



Revue en ligne *Camenae*

<https://www.saprat.fr/instrumenta/revues/revue-en-ligne-camenae/>

ISSN 2102-5541

Numéro 33, mai 2025

SCIENCES ET SAVOIR EN AQUITAINE À L'ÉPOQUE DE MONTAIGNE

sous la direction d'Anne Bouscharain, Violaine Giacomotto-Charra
et Sabine Rommevaux-Tani
dans le cadre du projet **HumanA** / Région Nouvelle Aquitaine

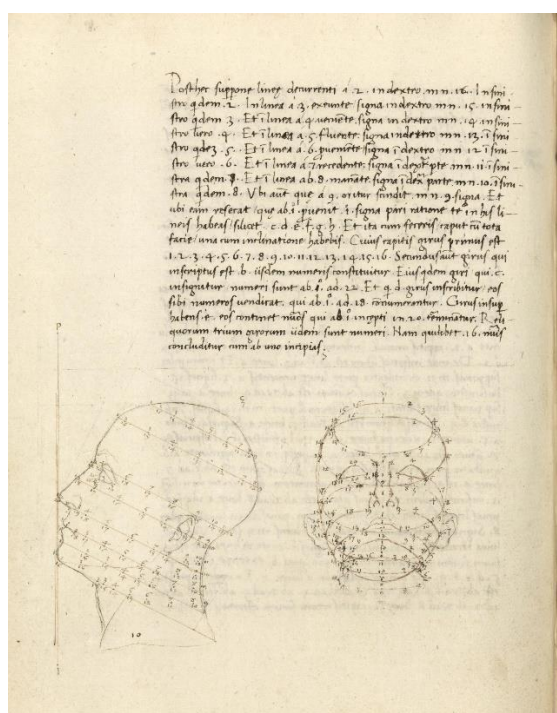


Illustration : Piero della Francesca, *Tractatus de perspectiva pingendi*, manuscrit conservé à la Bibliothèque Municipale de Bordeaux, Fonds Manuscrits médiévaux, [Ms 0616](#), fol. 86r.

Pour citer cet article :

Violaine GIACOMOTTO-CHARRA, « Un 'naturel gascon' ? Joseph Du Chesne et le milieu local », *Sciences et savoir en Aquitaine à l'époque de Montaigne* (dir. A. Bouscharain, V. Giacomotto-Charra et S. Rommevaux-Tani), *Camenae*, 33, mai 2025.



Sciences et savoir en Aquitaine à l'époque de Montaigne, revue *Camenae* n°33 © 2025 by Anne Bouscharain, Violaine Giacomotto-Charra et Sabine Rommevaux-Tani is licensed under CC BY-NC-ND 4.

Violaine GIACOMOTTO-CHARRA

UN « NATUREL GASCON » ? JOSEPH DU CHESNE ET LE MILIEU LOCAL

Le médecin gascon Joseph Du Chesne a laissé derrière lui une ample œuvre écrite majoritairement en latin mais dont les textes vernaculaires ne sont pas absents. Parmi eux se trouvent le grand poème cosmologique et alchimique encore peu étudié du *Grand miroir du monde* (1587)¹, un volumineux traité sur la peste (1608)² et, juste avant cela, un régime de santé (1606), intitulé *Le Pourtraict de la santé*. Dans le numéro de *Camena* qui traitait de la géographie des humanistes, j'avais essayé de dégager la figure d'un Du Chesne médecin-géographe en montrant comment l'héritage hippocratique fermement revendiqué par Du Chesne, en particulier le modèle offert par le traité *Airs, eaux, lieux*, le conduisait à valoriser l'expérience viatique dans la formation du médecin⁴. Parce que, selon Hippocrate, la santé comme la maladie dépendent de facteurs locaux, c'est en parcourant le plus grand nombre de pays possibles que le jeune médecin peut devenir compétent. C'est ainsi qu'il se confronte à la diversité des pathologies et en découvre les remèdes locaux, en général les plus efficaces. Pour bien exercer cependant, il doit ensuite se sédentariser, exercer en un endroit dont seule la connaissance intime lui permettra de soigner au mieux ses patients parce qu'il respire le même air, boit la même eau, mange les mêmes aliments⁵. Cette défense de la valeur pédagogique fondamentale du voyage⁶ comme de l'importance de la connaissance du milieu local fait de Du Chesne un médecin géographe, mais aussi un médecin chorographe qui s'intéresse à la description locale, au petit territoire. C'est de ce point d'aboutissement, établi dans le précédent article, que je voudrais repartir ici, pour développer et examiner sous un angle un peu différent certains des éléments du régime que j'avais déjà dégagés⁷.

¹ J. Du Chesne, *Le grand miroir du monde*, Lyon, Barthélémi Honorat, 1587.

² Id., *De la peste reconnue et combattue, avec les plus exquis et souverains remèdes*, Paris, Claude Morel, 1608.

³ J. Du Chesne, *Le Pourtraict de la santé où est au vif représentée la Règle universelle et particulière, de bien sainement et longuement vivre*, Paris, 1606. Édition utilisée : Paris, Claude Morel, 1627.

⁴ « Un médecin géographe : voyages, chorographie et médecine pratique dans *Le pourtraict de la santé de J. Du Chesne* », « La géographie des humanistes, ou l'œil de la morale », s. d. S. Gambino-Longo, *Camena*, 14, 2012. Voir aussi nos articles : « Le régime de santé, vecteur de diffusion des savoirs nouveaux : l'exemple du *Pourtraict de la santé de Joseph Du Chesne* », *Formes du savoir médical à la Renaissance*, s. d. V. Giacomotto-Charra, J. Vons, Pessac, Presses de la MSHA, 2017, p. 231-257 ; « Prévenir et guérir à l'âge de la nature corrompue : *Le pourtraict de la santé de Joseph Du Chesne* », *Études de Lettres*, 299, *Représenter la corruption en France à l'âge baroque*, s. d. A. Paschoud, F. Lestringant, Presses de l'Université de Lausanne, 2015, p. 83-100 et « Un régime pour quel(s) prince(s) ? Le prince et son médecin dans *Le Pourtraict de la santé* de Joseph Du Chesne », *Pouvoir médical et fait du prince*, s. d. J. Vons et S. Velut, Paris, De Boccard, 2011, p. 89-106.

⁵ Il doit « connaître la situation de sa ville, ou lieu où il voudra habiter : s'il est en lieu montagneux, en : plaine ou en cousteaux : si le terroir est bourbeux ou sablonneux, pres ou loing de lac ou de marescage : assis sur une riviere ou sur le bord de la mer : du costé d'Orient ou d'Occident : battu du nort ou du midy. Faudra en outre observer la nature des eaux, et des vins, que tel lieu produit : et mesmes quels sont les bleds, fruitages, et autres nourritures : la façon de vivre des habitans : s'ils sont gens de travail ou faineants et paresseux, subjects à gourmander et s'enyvrer, ou à vivre sobrement » (J. Du Chesne, *Le Pourtraict*, p. 149-150).

⁶ Voyager permet au médecin de voir d'autres lieux et de rencontrer d'autres médecins, de connaître ainsi « ce qu'il y a de propre et particulier en leur pays, quelles maladies y sont ordinaires : quels sont les moyens et remèdes pour s'en garantir et guerir » (*ibid.*, p. 149).

⁷ Je reprendrai donc un certain nombre de citations qui figuraient déjà dans la troisième partie de cet article, qu'il s'agit ici de réexaminer plus en détails et dans un cadre plus spécifiquement consacré aux savoirs locaux et non plus à la « géographie des humanistes ».

Si le genre du régime de santé est, à la fin du XVI^e et au début du XVII^e siècle un genre en vogue, qui s'écrit désormais en vernaculaire parce qu'il s'adresse à des lecteurs qui ne sont pas médecins mais n'en désirent pas moins prendre soin de leur santé pour vivre vieux et mieux, celui de Du Chesne se distingue, comme je l'avais signalé, par la place singulière qu'il fait aux particularismes locaux. S'il n'est pas rare de trouver, au détour des pages d'un régime, quelques remarques sur les recettes ou produits du cru, en particulier ceux de la région d'exercice du médecin⁸, cette pratique est loin d'être prépondérante : un régime de santé cherche par définition l'universalité et, en s'appuyant sur les préconisations des médecins antérieurs, en particulier Galien, décrit les propriétés des aliments et des boissons, ou les méthodes pour bien dormir ou faire de l'exercice, de manière à ce que ces recommandations soient utilisables partout et par tous⁹. Du Chesne, comme ses confrères, revendique clairement cette universalité, du moins à l'échelle du royaume de France, en affirmant qu'il parlera « principalement de la façon de vivre, des pays et contrées de la France, et qui est la plus vulgaire et commune à un chacun »¹⁰.

Dans ce régime « français » pourtant, la Gascogne est partout. Le médecin la cite à tout propos, dès qu'il le peut, accordant à ses particularismes et à ses coutumes une place sans commune mesure avec celle des autres notations locales, pourtant nombreuses. Cet intérêt marqué peut paraître logique, mais il est en réalité paradoxal, car non seulement Du Chesne affirme à plusieurs reprises vouloir écrire en médecin français, c'est-à-dire à la fois en français et « en faveur de la France [s]a patrie »¹¹ (du moins dans la version française du texte, puisqu'une version latine paraît presque simultanément¹², elle aussi de la main du médecin¹³), mais aussi parce que, bien que Gascon et devenu en cours de carrière médecin du plus gascon des rois, Henri IV, ce natif de Lectoure a fait en réalité l'essentiel de sa carrière à Bâle, avant

⁸ Nicolas Abraham de La Framboisière, qui fait une partie de sa carrière à Reims, note par exemple – et sans surprise – qu'on « fait à Rheims du bon pain d'espace avec farine de seigle, miel et un petit de poyvre ou de canelle », *Le Gouvernement tres-necessaire à chacun pour vivre longuement en santé*, dans *Les Œuvres [...] représentées en forme de Republique*, Paris, veuve Marc Orry, 1613, p. 121. Sur ce point, voir aussi « Un médecin géographe... », note 100, p. 17.

⁹ Voir les travaux fondateurs de Marilyn Nicoud : « Ces régimes ne cherchent en aucune façon à adapter leur discours aux traits physiologiques ou sociaux d'un destinataire. Ils font plutôt montre d'un sens de la généralité, d'une volonté de standardisation qui tend à une certaine universalité, tout en cherchant le maximum d'efficacité dans une écriture souvent concise. L'uniformisation du ton et du propos en fait des sortes de *vade-mecum* utilisables par tous », M. Nicoud, *Les Régimes de santé au Moyen Âge*, Publications de l'École française de Rome, 2007 ; en particulier le chapitre VII. [Les écritures de la diététique](#), §16.

