et automédication. Figures de guérison au XVIII^e siècle*, dans *La vie Wallonne*, t. 63, n° 40406, Liège, 1989, p. 5-26.
- HAYEZ, M. et LEMERTIN, M., *Histoire générale de l'Académie depuis sa fondation*, Bruxelles, 1922.
- HEISS, M.L. et HEISS, R.J., *The Story of Tea : A Cultural History and Drinking Guide*, New York, 2011, s.p.
- HOHENEGGER, B., *Liquid Jade. The Story of Tea from East to West*, New York, 2006.
- HUGHES, E.R. et LE QUESNE, S., *L'invasion de la Chine par l'Occident*, Paris, 1938 (Bibliothèque historique).
- HUETZ DE LEMPS, A., *Boissons coloniales et essor du sucre*, dans FLANDRIN, J.-L., et MONTANARI, M., *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, n. p. [en ligne]
- HUISMAN, M., *La Belgique commerciale sous l'empereur Charles VI. La compagnie d'Ostende*, Paris, 1902.
- HURPEAU, G., *Histoire du thé au Japon : techniques culturelles et de fabrication du thé à l'époque Edo*, Université de recherche Paris Sciences et Lettres, 2018 [Thèse de doctorat en Histoire].
- ISRAËL, J.I., *Enlightenment, Radical Enlightenment and the 'Medical Revolution' of the Late Seventeenth and Eighteenth Centuries*, dans CUNNINGHAM, A. et GRELL O.P., *Medecine and Religion in Enlightenment Europe*, Londres, 2018, n.p.
- JOUANNA, J., *Le régime dans la médecine hippocratique : définition, grands problèmes, prolongements*, dans *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance. Actes du 18ème colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 4, 5 et 6 octobre 2007*, Paris, 2008, p. 35-54 (Cahiers de la Villa Kérylos, 19).

JOUHAUD, CHR., *Des besoins et des goûts : la consommation d'une famille de notables bordelais dans la première moitié du XVII^e siècle*, dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. 27, n° 4, 1980, p. 631-646.

La Chine découverte par les européens : début du XVII^e-XIX^e siècles. Exposition, 1972, Lyon.

LAGET, M. et LUU, CL., *Médecine et Chirurgie des pauvres au XVIII^e siècle, d'après le livret de Dom Alexandre*, Paris, 1984 (Résurgences).

LAGNEAU, G., *Publicité, journaux et cafés*, dans *Les Annales de la Recherche urbaine*, vol. 34, 1987, p. 23-28.

LAFONT, O., *Une matière médicale méconnue, publiée en 1759, à Limoges, par Bastier de La Mirande*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n° 374, 2012, p. 138-152.

LAFONT, O. et VAN ROBAEYS, C., *Pratique de l'art apothicaire au XVII^e siècle : information fournie par deux inventaires après décès*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n° 295, 1992, p. 453-466.

LAUDE, N., *La Compagnie d'Ostende et son activité coloniale au Bengale (1725-1730)*, Bruxelles, 1944.

LE BLÉVEC, D. et GRANIER, T., *L'Université de Médecine de Montpellier et son rayonnement (XIII^e-XV^e siècles) : Actes du colloque international de Montpellier organisé par le Centre historique de recherches et d'études médiévales sur la Méditerranée occidentale (Université Paul Valéry – Montpellier III), 17-19 mai 2001, Turnhout, 2004 (De Diversis Artibus, 71).*

LEBRUN, FR., *Se soigner autrefois. Médecins, saints et sorciers aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, 1983 (La passion de l'histoire).

LEGRAND, N., *La collection des thèses de l'Ancienne faculté de médecine de Paris depuis 1539 et son catalogue inédit jusqu'en 1793. Document sur l'histoire de la Faculté pendant la Révolution*, Paris, 1914.

LEPAGE, A., *Histoire de la thèse de doctorat en médecine d'après les thèses soutenues devant la Faculté de médecine de Paris*, Paris, 1913 (Collection BNU en dépôt à l'Unistra).

