

## LE SUCRE

Plusieurs produits ont été en premier commercialisés par les **apothicaires**. Le sucre par exemple, est entré dans le monde par l'officine des apothicaires et était un produit essentiel, surtout en médecine. Le sucre blanc n'était pas connu dans l'Antiquité en Europe. Jusqu'au 13<sup>e</sup> siècle, la friandise la plus délicieuse consistait en fruits confits dans du miel et des confitures faites au miel. En Extrême-Orient, par contre, et surtout aux Indes, le sucre était déjà bien connu. Ce sont les **Croisés** qui croisèrent les premiers des transports de sucre à dos de chameau à travers l'Arabie. Le sucre était appelé le *sel indien*. Ce fut l'un des produits les plus lucratifs lors du développement du port commercial de Venise. Le sucre raffiné **était considéré comme une épice, puis un médicament**. Seuls les apothicaires avaient le droit d'en vendre et encore en quantités minimales pesées sur des balances de précision. Le sucre se retrouva dans les épiceries seulement après que Napoléon subventionna la culture de la betterave. Ceci à cause du barrage de la route des Antilles par les Anglais qui entraîna la disparition dans les boutiques françaises du sucre de canne. Napoléon encourage alors la recherche sur des produits de substitution par de nombreuses exonérations d'impôts. Antoine Parmentier, pharmacien en chef des armées préconise l'emploi de sucres de raisin pour pallier au manque de sucre. Mais malheureusement, le sucre de raisin est un sirop épais qui se cristallise difficilement. Et la betterave à sucre fut découverte avec succès.



Au 17<sup>e</sup> siècle, le sucre était tellement une denrée rare et dispendieuse que le sucrier était fermé à clef, dont seul le chef de famille possédait la clef. Même le roi Soleil, Louis XV, possédait sa clef de sucrier et ne distribuait du sucre qu'aux courtisans et hôtes valant le grand honneur de ce produit très rare et dispendieux. Le sucre fut donc très rapidement considéré comme un **produit de luxe**. Sa réaction physiologique en fut donc influencée. Les médecins furent bien entendu les premiers à avoir utilisé le sucre dans leurs préparations médicamenteuses pour la simple et bonne raison: **aider à faire avaler leurs poisons au goût affreux!** Cette pratique sucrée de la médecine fut décisive dans la popularité du sucre, mais aussi dans celle des médicaments.



Il y a **confusion** dès l'origine entre **confiserie et médicament**. Cette confusion persiste de nos jours. Le **sirop pour la toux** est dérivé des sirops divers que les enfants adoraient pour se désaltérer. Pour la médecine médiévale arabe, les sirops sont censés rafraîchir les humeurs, nettoyer les estomacs, calmer les ardeurs, la toux et la fièvre. La **dragée**, synonyme de *pilule* (préparation pharmaceutique à sucer), est encore de nos jours une confiserie recouverte de sucre durci.

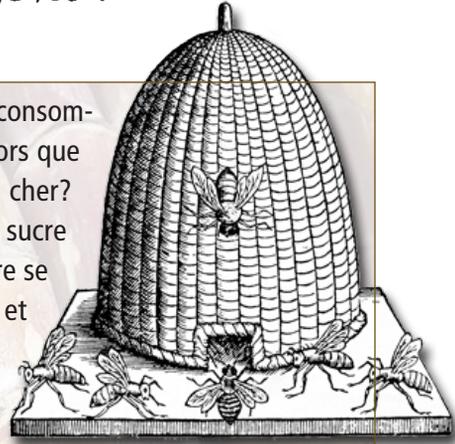
La **confiture** serait un médicament à lécher d'origine mésopotamienne et reprise par la médecine hippocratique. Depuis l'Antiquité, les confitures préparées seulement à base de miel, de fruits et de vinaigre, le sucre n'étant pas encore connu, étaient consommées en raison de leurs vertus thérapeutiques. Les auteurs anciens, tels que Galien et Hippocrate, nous ont transmis plusieurs recettes de fruits confits dans le miel pour soigner des affections respiratoires et des douleurs d'estomac. Si la nouveauté au Moyen-Âge réside dans l'introduction du sucre dans la composition de ces recettes, les confitures demeurent encore plus considérées comme des médicaments et leurs **recettes** apparaissent principalement dans les ouvrages de médecine et les formulaires pharmaceutiques.

