

Fès célèbre l'alliance entre science, patrimoine et art culinaire lors du 13^e Congrès International d'Histoire de la Médecine

Une édition prestigieuse sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI

Du 29 au 31 octobre 2025, la ville spirituelle de Fès a accueilli la 13^e édition du Congrès International d'Histoire de la Médecine, organisée par la Faculté de Médecine, de Pharmacie et de Médecine Dentaire de Fès, et placée sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, que Dieu L'assiste.

Cette édition fut consacrée au thème « **Nutrition et santé : science et patrimoine** », avec l'Espagne comme pays invité d'honneur, soulignant ainsi la profondeur historique qui unit le Maroc et l'espace andalou dans la transmission du savoir médical et culinaire.

Fès, capitale savante où la mémoire vit encore

Fès, cité millénaire où les ruelles chuchotent l'histoire et où les édifices portent l'empreinte du savoir, a offert un cadre symbolique fort pour explorer les liens entre tradition médicale et sciences modernes.

Entre la Qarawiyyine, les médersas, les jardins et les marchés traditionnels, la ville rappelle que la médecine a longtemps été pensée comme un art global : unissant nourriture, spiritualité, environnement et soin du corps.

Un congrès où le patrimoine dialogue avec la science

Tout au long des trois jours, chercheurs, médecins, historiens, pharmaciens, anthropologues et praticiens des arts culinaires ont réfléchi aux pratiques de santé anciennes et modernes, en interrogeant la transmission des savoirs :

- Comment soignait-on avant l'ère des laboratoires ?
- Quel rôle jouaient les plantes, les épices et les rituels culinaires ?
- Comment réconcilier les traditions thérapeutiques avec les avancées biomédicales actuelles ?

Les interventions ont mis en lumière les héritages savants du Maroc, d'al-Andalus et du monde islamique, évoquant des figures majeures comme **Ibn Zuhr**, **Ibn al-Baytar** et **Ibn al-Khatib**, ainsi que les savoirs amazighs en matière de nutrition et de santé.

Quand la gastronomie devient science du vivant

L'ouverture du congrès par le chef marocain **Moha Fedal** a marqué les esprits. Il a montré que le tajine, le couscous, la harira, les plantes aromatiques et les infusions ne sont pas uniquement des plats, mais des pharmacopées populaires, où chaque ingrédient porte une mémoire thérapeutique.

Ainsi, ce que la science contemporaine nomme antioxydants, probiotiques ou anti-inflammatoires, nos ancêtres l'avaient déjà intégré par observation, expérience et intuition.

Vers une nouvelle écologie du soin

Les travaux du congrès ont mis en avant une vision renouvelée de la santé : soigner le corps, c'est aussi soigner notre relation au temps, à la terre et à la mémoire.

Dans un monde marqué par la vitesse, l'uniformisation alimentaire et les maladies métaboliques, Fès rappelle que la guérison peut commencer dans l'assiette — mais aussi dans la transmission des valeurs, du rythme et du sens.

Entre patrimoine culinaire, science médicale et héritage spirituel, Fès a su réunir les voix du passé et les défis du futur.

Ce congrès signe une conviction : *il n'y a pas d'avenir pour la santé sans mémoire, sans culture et sans sagesse.*

Par : Dr. Lahcen Mchinia, membre du Comité du Patrimoine de la Faculté de Médecine, de Pharmacie et de Médecine Dentaire de Fès, membre de l'Association Marocaine de la Recherche Historique, et membre de l'Association Marocaine de la Communication en Santé.