LILE, P., *Les premiers journaux médicaux au XVII^e siècle*, dans *Mémoires de l'Académie des sciences, inscriptions et belles-lettres de Toulouse*, t. 9, vol. 170, p. 99-112.

LINDEMANN, M., *Medicine and Society in Early Modern Europe*, Cambridge, 2010.

LJOSNE, F., « *Raccogliere, e metter insieme* » : la compilation comme support d'une histoire globale. *Les Navigationi et viaggi de G. B. Ramusio*, Venise, 1550-1559, dans *e-Spania, Revue interdisciplinaire d'études hispaniques médiévales et modernes*, n° 30, 2018, <https://journals.openedition.org/e-spania/27800#quotation>.

MANDRESSI, R., *Dissection et anatomie*, dans VIGARELLO, G., dir., *Histoire du corps. 1. De la Renaissance aux Lumières*, t. 1, Paris, 2005, p. 327-350.

- MARGOLIN, J.-L. et MARKOVITS, CL., *Les Indes et l'Europe. Histories connectées, XVI^e-XX^e siècles*, Paris, 2015, s. p. [en ligne]
- MARTIN, PH., *La correspondance : le mythe de l'individu dévoilé ?*, dans MARTIN, PH, dir., *La correspondance. Le mythe de l'individu dévoilé*, Louvain-la-Neuve, 2014 p. 17-36.
- MARX, J., *De la Chine à la chinoiserie. Echanges culturels entre la Chine, l'Europe et les Pays-Bas méridionaux (XVII^e-XVIII^e siècles)*, dans *Revue belge de philologie et d'histoire*, t. 85, 2007, p. 735-779.
- MARX, J., *L'activité scientifique de l'Académie impériale et royale des sciences et belles-lettres de Bruxelles, 1772-1794*, dans *Etudes sur le XVIII^e siècle*, vol. 4, 1977, p. 49-51.
- MASSON, M.C., *Matteo Ricci, un jésuite en Chine : les savoirs en partage au XVII^e siècle*, Paris, 2010.
- MATTEONI, FR., *Blood beliefs in early modern Europe*, University of Hertfordshire, 2009, Hatfield [Thèse de doctorat en Histoire].
- MATTHEE, R., *Exotic Substances: The Introduction and Global Spread of Coffee, Cocoa, Tea, and Distilled Liquor, Sixteenth to Eighteenth centuries*, dans PORTER, R. et TEICH, M., *Drugs and Narcotics in History*, Cambridge, 1995, p. 24-51.
- MCCANTS, A.E.C., *Poor consumers as global consumers: the diffusion of tea and coffee drinking in the eighteenth century*, dans *Economic History Review*, n° 61, 2008, p. 172-200.
- MENISSIER, P., *La lettre ou l'exercice de la sociabilité à distance. Voltaire et ses correspondantes féminines*, dans MARTIN, PH, dir., *La correspondance. Le mythe de l'individu dévoilé*, Louvain-la-Neuve, 2014, p. 149-157.
- MICHAUD-QUANTIN, P., *Les petites encyclopédies du XIII^e siècle*, dans CHÂTILLON, J., DE GANDILLAC, FONTAINE, J., et. al., *La pensée encyclopédique au Moyen Âge*, Neuchâtel, 1966, p. 345-361.
- MILLERAND, A., *La modernisation de la médecine japonaise d'Edo à Meiji : Rupture ou continuité ?*, Paris, 2011 [Thèse de doctorat en médecine].
- MONTANARI, M., *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, 1995.
- MOREAU, CH., *Deux ouvrages généraux de Charles-Louis Cadet de Gassicourt*, dans *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, n° 145, 1955, p. 162-165.
- MOREAU, Y., *Entre la France, Genève et l'Italie : le réseau de correspondants de Jacob Spon*, dans MARTIN, PH, dir., *La correspondance. Le mythe de l'individu dévoilé*, Louvain-la-Neuve, 2014, p. 115-125.
- MOXHAM, R., *Tea, Addiction, Exploitation and Empire*, Londres, 2003.
- MÜLLER-JAHNCKE, W.-D., *La préparation des médicaments d'après Paracelse aux XVI^e et XVII^e siècles*, dans PRÉAT, V., ROLAND, N. et VAN DEN ABEELE, B., dir., *Histoire de la pharmacie galénique...*, p. 63-75.