¹⁰ J. Du Chesne, *Le Pourtraict*, p. 203.

¹¹ Il l'affirme tout au début du régime (*ibid.*, p. 2) et le redit peu avant la citation précédente : « Or d'autant que comme François j'escriis particulièrement ce traicté pour servir à ma patrie, je parleray principalement de la façon de vivre, ... » (p. 203).

¹² « Amy lecteur, j'estimois te donner ce mien Pourtraict de la Santé, en François et en Latin, en un mesme temps : Mais l'imprimeur qui n'a peu fournir que d'une presse, ayant d'autres œuvres à Imprimer, n'en a eu le temps et le loisir. Ce qui me le faisoit desirer, c'estoit pour me parer des coups que quelques envieux pourront jetter contre moy, d'estre trop long et d'aventure trop ennuyeux, en recitant trop d'histoires, et mettant en avant trop grand nombre d'exemples sur un mesme sujet », *ibid.*, « L'auteur au lecteur debonnaire » (fol. â6r).

¹³ L'ouvrage paraît la même année, toujours chez Claude Morel, sous le titre : *Diaeteticon polyhistoricon. Opus utique varium magnae utilitatis ac delectationis, quod multa Historica, Philosophica et Medica, tam conservanda sanitati, quam variis curandis morbis necessaria contineat*. Les deux versions, destinées à des publics distincts, sont différentes l'une de l'autre, la version française comportant, comme le dit Du Chesne (note *supra*) plus d'historiettes, exemples et anecdotes afin de mieux toucher un lectorat non spécialiste. Sur cette autotraduction, voir S. Miglietti, « [Un caso di autotraduzione medico-scientifica nel rinascimento: il Pourtraict de la santé/diaeteticon polyhistoricon di Joseph Duchesne \(1606\)](#) », *Traduire – Tradurre – Translating. Vie des mots et voies des œuvres dans l'Europe de la Renaissance*, s. d. J.-L. Fournel et I. Paccagnella, Genève, Droz, 2022, p. 407-426.

de finir sa vie à Paris¹⁴. Quand il écrit son régime, il a donc quitté la Gascogne depuis plus de trente ans. Quelle peut être alors la signification de la sur-représentation de cette dernière dans son régime ? Que Du Chesne choisit-il de dire de « son » terroir ? Au-delà de ce que ce texte nous apprend sur la réalité gasconne de la deuxième moitié du XVI^e siècle, dont il faut sans doute peser la part de fantasmes, nous nous interrogerons sur ce que révèlent ces informations de la place faite à la notion de « terroir » et de milieu dans la pensée anthropologique et médicale de Du Chesne.

UN RÉGIME ATTENTIF AUX PARTICULARISMES

Conformément à la tradition médiévale des régimes de santé, celui de Du Chesne commence par affirmer sa portée universelle. Il s'agit d'un « regime de vivre, general, qui pourra s'adapter et approprier à toutes maladies et grandes et petites, servant à tous sexes, à tous aages et à toutes personnes, aux petits aussi bien qu'aux grands, et aux riches aussi bien qu'aux pauvres »¹⁵. Même si le Gascon fait partie des médecins sensibles au discours paracelsien et aux propositions de la médecine chimique¹⁶, le propos de son régime reste majoritairement traditionnel, fondé sur l'héritage hippocratique-galénique et arabe et l'examen successif de ce que l'on nomme les six choses non naturelles : les passions de l'âme, l'air, le sommeil et la veille, l'inanition et la réplétion. Il compile et cite parfois longuement, en les traduisant, les médecins de la tradition et tient d'abord un discours convenu, quoique souvent bien plus copieux et plus détaillé que celui de ses contemporains, trait distinctif qui est aussi celui de son très volumineux traité sur la peste.

À ce substrat commun et attendu, conforme au genre du régime tel qu'il s'est constitué dans les siècles précédents¹⁷, *Le Pourtraict* ajoute de très nombreuses observations plus personnelles, ponctuelles mais régulières, qui constituent un recueil inédit de remarques sur les coutumes locales, agricoles, alimentaires et parfois sportives à l'échelle nationale et européenne. On peut comparer pour exemple le traitement que réservent à la prune, fruit important car laxatif et purgatif, un régime de vivre anonyme publié en 1561, compilation basée sur « les bons auteurs », Du Chesne lui-même et La Framboisière, autre médecin d'Henri IV qui écrit son régime dans les mêmes années que Du Chesne – il est publié pour la première fois peu après le sien, en 1608.

Le régime des années 1561, typique, décrit la prune pour ses propriétés médicales :

Prunes sont froides au second degré, et humides au tiers. Toutesfois aucuns disent que les prunes douces sont plus prochaines à attrempance. Entre les prunes celles là sont les meilleures que nous appelons prunes de damas : combien qu'elles soient de petite nourriture. Les prunes douces nuisent en humectant l'estomac, elles tiennent le ventre lasche et flexible, deslient et adoulcissent la collere, et sont les prunes vertes plus solutives que les seiches. Les prunes vertes sont mauuaises, nuisibles et sans aucune nourriture. A ceste cause ne les doibt on manger si

¹⁴ Si Du Chesne, en effet, est né en 1546 à Lectoure en Armagnac et évoque un début d'étude à Bordeaux au détour de son régime (*Le Pourtraict*, p. 220), c'est à Montpellier qu'il poursuit, après un passage à Bordeaux qui dût être assez rapide, sa formation médicale, puis, converti au protestantisme, c'est à Bâle qu'il obtient en 1575 son doctorat de médecine. Après l'avènement d'Henri IV, il devient son médecin et ce n'est qu'alors qu'il s'installe définitivement à Paris, où il meurt le 20 août 1609. Sur la vie de Joseph Du Chesne, voir l'introduction de Lucile Gibert à son édition de *La Morcosmie*, Genève, Droz, 2009.

¹⁵ J. Du Chesne, *Le Pourtraict*, p. 9.

¹⁶ Sur cet aspect de son œuvre que nous n'aborderons pas du tout ici, voir principalement D. Kahn, *Alchimie et paracelsisme en France à la fin de la Renaissance (1567-1625)*, Genève, Droz, 2007, p. 235-270.

¹⁷ Sur l'histoire du genre, voir les travaux de M. Nicoud, qui restent essentiels : *Les Régimes de santé au Moyen Âge*, op. cit.

elles ne sont meures, car celles qui sont meures apaisent l'inflation du cœur, et repriment les humeurs colériques¹⁸.

La Framboisière s'intéresse d'abord aux propriétés médicales qu'il énumère rapidement, avant de signaler certaines variétés locales et de s'arrêter un peu plus longuement sur les pruneaux de son pays natal (il est rémois) :

Les prunes laschent le ventre ; les fraîches, plus, et les seches moins. Elles evacüent la cholere. Les prunes douces raffraichissent moins, les aigres et les aspres sont plus froides et humides, et plus astringentes que laxatives. Les plus excellentes sont celles de Damas, qui sont de trois sortes, noires, rouges et violettes. Les dattes tiennent le second rang, pour leur suavité. On fait grand cas en Provence des prunes de Brignoles, pour leur plaisant goust. On prise fort aussi les prunes de Pardigoygne pour leur grosseur, et saveur agreable. Les pruneaux de Rheims sont exquis, plus pour leur beauté que pour leur bonté. Car leur couleur bleuë est plus delectable à la veue que n'est leur goust agreable au palais. Ils ont tant soit peu d'aigreur et d'astriktion. On les appelle au pays, Nobertes¹⁹.

Du Chesne, quant à lui, consacre plus de trois pages au même fruit²⁰ et omet d'abord ses propriétés médicales, pour noter plutôt que les prunes « se peuvent nommer entre les meilleurs et savoureux fruicts, que nature produise pour le bien des hommes »²¹. Elles sont si variées qu'il est difficile d'en dresser la liste, précision qui justifie que le médecin s'arrête surtout aux prunes que l'on trouve en France, qui d'ailleurs sont de loin les meilleures du monde. Les critères du goût et du terroir sont ici déterminants : il mentionne presque en passant « celles, qu'on appelle damascines ou damaisines plus douces qu'aigres qui ne laissent pas bien le noyau » et pense qu'il s'agit là « de celles dont Galien et autres anciens font mention, et qu'ils loüent tant, qui croissoient en Damas en Sirie » et que nous avons depuis importées via l'Italie :

On leur donne une vertu laxative : aussi les apoticares en font bonne provision, et avec leur jus ou poulpe passée par un tamis, en font leur Diaprunis simple, et le *diaprunum lenitium*, ou *diadamascenum* de Nicolas, qui sont purgatifs propres aux fievers ardentes et provenans d'une humeur acre et bilieuse, et que tel remede contempere, et purge doucement²².

La suite n'a plus rien de médical. Il note que ces prunes à usage médicinal « sont des moindres en bonté et goust savoureux » et qu'il existe d'autres prunes de Damas bien plus savoureuses :

Entre icelles les grosses prunes de damas noir sont les plus saines, bien qu'elles ne soient du tout si succrines : d'autant qu'on ne les trouve jamais vereuses comme les autres, et par consequent ne sont si subjectes à se corrompre.

Il se trouve en outre en nostre France quantité de prunes perdigon, des prunes Roy, imperiales, et dates, qui sont les fruicts en tel genre, les plus delicieux qu'on scauroit trouver.

Le terroir de la ville de Tours (qu'on nomme le Jardin de France) rapporte des pruneaux doux, qu'on confict au four, ou au Soleil, qui sont d'une bonté inestimable. Des presens qu'on en faict en ceste ville de Paris, on en use dans les bonnes maisons tout le Caresme mesmement, au commencement de table : on les cuict dans de l'eau [etc.]. Il y a une petite ville en Gascongne

¹⁸ [*Regime de vivre, et conservation du corps humain*](#), auquel est amplement discours des choses naturelles, et de tous vivres qui sont communement en usage, avec plusieurs receptes bien approuvées, le tout nouvellement recueilly des bons auteurs, tant anciens que modernes, Paris, Vincent Sertenas, 1561, fol. 61.

¹⁹ N. Abraham de La Framboisière, *Le Gouvernement*, p. 143-144.

²⁰ J. Du Chesne, *Le Pourtraict*, p. 387-390.

²¹ *Ibid.*, p. 387.

²² *Ibid.*, p. 388.

pres de Montauban nommée Saint Antonin, le terroir de laquelle produict ces prunes noires aigres douces, qu'on transporte en diverses regions : et est presque incroyable du grand trafic qui s'en fait en ce terroir, et aux environs : j'ay ouy asseurer qu'il surpassoit le prix de plus de cent mille escus. Je vous le donne pour le mesme prix que je l'ay acheté.
Il nous vient aussi de Provence d'un lieu nommé Brugnoles des prunes [...] ²³.

