Lebendige Kraft. Max Bircher-Benner und sein Sanatorium im historischen Kontext.
Hrsg. von Eberhard Wolff im Auftrag des Schweizerischen Nationalmuseums.
Baden/Schweiz, hier+jetzt, 2010. 198 S. Ill. € 28. ISBN 978-3-03919-163-5

Composé de fruits, de céréales complètes et de lait concentré, le Bircher-muesli a fortement contribué à la popularité de son inventeur, le médecin suisse Maximilian Oskar Bircher-Benner (1867–1939). Pour ce pionnier de l'alimentation à «valeur complète» (*Vollwert*), dont la diététique moderne a intégré de nombreux principes nutritionnels, la consommation d'aliments frais et crus permettait une meilleure absorption de la lumière solaire, source première d'énergie pour toute vie organique, mais aidait également à guérir et à prévenir la quasi-totalité des maux physiques et psychiques liés aux modes de vie modernes. Le sanatorium *Lebendige Kraft* (force vivante) qu'il fonde en 1904 sur le Zürichberg et dont la célébrité internationale fut comparable à celle du centre de culture alternative du Monte Verità, ajoutait à ce régime strict entre autres la pratique du mouvement en plein air, de bains de lumière et d'enveloppements hydrothérapiques, et se concevait avant tout comme une «école de vie» et comme un instrument contre la dégénérescence urbaine. L'ouvrage collectif dirigé par l'historien Eberhard Wolff réunit onze contributions présentées lors du colloque commémoratif du centenaire de la clinique; il paraît à l'occasion de l'exposition temporaire du Musée national suisse de Zurich: «Zauber Berge. La Suisse, sanatorium et centre de fitness», qui s'est tenue du 26 mars au 15 août 2010 et s'est intéressée entre autres à l'école de plein air Auguste Rollier de Leysin, à la colonie de Berzona au *Waldsanatorium* de Davos et au Monte Verità, autant de lieux ayant contribué à forger à l'étranger l'image d'une Suisse comme univers protégé et comme bastion d'une vie plus saine et plus naturelle. Ce qui distingue ce travail de la majeure partie des études consacrées à Bircher-Benner est avant tout le refus, exprimé dans l'avant-propos et bien perceptible dans l'ensemble de l'ouvrage, de se cantonner à l'analyse de la pensée de l'inventeur du muesli, de son «éthique alimentaire», et à l'histoire de son incroyable succès, pour d'une part ouvrir le champ de la recherche à l'étude sociologique approfondie des patients du sanatorium, trop longtemps restés dans l'ombre de son fondateur, et d'autre part multiplier les angles de contextualisation historique et aboutir ainsi à une mise en perspective pluridisciplinaire du phénomène permettant d'en apprécier la réelle originalité sans pour autant occulter les zones sombres de ses aboutissements.

Bien que consacrées directement au sanatorium puis au personnage et son idée, les deux premières sections n'échappent pas à cette volonté d'éclairage critique. Ainsi Gustav Schwab explique-t-il le succès de la clinique par l'ambiguïté fondamentale de son concept: à la fois lieu de divertissement et temple de la santé, l'institut se voue à la reconquête du naturel en mettant à profit les techniques les plus innovantes (électrothérapie, kinéothérapie, etc.). Et de même, tout en soignant plus ou moins l'ensemble des maux par la même panoplie de traitements et la même alimentation, il sait répondre aux attentes personnelles de chacun des patients et leur donner le sentiment de suivre une cure individualisée. L'étude méticuleuse de l'architecture de la clinique par Thomas Inglin fait, quant à elle, ressortir l'excellente orchestration d'un projet prenant habilement en compte la perception psychosomatique des lieux, tout en dotant le directeur d'une demeure parfaitement en harmonie avec son prestige et sa renommée internationale. La comparaison par Martin R. Schäfer entre les projets

du chimiste et industriel Julius Maggi, inventeur de la farine légumineuse, et de Max Bircher-Benner fait ressortir des incompatibilités évidentes mais également quelques convergences, notamment dans la volonté de résoudre des problèmes sociaux par une réforme de l'alimentation, la création d'un produit alimentaire susceptible d'être adapté et «nourri» par divers autres aliments et enfin la reprise du muesli par la production industrielle, même si cette dernière n'avait pas été prévue par son inventeur. Enfin, Marina Lienert met en évidence les divers emprunts de Bircher-Benner à d'autres grands noms de la médecine alternative et reconstitue l'origine de ses différents préceptes (alimentation conforme à l'instinct, végétarisme, refus des substances excitantes, préférence pour l'alimentation crue, etc.), avant d'aboutir à lui reconnaître une originalité toute relative, essentiellement liée à sa capacité à synthétiser ces différents apports au sein d'un concept à la fois cohérent et séduisant. Dans la troisième section consacrée à l'étude des patients, Mariama Kaba détaille l'origine géographique et sociale de ces derniers et met en évidence l'emprise considérable que Bircher-Benner a pu avoir sur eux, les soumettant à une véritable «thérapie d'ordre» fondée sur la discipline et l'autosurveillance. De par la volonté de souder les curistes en une communauté fraternelle par la pratique d'activités communes comme la menuiserie ou le jardinage, le projet s'avère semblable à celui du pédagogue suisse Emile Jaques-Dalcroze dans la cité-jardin de Dresde-Hellerau, dont la gymnastique semble d'ailleurs avoir été largement pratiquée dans le sanatorium. Les articles d'Olivier Faure et de Bernhard Handgartner étudient, pour leur part, le mécanisme conduisant à la constitution de véritables réseaux d'adeptes et de militants, réseaux dans lesquels les femmes éduquées jouèrent un rôle moteur, ce qui en fit incontestablement un «lieu de l'émancipation féminine». Enfin la quatrième section regroupe quatre articles sur la réception et les prolongements historiques du «laboratoire d'expérimentation de nouveaux comportements» qu'a été le sanatorium du Zürichberg. Tandis que les articles d'Iris Blum et de Mats Eklöf s'attachent respectivement à comparer le travail de Bircher-Benner à celui du réformateur suisse Ernst Ulrich Buff et à préciser la place de ses théories au sein du mouvement de réforme alimentaire suédois, ceux de Uwe Spiekermann et Ulrich Linse s'attardent sur certaines zones sombres souvent évincées, à savoir l'amorce d'une reconnaissance officielle par l'Etat hitlérien du travail du médecin alternatif ainsi que la reprise dans les années 60 par son fils, le journaliste Ralph Bircher, d'un discours écologiste-conservateur, violemment antimoderniste et prenant appui sans la moindre réserve sur les écrits de la «Neue Deutsche Heilkunde» nationale-socialiste.

Incroyablement riche et passionnant à lire, l'ouvrage collectif dirigé par Eberhard Wolff ouvre de nouvelles perspectives dans l'étude de l'histoire des médecines alternatives et réussit par son approche multidisciplinaire et la volonté critique qui est la sienne, à présenter le «phénomène Bircher-Benner» comme un champ de recherche largement digne d'être approfondi. Dans le contexte d'une historiographie des mouvements de «réforme de la vie» encline, ces dernières années, à voir dans ces tendances les fondements de certains modes de pensée et de comportement contemporains, ces actes apportent des arguments et des pistes de réflexion tant aux défenseurs qu'aux détracteurs de la modernité de ces auteurs.

Olivier Hanse, Saint-Etienne (F).