Sous la Restauration, le Quinquina attire à nouveau l’attention du monde scientifique et du grand public. En 1817 Zuma, le livre de la comtesse de Genlis, est réédité avec l’appui d’un « Bureau d’encouragement pour l’emploi du Quinquina ». De nombreux savants travaillent sur le sujet, dont Louis Nicolas Vauquelin et le docteur Gomez qui répertorient 17 variétés d’inégale valeur médicinale. Vauquelin pense que les variétés jaune et rouge seraient les plus efficaces, sans pouvoir expliquer pourquoi car il ne connaissait pas encore un des principes actifs contenus dans la plante :  la « Quinine ».

Ce pas décisif sera bientôt franchi suite aux travaux de Pierre-Joseph Pelletier et Joseph Caventou, tous deux pharmaciens et chimistes parisiens réputés. Spécialistes des substances contenues dans les plantes médicinales, en particulier les alcaloïdes, les deux hommes qui s’entendent bien vont additionner leurs talents. Ce qui n’est pas toujours le cas dans le monde scientifique où les rivalités entre professeurs et/ou collègues sont légions… Ils travaillent donc ensemble et, en 1820, ils parviennent enfin à extraire de cette mystérieuse écorce venue de la lointaine Amérique un alcaloïde inconnu jusque-là : la quinine ! Leurs travaux sont alors validés par l’Université, non sans réticences, et l’on peut passer ainsi d’une utilisation empirique du Quinquina à une utilisation médicale de la quinine. Les deux hommes parviendront aussi à isoler d’autres substances d’origine végétale aujourd’hui bien connues des pharmaciens dont la morphine à partir du pavot.1 Deux ans plus tard, François Magendie, un pharmacien lui-aussi, prolonge les travaux de Pelletier et Caventou et publie un « Guide pratique des médicaments » dans lequel les alcaloïdes issus du Quinquina figurent en bonne place.

***« Quinquina et médecine coloniale : Maillot contre Broussais »***

En juillet 1830, avec la prise d’Alger par un corps expéditionnaire français, débute la difficile conquête de l’Algérie qui va durer près de vingt ans. Pendant cette longue période, les médecins militaires français vont s’intéresser de près aux vertus du Quinquina et plus encore de son dérivé la quinine. Le docteur Maillot, médecin chef de l’hôpital militaire de Bône de 1833 à 1835, est en première ligne car une forte mortalité se déclare dans les rangs de l’armée française suite à des fièvres récurrentes, principalement dues au paludisme. Maillot va alors ordonner des distributions de quinine aux soldats et aux colons. Pour cela il demande sans cesse des envois massifs depuis la métropole de ce produit nouveau mais il se heurte au scepticisme, voire à l’hostilité du docteur Broussais, une sommité parisienne. Professeur à la Faculté de Médecine, celui-ci pense que « la quinine est irritante » et dangereuse. Donc Broussais s’en tient aux traitements traditionnels prescrits contre la fièvre : la diète, les purges et même… les saignées ! Comme sous Louis XIV, il s’ensuit une violente controverse mais Maillot, homme de terrain et d’action, ne se laisse pas impressionner. Il persiste dans son analyse et continue de prescrire la quinine2 à ses hommes. Il rencontre ainsi d’indéniables succès même si des « effets secondaires »3 apparaissent parfois. Afin de faciliter son ravitaillement il fait établir des dépôts à Marseille et Toulon, ports bien reliés à l’Algérie. Comme la quinine se présente souvent sous forme d’une poudre difficilement soluble dans l’eau, et que le remède est particulièrement amer, colons et hommes de troupes vont prendre l’habitude de le consommer à chaque fois que possible en le mêlant à diverses boissons, principalement du vin, ce qui rend la prise plus agréable. On renoue ainsi avec ce qui se faisait déjà au temps du Roi soleil avec l’écorce de Quinquina, mais cette fois avec du sulfate de quinine. Décidément l’histoire se répète…

A cette époque, le laboratoire « Pelletier, Delondre et Levaillant », fondé à Neuilly par l’un des découvreurs de la quinine, commercialise l’essentiel de ce produit dans de petits flacons dits des « Trois cachets ». Ce nom est synonyme de qualité car de nombreuses contrefaçons circulent et les « Trois cachets » obturant hermétiquement l’envoi en garantissent l’authenticité. Cependant pour fabriquer ce sulfate de quinine (par tonnes) il faut beaucoup d’écorce de quinquina, en provenance pour l’essentiel du Pérou, ce qui coûte de plus en plus cher. Pour la seule année 1844, la France doit débourser 2 700 000 francs or pour en acheter. On cherche donc à diversifier les sources d’approvisionnement en acclimatant « l’arbre aux fièvres » dans les colonies françaises, en particulier aux Antilles et au Sénégal. Sans grand succès dans l’immédiat…