L'amplification du propos et la différence du contenu par rapport au régime de 1561 sont nettes. Du Chesne resserre par ailleurs progressivement la focale sur le village de Saint-Antonin, dont on peut noter qu'il exporte ses prunes quand il nous en « vient » de Brignole, les verbes de mouvement trahissant ici un Sud-Ouest qui est le point géographique de référence. Les détails donnés sur les prunes de Saint-Antonin, jusqu'à leur prix qui en fait un objet précieux, sont appuyés sur l'expérience personnelle ou au moins un ouï-dire de proximité, même si le médecin met en doute ce prix faramineux. La Framboisière, qui avait sans doute lu Du Chesne au moment d'écrire son propre régime, a suivi peu ou prou le même plan, en résumant le texte et en supprimant la Gascogne pour la remplacer par Reims, signe des enjeux identitaires et de notoriété croissants liés à la production de ces régimes en français dans l'entourage royal.

Cet exemple permet de prendre la mesure de la place de l'observation et du recueil des savoirs locaux dans le régime de Du Chesne, qui apparaît ainsi comme un véritable conservatoire des us et coutumes alimentaires, et peint de la France et de l'Europe, au tournant du XVII^e siècle, un portrait gourmet. Lyon est la capitale du cardon ²⁴, tandis qu'Orléans nous envoie ses pâtes de coing ²⁵ ; le meilleur bœuf vient d'Angleterre et de Hongrie ²⁶ ; il faut utiliser de l'huile d'olive italienne ou espagnole ²⁷ et les Allemands, comme l'avait remarqué Montaigne, se chauffent avec des poêles ²⁸ et apprécient la bouillie ²⁹, tandis que les Strasbourgeois ont un amour immodéré du chou sous toutes ses formes ³⁰, ou que les Italiens aiment les plantes un peu amères comme la chicorée ³¹. Quant aux habitants du Nouveau Monde, ils mangent, comme on le sait, de la chair humaine ³². La partie diététique du régime se transforme ainsi en un véritable livre de cuisine, où l'on apprend comment s'accommodaient communément la plupart des viandes et poissons et quelles étaient les petites manies culinaires de chacun.

²³ *Ibid.*, p. 389.

²⁴ *Ibid.*, p. 378.

²⁵ « La ville d'Orléans nous suppedite en France, toutes ces diverses sortes de cotignats, bons à la bouche, et pour la conservation de la santé » (*ibid.*, p. 401).

²⁶ *Ibid.*, p. 413.

²⁷ Du Chesne note que le goût n'en plaît pas à tout le monde, mais qu'on en fait venir d'excellentes de « Provence, Languedoc, voire d'Espagne » et que Plinie, lui, recommandait surtout les huiles italiennes (*ibid.*, p. 485). Il en recommande l'usage de préférence au beurre car elle se conserve mieux (p. 486).

²⁸ « En Allemagne ils ont leurs poisles qui peuvent contemperer l'air froid, de sorte qu'ils font de l'Hyver un Printemps et un été » (*ibid.*, p. 182).

²⁹ « On use en Allemagne ordinairement d'une façon de bouillie, qu'ils appellent Haermous, faicte du grain d'avoine mundé, cuite avec de l'eau, ainsi qu'on fait un orge mondé : viandes qu'ils estiment saine » (*ibid.*, p. 206).

³⁰ « Il en y a de grandes campagnes toutes plaines en Alsatie ou pays de Strasbourg : on les preserve en ce pays là tout le long de l'hyver, dans des fosses ou creux de terre : on en sert en potage, et en salade hachez fort menu : mais je trouve quant à moi que c'est une mauvaise et mal saine nourriture, que le chou cabu » (*ibid.*, p. 376).

³¹ « On en fait une salade un peu amere, mais tres-propre pour rafreschir. Telle sorte de salade est fort frequente, et comme un delice, entre les Italiens » (*ibid.*, p. 372).

³² *Ibid.*, p. 202.

US ET COUTUMES DE GASCOGNE ET DES PAYS ENVIRONNANTS

Dans ce riche panorama géographique, la Gascogne se taille la part du lion. Du Chesne se montre à son sujet beaucoup plus précis que pour les autres terroirs, souvent saisis de manière très globale (Lyon, Tours, la Provence, l'Italie, l'Allemagne...), citant non seulement des villages divers ou de petits « pays », mais aussi tout un ensemble de traits caractéristiques qui excèdent amplement la question alimentaire. *Le Pourtraict* a, de ce fait, un intérêt linguistique réel, car il donne à plusieurs reprises les noms gascons des spécialités, mais aussi les appellations locales de produits plus communs.

Il est intéressant de noter d'abord que Du Chesne ne parle pas de tout et que l'on ne trouve pas nécessairement dans le texte ce que l'on s'attendrait à y trouver. Le vin, par exemple, substance traditionnelle de la pharmacopée depuis l'Antiquité, qui fait l'objet d'abondantes remarques de la part de la majorité des médecins et qui bénéficie d'un traitement isolé dans le régime³³, n'est pas abordé sous un angle spécifiquement local, alors que l'on connaît le poids écrasant du vignoble bordelais et aquitain au Moyen Âge et à la Renaissance³⁴. C'est sans doute le signe que, sur ce sujet crucial, Du Chesne pense d'abord en médecin, mais aussi qu'il regarde le terroir avec des yeux d'anthropologue : il y sélectionne ce qui lui paraît caractéristique et déterminant, ou important par rapport à d'autres lieux (par exemple les fougères et les châtaignes du Limousin³⁵), mais aussi ce qui en fait un « bon » terroir, alors que le vin est produit partout en France et en Europe. Il se contente donc de signaler la qualité des vins des Graves, parfaitement équilibrés, comme le sont ceux de Beaune pour la Bourgogne³⁶, mais on note, au détour des remarques, que les vignes, dont il ne parle presque pas, sont omniprésentes dans le paysage dont elles constituent la toile de fond.

L'Aquitaine de Du Chesne se présente avant tout comme un verger et, déjà, comme une terre où l'on affectionne l'oie grasse et le cochon de lait. Les remarques sur les fruits sont particulièrement nombreuses. Outre les prunes de Saint-Antonin, la Gascogne donne, dit-il, d'extraordinaires figures :

Notre Gascongne abonde particulièrement en ceste sorte de fruict, autant ou plus qu'autre province de la France et d'ailleurs. Ce fruict ayme un air contemperé, tel que celui de Gascongne. Toutes les vignes sont plaines de petits figuiers, l'ombre desquels ne nuict point aux raisins. Il y en a d'infinies sortes, des blanches, des noires, vertes, pourprés, rougeastres, pasles et entremeslées de diverses couleurs³⁷.

³³ Le régime de Du Chesne est structuré de manière inhabituelle. Une première partie traite uniquement des passions de l'âme (l'un des six non naturels), la deuxième partie traite des cinq autres non naturels en général, dont un long chapitre sur le « vin et autres breuvages ou boissons nécessaires » (p. 216), puis de l'eau (p. 234), c'est aussi là que l'on trouve un chapitre séparé sur le pain (p. 203-215) et surtout un très volumineux chapitre sur l'exercice (p. 290-334). La troisième partie revient sur le régime diététique et détaille tous les aliments, « herbages », fruits, chairs, poissons, épices, etc.

³⁴ Sur ce sujet, voir les travaux de Sandrine Lavaud : outre de nombreux articles constituant des études locales sur tel ou tel vignoble, elle a aussi publié *Bordeaux, vignoble millénaire*, avec Ph. Roudié et G. Aubin, Bordeaux, L'Horizon Chimérique, 1996 (rééd. 2013) et *Bordeaux et le vin au Moyen Âge. Essor d'une civilisation*, Bordeaux, Sud-Ouest, 2003.

³⁵ « Au pays de Lymosin, et en quelques endroits de Perigord (où y a abondance de chataignes) on en fait du pain, dont les paysans et commun peuple se repaist. » (J. Du Chesne, *Le Pourtraict*, p. 206) ; « ...aussi bien que les Chataignes, qui nourrissent au demeurant beaucoup dont on fait mesme du pain en Limosin, Perigord, où elles abondent ainsi qu'en avons parlé plus à plain cy dessus » (*ibid.*, p. 405).

³⁶ « Il y a en a d'autres qui tiennent le milieu, comme sont en France les vins de Grave, et de divers autres lieux de Gascogne », comme ceux « de Beaune en Bourgogne » (*ibid.*, p. 219).

³⁷ *Ibid.*, p. 393.

Ces figues sont si nourrissantes que, signe que la Gascogne est un véritable pays de cocagne, « les gardiens de vignes [...] s'engraissent démesurément, ne mangent que des figues et raisins avec du pain, en temps de vendange » ; leur abondance est telle qu'on peut en nourrir les cochons³⁸. Prunes et figues, ainsi, semblent plus importantes que le raisin qui n'est mentionné qu'en passant³⁹. On apprend également qu'on y cultive le melon (mais comme en Languedoc, Provence, Dauphiné, Lyon, Tours et Châtellerauld⁴⁰) et qu'on y trouve abondance particulière de grenades⁴¹.

Le texte devient particulièrement intéressant quand il donne les appellations locales des fruits (et parfois les recettes pour les préparer⁴²) et révèle certaines particularités phytonymiques, comme cette caractérisation des pêches à noyau adhérent ou non-adhérent en pêches mâles et femelles⁴³ :

Il en y a de deux sortes, masle et femelle : la femelle laisse l'os facilement, et c'est ce qu'on appelle en Gascongne Persegue, qui a la chair mollasse et douçastre : bref qui est beaucoup plus corruptible que le masle, qu'on nomme Persec : plus gros que la femelle, beaucoup plus odorant, de couleur rouge, vermeille, tendant sur l'orangé, ayant la chair beaucoup plus dure et savoureuse que la femelle : chair qui est de couleur vermeille ou dorée, et fort adhérente à son os. C'est un délicieux manger ou cru, mis en rouelles avec un peu de vin [comme on le sert ainsi ordinairement en Gascongne] ou cuit dans la braise et succhré⁴⁴.

Il y a en revanche peu de choses sur les légumes locaux, sinon quelques précisions inattendues, comme sur la salade de concombres : « aucuns (en Gascongne mesmement) y meslent de l'ongnon en rouelles, qui sert comme de correctif à la trop grande froideur dudit concombre »⁴⁵. Le goût pour l'oignon est d'ailleurs considéré comme une spécificité locale puisque puisqu'on ajoute également au merlu frit « en Gascongne un peu d'oignon, et de la

³⁸ « La mesme espreuve se voit en nostre Gascongne ordinairement : voire on engraisse les pourceaux desdites figues, tant il y en a en abondance » (*ibid.*, p. 395).