MUNGELLO, D.E., *The Great Encounter of China and the West, 1500-1800*, Oxford, 2005 (Critical issues in History).

NEWMAN, W.R., *Newton's Reputation as an Alchemist and the Tradition of Chymiatría*, dans BORAN, E.A. et FEINGOLD, M., dir., *Reading Newton in Early Modern Europe*, La Haye, 2017, p. 313-327 (Scientific and learned cultures and their institutions; vol. 19).

NICOUD, M., *Les médecins italiens et le bain thermal à la fin du Moyen Âge*, dans BOISSEUIL, D., dir., *Médiévales. Le Bain : espaces et pratiques*, n° 43, 2002, p. 13-40.

NICOUD, M., *Les régimes de santé. Naissance et diffusion d'une écriture médicale en Italie et en France (XIII^e-XV^e siècles)*, Rome, 2007 (Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome).

NICOUD, M., *Savoirs et pratiques diététiques au Moyen Âge*, dans *Cahiers de recherches médiévales*, n° 13, 2006, p. 239-247.

NOGUÈS, B., *Perdre ou gagner une université. Les enjeux locaux de la géographie*, dans DUMAS, G., *Santé et société à Montpellier à la fin du Moyen Âge*, La Haye, 2015, p. 51-80

OBRINGER, FR., *Histoire des conceptions relatives à la médecine et à la nature en Chine*, dans *Annales de l'École pratique des hautes études*, n° 15, 2001, p. 273-275.

OLSEN, K., *Daily life in 18th-Century England*, Londres, 1999.

OSTERHAMMEL, J., *Unfabling the East: The Enlightenment's Encounter with Asia*, Princeton, 2019.

PENNUTO C., *Troilo Lancetta « Traducteur » de Fracastro*, dans CARLINO, M., *Vulgariser la médecine : du style médical en France et en Italie (XVI^e et XVII^e siècles)*, Genève, 2009 (Cahiers d'Humanisme et de Renaissance ; 89).

PERONNET, M., *Discours ecclésial, monarchique et médical sur la maladie*, dans *Dix-huitième Siècle*, n° 20, 1988, p. 337-352.

PERRY, L., *Les boissons de "salon": Thé, café, chocolat*, dans *Revue d'Alsace*, n° 137, 2011, p. 291-304.

PIERRE, J., *La chimie pharmaceutique des origines à 1950, en Allemagne essentiellement : Wolfgang Schneider, Geschichte der pharmazeutischen Chemie*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n° 221, 1974, p. 125-126.

PINAULT-SORENSEN M., *Le livre de botanique, XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, 2008.

POISSON, J., *Galénique : l'aventure d'un mot*, dans PRÉAT, V., ROLAND, N. et VAN DEN ABEELE, B., dir., *Histoire de la pharmacie galénique. L'art de préparer les médicaments de Galien à nos jours*, Louvain-la-Neuve, 2006, p. 11-20.

POULAIN, G., *La pharmacopée galéno-chimique au XVIII^e siècle : étude d'un réceptaire pratique manuscrit des Pays-Bas autrichiens*, Louvain-la-Neuve, 2013 [Mémoire de licence en Histoire].

PRÉVOST, A., *L'amitié en France aux XVI^e et XVII^e siècles : Histoire du sentiment*, Louvain-la-Neuve, Louvain-la-Neuve, 2017 (L'atelier d'Érasme. Histoires, littératures, livres).

QUEMADA, B., *Les dictionnaires du français moderne, 1539-1863. Étude sur leur histoire, leurs types et leurs méthodes*, Paris, 1967.

REY, R., *La vulgarisation médicale au XVIII^e siècle : le cas des dictionnaires portatifs de santé*, dans *Revue d'histoire des sciences*, t. 44, vol. 3, n° 4, 1991, p. 413-433.

