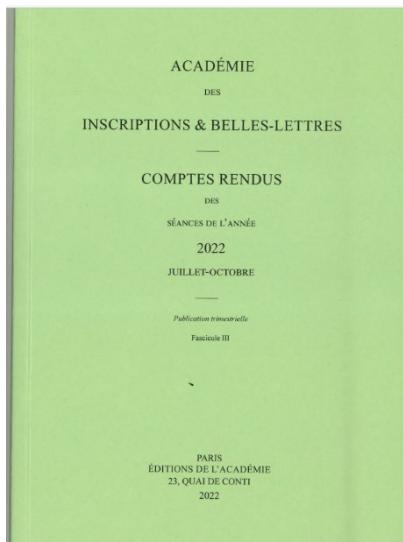


**ACADEMIE DES INSCRIPTIONS ET BELLES-LETTRES**  
**Compilation des hommages de la séance du 8 mars 2024**

---

## Hommage du Secrétaire perpétuel

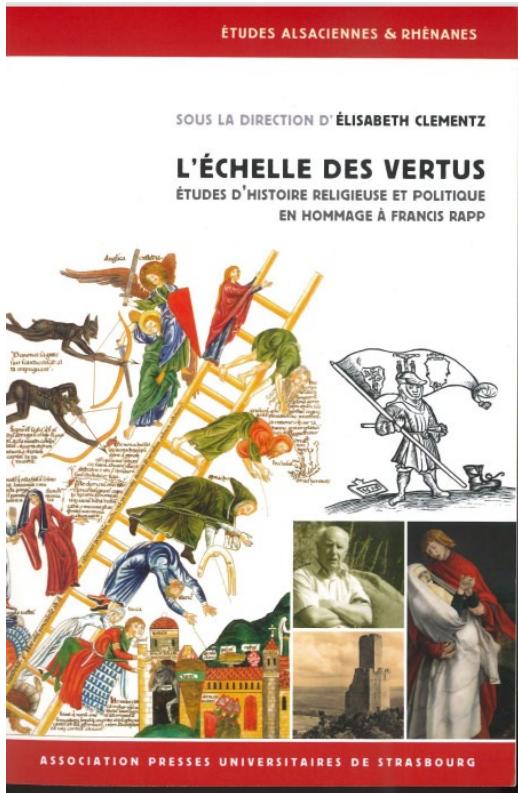


***Comptes Rendus des Séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2022-3 (juillet-octobre), Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2024.***

« J'ai l'honneur de déposer sur le bureau de l'Académie, fascicule 2022/3 (juillet-octobre) des *Comptes rendus des Séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, 220 p. Il réunit les textes de 7 exposés donnés lors des séances de l'Académie des mois de juillet à octobre, dont deux ont été présentés lors du colloque « Montpellier et Paris, cités savantes : pour une histoire comparée de *Romania* et de la *Revue des Langues romanes* », coorganisé par l'Académie,

Sorbonne Université et l'Université Paul-Valéry. Deux autres communications ont été prononcées lors du colloque portant sur les relations entre la France et la Grèce, coorganisé par le musée du Louvre, l'École française d'Athènes et l'Académie des Inscriptions et Belles Lettres. Le Secrétaire perpétuel de l'Académie M. Nicolas GRIMAL, avait prononcé une allocution d'accueil pour ces deux manifestations. On trouvera également, dans ce fascicule, onze recensions d'ouvrages déposés en hommage devant la Compagnie en vue de distinguer études et travaux récents ainsi que les allocutions pour le décès de Mme Suzanne Amigues et de M. Yvon Garlan, correspondants français, par M. Henri LAVAGNE, Président de l'Académie. »

## Hommage de M. André VAUCHEZ



*Études d'histoire religieuse et politique en hommage à Francis Rapp, Élisabeth Clementz (dir.) (Strasbourg, Presses universitaires de Strasbourg, 2023)*

« J'ai l'honneur de déposer sur le bureau de l'Académie l'ouvrage collectif intitulé *L'échelle des vertus. Études d'histoire religieuse et politique en hommage à Francis Rapp* publié, sous la direction d'Elisabeth Clementz, aux Presses universitaires de Strasbourg (2023, 306 p.). Il s'agit des actes d'un colloque qui s'est tenu à l'université de Strasbourg, les 21 et 22 octobre 2021, pour rendre hommage à notre regretté confrère Francis Rapp, décédé en mars 2020. Les premières communications soulignent le rôle important joué par cet « homme de science » dont les travaux ont largement contribué au

renouveau qu'a connu l'histoire religieuse en France à partir des années 1970, en particulier par son ouvrage pionnier sur *L'Eglise et la vie religieuse en Occident à la fin du Moyen Age*, paru en 1971 dans la collection « Nouvelle Clio », qui a fait l'objet d'une dizaine de rééditions, et par sa grande thèse sur *Réforme et Réformation à Strasbourg (1450-1525)*. Comme le rappelle André Vauchez dans un exposé liminaire, les contributions que Rapp a données aux tomes VI et VII de l'*Histoire du Christianisme*, parue entre 1990 et 2001 et aussitôt traduite en allemand et en italien, ont été fondamentales et ont nourri les réflexions de générations d'enseignants et d'étudiants.