³⁹ « Entre les raisins, les muscats de Frontignan sont les plus délicieux. En Gascogne on en mange aussi de très bons, et des blancs et des rouges vermillés » (*ibid.*, p. 395).

⁴⁰ *Ibid.*, p. 391.

⁴¹ « ... en Gascongne mesmement en abondance, ou les vergers, les jardins, les vignes et leurs hayes sont plaines de grenadiers. » (*ibid.*, p. 402). L'usage fréquent des grenadiers est décrit par Olivier de Serre, qui signale aussi leur utilisation en haies : « car une race de Grenades petites, mise dans un jardin bien cultivé, rapportera fruit plus gros, qu'une de grande, plantée en lieu laissé en frische. Cela se remarque tous les jours ; à la différence des Grenades croissans es arbres cultivés au Verger, à celle que portent les hayes, qu'en plusieurs lieux l'on dresse pour closture », *Le Theatre d'agriculture et mesnage des champs*, éd. utilisée : Genève, Matthieu Berjon, 1611, p. 840.

⁴² Outre ce qui est dit des pêches au vin, dessert toujours prisé, il note ceci sur les noisettes : « outre que les noisettes sont bonnes à manger, estant fraîches comme elles sont en esté : on en use estant seiches, et les mesle-on avec raisins de quaisse, et les figues, par toute la Gascongne : c'est un des desserts d'hiver et mesmement de Caresme » (*ibid.*, p. 398).

⁴³ La distinction entre pêche mâle et pêche femelle, appellation peu répandue, est attestée dans de rares textes anciens d'horticulture et surtout dans les dictionnaires des différents parlers de la famille occitane ; il semblerait que ce soit donc un phytonyme occitan. Le terme « pêche femelle » désigne la pêche proprement dite (avec une peau duveteuse et un noyau non-adhérent), tandis que l'appellation « pêche mâle » correspond à la pêche dite aujourd'hui Pavie, à noyau adhérent, comme l'explique Du Chesne. On peut trouver, outre les dictionnaires papier, une documentation facilement accessible sur le site <https://www.perlogascon.com/> qui donne encore les définitions suivantes : « Pêche 'femelle' [à noyau non adhérent] : *perbegue*. Pêche Pavie [pêche « mâle », dont la chair adhère au noyau] : *perhec* ». Le pêcher se nomme *perbegué*. Sur ces questions générales de phytonymie et l'usage de distinctions mâle/femelle propres à l'occitan pour les arbres fruitiers (mais malheureusement pas celle-ci), voir Josiane Ubaud, « [De quelques problématiques liées à la phytonymie occitane](#) », *Géolinguistique*, 21, 2021. DOI : 10.4000/geolinguistique.5977.

⁴⁴ J. Du Chesne, *Le Pourtraict*, p. 396.

⁴⁵ *Ibid.*, p. 390.

moustarde »⁴⁶. De même, le chapitre sur les viandes contient moins de détails, mais on y relève quelques particularismes intéressants. Du Chesne s'abstient de donner la liste de « tous les oiseaux de riviere bons à manger, dont les marescages qui sont pres la mer fournissant, la Xaintonge, païs de Rochelois et le bas Poictou » au prétexte que ce serait trop long⁴⁷, et apporte une série de précisions :

Les petits cochons de laict, c'est une viande savoureuse et fort nourrissante, rostie et mangée à disner : c'est une des friandises de Gascongne. [...] L'usage de l'oye domestique est fort commun, en Gascongne mesmement : car il y a tel Gentilhomme qui en a trois ou quatre mille de rente. Elles se soulent de grains dans les aires où on bat le grain tout à descouvert le long de l'esté. C'est où elles s'engraissent, de sorte qu'elles ont plus de deux doigts de graisse⁴⁸.

L'ortolan est lyonnais, mais en Gascongne « il y a de mesme quantité de petits oyselets qui s'engraissent des meures, des haies, et des figues des vignes qui estant gras font un tres-bon manger pour le malades ». Enfin, les pigeons se trouvent en grande quantité « en Chaslosse et en Gascogne principalement », car ils descendent des Pyrénées⁴⁹ ; il faut aussi noter qu'on engraisse les tourterelles⁵⁰. On trouve enfin les poissons et fruits de mer qui font toujours la renommée de la cuisine locale de nos jours : « Le creac » (l'esturgeon), que l'on « prend vers Bordeaux, d'autant qu'il remonte dans les eaux douces comme est la Garonne »⁵¹, les huîtres « entre lesquelles les huîtres de gravette, qu'on appelle, qui sont petites, et qu'on trouve vers la Rochelle et Bordeaux sont les meilleures. Elles se mangent en hyver »⁵², et l'aloze :

L'aloze est appelée colac en Gascongne. Celui de la riviere de Garonne est un excellent manger. On le met en darnes ou rouelles, comme le saulmon, et le cuit-on entre deux plates avec le beurre ou l'huile, l'espace et le laurier ou bien on le grille, et le met-on en apres au beurre avec de la sauce verte. S'il est vrai colac, ou vrai aloze, c'est une bonne viande, qui est en sa saison vers Pasques, et demeure en sa bonté quelques mois : nous avons dit, s'il est vray colac, d'autant qu'il y a un poisson qui lui ressemble en toute sorte quant à la forme extérieure, qu'on appelle à Bordeaux Agate, poisson plein d'arestes, qui n'a la chair ni ferme, ny si savoureuse à peu près que le colac⁵³.

Il note aussi que l'on prend « sur la riviere de Lot en Gascongne, de petites anguilles qu'on sale, et qu'on transporte bien loin, pour en user le Caresme et autres jours maigres, tant elles sont bonnes au goust »⁵⁴.

Un des passages les plus remarquables est celui qui concerne le pain et toutes les préparations à base de farine, où l'on trouve déjà attestés les noms de diverses préparations traditionnelles dont il est souvent difficile de dater l'apparition, faute de documents fiables⁵⁵. Du Chesne cite en particulier la *mique* des périgourdins⁵⁶ et les *armotes* gasconnes :

⁴⁶ *Ibid.*, p. 460.

⁴⁷ *Ibid.*, p. 416.

⁴⁸ *Ibid.*, p. 419, 423, 427.

⁴⁹ *Ibid.*, p. 429.

⁵⁰ « Les tourterelles engraisées, comme on les engraisse en Gascogne avec du millet, font un tres-bon manger de facile digestion » (*ibid.*, p. 427).

⁵¹ *Ibid.*, p. 461.

⁵² *Ibid.*, p. 462.

⁵³ *Ibid.*, p. 467.

⁵⁴ *Ibid.*, p. 474.

⁵⁵ On peut ajouter à la liste des termes gascons déjà mentionnés « les gougeons, dits en Gascongne trogants » (*ibid.*, p. 472).

⁵⁶ Elle est signalée par Cotgrave dès 1611 : « *A kind of bastie pudding* », mais c'est le seul des dictionnaires anciens à donner ce terme. Le mot est toujours usité, en particulier en Limousin. La recette n'a pas varié.

Au pays de Bearn, et quelques lieux du haut Armagnac, le pain du millet est commun : et en fait-on de trois sortes, principalement : l'un est dite millas, qu'on fait avec sa farine (passée et séparée du som) dont on fait paste avec de l'eau, comme d'un autre pain : laquelle paste salée et fermentée, est cuite au four et reduite en pain dont les paysans usent et s'en repaissent d'ordinaire : le goust en est un peu doux, assez bon et nutritif, mais on s'en lasse à la longue.

La seconde sorte du pain fait de millet, s'appelle en Gascogne miques : qui sont petites boules rondes, et grosses comme des boules de palemaille, faictes de ladite paste, bouillies et cuites dans l'eau : C'est le déjeuner des petits enfans, qui n'est que de la valeur d'un dernier.

La troisieme, c'est ce qu'on appelle brazaire dont on use aux deserts, et est viande assez delicieuse et savoureuse au goust : on l'appelle brazaire, d'autant qu'on fait cuire un pain quarré qu'on en fait, et long d'un pied, et espais de deux travers de doigts, enveloppé de toutes parts avec des feuilles de choux, dont on couvre tout le pain dans la braise du feu ordinaire⁵⁷.

Comme pour mieux attester de leur valeur, il rapporte ces pratiques locales au savoir transmis par les médecins antiques, dont il a longuement exposé les prescriptions :

Vous avez veu (sur le pain de millet) les trois sortes de cuire le pain, dont parle Actuar, et les autres anciens comme disions tantost : à sçavoir au four, en l'eau, et sous la braise. On fait aussi en Gascogne, de la farine dudit millet, une façon de bouillie, destrempant la dite farine avec la seule eau, la faisant bouillir sur le feu, jusques à consistance de bouillie : et l'assaisonnant avec du sel : on appelle cela en Gascogne armotes, dont les paysans usent avec delices : En aucuns endroits on la cuit avec du lait⁵⁸. Galen en son dit livre Des facultez des aliments, chapitre du millet : décrit ceste façon de bouillie, faite avec la farine du millet, dont les rustiques usent aussi anciennement⁵⁹.

Le fromage, en revanche, donne lieu à un long développement mais qui est pour l'essentiel appuyé sur les enseignements de Galien et de nombreux exemples antiques. La Gascogne n'est pas une terre de fromages, et cela se sent. Du Chesne mentionne le brie, pour la région parisienne, et signale simplement qu'on mange beaucoup de fromage en Savoie⁶⁰.

Le médecin dresse donc un tableau apparemment fiable et bien documenté des pratiques culinaires aquitaines, qui témoigne d'un vrai souci du détail et d'une importante collecte d'informations. Son régime est l'occasion d'écrire un petit traité régional touchant les us et coutumes, qui dépasse largement la question médicale. La Gascogne n'est pas seule à en bénéficier, mais exactement comme des descriptions chorographiques précises peuvent soudain focaliser le regard dans une évocation géographique plus générale, elle reçoit un traitement de faveur au sein d'une évocation déjà remarquablement variée des pratiques européennes en matière de pêche, d'apprêt des viandes ou de recours aux épices.

UNE CONSTRUCTION POLITIQUE

Ce soin indéniable pris à donner de la Gascogne chère au cœur du médecin une image précise n'est pas seulement la trace de l'intérêt d'un médecin pour sa terre natale et de la

⁵⁷ J. Du Chesne, *Le Pourtraict*, p. 205.

⁵⁸ On fait de même encore en Limousin une bouillie de sarrasin soit à l'eau, soit au lait, que l'on nomme la pou.

