

BULLETIN MENSUEL

DE LA

SOCIÉTÉ LINNÉENNE

DE LYON

SOCIÉTÉ DE SCIENCES NATURELLES, RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE



33 rue Bossuet, F 69006 LYON

SOMMAIRE

ABERLENC H.-P. et CURLETTI G. – Une nouvelle espèce pour la faune de France : <i>Agrilus (Agrilus) cyrtisi</i> Baudi, 1870 (Coleoptera Buprestidae)	55
COLOMB C. – Nouvelles données sur les premiers états et la géonémie de quelques espèces de Lépidoptères	44
LABRIQUE H. et CHAVANON G. – Une nouvelle sous-espèce de <i>Scaurus</i> F. (Coleoptera Tenebrionidae)	41
NOARS P. – Compte rendu de la sortie de la section botanique à Gresse-en-Vercors (Isère), le 12 juin 2004	38
Analyses d'ouvrages	36

CONTENTS

ABERLENC H.-P. et CURLETTI G. – A new species in the French Fauna : <i>Agrilus (Agrilus) cyrtisi</i> Baudi, 1870 (Coleoptera : Buprestidae)	55
COLOMB C. – New data about early stages and distribution of some species of moths	44
LABRIQUE H. et CHAVANON G. – <i>Scaurus mesatlanticus horstensis</i> , a new subspecies of <i>Scaurus</i> (Coleoptera Tenebrionidae) from Morocco	41
Book review	36

GROUPE DE ROANNE

PROGRAMME

CONFÉRENCES :

Le deuxième lundi de chaque mois à 18 heures, 18 rue de Cadore, au rez-de-chaussée. Toutes les conférences sont gratuites.

Lundi 14 février : La côte ouest de l'Amérique du Nord, par Jean-Pierre MONTMAILLER.

Lundi 14 mars : La Vanoise, par M. FORNAS.

BIBLIOTHÈQUE :

Le deuxième lundi de chaque mois à 17 h 30, Centre Pierre Mendès-France, 18 rue de Cadore, premier étage, salle 7.

SÉANCE ORNITHOLOGIQUE :

Pas de séances en février, ni en mars.

Sortie :

13 mars à Dijon : « Florissimo » est une exposition florale sur 16500 m² avec mise en scène exceptionnelle créant des décors naturels et réunissant des participants du monde entier, puisque cette année il y a en même temps le congrès international d'orchidées (6000 m²).

10 € l'entrée et le trajet en car, liberté à chacun pour le repas de midi (il y a sur place tout pour se restaurer).

ANALYSE D'OUVRAGE

Eric DE LACLOS, Christophe MOUY, Luc STRENN et Pierre AGOU. – *Les Scolytes de Bourgogne*. Société d'Histoire Naturelle d'Autun, Autun, 2004. 204 p., 114 illustrations, 79 cartes, format 20,6 x 28 cm. Commande à SHNA, Robert Pillon, Les Ruets, 71400 Saint Forgeot.

Cet ouvrage n'est pas un simple atlas cartographique des Scolytes de Bourgogne, c'est beaucoup plus que cela. Dans la première partie de l'ouvrage, les auteurs nous présentent les caractéristiques morphologiques des Scolytes, leur biologie, la liste taxonomique avec la nomenclature la plus récente des espèces présentes ou susceptibles d'être présentes en France, mais également un intéressant et inhabituel chapitre sur les relations entre l'homme et les Scolytes depuis l'Antiquité jusqu'aux temps modernes où les problèmes de gestion forestière sont abordés.

Dans la deuxième partie, chaque espèce est présentée avec sa carte de distribution pour la Bourgogne et avec pour certaines des clés d'identification souvent inédites accompagnées de dessins originaux. Cet ouvrage intéressera d'une part les entomologistes désirant connaître les Scolytes et d'autre part les gestionnaires forestiers, de Bourgogne et d'ailleurs, car il est largement utilisable pour les autres régions France.

Lorsqu'en 1996 Eric de LACLOS m'a demandé pour la première fois de l'aider dans ses déterminations de Scolytes, j'étais bien loin de m'imaginer que huit années plus tard, il réaliserait cet ouvrage remarquable : un bel exemple à suivre !

Thierry NOBLECOURT

Goûts et saveurs baroques. Images des fruits et légumes en Occident. Catalogue établi sous la direction d'Olivier Le Bihan par Anne Guérin et Marie-Christine Hervé, avec la collaboration de Philippe Richard. Bordeaux, Musée des Beaux-Arts, 2004, 224 pp., ill. ; prix : 25 ₯.