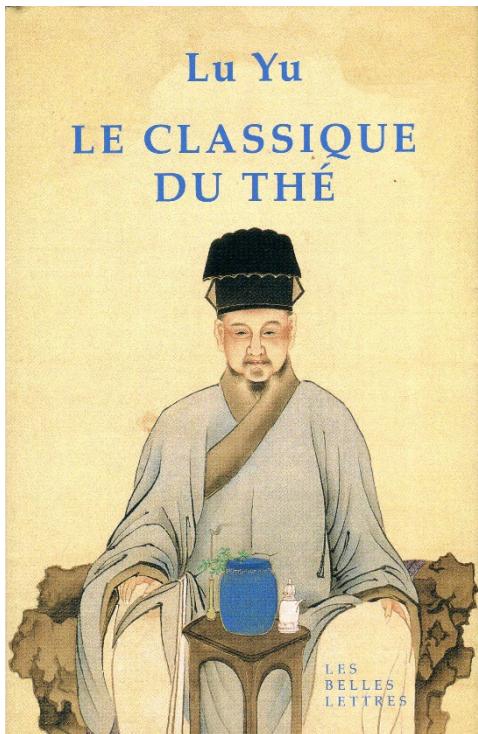
Francis Rapp a été d'abord un historien de l'Alsace, région dans laquelle il était profondément enraciné par ses attaches familiales et par sa connaissance de l'allemand, langue dans laquelle il écrivit plusieurs ouvrages qui n'ont pas d'équivalent en français, ce qui explique sans doute qu'il soit plus connu Outre-Rhin que dans notre pays, comme le souligne Rolf Grossé, de l'Institut historique allemand de Paris. Sa connaissance exceptionnelle des archives alsaciennes lui permit de publier une quantité incroyable d'études, parues souvent dans des revues régionales ou locales, mais dont la portée était beaucoup plus large que ne le laisse paraître leur titre. Nombre d'intervenants à ce colloque n'ont pas manqué en effet de souligner l'extrême modestie de Rapp, qui n'aimait pas se mettre en avant, et son dévouement vis-à-vis des sociétés historiques alsaciennes devant lesquelles il prononça d'innombrables conférences qui avaient toujours un grand succès car c'était un orateur brillant et plein d'allant. Parmi les communications les plus remarquables contenues dans ce volume, on citera celles d'une historienne allemande, Sigrid Hirbodian, professeur à l'université de Tübingen, sur « Les religieuses à Strasbourg à la fin du Moyen Age », et d'Elisabeth Clementz sur « Les recluses en

Alsace ». Cette dernière met bien en évidence le rôle important joué par ces femmes séparées du monde, qui n'étaient pas pour autant isolées et dont les logettes constituaient souvent de vrais foyers de spiritualité et des lieux de sociabilité.

Il serait cependant injuste et réducteur de présenter Francis Rapp comme un historien local ou régionaliste, même de haut niveau. Dans ses contributions à divers colloques nationaux ou internationaux, notre confrère s'appuyait en effet sur des exemples empruntés à l'histoire de l'Alsace pour développer des problématiques d'intérêt général. Comme le montre bien Catherine Vincent dans sa contribution sur « Sanctuaires et pèlerinages à la fin du Moyen Age : bilan historiographique à la lumière des études de Francis Rapp », ses articles sur le pèlerinage de Notre-Dame de la Pitié à Wiwersheim, près de Strasbourg, parue dans les « Mélanges offerts à Michel Mollat », ou sur celui de Drusenheim ont été parmi les premiers à mettre en lumière de façon équilibrée les caractères spécifiques de la « religion populaire » et des sanctuaires locaux, pour la plupart dédiés à la Vierge Marie, qui se multiplièrent dans les campagnes aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles. Dans la même perspective, notre consoeur Nicole Bériou souligne la fécondité des intuitions de Rapp relatives à la prédication, dans laquelle il voyait d'abord une forme de communication religieuse à l'œuvre dans la vie sociale. Dans ses recherches sur le prédicateur strasbourgeois Geiler de Kaysersberg (1445-1510), dont il traduisit en français un choix de sermons, a su mettre en lumière l'horizon d'attente créé par les prêches enflammés de ce dernier en faveur d'une réforme radicale de l'Eglise, qui a permis l'extraordinaire succès du Martin Luther à la génération suivante et entraîné l'adhésion très précoce de la ville de Strasbourg à la Réformation, dès 1525. L'ouvrage s'achève par d'intéressantes contributions concernant l'histoire politique de l'Alsace, dues à Georges Bischoff, Bernhard Metz et Claude Muller, une belle conclusion de Marc Lienhard et une bibliographie exhaustive des écrits de Francis Rapp.