***« La mode des boissons au Quinquina : Saint-Raphaël, Damiani, Dubonnet, Byrrh… »***

Parallèlement à ces traitements médicaux, la fabrication de boissons aromatisées à l’écorce de Quinquina se développe en France comme en Algérie. Dès 1830, le docteur Juppet met au point le Saint-Raphaël-quinquina, une boisson déclinée en blanc ou en rouge, réalisée à base de moûts de raisin, d’écorces de Quinquina et de diverses plantes. Le succès est bientôt au rendez-vous et, en 1842 Damiani lance à Bastia un « apéritif au Quinquina » dont il affirme qu’il est élaboré à partir du vin « Le plus réputé, le plus généreux du Cap Corse ». Sa réputation dépasse vite les limites de l’île, ce qui conduit Damiani à ouvrir une filiale à Paris, dans le quartier de l’Opéra. Dans la capitale, dès 1846, Joseph Dubonnet commercialise également une boisson à base de Quinquina d’abord présentée comme un médicament et donc vendue en pharmacie. Mais, en raison de son goût agréable, combiné à de supposées vertus médicinales, le Dubonnet devient vite un apéritif à la mode mis en vente dans les grands cafés de Paris puis adopté par les troupes coloniales. Or, celles-ci, en 1847, ne comptent pas moins de 100 000 hommes pour la seule Algérie...

Sous la IIIe république, d’autres négociants apparaissent sur ce marché en expansion rapide. En 1873 à Perpignan, les frères Violet décident de mettre eux-aussi sur le marché un « vin revitalisant » à base de Quinquina. Infusé dans du Malaga, il est d’abord vendu en pharmacie. Cependant pour trouver un nom original à ce nouveau produit, ils décident de s’en remettre au hasard et voulant faire court, ils ne tirent que cinq lettres… dans un chapeau ! Et là, c’est une surprise : n’en sortent qu’un « h », deux « r », un « b » et… une seule voyelle, un « y » ! Pas facile de composer un nom de marque avec un tel échantillon. Au lieu de recommencer, ils décident de s’accommoder de leur tirage et cela donnera naissance au célèbre… « Byrrh » ! Les premiers malades qui en consomment, sur prescription médicale, trouvent le produit plutôt agréable. Ils ont même tendance à dépasser la dose prescrite et souvent y restent fidèles bien après leur guérison. Tout en le conseillant à leurs amis… Comme avant lui le Saint-Raphaël ou le Dubonnet, le Byrrh est donc bientôt commercialisé chez les épiciers et marchands de vins puis rejoint la grande famille des vins aromatisés au Quinquina. Apéritif très répandu, il sera pendant plus d’un siècle une formidable réussite commerciale. D’immenses foudres de chêne et de vastes entrepôts lui sont spécialement dédiés. Edifiés à Thuir près de Perpignan, ils figurent bientôt parmi les plus grands au monde. On y trouve en particulier une « salle d’aromatisation » dans laquelle on laisse vieillir les vins trois ans avant de « les mettre en contact avec le Quinquina et les diverses plantes qui aromatisent le Byrrh. »4 En effet, il ne s’agit pas d’un « vin cuit » mais d’une boisson aromatisée dans laquelle le Quinquina joue un rôle majeur mais non exclusif. Comme les autres fabricants les frères Violet souhaitent garder le secret de la composition exacte du Byrrh, devenu une boisson d’agrément massivement distribuée.

***Le Quinquina vedette de l’Exposition universelle de 1900.***

A la « Belle Epoque », la mode du Quinquina se confirme dans tout l’Empire jusqu’en Indochine où, à la fin du siècle, des colons tentent d’acclimater « l’arbre du Pérou » ce qui leur permettra de produire localement du Tonkina. A Paris, il est devenu bon ton de consommer du Quinquina en apéritif et les bouteilles de Félix Potin, à base de vin rouge ou blanc, sont largement diffusées par le célèbre épicier en concurrence avec celles des autres marques.