⁵⁹ J. Du Chesne, *Le Pourtraict*, p. 205-206. Il y revient plus loin : « En Gascongne, on fait des armotes qu'on appelle des farines de millet et lentilles » (*ibid.*, p. 381).

⁶⁰ Voir *ibid.*, p. 338-343.

connaissance qu'il en a, ni même la nostalgie d'un paradis perdu, elle se révèle aussi discrètement mais nettement politique. À plusieurs reprises en effet, Du Chesne, qui mentionne pourtant souvent « notre France », semble oublier qu'il parle en médecin du roi et laisse échapper des considérations sur « la France », de la même manière qu'il parle de l'Italie ou de l'Allemagne. Elle semble alors vue comme un pays étranger. Ainsi de ce passage sur les escargots :

J'enroole les limaçons qui ne sont, au dire du commun, ni chair ny poisson, au dernier rang de ma longue legende des poissons. En Italie et en Gascongne, on en fait plus de cas qu'en France : Car on tient en ce pays-là les limaçons pour une viande appetissante et delicieuse, quand ils sont bien apprestez : ceste viande y est fort commune et ordinaire, en lieu que plusieurs en France ne sçavent que c'est : et on presque horreur d'en voir manger seulement, ains d'en voir apprester⁶¹.

Ici, la France s'oppose bien sûr à l'Italie, mais elle semble aussi ne plus tout à fait inclure la Gascogne.

Ce glissement ponctuel est renforcé par le fait qu'il arrive à Du Chesne d'exhiber les traits distinctifs d'une autre contrée sous une forme qui peut paraître caricaturale :

Je ne fais pas exprés mention, ny des morilles, ny des champignons, dont y a diverses sortes et dont plusieurs sont si frians qu'ils les mettent en confiture [mesme à Lyon] pour en manger en Hyver : d'autant qu'il vaut mieux que telles viandes [qui sont fruicts et excremens de la terre] demeurent tousjours sur terre, ou souz terre, que de les servir sur les tables, ou estre admis dans un regime de vivre, pour les sinistres accidens, qui en surviennent souvent⁶².

Cette répulsion pour les produits souterrains explique peut-être que les truffes ne lui inspirent aucune remarque locale ; en bon médecin, il constate qu'elles ont des effets aphrodisiaques mais « sont de difficiles digestion et provoquent des vens »⁶³. Un seul champignon échappe à sa réprobation, mais il faut dire qu'il pousse en Gascogne, ainsi qu'en Bourgogne, toutes deux terroirs viticoles reconnus, et que la plume du médecin rapproche à plusieurs reprises. Champignon de printemps et de « bon terroir », le mousseron n'est donc pas vraiment un champignon :

Entre ce genre de champignons les moins nuisibles, et qui à la verité d'ailleurs, est un manger fort plaisant et delicieux au goust, ce sont les mosserons : Ils viennent au printemps, au lieu que les ordinaires se trouvent en Automne : Ils croissent aux bons terroirs, et s'en trouve particulièrement quantité en Gascogne et en Bourgogne, où on en sert par delices⁶⁴.

Comme par un effet de miroir, Du Chesne s'attache aussi à renverser de manière positive les stéréotypes pour lesquels les Gascons sont parfois objets de moquerie :

Les aulx ont une mesme propriété, c'est en outre la theriaque des vilageois en Gascongne contre les pestes et le mauvais air : les enfans qui en usent ne sont jamais sujets aux corruptions et vermines. Il n'y a que la senteur qui est du tout fascheuse et insupportable : estans cuits en la braise ou en l'eau ils perdent beaucoup de leur acrimonie. C'est ainsi qu'on les sert les jours maigres le matin au commencement de

⁶¹ *Ibid.*, p. 476-477.

⁶² *Ibid.*, p. 406.

⁶³ *Ibid.*, p. 405.

⁶⁴ *Ibid.*, p. 405.

table en Gascongne. L'usage en rend les hommes plus forts et vigoureux, tesmoin qu'on en fait user à ces fins aux esclaves dans les galeres, mesme quand ils leur veulent faire faire quelque grand effort⁶⁵.

Ce motif fait écho aux développements sur l'activité physique, passage remarquable et singulier dans la littérature médicale de l'époque au cours duquel Du Chesne célèbre l'habileté sportive des Gascons (exceptionnelle, on l'aura compris) à divers jeux de force ou de rapidité⁶⁶.

C'est ainsi dans ces moments où Du Chesne souligne presque caricaturalement la singularité gasconne que la différence avec « la France » se fait plus nettement visible : les « bulbes et racines, les porreaux, les ongnons, et les aulx » sont « viandes » particulièrement « communes et usitées comme elles sont en Gascogne », mais si « c'est chose fort usitée, voire en la France, de faire cuire le blanc des porreaux avec un bon chappon, dont on fait potage », « on n'use pas volontiers en France des desdits porreaux, si ce n'est en potage. En Gascogne on les mange tous crus avec du miel »⁶⁷. Du Chesne confesse comme à contre-cœur qu'en réalité il n'est pas grand amateur de poireau cru (« Pour en dire ce qui en est, je n'en approuve pas l'usage de ceste façon »), mais on peut se demander si ce n'est pas une réticence toute rhétorique qui n'aurait d'autre but que de rendre plus remarquable l'existence d'une race de Gascons aux enfants exempts de maladie et aux hommes « forts et vigoureux », dont la force virile se traduit précisément par la capacité à croquer tout crus des poireaux dès potron-minet, quand les Parisiens ne les tolèrent qu'en potage, amollis et affadis. En un cercle vertueux, la vigueur apportée par l'ail ou le poireau gascons permet aux hommes du cru d'entretenir et d'augmenter les qualités ainsi acquises.

Il ne s'agit manifestement pas d'une simple poussée de chauvinisme ou d'un effet de la vantardise bien connue des Gascons, car il est difficile de ne pas faire une lecture politique de telles remarques. *Le Pourtraict* dessine d'abord une Gascogne idéale dont les traits distinctifs sont à la fois accusés et soigneusement choisis pour en faire l'héritière de la tradition antique et le point d'arrivée de la *translatio imperii*. On peut noter en effet que cette Gascogne au climat heureusement marqué par un « air contemperé »⁶⁸, gage en soi de santé et d'abondance, présente des caractéristiques nettement méditerranéennes : elle abonde en figues et grenades, qui semblent y pousser spontanément dans les vignes qui couvrent son territoire, ce qui en fait l'héritière directe des grandes civilisations méditerranéennes, au premier rang desquelles Rome. Les sports que pratiquent ses habitants, de même, conservent dans leur simplicité le geste des anciens, tel le jet de pierre :

On attribué l'invention du ject de ladite pierre à Perseus. Ceste sorte d'exercice à qui plus jettera et fera aller loin la pierre (bien pesante) est encore usitée en plusieurs lieux, mesme en nostre Gascogne.

Ou celui du javelot, même s'il a été remplacé par le tir à l'arc ou à l'arbalète :

En lieu des dards qui sont assez longs, on a usé des flesches et de traicts, et des arcs, et des arbalestes, pour les tirer, qui est un exercice fort frequent aujourd'huy, mesme en nostre Gascongne, qui entre toutes autres nations, semble avoir retenu le plus de traces de l'antiquité, en toute sorte d'exercices⁶⁹.

⁶⁵ *Ibid.*, p. 380.

⁶⁶ Voir « Un médecin géographe... », p. 11 et 15.

⁶⁷ J. Du Chesne, *Le Pourtraict*, p. 379.

⁶⁸ *Ibid.*, p. 394.

⁶⁹ *Ibid.*, p. 310 pour les deux citations.

Les fruits qu'elle produit comme les sports qu'on y pratique, conjugués avec la vigueur de ses hommes qui, tels les anciens Romains de la République, préfèrent manger oignons et raves à peine cuits, gage de leur sobriété, de leur frugalité et de leur ascétisme contre la « mollesse » d'une civilisation qui dégénère⁷⁰, en font l'héritière directe d'une Rome aux citoyens définis par une frugalité mythique. On voit ici comment une habitude alimentaire peu compatible avec la vie sociale raffinée (la vie de cour ?) est pourtant la garantie d'un homme (roi ?) solide et dont la descendance vivra, véritable héritier, par toutes les fibres qui le constituent (y compris celles des poireaux) du rude mais valeureux modèle romain, contre le modèle « français » d'une race de rois affaiblis qui s'éteint à force de mollesse et de délicatesse dans un Royaume à feu et à sang⁷¹.

Le propos, sous-jacent la plupart du temps dans le régime, se fait parfois explicite, ce qui permet d'avoir ainsi la clef de l'ensemble. La longue peinture du modèle du chasseur, qui vient compléter celle de l'athlète, fait explicitement de la chasse un « exercice viril, ou propre pour les hommes [...] comme la danse estoit plus propre et convenable aux femmes », et rappelle que c'est un sport royal puisque Charlemagne lui-même a chassé jusqu'à ses vieux jours⁷². La longue liste des chasseurs illustres ainsi évoqués n'a d'autre fonction que de porter au sommet un illustre Gascon⁷³ :

Qu'avons-nous affaire pour la decoration de l'exercice de la chasse de nous servir, et recherche les exemples d'un Alexandre le Grand, d'un Antiochus, d'un Mithridates, d'un Charlemagne, et tels autres, qui ont esté les premiers et plus grand Monarques de leur temps, tous grands guerriers et grands chasseurs veu que nous pouvons faire voir en un seul grand HENRY quatriesme, le Monarque des François, vivant encore aujourd'huy, estouffées toutes les grandeurs et victoires de tous autres⁷⁴.

De même que, pour revenir à nos oignons, le médecin signale discrètement que c'est aussi manifestement la nourriture du roi, que l'on reconnaît à son qualificatif (« des plus grands ») mais aussi à son odeur déjà légendaire :

Plusieurs, voire des plus grands, mangent aussi les jeunes ongnons, et en salade et tout cruds avec du sel pour aiguïser leur appetit : Ce que j'approuverois sans la mauvaise senteur qu'ils laissent, pourveu qu'on n'en fit pas un ordinaire⁷⁵.

La saine Gascogne de Du Chesne, qui n'a ni la folie incompréhensible des Lyonnais avec leurs morilles, ni la faiblesse des Parisiens avec leurs bouillons, est évidemment le terroir de

⁷⁰ Sur ce point voir en particulier Y. Roman, « [Le mou, les mous et la mollesse ou les systèmes taxinomiques de l'aristocratie romaine](#) », *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, s. d. J. Leclant, A. Vauchez, M. Sartre, *Cahiers de la Villa Kérylos*, 19, 2008, p. 171-186 et D. Tilloy-d'Ambrosi, « [Manger sain, manger romain](#) », *Kentron*, 35, 2019. DOI : 10.4000/kentron.3362.