Pour conclure cet hommage, je me permettrai de reprendre un extrait du rapport du regretté Bernard Guenée en faveur de l'élection de Rapp à notre Académie, qui résume parfaitement son profil d'historien : « Quiconque aura lu la moindre étude de Francis Rapp, nourrie de la connaissance intime de l'Alsace, comprendra pourquoi il ne pouvait être un historien heureux qu'à Strasbourg. Mais, parti des humbles réalités alsaciennes et sans jamais les perdre de vue, il a peu à peu construit une superbe synthèse où les données politiques, institutionnelles, sociales, économiques, spirituelles, culturelles et humaines contribuent à mieux éclairer un événement majeur de l'histoire de l'Occident : la Réforme ».

## Hommage de M. Alain THOTE



*Le Classique du thé* 茶經 de Lu Yu (733-804), présenté, traduit et annoté, Catherine Despeux (Paris, Les Belles Lettres)

« J'ai l'honneur de déposer sur le bureau de l'Académie *Le Classique du thé* 茶經 de Lu Yu (733-804), présenté, traduit et annoté par Catherine DESPEUX, Paris, Les Belles Lettres, 2023, LXXXIII p. + 122 p., 6 cartes, 18 figures, 9 annexes dont 2 glossaires et 5 index.

Lu Yu (733-804) était un lettré d'origine très modeste dont la renommée alla croissant sa vie durant au point d'être invité par l'empereur en personne à occuper un poste à la cour, offre qu'il déclina, préférant une vie érémitique. Les légendes attachées à sa personne et son œuvre la plus célèbre, sur la culture du thé et l'art de sa

dégustation, appelée *Le Classique du thé*, firent de lui un dieu peu après sa mort, encore célébré de nos jours. Orphelin ou abandonné par ses parents, selon les récits, il fut recueilli tout jeune par l'abbé d'un monastère bouddhique et grandit au sein de cette communauté. Puis, s'étant fâché avec l'abbé, il quitta le monastère vers l'âge de onze ou douze ans pour mener une vie errante. Durant les années suivantes, il fit plusieurs rencontres de lettrés occupant des fonctions officielles importantes ou renommés pour leurs talents littéraires. Les uns comme les autres, ayant reconnu ses remarquables aptitudes intellectuelles, aidèrent Lu Yu à faire éclore son génie personnel. Il fut aussi en de brèves périodes le secrétaire privé de hauts fonctionnaires. Tout au long de son existence, il conserva néanmoins des moeurs frugales. À l'âge de vingt-cinq ans, il alla s'installer dans une chaumière au milieu des montagnes du Jiangnan (au sud du Yangzi, qui n'est autre que le fleuve Bleu). Mais il avait aussi le goût des voyages et appréciait la compagnie de quelques lettrés vivant comme lui. Ses pérégrinations et ses rencontres contribuèrent à l'enrichissement de ses connaissances sur le thé. Ses enquêtes lui permirent de compléter un premier texte qu'il avait rédigé sur le sujet à l'âge de vingt-huit ans en 760-761 et de faire paraître la première édition du *Livre du thé* près de vingt ans plus tard, en 780, sous une forme manuscrite puisque l'impression n'existe pas encore. Après sa mort, son livre fut canonisé sous le titre de *Classique du thé*.

L'auteur de cette traduction, la première en français à partir du chinois, retrace dans son introduction la vie de Lu Yu à partir de sources d'origines très diverses. À son autobiographie rédigée avant même qu'il eût atteint la trentaine s'ajoutent des poèmes de sa main et des poèmes qui lui furent offerts en diverses occasions. Divers témoignages de ses amis lettrés complètent nos connaissances sur le personnage. Le *Classique du thé* se divise en dix chapitres portant respectivement sur une histoire du thé depuis ses origines (Chap. I), sur les ustensiles

nécessaires entre sa récolte et la conservation des feuilles (Chap. II), sur les étapes successives entre la cueillette et le conditionnement du thé en galettes (Chap. III), sur les ustensiles utilisés pour le breuvage et sa consommation (Chap. IV), sur les principes à suivre pour la cuisson (Chap. V), sur la dégustation (Chap. VI), sur des anecdotes autour du thé (Chap. VII), sur les lieux de production (Chap. VIII), sur des indications pour une préparation sommaire du breuvage (Chap. IX). Le chapitre X enfin donne de brefs conseils pour copier et mémoriser les chapitres précédents. Ce *Classique du thé* est donc le fruit d'une enquête approfondie, menée avec toute la rigueur scientifique qu'on pouvait y mettre à cette époque, accompagnée d'histoires et de recettes pratiques.