Lors de la grande Exposition universelle de Paris en 1900, le Quinquina est clairement mis à l’honneur. Présenté comme emblématique d’une médecine et d’une pharmacopée qui se veulent sans cesse plus modernes, on le propose sous toutes ses formes. Dans un but pédagogique, de nombreux échantillons d’écorce sont présentés au public par l’Université de Paris dans de volumineux bocaux de verre. Ce qui donne une dimension scientifique à l’affaire. Les visiteurs s’interrogent alors sur les pouvoirs réels ou supposés de cette mystérieuse plante, si agréable à consommer sous forme d’apéritif. Les marques se sont multipliées dans tout le pays et elles sont bien présentes à l’Exposition. Souvent associées à des pharmaciens, elles rivalisent d’imagination pour se faire encore mieux connaître. La maison Saint-Raphaël fait même construire un ballon gonflable géant décoré à la gloire du Quinquina. Piloté par un « aéronaute », il survole en permanence l’Exposition tout en transportant des passagers effectuant ainsi un inoubliable « baptême de l’air ». Sur les stands et dans des buvettes spécialement dédiées, on organise de joyeuses dégustations. Difficile de choisir... Un jury composé de messieurs forts sérieux, en apparence du moins, tranche tout de même. Après avoir goûté chaque vin, ils attribuent finalement une médaille d’or au Quina Excelsior des Etablissements Massardier à Saint Etienne qui, dès lors, exporteront leurs bouteilles dans tout l’Empire. Et même au-delà…

Au début du XXe siècle, le très sérieux « Larousse-Médical », lu par des millions de Français, publiait une recette de « vin au quinquina » à fabriquer soi-même. Le produit est alors très à la mode et pendant la Grande guerre la consommation ne faiblit pas, bien au contraire. Dans les tranchées, Dubonnet offre des bouteilles d’apéritif au Quinquina aux poilus à grand renfort de campagnes publicitaires. On a aussi grand besoin de quinine pour l’armée d’Orient qui combat dans les Dardanelles et en consomme beaucoup. Mais au sortir de cette terrible guerre, un nouveau fléau s’abat sur la monde : la grippe « espagnole » qui va décimer par centaines de milliers des armées déjà exsangues ainsi que des populations civiles affaiblies. En fait malgré son nom cette grippe meurtrière n’a rien « d’espagnole » car elle est arrivée en Europe par l’intermédiaire de soldats américains entraînés dans des camps militaires où s’était déclaré le foyer initial avant qu’ils viennent combattre en France. 5 A partir de 1918, pendant plus d’un an, l’épidémie s’étend inexorablement, touchant toutes les catégories de la population. Le poète Guillaume Apollinaire, grièvement blessé sur le front où il s’était porté volontaire, en meurt ainsi que l’écrivain Edmond Rostand.

La quinine et les dérivés du Quinquina sont alors massivement utilisés pour atténuer les effets du virus mais elle vient à manquer à plusieurs reprises et il faut s’en procurer à l’étranger.6 Des scientifiques prennent alors conscience du fort degré de dépendance de la France envers certaines substances médicinales indispensables en cas de crise. Dont l’écorce de Quinquina ! C’est pourquoi, en novembre 1918, alors que l’armistice est à peine conclu, Emile Perrot professeur à la Faculté de Pharmacie de Paris demande d’urgence un entretien au gouvernement encore dirigé par Clemenceau. Il obtient de créer un « Comité interministériel des Plantes Médicinales » qui pourra encourager la culture de ces plantes en France comme dans l’Empire qui peut offrir d’immenses possibilités. Il apparaît stratégique de disposer de ces matières premières végétales afin d’alimenter la recherche et l’industrie pharmaceutique.7 Cela débouche, dès 1919, sur la création de « l’Office National des Matières Premières Végétales ». Pourtant avec la fin de l’épidémie de grippe « espagnole » l’effort se relâche et les choses n’avancent que lentement malgré les efforts d’Emile Perrot qui publie un rapport insistant sur le sujet en 1926. Toutefois, en Indochine française, Perrot a obtenu le soutien d’un grand médecin colonial, Alexandre Yersin, dont la notoriété est devenue mondiale après qu’il soit parvenu à isoler le bacille de la peste en Asie8. Depuis 1915, Yersin a fait prospérer des plantations de quinquina en Annam, autour de Nha Trang où se trouvait un important établissement de l’Institut Pasteur. Cependant, en 1921, les plantations hollandaises de Java représentaient encore 9400 tonnes d’écorce de Quinquina sur les 10 700 commercialisées pour la pharmacie dans le monde. Un monopole écrasant dont, en plus de la France, diverses puissances comme l’Allemagne, l’Angleterre et les Etats Unis vont se préoccuper de deux manières : en diversifiant leurs lieux d’approvisionnement et en poussant à la recherche de molécules de synthèse. Dans les années 1930, une autre phase de l’histoire du Quinquina s’ouvre donc.