⁷¹ Sur l'importance de la notion de mollesse, voir le très intéressant volume dirigé par D. Maira, *Molleses renaissantes. Défaillances et assouplissement du masculin*, Genève, Droz, 2021.

⁷² J. Du Chesne, *Le Pourtraict*, p. 381.

⁷³ « Plutarque nous fait voir comme un Alexandre le grand, un Antochius, et autres grands estoient si addonnez à l'exercice de la chasse, que mesme sans craindre ny peine, ny labeur, ils s'exposoyent souvent à beaucoup de grands perils et dangers » (*ibid.*, p. 320).

⁷⁴ *Ibid.*, p. 321.

⁷⁵ *Ibid.*, p. 379-380.

prédilection où a poussé Henri le Béarnais⁷⁶ qui, tout rude et sentant l'ail qu'il fût, a su seul ramener la paix, annexant en quelque sorte la France déchirée à une Gascogne paradisiaque.

En témoigne une ultime anecdote que l'on peut verser au dossier de cette Gascogne qui légitime l'image du nouveau roi de France et en garantit la bonne constitution physique mais aussi morale. Elle concerne l'éloge de la sobriété en matière de vin, passage qui explique certainement pourquoi Du Chesne minore la place du vin dans son paysage aquitain, alors qu'il signale la place de la vigne. Il s'agit de l'histoire d'un bien nommé Pyrrhnicule le Gascon, que Du Chesne a puisée chez Adriaan Van Baerland (*Adrianus Berlandus*) :

Cestuy dont est question s'appellait Pyrrhniculus Gascon, lequel voyageant par les champs, estant arrivé en une taverne, où il fut servy à soupper d'herbes pour tous mets, et de vin bien trempé : le tout encore bien escharcement : Après avoir souppé, il commanda qu'on luy fit venir le medecin, pour recevoir son salaire. L'hoste vint et luy dit, quoy ? y a il quelque chose de mauvais que vous ayez mangé, que vous demandez le medecin en si chetif village ? ô bon homme, repliqua Pyrrhniculus, ne te cognois tu point toy mesme ? Afin donc que la recompense soit esgale à ton labeur, reçois le loyer d'un medecin, et non pas d'un tavernier voulant dire [comme Adrianus adjouste] que la frugalité et sobriété sont une tresbonne medecine à l'homme⁷⁷.

Je n'ai trouvé qu'une seule anecdote mentionnant un *Pyrrhniculus Vasco* chez Van Baerland dans ses *Iocorum ueterum ac recentium libri tres*, publiés à Anvers chez Michael Hillenius Hoochstratanus, en 1528⁷⁸. Ces *ioca* sont des bons mots collectés dans les textes de Cicéron, Quintilien, Macrobe, Suétone, Martial et, pour les « modernes », Sabellico (Marco Antonio Coccio, ou Cocci) et Pontano. Van Baerland lui-même impute cette historiette à Sabellico, mais c'est sans doute une erreur dans les notes de travail de l'érudit ou dans l'édition consultée, car cette histoire facétieuse est reprise mot pour mot de Giovanni Pontano, qui la raconte dans le *De Sermonibus*. Or le texte de Pontano ne contient pas du tout ce que rapporte Du Chesne⁷⁹ qui traduit ici en réalité l'anecdote figurant, dans le recueil de Van Baerland, immédiatement au-dessus⁸⁰. A-t-il confondu de bonne foi les deux anecdotes, ou a-t-il voulu

⁷⁶ Rappelons que la Gascogne recouvre alors les départements actuels des Landes, du Gers, des Hautes-Pyrénées et, pour partie, de la Gironde, du Lot-et-Garonne et d'autres parties de l'actuelle Aquitaine ou de l'Occitanie. Elle inclut donc les villes de Bordeaux, Libourne, Langon, Auch, Mont-de-Marsan, Dax, Orthez, Bayonne, Pau et Tarbes, s'arrête aux portes d'Agen et s'étend à l'est presque jusqu'à Toulouse.

⁷⁷ J. Du Chesne, *Le Pourtraict*, p. 250-251.

⁷⁸ Le texte a été réédité en recueil dans l'*Historica Hadriani Barlandi rhetoris Lonaniensis*, Cologne, Bernhard Wolter, 1603, p. 339.

⁷⁹ Elle a été non seulement étudiée mais traduite par Florence Bistagne, dans son article « Relire Plaute dans la facétie du Quattrocento. Personnages, langue, mise en scène », *Cahiers de Recherches Médiévales et Humanistes*, 32, 2017, p. 175-187, à la p. 186 (accessible sur [HAL](https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01544441)). « *Diuertat ad meritoriam Pyrrhniculus Vasco atque, apposita mensa, anaticulum uersabat in lancibus perbelle unctum atque halliatum. Ingredditur repente ad illum uiator Hispanus, iniectisque in anaticulum oculis : "Potes, inquit, o amice, aduenientem comiter amicum accipere ?". Ibi tum Pyrrhniculus, quo nomine ipse esset, exquirat. Audenter ille ac iactabundus : "Alopantius, inquit, Ausimarchides Hiberoneus Alorchides". "Pape, tum Pyrrhniculus, quatuor ne anicula haec heroibus et quidem Hispanis ? absit iniuria : ea Pyrrhniculo satis est uni ; minutos enim decent minuta" ».* « Pirrynicole, un Gascon, s'amusait dans un cabaret, et, la table mise, faisait tourner un petit canard bien huilé et bien aillé dans un plat. Soudain un voyageur marche vers lui, un Espagnol, jette les yeux sur le canard, et dit : "Peux-tu, mon ami, recevoir aimablement un ami qui arrive ?". Alors Pirrynicole lui demanda quel était son nom. L'autre, avec hardiesse et plein de morgue, lui dit : "Alopanzio y Ausimarco y Alorcol'Hibéronique". Alors Pirrynicole lui dit : "Diable ! Ce petit oiseau pour ces quatre héros, Espagnols qui plus est ? Sans vouloir t'offenser, il n'est suffisant que pour un seul Pirrynicole, car aux petits conviennent des petites choses" ».

⁸⁰ « *Diuertat aliquando familiaris quidam meus peregre iter faciens ad meritoriam, apposita est ei coena omnia parte holitoria, uinum item dilutissimum, omnia demum administrata parcissime. Postquam autem coenauit iussit uocari ad se medicum ad mercedem capiendam. Igitur caupo quum respondisset : Ecquid (malum) in uiculo maxime agresti medicum requiris ? Ibi ille.*

absolument faire de ce Gascon au nom si parfaitement évocateur un modèle de sobriété pour servir son propos ? Toujours est-il que, par ce biais, la réputation de sobriété des Gascons semble établie jusque dans les écrits des meilleurs humanistes.

La présence de cette construction idéologique et politique d'une Gascogne idéale, aboutissement de la *translatio* des vertus antiques et terroir fertile d'une race de Gascons vigoureux, virils, sobres et odorants ne doit pas laisser penser que le texte n'aurait de ce fait aucune valeur scientifique. Les passages où Du Chesne fait sa cour au roi dont il est le médecin, faisant ainsi comprendre que la France est tombée en de bonnes mains, sont rares à l'échelle de l'œuvre, et *Le Pourtraict de la santé* constitue bien une mine de renseignements que les connaissances historiques, la survivance des recettes et des pratiques autant que la langue occitane d'aujourd'hui confirment, même si certains traits sont accusés et d'autres estompés pour mieux servir le dessein général de son auteur.

TERROIR ET « NATUREL GASCON »

Cette abondance de précisions comme l'instrumentalisation politique qui en est faite n'est pas simple chauvinisme, nostalgie ou flagornerie. Elle dessine une France dans laquelle ce que l'on nommerait aujourd'hui le *terroir* (terme qu'utilise déjà Du Chesne mais qui a alors le sens de *territoire*) a un sens fort et constitue la source d'une forme de déterminisme régional.

Le premier enseignement du texte est qu'il dessine une saisie intuitive ou affective du terroir, qui ne contredit pas pour autant les frontières politiques. Si Du Chesne cite en effet un nombre incalculable de fois « sa » Gascogne, il parle aussi à plusieurs reprises du Limousin et du Périgord où il a séjourné, de la Saintonge et du pays de La Rochelle. La Gascogne se resserre parfois pour des observations sur l'Armagnac ou le Béarn, dessinant ainsi les contours d'un territoire familier dont le cœur se situe entre Lectoure et Bordeaux, et dont les prolongements vers la mer ou le Massif central sont encore sentis comme des terrains de connaissance intime, presque charnelle, alors que Du Chesne ne dit presque rien des autres régions où il a séjourné (sauf des poissons que l'on pêche dans les lacs suisses et italiens, qu'il apprécie tout particulièrement⁸¹). La fréquence statistique de ces notations autant que des éléments d'énonciation (« notre Gascogne », « nous », ou au contraire, pour Paris, Lyon ou l'Allemagne, « ils ») permet de voir se dessiner une identité implicite mais indéniable de ce qu'on appellerait aujourd'hui le Sud-Ouest, mais dont la ville de Toulouse est en revanche significativement exclue.

Les éléments du terroir ainsi isolés, par ailleurs, sont traduits en termes de coutumes et surtout de goût. Le lien entre un homme et sa terre se manifeste ainsi par un mouvement naturel qui le porte à aimer et consommer certains aliments, sans que l'on puisse déterminer ici si le tempérament – au sens médical et d'époque du terme – est ce qu'il est parce qu'il est fortement conditionné par les productions locales, ou si c'est au contraire un tempérament inné qui donne aux peuples le goût pour certains aliments qui leurs conviennent particulièrement et les maintiennent en leur équilibre propre, bon ou mauvais. Autrement dit, les Gascons mangent-ils de l'ail et des poireaux crus parce qu'ils sont Gascons ou sont-ils Gascons parce qu'ils mangent de l'ail et des poireaux crus ? Sans doute les deux, en un cercle vertueux très probablement directement hérité d'Hippocrate.

Num ne ô bone tete ipsum ignoras ? quo sit igitur merces operae suae par, medici precium accipe, non cauponis quando ut aegrotum me panisti in coenula » (A. Van Baerland, *Historica*, p. 339).

⁸¹ Voir *Le Pourtraict*, p. 470-471.