ROCHAT DE LA VALLÉE, E., *La transmission de l'herbier chinois en Europe au XVIII^e siècle*, dans *Actes du III^e Colloque International de Sinologie : Appréciation par l'Europe de la tradition chinoise à partir du XVII^e siècle*, Paris, 1963, p. 177-194 (La Chine au temps des Lumières ; 6 Cathasia).

ROCHE, D., *Académies et académisme : le modèle français au XVIII^e siècle*, dans *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Italie et Méditerranée*, t. 108, n°2, 1996, p. 643-665.

ROCHE, D., *Le temps de l'eau rare du moyen Âge à l'époque moderne*, dans *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, n° 2, 1984, p. 383-399.

ROMANO, A., *Impressions de Chine. L'Europe et l'englobement du monde (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Paris, 2016.

SALMON, L., *Comment regarder ... La Gravure. Vocabulaire, Genres et techniques*, Paris, 2011.

SCHOLLIERS, P., *Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*, New-York, 2001.

SCHWEIKARDT, CHR., *More than just a Propagandist for Tea : Religious Argument and Advice on a Healthy Life in the Work of the Dutch Physician Cornelis Bontekoe (1647-1685)*, dans *Medical History*, n° 47, 2003, p. 357-368.

SERVICE PUBLIC FÉDÉRAL-SANTÉ PUBLIQUE, *Enquête de consommation alimentaire en Belgique 1- 2004*, Bruxelles, 2004.

SIGERIST, H.E., *A literary controversy over Tea in the A 18th Century England*, dans *Bulletin of the History of Medecine*, vol. 13, n° 2, 1943, p. 185-199.

SLATKINE, *Monographie du Dictionnaire de l'Académie française*, Paris, 1970.

SMYERS, J.-P., *Tea for 2. Les Rituels du thé dans le monde*, Bruxelles, 1999.

SONNIÉ-MORET, P., *La marquise de Sévigné : Un ami de la médecine, ennemie des médecins, 1626-1926*, Paris, 1926, s. p. [en ligne]

SOURNIA, J.-CH., *Histoire de la médecine*, Paris, 1997.

SOWINA, U., *L'eau et les nouveautés techniques dans l'espace urbain et suburbain au Moyen Âge, dans l'innovation technique au Moyen Âge. Actes du VI^e Congrès international d'Archéologie Médiévale (1-5 octobre 1996)*, Caen, 1998, p. 81-87 (Actes des congrès de la Société d'archéologie médiévale ; 6).

STANDAERT, N., *Le rôle de l'autre dans l'expérience missionnaire à partir de la Chine : l'identité jésuite façonnée par les Chinois*, dans GANTY, E., HERMANS, M. et SAUVAGE, P., dir., *Tradition jésuite. Enseignement, spiritualité, mission*, Namur, 2002, p. 115-137.

SUBRAHMANYAM, S., *On the Origins of Global History. Inaugural Lecture delivered on Thursday 28 November 2013*, Paris, 2013 (Lectures inaugurales).

SUBRAHMANYAM, S., *Par-delà l'incommensurabilité : pour une histoire connectée des empires aux Temps Modernes*, dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2007, n° 54-4bis, p. 34-53.

TASSIER, S., *La Compagnie d'Ostende*, dans *Annales. Economie, sociétés, civilisations*, n° 3, 1954, p. 378-381.

TAYLOR, J.S., *Jonas Hanway: Christian Mercantilist*, dans *Jonas Hanway 1712-1786*, dans *Journal of the Royal Society of Arts*, vol. 134, 1986, p. 636-662.

TAYLOR, J.S., *Philanthropy and Empire: Jonas Hanway and the Infant Poor of London*, dans *Eighteenth-Century Studies*, vol. 12, n° 3, 1979, p. 285-305.

TOUBOUL-BOUYEURE, FR., *Famille chrétienne dans la Chine prémoderne (1583-1776)*, dans *Mélanges de l'école française de Rome*, n° 101, 1989, p. 953-971.