***« A la recherche d’un produit de synthèse : la chloroquine ! »***

Dès les années 1930, des essais sont menés du côté français afin de trouver une molécule chimique de synthèse qui puisse se substituer au sulfate de quinine. En 1934, les travaux du docteur Philippe Decourt en Tunisie sont suivis de près par l’Armée. Avec son collègue le docteur Philippe Villain9 et en lien avec les laboratoires Rhône-Poulenc de Lyon, ils mènent des essais cliniques autour du lac de Kélibia et à Kondar, à 120 kilomètres au sud de Tunis. A la même époque, le laboratoire allemand IG Farben fabrique une molécule de synthèse qui permet de fabriquer de la Resoquine. Celle-ci est envoyée aux laboratoires américain Winthrop qui la fait tester par des militaires américains stationnés au Panama. Sans grand succès car le produit a des effets secondaires graves pour les troupes qui lui préfèrent la classique quinine.

Cependant, la Seconde guerre mondiale rebat les cartes en urgence car, en 1940, l’Allemagne détruit les importantes réserves hollandaises de Quinquina stockées à Amsterdam et Rotterdam en incendiant les dépôts lors de bombardements. Puis les savants allemands occupent les laboratoires et le siège du « Kina-Bureau » d’Amsterdam, une organisation en pointe sur le sujet à cette époque.10 De leur côté, les Japonais s’emparent de l’île de Java où se trouvaient les plus importantes plantations au monde. Le marché du Quinquina, et donc de la quinine, est ainsi totalement bouleversé et, dès 1941, alors que les Etats Unis entrent en guerre, on assiste à une grave pénurie. Les plantations deviennent un enjeu militaire.

En 1942-43, l’armée américaine qui débarque en Afrique du Nord manque cruellement de quinine. Elle achète donc du Quinquina partout où c’est encore possible, au Pérou mais aussi au Congo belge et en Afrique française, en particulier au Cameroun tôt rallié à la France libre. On y met à contribution de petites plantations installées sur les hauts plateaux de la région de Dschang où l’arbre avait été acclimaté par des colons français entre 1930 à 1934 et où fonctionnait un petit atelier de production de quinine. Pour renforcer cette production, des graines et de jeunes plants sont importés en urgence depuis les Indes anglaises et l’Amérique latine. Dès lors, la France libre peut vendre à ses alliés quelques tonnes d’écorce de Quinquina qui contribuent, modestement, au combat commun.11 Les alliés se fournissent aussi au Congo belge où les quantités livrées sont plus importantes.

Pourtant, comme les armées s’affrontent souvent dans des régions paludéennes, la quinine demeure trop rare car le nombre de soldats susceptibles d’en consommer augmente et se compte désormais par millions. La guerre accélère donc considérablement le processus de recherche d’une molécule de substitution. En Angleterre, le laboratoire ICI déploie de gros efforts en ce sens. Les laboratoires américains y travaillent tout autant, parfois en liaison avec les laboratoires allemands.12 Ces recherches débouchent sur des comprimés de Sontoquine que les laboratoires allemands fournissent aux soldats de l’Armée Rommel en Afrique du Nord. C’est alors que se produit un transfert scientifique inattendu et peu prévisible. En 1943, lors des sévères combats de Tunisie, des prisonniers allemands tombent aux mains de soldats français et alliés. En fouillant leurs poches, on trouve des pastilles de Sontoquine qui sont aussitôt envoyées aux Etats-Unis pour analyse.13 Cela permet d’accélérer considérablement les recherches américaines qui déboucheront sur la mise au point d’un produit comparable, la Chloroquine.14 Après la guerre, cela aboutit, en 1946, à la commercialisation en France de la Chloroquine puis, en 1949, de la Nivaquine. Toutes deux, via la quinine, n’en sont pas moins « les petites filles » du bon vieux Quinquina. Lequel, de manière inattendue, va faire de la résistance…

