



# Histoire du vinaigre

On ne sait pas comment le vinaigre a été découvert : sa date d'invention précise et son créateur sont inconnus.

Ses origines remontent à la nuit des temps : il est déjà évoqué dans les textes anciens des Sumériens, des Égyptiens, des Mésopotamiens ou encore chez les Grecs et les Chinois, mais on le soupçonne d'être apparu bien avant.

Les textes religieux les plus anciens – comme l'Ancien et le Nouveau Testament ou le Coran – y font déjà référence : le prophète Mahomet lui-même le considérait comme le meilleur des condiments. Il est bien connu que tout alcool exposé à l'air libre

se transforme en vinaigre. On sait aussi que le vinaigre peut être créé à partir de jus, d'infimes extraits de fruits ou de leurs graines. Sa fabrication peut même s'établir à partir des légumes généralement





utilisés pour élaborer de l'alcool. Nos ancêtres ne l'auraient donc pas inventé complètement par hasard, et ils n'auraient pas rejeté une préparation aussi savoureuse. Il est amusant d'observer qu'à leur époque, sans nos hôpitaux ni les avancées médicales modernes dont nous disposons, nos ancêtres étaient bien plus curieux que nous, et se révélaient avides de nouvelles expériences et découvertes. Aujourd'hui, nous sommes devenus si méfiants que nous avons tendance à croire que tout ce que nous mangeons est, d'une certaine manière, nuisible ou mauvais pour la

santé. Nous devons une fière chandelle à nos ancêtres qui nous ont transmis le vinaigre, et nous pouvons leur être reconnaissants pour leur insatiable curiosité. Les propriétés acétiques et hygiéniques du vinaigre ont d'abord prévalu sur ses qualités culinaires. À l'origine, le jus était utilisé comme conservateur, pour préserver les denrées périssables. Des résidus de graines de concombre ont été retrouvés dès 2030 avant Jésus-Christ, au nord de l'Irak, en Mésopotamie, dans la vallée du Tigre. Les habitants de Babylone utilisaient dès 5000 avant J.-C. le vinaigre pour

ses vertus désinfectantes, nettoyantes, et pour conserver les aliments. Toujours en Mésopotamie, les Sumériens, loin d'être aussi performants en matière de bactériologie que les médecins modernes, ont su transmettre leurs connaissances de génération en génération.

L'Égypte était aussi une grande amatrice de la solution : ses habitants y avaient recours comme cicatrisant, désinfectant, et pour conserver la nourriture. L'histoire romaine fait grand cas du repas le plus cher du monde, lors duquel le vinaigre fut utilisé. Dans l'Égypte antique, les amants mythiques Cléopâtre et Marc-Antoine avaient fait un pari : lequel des deux

pourrait offrir le repas le plus onéreux jamais préparé ? Au moment du festin, Cléopâtre, jamais à court d'idées, plongea une perle d'une de ses boucles d'oreilles en 10 millions de sesterces dans une tasse de vinaigre : une fois la perle dissoute, Cléopâtre but la potion qui en résultait. Le vinaigre lui avait fait gagner son pari. En Égypte, le vinaigre était aussi très apprécié pour la momification puisqu'il servait à embaumer les corps.

En 400 avant J.-C., Hippocrate, alchimiste réputé, sut tirer très tôt les avantages du vinaigre comme remède naturel : il fut l'un des premiers à le prescrire pour soigner les douleurs et les maux de



ses patients. Le médecin le préconisait pour une utilisation interne ou comme solution externe pour ses bienfaits contre le vieillissement de la peau. Hippocrate préparait une solution composée de vinaigre, de fleurs de lotus, d'huile et d'eau, qu'il appliquait directement sur les blessures des soldats. Il recommandait l'application d'un mélange de vinaigre de cidre de pomme et de miel



pour traiter les toux sèches et soigner les maladies respiratoires. Il a même utilisé le vinaigre comme premier antibiotique naturel. Les premiers médecins au Moyen-Orient utilisaient eux aussi le vinaigre. Entre 721 et 1037, les alchimistes arabes Jabir Ibn Hayyan et Avicenne (Ibn Sina) reconnaissent ses propriétés désinfectantes, et l'utilisaient comme anticoagulant : il était prescrit pour guérir les inflammations et soulager les brûlures. Ils l'administraient également pour calmer les maux de tête. La médecine chinoise n'est pas en reste : la dynastie Song (960-1279) l'avait défini comme l'un des douze éléments vitaux. La pharmacopée chinoise l'administrait pour arrêter les saignements, améliorer le Qi et le Chi (l'énergie vitale) et éliminer les toxines. Les pères de la médecine chinoise le prescrivaient pour prévenir et guérir de nombreuses maladies. En 2003, le gouvernement de l'empire du Milieu y a eu à nouveau recours pour stopper la propagation d'une



épidémie de pneumonie dans six villes à travers le pays !

Les Romains considéraient le vinaigre comme une boisson tonique, fortifiante et rafraîchissante : les légionnaires des armées de César le buvaient avant de partir au combat. Il était consommé sous la forme d'une préparation appelée « Posca » et composée d'eau et de vinaigre, lui-même issu d'un mélange de jus de raisin ou de datte, et censé leur apporter toute l'énergie nécessaire.

Le récit de la Passion mentionne qu'un centurion aurait tendu à Jésus, juste avant de le crucifier, une éponge imbibée de vinaigre :

alors que beaucoup pensaient que l'éponge allait lui porter préjudice, elle aurait en fait apaisé la soif du martyr.

Au Moyen Âge, l'industrie du vinaigre de vin s'est particulièrement développée à Orléans : elle employait déjà à l'époque plus de 300 « vinaigriers ».

Cette industrie a donné naissance à une confrérie, la Corporation des vinaigriers-moutardiers d'Orléans.

Les méthodes traditionnelles de fabrication du vinaigre balsamique, qui proviennent de la région de Modène en Italie, gagnèrent aussi en popularité ; ce sont à l'époque tous les peuples européens qui découvraient et savouraient ces nouveaux arômes délicats.

De nombreux pays européens ont su tirer profit du vinaigre lors des grandes épidémies, comme celle de la grande peste ou de la peste bubonique. Grâce à ses propriétés antiseptiques, le vinaigre soignait les

maladies contagieuses. Les brigands l'utilisaient aussi comme désinfectant pour se protéger quand ils dépouillaient les corps de leurs victimes.

Au <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècle, de nombreux habitants gardaient sur le nez une éponge trempée dans du vinaigre pour neutraliser les odeurs nauséabondes émanant des égouts.

Les marins utilisaient le vinaigre pour nettoyer le pont des navires et conserver les denrées alimentaires quand ils partaient en mer, à l'image en 1492 du célèbre navigateur Christophe Colomb et de son équipage en route vers les Amériques. En 1864, les recherches de Louis Pasteur sur les bactéries et le développement de la pasteurisation ont fait progresser les méthodes de production, entraînant une forte croissance (de la production) du secteur. Le vinaigre a su s'imposer au <sup>xx</sup><sup>e</sup> siècle comme médicament ou remède naturel, en particulier pour

soulager les blessures de guerre. De nombreuses recettes de cuisine l'évoquent.

Dorénavant, le vinaigre et ses variétés sont aussi populaires que le sel et le poivre sur la table.

Hannibal et ses armées l'auraient même utilisé lors du célèbre épisode de franchissement des Alpes, en 218 avant J.-C., pour frictionner la roche supposée insurmontable.

Le vinaigre est désormais une denrée universelle qui a su perdurer et se transmettre au fil de l'histoire.