Du Chesne, pour écrire *Le Pourtraict*, s'est en effet fortement appuyé sur le traité *Airs, eaux, lieux* d'Hippocrate, dont il paraphrase le début dans son passage sur le médecin voyageur⁸², non pas tant pour le détail de son contenu que pour la perspective médicale qui le guide. Ce traité, s'il n'a jamais cessé tout à fait de circuler, a été redécouvert et correctement établi au XVI^e siècle⁸³ et a pris, surtout dans la deuxième moitié du siècle, une importance considérable⁸⁴. Rappelons qu'après y avoir examiné l'influence de l'air environnant, des eaux, des saisons... sur la santé pour commencer, Hippocrate se livre dans un deuxième temps du texte (à partir de la section XII) à une comparaison entre les peuples d'Europe et d'Asie en établissant leurs particularités physiques, mais aussi morales, qu'il explique à la fois par des facteurs naturels (le climat, au sens ancien du terme, c'est-à-dire la zone habitée) et, dans une moindre mesure, par les usages et les lois. À la toute fin du traité, dans la section XXIV, Hippocrate souligne de ce fait qu'« il existe aussi en Europe des nations qui diffèrent les unes des autres par leur taille, leur aspect physique et leur courage »⁸⁵. Il explique ces différences par celles des sols qui déterminent en l'homme des qualités innées : ainsi « ceux qui (habitent un pays) au climat tempéré et qui usent aussi d'eaux très abondantes et bonnes, chez ces gens-là le physique et le moral sont bons ; ils sont bien en chair, de grande stature et se ressemblent entre eux »⁸⁶. Les caractères hérités du type de sol sur lequel on est né sont pour

⁸² Voir « Un médecin géographe », art. cit.

⁸³ L'édition *princeps* est donnée en grec par les héritiers d'Alde Manuce en 1526, et suit rapidement une traduction latine importante par Janus Cornarius (*Hippocratis Coi De aere, aquis et locis libellus*, Froben, Bâle, 1529) dont l'ordre fut ensuite repris par Zwinger (1579), Mercurialis (1588), Foes (1595), mais pas Septalius (1590). La BnF conserve l'exemplaire personnel de Rabelais de cette édition de 1529. Sur la question difficile de l'ordre du traité (lié à des erreurs dans les manuscrits) et la tradition de la circulation en traduction latine, voir les travaux de M.-L. Monfort, *Janus Cornarius et la redécouverte d'Hippocrate à la Renaissance*, Turnhout, Brepols Publishers, 2018 et tout particulièrement « La paraphrase d'une traduction arabo-latine du *De aere, aquis, locis* publiée par Jacques Bogard », *Journal of History of Medicine and Medical Humanities*, 32/1, 2020, p. 185-217. Parmi les commentaires qui donnent une idée de l'importance prise par ce texte, on peut citer celui de Jérôme Cardan, *Commentarii in de aere, aquis et locis opus*, Bâle, Heinrich Petri, 1570. De nombreux médecins ont commenté ce texte : Antonio Pasini, *De aere, aquis, et locis, liber ab Antonio Pasieno medico et philosopho Benacensi, interpretatione, et emendatione exornatus*, Brescia, Damiano Turlini, 1574 ; Baccio Baldini, *In librum Hippocratis De aquis, aere et locis commentaria*, Florence, Bartolomeo I Sermartelli, 1586 ; Ludovico Sattala, *In librum Hippocratis Coi de aeribus. Aquis, locis, commentarii V. Appositus est Graecus Hippocratis contextus. Vnà cum noua eiusdem in Latinum uersione.*, Cologne, Giovanni Battista Ciotti, 1590 ; Camillo Flavi, *In magni Hippocratis Coi librum De aere, aquis, et locis paraphrasis Camilli Flauii Fanestris medici*, Venise, Roberto Meietti, 1596. En France, on peut signaler le commentaire d'Adrien L'Alemant, *De aere, aquis, et locis, liber olim mancus, nunc integer : qui Galeno, de habitationibus, et aquis, et temporibus et regionibus inscribitur*, Paris, Gilles Gourbin, 1557.

⁸⁴ Un article d'Antoine Pietrobelli résume bien le mouvement que confirment les dates de publication des commentaires (voir note 79) : « Tout d'abord, le phénomène européen de réception des médecins grecs à la Renaissance fut long, lent et complexe. Le renouveau médical débute en Italie, dès les années 1480, avec l'apparition des premières traductions humanistes. Durant la décennie suivante, ce mouvement s'intensifie sous l'égide de Niccolò Leonico (1428-1524) qui remet en cause un enseignement et une pratique de la médecine fondés sur les traductions arabo-latines. Leonico condamne ces traductions médiévales, jugées trop obscures et barbares. Il en appelle à un retour aux originaux grecs pour purifier les connaissances médicales. Cette rhétorique, qui s'en prend au passage au legs des médecins arabes, ouvre la voie à un humanisme philologique et devient un leitmotiv dans les préfaces des premiers éditeurs des textes médicaux grecs. Une seconde étape, à partir des impressions aldines des œuvres de Galien (1525-1526) et d'Hippocrate (1526), voit le plein essor du mouvement de l'hellénisme médical caractérisé par une érudition textuelle très poussée. Après 1550-1555, l'approche philologique décline peu à peu et les médecins, pour l'avoir pleinement assimilé, s'affranchissent progressivement du modèle galénique » ; A. Pietrobelli, « Commenter Galien et Hippocrate à la Renaissance ou comment Brasavola met à mal le régime grec », *Renaissance and Reformation / Renaissance et Réforme*, 33-3, 2010, p. 99-140, aux p. 99-100.

⁸⁵ Hippocrate, *Airs, eaux, lieux*, XXIV, 1, éd. et trad. J. Jouanna, Paris, les Belles Lettres, 1996, p. 244. Pour le détail de l'effet produit par les différents types de sol, voir *ibid.*, p. 245-247.

⁸⁶ *Ibid.*, XXIV, 5, p. 247.

Hippocrate « ce qui cause les plus grandes différences que connaisse la nature humaine » ; en second lieu seulement vient l'influence des facteurs accidentels, « le pays dans lequel on se nourrit, et les eaux »⁸⁷. Il ajoute, et ce sont presque les derniers mots du traité : « De fait, vous trouverez, en règle générale, qu'à la nature du pays se conforment et le physique et le moral des habitants. La complexion de chacun s'explique donc par des caractères hérités, liés au sol de naissance, complétés par des caractères acquis, liés à l'alimentation. On peut en déduire que lorsque l'on naît et vit au même endroit, l'inné et l'acquis sont en parfaite harmonie et se complètent en permanence, amplifiant leurs effets bénéfiques ou nocifs. »

Le principe hippocratique « à la nature du pays se conforment et le physique et le moral des habitants » nous semble la clef qui explique l'orientation générale des parties du *Pourtraict* qui traitent de la diététique et de l'exercice ainsi que des tensions que signale incidemment le médecin entre son caractère français et son caractère gascon. À plusieurs reprises en effet, Du Chesne attribue à sa « gasconité » natale des traits de caractère contre lesquels il semble inutile de lutter ; ainsi lors du fameux passage sur les poireaux si caractéristiques, ou sur cette friandise gasconne que sont les cochons de lait :

Je me ferois grand tort, si je mettois (estant Gascon) en oubli, et en arriere entre les bulbes et racines, les porreaux, les ongnons et les aulx.

« Les petits cochons de laict, c'est une viande savoureuse et fort nourrissante, rostie et mangée à disner : c'est une des friandises de Gascongne : encore que je les ayme comme Gascon naturellement, je n'approuve pourtant qu'on en mange par trop⁸⁸.

Par-delà les années et des décennies d'une alimentation tout autre que celle des Gascons, Du Chesne a donc gardé de son terroir ce « naturel » qui lui est venu par la naissance. La Gascogne marque ses goûts, mais aussi, profondément, son caractère puisque, dans le chapitre du *Pourtraict* consacré aux passions de l'âme, il écrit au sujet de la colère :

Je confesse librement que je pratique moy-mesme tres mal le remede de patience, que j'ay mis en avant et ordonné contre la cholere : usant de revanche quand on me picque. Je ne veux pas alleguer pour excuse que je suis Gascon et en tienne du naturel : lequel comme il ne se laisse pas vaincre de courtoisie : d'ailleurs est fort prompt à la main pour ne souffrir pas une injure : Tout cela ne m'excuse pas, je me condamne donc moy-mesmes⁸⁹.

Ainsi s'explique sans doute médicalement et ethnographiquement la place de la Gascogne dans le régime : le médecin lui-même, comme son illustre patient, sont nés gascons et les années d'éloignement ne changent rien à l'affaire. Si *Le Pourtraict* n'est en effet pas directement adressé à Henri devenu IV, celui-ci en est sans doute le destinataire caché et l'on peut prendre pour de discrètes admonestations les remarques sur l'odeur de l'ail ou les dangers de la passion vénérienne qui y figurent⁹⁰. Il n'est pas inintéressant de ce fait de rapprocher ce texte d'un autre texte de Du Chesne, son *Grand miroir du monde*, explicitement dédié à Henri, qui était alors Henri III, roi de Navarre.

⁸⁷ *Ibid.*, XXIV, 7, p. 248.

⁸⁸ J. Du Chesne, *Le Pourtraict*, respectivement p. 378-379 et 419.

⁸⁹ *Ibid.*, p. 84.

⁹⁰ C'est du moins l'hypothèse que nous avons émise, en particulier à partir de la place anormalement importante que prennent dans ce texte les remarques sur la mélancolie amoureuse, voir notre article : « Un régime pour quel(s) prince(s) ? ».

En 1587, Du Chesne lui offre la première édition de son poème cosmologique, encore inachevé⁹¹ ; or, il y file de manière curieuse la métaphore du livre-enfant puisqu'il affirme offrir à son souverain non un bel enfant bien formé, mais un « petit Nain si difforme »⁹². Ce fils contrefait est à la fois décrit comme « mal accommodé et mal en conche »⁹³, et, suivant un *topos* de modestie qui s'explique peut-être par le fait que le nouveau poète est d'abord médecin, habitué à la rude transparence d'un style non orné, piètre orateur : « vous l'orrez aussi beguayer avec une parole fort rude et peu ornée »⁹⁴. Ce nain bégayant, cependant, n'a de rudes manières que pour des lecteurs peut-être un peu trop raffinés – comme ceux qui ne mangent les poireaux qu'en bouillon ? – (« Vous lui verrez la contenance mauvaise et peu assurée, de sorte qu'il sera trouvé mal propre pour contenter et les yeux et les délicates oreilles de plusieurs personnes »⁹⁵), car ce fils mal poli est doté d'un solide tempérament qui le pousse à répondre vertement à son père qui lui fait la leçon. Or, de même que Du Chesne, médecin français, laisse transparaître le Gascon qu'il est par la naissance, on entend dans la préface du *Miroir* français parler la rude voix originelle :

Ce n'est pas [*dit le père*] que je ne lui aye remontré tous ses deffauts, mais pour response il se pare de quelques proverbes Gascons me disant :

*Plan bé bau mès, que babilla ta plan :
Lou Gareit negre aporto lou boun gran :
Et boulentès la Terro blanqu'et bero
Au loc d'Estouil ès pleo de Heugero*⁹⁶.