TUCOO-CHALA, S., *Presse et vérité sous l'Ancien Régime*, dans *Revue du Nord*, vol. 66, n° 2061-262, 1984, p. 713-721.

UKER, W.H., *All about tea*, Londres, 1935.

VAN DEN BERG, B., *Verandering van het dagelijkse leven. De komst van koffie en thee in de Republiek van de achttiende eeuw*, La Haye, 2015 [Mémoire de licence en Histoire].

VAN DEN HEUVEL, D., *Women and entrepreneurship: female traders in the Northern Netherlands, c. 1580-1815*, Amsterdam, 2007.

VANDEVELDE, A.J.J., *Bijdrage tot de suite der werken van Stephanus Blankaart (1^e Mededeling)*, dans *Verslagen en mededelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie voor Taal-en Lettrekunde*, 1924, p. 456-458.

VAN DRIEM, G.L., *The Tale of Tea: A Comprehensive History of Tea from Prehistoric Times to the Present Day*, Leyde, 2019.

VAN LEEUWENHOEK, A., *Alle de brieven, 1683-1684*, vol. 4, 1952.

VATTÉ, CL., *Les récits de voyages des Occidentaux sur le thé en Chine : XVI^e -XIX^e siècles*, université de Lyon, 2016 [Mémoire de licence en Sciences Humaines].

VIEL, CL., *L'enseignement de la chimie et de la matière médicale aux apothicaires aux XVII^e et XVIII^e siècles*, dans *Revue d'histoire de la pharmacie*, n° 321, 1999, p. 63-76.

VIGARELLO, G., dir., *Histoire des pratiques de santé. Le sain et le malsain depuis le Moyen Âge*, Paris, 1999.

VILLERS, L., *Voyager aux Indes à la fin du XVII^e siècle*, dans *Histoire, économie et société*, n° 6-4, 1987, p. 485-494.

VITTU, J.-P., *Du Journal des savants aux Mémoires pour l'histoire des sciences et des beaux-arts : l'esquisse d'un système européen des périodiques savants*, dans *Dix-septième siècle*, t. 3, n° 228, 2005, p. 527-543.

VOLO, J.M., *The Boston Tea Party : The Foundations of Revolution*, Santa Barbara, 2012.

VON HOFFMANN, V., *Goûter le monde. Une histoire culturelle du goût à l'époque moderne*, Bruxelles, 2013 (Collection « L'Europe alimentaire » ; n° 6).

VOSKUIL, J.J., *De verspreiding van Koffie en thee in Nederland*, dans *Volkskundig Bulletin*, n° 14, 1988, p. 68-93.

WANGER, A., *La fibre littéraire. Le discours médical sur la lecture au XVII^e siècle*, Genève, 2007 (Bibliothèque des Lumières ; 70).

WAROLIN, CHR., *Armand-Jean de Mauvillain (1620-1685), ami et conseiller de Molière, doyen de la Faculté de médecine de Paris (1666-1668)*, dans *Histoire des sciences médicales*, t. 39, n° 2, 2005, p. 113-129.

WENGER, A., *La présence des absents de Théophraste Renaudot*, dans CARLINO, M., *Vulgariser la médecine : du style médical en France et en Italie (XVI^e et XVII^e siècles*, Genève, 2009, p. 243-254 (Cahiers d'humanisme et Renaissance ; 89).

WESTSTIJN, TH., *Chapitre XII : Cultural reflections on porcelain in the 17th-century Netherlands*, Bruxelles, 2013 (L'Europe alimentaire, n° 6).

WOLFGANG, M., *Medecine and Allied Sciences in the Cultural Exchange between Japan and Europe in the Seventeenth Century*, dans ÖLSCHLENGER, H.D., *Theories and Methods in Japanese Studies: Current State and Future Developments – paper in Honor of Josef Kreiner*, Göttingen, 2007, p. 285-302.

WOLVERSPERGES, B.H., *Chine-Japon-Chinoiserie en France de Louis XIV à la Révolution, nouvelles perspectives d'analyse*, dans D'HAINAUT-ZVENY, B. et MARX, J., *Formes et figures du goût chinois dans les anciens Pays-Bas, Etudes du XVIII^e siècle*, vol. 37, 2009, p. 15-38.