***Epilogue inattendu : Le Quinquina fait de la résistance…***

En effet, au cours des années 1950 et 1960, méfiants envers les nouveaux médicaments sauf en cas de maladies aigües, bien des Français ne souhaitent pas renoncer au bon vieux Quinquina. Agréable et facile à consommer, celui-ci séduit toujours une population affaiblie par des années de restrictions, de guerre et d’Occupation. De nombreux produits à base de plantes sont donc toujours proposés aux Français qui, dès la Libération, voient refleurir des publicités en faveur des vins doux et des remèdes au Quinquina. « La Quintonine » qui « donne bonne mine ! », si populaire avant la guerre, revient en force. De nombreuses autres marques déjà connues affirment aux Français, qui ne demandent qu’à le croire, que « Le Quinquina ouvre l’appétit ! ». Avec pour slogan « Saint Raphaël toujours en tête ! », le Saint-Raphaël redevient un partenaire actif du Tour de France, bien présent dans la caravane publicitaire. Un autocar épaulé par de vaillantes petites « 4 chevaux » aux couleurs de la marque distribuent aux spectateurs, ravis, force chapeaux de papier, visières et prospectus à la gloire du Quinquina.15 Byrrh fait de même avec un curieux camion en forme de tonneau à l’arrière duquel on distribue publicités et échantillons. De puissants réseaux d’épiceries dont « Les Coopérateurs » qui disposent de nombreuses filiales dans le pays ne sont pas en reste. Ils expliquent comment fabriquer soi-même une boisson au Quinquina et diffusent des buvards publicitaires racontant son histoire de manière plus ou moins romancée.

Quant à La Quintonine elle n’avait pas dit son dernier mot et je me souviens qu’à l’occasion d’une violente grippe dite « Asiatique » qui s’est abattue sur la France à quatre reprises chaque hiver de 1956 à 1959, elle est revenue en force. J’avais une dizaine d’années lors de l’hiver 1957 quand toute la famille s’est retrouvée le soir grelottant de fièvre autour d’une soupe dans laquelle ma mère versait à doses généreuses de La Quintonine pour nous « requinquer ». Dans notre petit pavillon du Plessis-Bouchard nous étions tous plus ou moins grippés, sauf Annette, ma sœur cadette qui, souriante du haut de ses quatre ans, semblait passer à travers sans dommages... Vendue en pharmacie, ce qui lui donnait un statut médical que n’avaient plus les apéritifs, La Quintonine était présentée comme un remontant et un remède anti-fatigue : « Flagada ? Prenez de la Quintonine ! » nous affirmait-on. A la radio (surtout Radio Luxembourg), de nombreux messages publicitaires musicaux étaient diffusés en boucle. Sur l’air entraînant de « La cucaracha » on pouvait entendre que « La Quintonine donne bonne mine ! » Dans les écoles circulaient de nombreuses publicités vantant les mérites de ce remède miracle dont un protège-cahier nous affirmant que la Quintonine permet d’élever des enfants « taillés dans le roc ! ». Rien de moins… Alors pourquoi en douter même si comme bien des Français nous étions un peu dubitatifs. Dans cette période de crise, même s’ils n’étaient pas complètement dupes, les Français voulaient croire qu’en prenant une boisson au Quinquina on se distrayait, se changeait les idées et peut-être se soignait-on un peu ? Il faut dire que c’était tout de même meilleur que d’ingurgiter chaque matin les redoutables cuillères d’huile de foie de morue encore prescrites par bien des médecins comme un irremplaçable « fortifiant ». Bref, dans la France des années 1950, le Quinquina sous toutes ses formes a fait de la résistance. Et nous n’avions pas de raisons de douter de ses vertus…

***Ces quelques souvenirs et la longue histoire de Quinquina expliquent qu’en ces jours tragiques, le débat autour de l’usage de la quinine et de la Chloroquine contre le coronavirus résonne fort dans la mémoire des enfants de l’ex « baby-boom » dont je suis. Une génération qui commence aujourd’hui à se clairsemer par la force des choses. Une génération qui veut aussi croire que l’aventure du bon vieux Quinquina n’est pas complètement terminée !***

***Souhaitons que tout se termine bientôt et essayons de rester optimistes même si l’avenir est insondable…***

***En attendant bon courage et bravo à tous ceux qui, chacun à leur poste de la boulangerie à l’hôpital, font le maximum parfois au péril de leur vie pour triompher de ce virus maléfique !***

***Ecrit le 30 mars 2020 en Normandie, en ces étranges temps de « confinement ».***

***Gilles Ragache. (74 ans)***