Le livre-enfant offert à Henri III exprimait donc déjà fortement, et en gascon, le fameux naturel que le père tente encore, vingt ans plus tard, dans son régime, de contenir en lui-même. Or déjà, dans *Le grand miroir*, si l'enfant ressemble naturellement à son père, il ressemble aussi à son roi :

Il est certes aussi en cela excusable, car il est mien : voilà pourquoi il est comme impossible, qu'il ne tienne tousjours quelque chose du terroir et de mon naturel ramage. Mais je m'assure tant en Vostre Majesté, SIRE, que vous supporterez non seulement ses imperfections, ains que vous prenez mesme la deffense de sa cause en main, le fait vous touchant particulièrement. D'autant que la Naissance a fait estre son Père vostre naturel sujet, qui d'ailleurs d'affection volontaire ne peut estre que votre serviteur⁹⁷.

Le « terroir » et le « naturel ramage » sont ici explicitement nommés et rapprochés ; le précepte hippocratique éclaire la raison pour laquelle l'homme, qu'il soit médecin ou roi, ne saurait malgré sa volonté se défaire tout à fait de son terroir. Dans le cas du roi, il doit d'autant

⁹¹ L'édition de 1587 ne contient que les cinq premiers livres ; le projet décrit par la préface est nettement plus ambitieux puisqu'il devait y avoir une première « décade » consacrée à la nature, puis une seconde aux arts et lettres. En 1588 est publié *Le sixieme Livre du Grand Miroir du Monde, de Joseph du Chesne [...]*, s. l. [Genève], Louis de Rozu, suivi d'une édition des six livres réunis et commentés par Simon Goulart : *Le grand miroir du Monde par Joseph du Chesne [...]. Deuxiesme edition reveüe, corrigée et augmentée en divers endroits, et d'un livre entier [...]*, Lyon [Genève], Héritiers d'Eustache Vignon, 1593, réédition Paris, Pierre Mettayer, 1595.

⁹² J. Du Chesne, *Le grand miroir* [1587], fol. 93r.

⁹³ *Ibid.*, fol. 92v. « Il n'a pas grande apparence », *ibid.*

⁹⁴ *Ibid.*, fol. 92v.

⁹⁵ *Ibid.*

⁹⁶ *Ibid.*, fol. 92v-3r. « Bien faire vaut mieux que bien babiller : / Le guéret noir apporte le bon grain / Et volontiers la terre blanche et belle / Au lieu de chaume est pleine de fougères », traduction par ma collègue et amie occitaniste Katy Bernard, que je remercie une nouvelle fois.

⁹⁷ Joseph du Chesne, *Le grand miroir*..., fol. 93r°.

plus veiller à conserver son « naturel ramage » de Gascon que celui-ci lui garantit la vigueur et la vertu, par contraste avec les derniers Valois qui, pour être mieux sentant, n'en était pas moins dangereusement faibles et dépravés aux yeux des soutiens du Béarnais.

Le Pourtraict de santé témoigne donc des interactions qui peuvent se nouer entre une culture ou une identité locale et une discipline. Malgré ses nombreuses notations sur les diverses coutumes alimentaires de « notre France », d'Italie ou d'Allemagne, il accorde à la terre de naissance de son auteur une place remarquable qui ne s'explique pas uniquement par la nostalgie du pays perdu ou la fierté de « ceux qui sont nés quelque part » : dans la perspective hippocratique qui est celle de Du Chesne, qui correspond à une évolution dans le socle théorique des connaissances médicales de la fin du XVI^e siècle, la prise en compte du milieu local est une nécessité pour chacun s'il veut se soigner lui-même ; c'est un impératif pour le médecin s'il veut soigner correctement ses patients. C'est aussi bien sûr pour Du Chesne un habile moyen de faire sa publicité : qui mieux qu'un Gascon pour soigner un Gascon, puisqu'ils sont littéralement consubstantiels ? En dépit de ses aspects publicitaires ou hagiographiques, cependant, *Le Pourtraict* présente le double intérêt de receler une véritable mine d'informations sur les pratiques alimentaires et culinaires de la Gascogne de la fin de la Renaissance et d'illustrer concrètement la portée de la redécouverte d'Hippocrate, la lecture qui en était faite et le sens de son déterminisme géographique⁹⁸.

⁹⁸ Sur ce sujet, signalons l'ouvrage récent de D. Rouiller, *Des airs, des lieux et des hommes. La théorie des climats à la Renaissance*, Genève, Droz, 2021, qui s'intéresse cependant surtout à la confrontation de la théorie hippocratique avec le Nouveau Monde et de sa mise à l'épreuve par la notion de cosmopolitisme, mais n'examine absolument pas la circulation du texte fondateur *Airs, eaux, lieux*, ni la manière dont il a pu d'abord modifier les perspectives médicales.

BIBLIOGRAPHIE

SOURCES

Régime de vivre, et conservation du corps humain, auquel est amplement discours des choses naturelles, et de tous vivres qui sont communement en usage, avec plusieurs receptes bien approuvées, le tout nouvellement recueilly des bons auteurs, tant anciens que modernes, Paris, Vincent Sertenas, 1561.

ABRAHAM de LA FRAMBOISIÈRE, N., *Le Gouvernement tres-necessaire à chacun pour vivre longuement en santé*, dans *Les Œuvres [...] représentées en forme de Republique*, Paris, veuve Marc Orry, 1613.

BAERLAND, A. VAN, *Historica Hadriani Barlandi rhetoris Louaniensis*, Cologne, Bernhard Wolter, 1603.

DU CHESNE, J., *Le grand miroir du monde*, Lyon, Barthélémi Honorat, 1587.

—, *De la peste recogneue et combattue, avec les plus exquis et souverains remedes*, Paris, Claude Morel, 1608.

—, *Le Pourtraict de la santé où est au vif représentée la Reigle universelle et particuliere, de bien sainement et longuement vivre*, Paris, 1606. Édition utilisée : Paris, Claude Morel, 1627.

—, *Diaeteticon polyhistoricon*. *Opus utique varium magnae utilitatis ac delectationis, quod multa Historica, Philosophica et Medica, tam conseruanda sanitati, quam uariis curandis morbis necessaria contineat*, Paris, Claude Morel, 1627.

—, *La Marocsmie*, éd. L. Gilbert, Genève, Droz, 2009.

SERRE, O. de, *Le Theatre d'agriculture et mesnage des champs*, éd. utilisée : Genève, Matthieu Berjon, 1611.

LITTÉRATURE SECONDAIRE

BISTAGNE, F., « Relire Plaute dans la facétie du Quattrocento. Personnages, langue, mise en scène », *Cahiers de Recherches Médiévales et Humanistes*, 32, 2017, p. 175-187.

GIACOMOTTO-CHARRA, V., « Un médecin géographe : voyages, chorographie et médecine pratique dans *Le pourtraict de la santé* de J. Du Chesne », « La géographie des humanistes, ou l'œil de la morale », s. d. S. Gambino-Longo, *Camena*, 14, 2012.

—, « Le régime de santé, vecteur de diffusion des savoirs nouveaux : l'exemple du *Pourtraict de la santé* de Joseph Du Chesne », *Formes du savoir médical à la Renaissance*, s. d. V. Giacomotto-Charra, J. Vons, Pessac, Presses de la MSHA, 2017, p. 231-257.

—, « Prévenir et guérir à l'âge de la nature corrompue : *Le pourtraict de la santé* de Joseph Du Chesne », *Études de Lettres*, 299, *Représenter la corruption en France à l'âge baroque*, s. d. A. Paschoud, F. Lestringant, Presses de l'Université de Lausanne, 2015, p. 83-100.

—, « Un régime pour quel(s) prince(s) ? Le prince et son médecin dans *Le Pourtraict de la santé* de Joseph Du Chesne », *Pouvoir médical et fait du prince*, s. d. J. Vons et S. Velut, Paris, De Boccard, 2011, p. 89-106.

KAHN, D., *Alchimie et paracelsisme en France à la fin de la Renaissance (1567-1625)*, Genève, Droz, 2007, p. 235-270.

LAVAUD, S., *Bordeaux, vignoble millénaire*, avec Ph. Roudié et G. Aubin, Bordeaux, L'Horizon Chimérique, 1996 (rééd. 2013).

— *Bordeaux et le vin au Moyen Âge. Essor d'une civilisation*, Bordeaux, Sud-Ouest, 2003.

- MAIRA D. (dir.), *Molleses renaissantes. Défaillances et assouplissement du masculin*, Genève, Droz, 2021.
- MIGLIETTI, S., « [Un caso di autotraduzione medico-scientifica nel rinascimento : il *Pourtrait de la santé/ diaeteticon polyhistoricon* di Joseph Duchesne \(1606\)](#) », *Traduire – Tradurre – Translating. Vie des mots et voies des œuvres dans l'Europe de la Renaissance*, s. d. J.-L. Fournel et I. Paccagnella, Genève, Droz, 2022, p. 407-426.
- NICOUD, M., [Les Régimes de santé au Moyen Âge](#), Publications de l'École française de Rome, 2007.
- MONFORT, M.-L., *Janus Cornarius et la redécouverte d'Hippocrate à la Renaissance*, Turnhout, Brepols Publishers, 2018
- , « La paraphrase d'une traduction arabo-latine du *De aere, aquis, locis* publiée par Jacques Bogard », *Journal of History of Medicine and Medical Humanities*, 32/1, 2020, p. 185-217.
- PIETROBELLI, A., « Commenter Galien et Hippocrate à la Renaissance ou comment Brasavola met à mal le régime grec », *Renaissance and Reformation / Renaissance et Réforme*, 33-3, 2010, p. 99-140.
- ROMAN, Y., « [Le mou, les mous et la mollesse ou les systèmes taxinomiques de l'aristocratie romaine](#) », *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, s. d. J. Leclant, A. Vauchez, M. Sartre, *Cahiers de la Villa Kérylos*, 19, 2008, p. 171-186.
- ROUILLER, D., *Des airs, des lieux et des hommes. La théorie des climats à la Renaissance*, Genève, Droz, 2021.
- TILLOI-D'AMBROSI, D., « [Manger sain, manger romain](#) », *Kentron*, 35, 2019.
- UBAUD, J., « [De quelques problématiques liées à la phytonymie occitane](#) », *Géolinguistique*, 21, 2021.