WONG, L., *Contribution à l'histoire de la matière médicale végétale chinoise*, Paris, 1970.

XHAYET, G., *Les premiers traités liégeois relatifs aux eaux de Spa (1559-1616)*, dans GIACOMOTTO-CHARRA, V. et VONS, J., dir., *Les textes scientifiques à la Renaissance. Seizième Siècle*, n° 8, 2012, p. 191-207.

Sites internet et instruments de travail :

2.1 Sites internet :

CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE, *Ortolang. Outils et ressources pour un traitement optimisé de la LANGue*, <http://www.cnrtl.fr>.

CENTRE NATIONAL DES RESSOURCES TEXTUELLES EN LIGNE, *Trésor de la langue française*, <http://www.cnrtl.fr>

ISNI International Agency, *ISNI*, <http://www.isni.org/>.

Le manuel MSD. Version pour professionnels de la santé, <https://www.msdmanuals.com/fr/professional/h%C3%A9matologie-et-oncologie/principes-h%C3%A9rapeutiques-en-oncologie/cachexie>.

Le Cha Hû Thé. Maison de thé, <https://www.cha-hu-the.be>.

UNIVERSITÉ DE PARIS, *Bibliothèque interuniversitaire de Paris*, <https://www.biusante.parisdescartes.fr/blog/index.php/les-theses-dancien-regime-sortent-des-combles/>.

2.2 Dictionnaires :

ACADÉMIE FRANÇAISE, *Dictionnaire de l'Académie française*, <https://www.dictionnaire-academie.fr/>.

ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES, DES LETTRES ET DES BEAUX-ARTS DE BELGIQUE, *Biographie nationale*, Bruxelles, 1878.

ACADÉMIE BAVAROISE DES SCIENCES, *Allgemeine Deutsche Biographie*, n° 25, 1887.

BAYLE, A. et THILLAYE, AUG., *Biographie médicale par ordre chronologique d'après Daniel Leclerc, Eloy, etc. mis dans un nouvel ordre, revue et complétée*, Paris, 1855.

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE, *Data.bnf*, <https://data.bnf.fr/>.

Biographie universelle et historique des femmes célèbres mortes ou vivantes qui se sont fait remarquer dans toutes les nations, par leurs vertus, leur génie, leurs écrits, leurs talents pour les sciences et les arts, par leur sensibilité, leurs galanteries, leurs vices, etc. depuis le commencement du monde jusqu'à nos jours, Paris, 1830.

Biographie universelle ou dictionnaire de tous les hommes qui se sont fait remarquer par leurs écrits leurs actions, leurs talents, leurs vertus ou leurs crimes depuis le commencement du monde jusqu'à ce jour, t. 15, Bruxelles, 1846.

BLOK, P.J. et MOLHUYSEN, P.C., *Nieuw Nederlansch Biografisch Woordenboek*, La Haye, 1911.

DECHAMBRE, A., dir., *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales*, Paris, 1870.

Dictionnaire des journalistes (1600-1789), <http://dictionnaire-journalistes.gazettes18e.fr/journaliste/078-nicolas-de-blegny> (consulté le 01 avril 2020)

Encyclopaedia Britannica, <https://www.britannica.com/topic/Encyclopaedia-Universalis>.

LALANNE, L., *Dictionnaire historique de la France : contenant pour l'histoire civile, politique et littéraire la biographie ...*, Paris, 1877.

MORERI, L., *Le grand dictionnaire historique ou le mélange curieux de l'histoire sacrée et profane, qui contient en abrégé l'histoire fabuleuse des dieux et des héros de l'antiquité païenne*, Paris, 1759.

NOLAN, L., *The Cambridge Descartes lexicon*, Cambridge, 2015.

PANCKOUCKE, C.L.F., éd., *Dictionnaire des Sciences Médicales- Biographie médicale*, 1822.