Avant d'en donner une traduction intégrale, aussi élégante que précise, Catherine Despeux apporte dans son introduction d'utiles informations sur Lu Yu, sur les différents modes de production du thé et sur l'histoire de sa consommation. Cette introduction solidement documentée est illustrée de représentations des ustensiles nécessaires à la préparation des feuilles avant leur conditionnement et à celle du breuvage qu'on en tire. Plusieurs annexes permettent d'en savoir davantage sur les personnes citées, les sources documentaires, les régions de production, les plantes mentionnées (index à partir de leurs noms vernaculaires en français et en chinois, accompagnés de leurs noms botaniques), et elles sont suivies d'une bibliographie impressionnante.

L'origine du thé est évoquée dans trois récits légendaires, qui comprennent chacun une part de vérité puisqu'ils mentionnent pour l'un les vertus thérapeutiques du breuvage, pour l'autre sa présence initialement dans le sud-ouest du Sichuan, et pour le troisième sa consommation dans les milieux monastiques bouddhiques, le thé permettant aux moines de résister au sommeil lors des longues séances de méditation ou de prières. Aujourd'hui, on situe son emploi comme boisson sous son nom usuel *cha* 茶 à partir seulement des VI<sup>e</sup>-VII<sup>e</sup> siècles de notre ère. Auparavant, il est probable que le thé était déjà consommé, mais les termes pour le désigner étant alors différents se confondent avec les noms d'autres plantes, ce qui rend difficile toute tentative de remonter aux origines de son emploi. Lu Yu semble avoir visité un très grand nombre de lieux de production quand il ne s'adonnait pas lui-même à la recherche des meilleurs plans de théiers dans les montagnes. Ainsi offre-t-il un classement des préfectures selon la qualité de leur production. D'après lui aussi, pas moins de quarante-et-un ustensiles étaient nécessaires au VIII<sup>e</sup> siècle pour les différentes activités liées à la cueillette des feuilles, à leur préparation en vue de leur consommation et à la dégustation de la boisson. La description qu'en donne Lu Yu révèle le degré de sophistication du thé atteint sous les Tang (618-907) par les Chinois dans leurs pratiques alimentaires. Une grande partie de ces ustensiles est aujourd'hui connue, pour cette époque, grâce aux découvertes archéologiques faites dans des tombes et dans la crypte du monastère bouddhique Famensi 法門寺 (district de Fufeng à environ 120 km à l'ouest de Xi'an, dans le Shaanxi).

Selon les conditions naturelles dans lesquelles le théier est cultivé et les soins qu'on lui a prodigués avant et après la cueillette des feuilles, la qualité et le goût du breuvage changent. Et de même, les propriétés de l'eau dans laquelle il infuse jouent un rôle essentiel. On trouvait déjà du thé sous plusieurs formes à l'époque de Lu Yu : poudre, feuilles séchées ou galettes. Ces dernières permettaient son transport, comme du reste c'est encore le cas aujourd'hui pour

certaines variétés. Lors de la préparation du thé, qui avait une saveur amère, on ajoutait divers ingrédients, du sel, du gingembre, de la menthe et d'autres plantes encore, ce que Lu Yu réprouvait, préférant le boire pur. À son époque, le thé n'était pas infusé à l'aide de feuilles entières, comme il le deviendra à partir du XIV<sup>e</sup> siècle, mais réduit en poudre. Sa préparation a donc évolué au cours du temps. Initialement, on faisait bouillir cette poudre, puis sous les Song (960-1279) on a commencé à la verser dans de l'eau bouillante que l'on battait ensuite jusqu'à donner de la consistance au breuvage, visible à la mousse produite à sa surface – c'est ainsi que l'on procède encore au Japon lors de la cérémonie du thé –, et enfin à partir du XIV<sup>e</sup> siècle, s'est imposé le procédé toujours en usage aujourd'hui, celui de l'infusion de feuilles préparées de diverses façons, avec ou sans fermentation.

Dans cet ouvrage, l'auteur aborde tous les aspects de la production et de la consommation du thé, révélant selon les Chinois les effets de cette boisson sur le corps, les pratiques de sociabilité propres aux milieux lettrés, les recherches esthétiques appliquées à l'ensemble des ustensiles utilisés, ses liens avec le bouddhisme Chan (Zen au Japon). Il éclipse de loin les différentes versions de l'ouvrage de Lu Yu qui circulaient auparavant et qui étaient traduites non pas à partir du chinois, mais à partir de l'une de ses versions en anglais. Le livre de Catherine Despeux a obtenu en 2023 la médaille Stanislas Julien décernée par l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres. »