**Les confitures étaient cuisinées par des médecins et des apothicaires à des fins thérapeutiques.** Les apothicaires ont gardé pendant longtemps le monopole de ces préparations. Au 14<sup>e</sup> siècle, selon un édit de la *Faculté de médecine*, **l'apothicaire ne peut ouvrir boutique que s'il sait faire sirops et confitures**. La législation se durcit autour des apothicaires et des épiciers: la préparation des confitures devient même **une condition sine qua non pour accéder à ces métiers** (ordonnance de Charles VII). Ce n'est qu'à la fin du Moyen-Âge que la situation tend à changer progressivement et les confitures sortent du strict domaine médical pour être consommées aussi par les gens sains. Le monde s'empare alors des confitures et de la confiserie (qui ornent de plus en plus les tables des cours princières).

Avec le développement des cultures de canne à sucre en Méditerranée, la diffusion de la consommation des produits sucrés de luxe est réalisée grâce à l'abondance de la matière première, le sucre et les fruits. Il n'est pas étonnant aussi de voir la région d'Avignon se spécialiser dans le domaine des fruits confits, dans lequel elle est toujours active. **Les papes**, lorsqu'ils établissent leur cour dans cette région, ont leur propre écuyer en confiserie, notamment Clément VI (1342-1352).



Il est très important d'aborder la question de la consommation de ce produit. Pourquoi utilisait-on le sucre alors que le miel était produit en abondance et coûtait moins cher ? En fait, le miel est vu comme l'état brut du sucre, et le sucre comme plus pur, **plus civilisé** et plus puissant. Le sucre se démarque rapidement comme un produit miraculeux et l'on peut l'utiliser avec n'importe quels aliments, dans n'importe quelles recettes et dans les médicaments. Il est souvent ajouté même au sel et au vinaigre !



### *Le sucre et le développement rapide de la médecine*

Nous sommes amenés sur les circonstances dans lesquelles le sucre a fait son entrée dans la pharmacopée et la médecine, pour pouvoir mesurer sa percée et l'évolution de ses multiples usages dans le quotidien de chacun tout autour de la planète.

Suite à la **guérison de quelques califes** par des médicaments **sucrés** (dont des sirops et des confitures), la popularité du sucre gagne rapidement le domaine médical... qui jusque-là était constitué de médecins **qui refusaient totalement d'utiliser tout médicament dont ils ne trouvaient pas de traces chez les praticiens de l'Antiquité**. Les califes firent imprimer plusieurs manuscrits des recettes de ces nouveaux médicaments (surtout à Bagdad, un centre culturel très dynamique visité par de nombreux étrangers réputés, des hommes de savoir). Ainsi, les textes grecs furent traduits en langue syriaque, puis en arabe et la connaissance de ces *roseaux sucrés* se répandit dans plusieurs pays via les médecins qui cherchaient toujours de nouveaux médicaments pour peaufiner leur lucratif commerce.

Une fois imposé dans la médecine et la pharmacopée (les échoppes des apothicaires et des confiseurs), le sucre a gagné rapidement les tables princières grâce à la diffusion de modèles aristocratiques.

S'il est l'ingrédient de base dans l'élaboration des sirops, il est considéré dans la plupart des médicaments composés comme un excipient servant à rendre les principes actifs plus faciles à absorber. **Il sert ainsi à améliorer le goût des médicaments, en camouflant les saveurs désagréables de certaines drogues.**