PFISTER, L., *Notices biographiques et bibliographiques sur les Jésuites de l'ancienne Mission de Chine : 1552-1773*, Shanghai, 1932 (Variétés sinologiques ; n° 59-60).

Oxford Dictionary of National Biography, <https://www.oxforddnb.com>.

THILLAYE, AUG. et THILLAYE, J.-B.-J., *Catalogues des collections de la Faculté de Médecine de Paris (Premier catalogue.) Matière médicale*, Paris, 1829.

VAN DER AA, *Biografisch Woordenboek van Nederland. 1780-1830*, 1971.

Table des matières

Introduction	1
Partie 1 : La littérature savante portant sur le thé : 1631-1808	7
Chapitre 1 : les traités médicaux	7
1. Le genre du traité médical.....	7
2. Un ensemble de sources exceptionnelles ... les <i>Theetraktaten</i> de Cornelis Bontekoe	10
3. Les autres traités médicaux portant sur le thé	16
4. Conclusion	20
Chapitre 2 : La matière médicale	21
Chapitre 3 : Les thèses de médecine de la Faculté de médecine de Paris	24
Chapitre 4 : Les dictionnaires.....	28
Chapitre 5 : La correspondance.....	32
Partie 2 : Le perception du thé par les savants en Europe.....	39
Chapitre 1 : L'arrivée du thé en Europe	39
1. La Chine : une ouverture progressive sur l'Europe (XV ^e -XVIII ^e siècles).....	40
2. Le début du commerce du thé et l'acheminement de la plante en Europe.....	43
3. L'arrivée des cargaisons de thé en Europe : un premier accueil.....	45
4. Conclusion	47
Chapitre 2 : Évolution de la notion de thé dans les dictionnaires d'Ancien Régime	48
1. Le « thé » ... un mot recouvrant diverses significations.....	48
2. Évolution de la définition du mot « thé » dans les dictionnaires d'Ancien Régime	49
Chapitre 3 : Les manières de décrire le thé	55
1. Évolution des connaissances sur cette plante : une longue tradition	55
2. La perception du thé par les savants au moyen de leurs descriptions.....	57
Partie 3 : Les usages médicaux et sociaux du thé.....	79
Chapitre 1 : L'arrivée du thé dans la médecine européenne : un échange de pratiques thérapeutiques distinctes	79
1. La pratique de la médecine en Europe aux XVII ^e et XVIII ^e siècles	80
2. La médecine Chinoise et nippone	84
3. Deux pratiques médicales qui se rencontrent	86
4. Conclusion	87
Chapitre 2 : Les vertus du thé.....	88
1. Les propriétés de l'infusion à base de « thé » : dans l'eau ou dans le thé ?.....	89

2. La thérapeutique par le thé et les maladies concernées	98
3. La posologie précise pour soigner par le thé.....	106
4 Une remise en cause des remèdes traditionnels par le thé : le cas de la fièvre.....	112
5. Conclusion	116
Chapitre 3 : le thé dans l'hygiène et les régimes alimentaires	117
1. Nouvelle conception de la santé, de la maladie et de la mort au travers du corpus de sources	117
2. Le thé, témoin d'un nouveau comportement alimentaire et conseil de santé	119
Chapitre 4 : Une remise en question ... un retour aux plantes européennes et traditionnelles	124
1. Un remède considéré comme néfaste.....	124
2. Une attitude européocentriste : un rejet des remèdes provenant de l'étranger	126
Chapitre 5 : un remède dont l'usage se diversifie	136
1. Une plante qui devient à la « mode ».....	137
2. Les usages davantage sociaux du thé	140
Conclusion.....	151
Bibliographie	155
Sources :	155
1.1 Sources imprimées	155
1.2 Sources éditées :	158
Travaux :	158
Sites internet et instruments de travail :	172
2.1 Sites internet :	172
2.2 Dictionnaires :	172
Table des matières	174

UNIVERSITÉ CATHOLIQUE DE LOUVAIN
Faculté de philosophie, arts et lettres

Place Blaise Pascal, 1 bte L3.03.11, 1348 Louvain-la-Neuve, Belgique | www.uclouvain.be/fial