Une exposition *Goûts et saveurs baroques* qui s'est déroulée à Bordeaux du 24 septembre 2004 au 3 janvier 2005 a rassemblé, à l'initiative d'Olivier Le Bihan, directeur du Musée des Beaux-Arts et de son équipe, cinquante tableaux des XVII^e et XVIII^e siècles européens prêtés par des musées français et étrangers ainsi que par quelques collectionneurs. Il s'agit de natures mortes, ce qui ne peut que séduire les naturalistes, et notamment les botanistes. On sait que ce genre, jugé mineur par les amateurs de la Renaissance qui privilégiaient les scènes religieuses et historiques, s'est progressivement fait une place de choix dans les cabinets des curieux. Des artistes célèbres (Snyders, Desportes, Chardin), mais aussi d'autres moins connus, hollandais ou français, s'inspirant des principes de l'art baroque, nous ont légué de savantes compositions où triomphent, à côté des fleurs et du gibier, les légumes et les fruits. Ce sont précisément ceux-ci qui ont fourni le thème de l'exposition, présentée dans le cadre d'une manifestation « A la bordelaise, cuisine et société » organisée par la ville de Bordeaux. Mais les promoteurs de l'exposition ne s'en sont pas tenus aux seuls tableaux. Des ouvrages de botanique, des livres de cuisine, des manuels d'iconographie, appartenant aux riches fonds de la Bibliothèque municipale de Bordeaux et de la Société Linnéenne de la même ville, ont également été exposés.

Le catalogue, dû à Olivier Le Bihan et ses collaboratrices (Anne Guérin et Marie Christine Hervé), avec l'assistance de Philippe Richard, directeur du Jardin botanique de Bordeaux, se présente essentiellement comme un abécédaire historique des fruits et des légumes offerts à la vue du public. Chaque fruit, chaque légume, de l'abricot et l'ail au potiron et au raisin (quarante-six au total), fait ainsi l'objet d'une copieuse notice illustrée d'une vignette en couleur empruntée à l'un des tableaux. Etymologie, historique, mythologie, religion, symbolique, propriétés, gastronomie, sont ainsi passés en revue, dont les éléments ont été puisés à de nombreuses sources (précisément indiquées), qui vont des classiques de l'Antiquité (Homère, Hippocrate, Théophraste Dioscoride, Pline, Isidore de Séville, et aussi Apicius) aux ouvrages d'Alphonse de Candolle et de Désiré Bois sur les plantes cultivées ; les savants botanistes de la Renaissance ont été mis à contribution : la très populaire traduction par Jean des Moulins de l'*Histoire générale des Plantes*, de Daléchamps, sortie des presses lyonnaises au XVII^e siècle, est souvent citée. La bibliographie récapitulative en fin d'ouvrage recense 138 références.

Prenons l'exemple de la fraise, illustrée par une huile sur bois de Louise Moillon (1610-1696), *Panier de fraises et panier de prunes*, datée de 1632 : nous apprenons, entre autres choses, que la fraise, *Fragaria vesca* L., a été mise à l'honneur à la Renaissance ; elle était peu prisée dans l'Antiquité, et on se gardait de la consommer chez les Germains, car, dans la mythologie germanique, les enfants morts en bas âge gagnent le paradis cachés à l'intérieur des fraises, et les mères craignaient, en consommant ces fruits, de porter tort à l'âme des petits défunts ; les propriétés de la fraise sont ensuite rappelées, et on signale que Linné, atteint de la goutte, parvint à se guérir en faisant une cure de fraises.

L'illustration est particulièrement riche : presque tous les tableaux exposés ont été reproduits intégralement dans le corps de l'ouvrage. Dans son introduction, Olivier Le Bihan a dégagé les principes auxquels répond la nature morte : « peindre des fruits et des légumes pour tromper les sens et contenter l'esprit ». L'ouvrage comporte également la biographie des artistes, accompagnée par la description des oeuvres.

Sous une forme éminemment agréable, l'ouvrage contient une mine de renseignements. Certes, quelques erreurs ont pu s'y glisser au passage, dues, au moins pour l'une d'elles, à la perfidie des homonymes (nous laisserons au lecteur attentif le soin de la découvrir). Mais elles n'ôtent rien à la qualité esthétique et scientifique d'un volume qui fait honneur à ses concepteurs et sera tout à la fois feuilleté avec plaisir par l'amateur d'art, et souvent utilisé par le naturaliste en quête d'information.

Christian BANGE