



HAL
open science

Retour sur le colloque De la pêche à la table (avril 2024)

Thierry Buquet

► **To cite this version:**

Thierry Buquet. Retour sur le colloque De la pêche à la table (avril 2024). 2024, 10.58079/11pi4 . hal-04587383

HAL Id: hal-04587383

<https://normandie-univ.hal.science/hal-04587383v1>

Submitted on 24 May 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - ShareAlike 4.0 International License



À LA UNE / COLLOQUE

Retour sur le colloque De la table (avril 2024)

PAR THIERRY BUQUET · PUBLIÉ 23/05/2024 · MIS À JOUR 23/05/2024

Le colloque de « [De la pêche à la table : manger du poisson en Renaissance](#) », qui s'est tenu à Caen les 11 et 12 avril 2024, est le fruit de plusieurs projets. Il s'agit de la troisième édition des colloques du programme « [Animaux aquatiques et monstres des mers septentrionales](#) » avec le réseau international Zoomathia, (« [Transmission des savoirs sur les animaux aquatiques, textes et images. Antiquité, Moyen Âge et Renaissance](#) »). Ce projet avait initialement prévu d'organiser un colloque sur les animaux marins dans le cadre de la programmation de la conférence de Caen, mais naturellement que ce projet a rejoint celui formulé par Alban Bonnaire dans le cadre du projet [FoodImpact](#) (*The Impact of Food Culture in Medieval Scandinavia*) d'Oslo, permettant ainsi de proposer aujourd'hui un colloque pluridisciplinaire très différents, de l'archéologie à l'histoire, en passant par les isotopes, l'histoire des textes et l'iconographie.

La première journée a été consacrée à une approche historique des animaux marins dans l'alimentation, leur pêche, les techniques de conservation et de représentation figurée et littéraire. La seconde journée a vu se dérouler des ateliers de recherche aux études archéologiques et archéozoologiques et à différer les interventions permettant d'identifier espèces et lieux de pêche et de commerce.

Le 11 avril, la conférence inaugurale de Marianne Vedeler (Université de Caen) a présenté, dans le cadre du projet FoodImpact qui étudie le commerce de la morue ou cabillaud (*Gadus morhua*) et des techniques de conservation et de stockage de la chair de ce poisson (séchage, salage, fumage, etc.). Les recherches en cours sur l'origine des morues consommées en France à partir de provenances diverses, locale, nord de la Norvège ou islandaise, ont été retrouvées dans les pots de cuisson en pierre et les raisins rouges ou blancs (dont certains originaires d'Aquitaine).

norvégienne. Ce mélange de poisson cuit lentement avec des fruits fermentés ou du vin semble avoir été très populaire à la fin du Moyen Âge.

Maxime Delliaux (Craham) a consacré son exposé aux salmonidés (saumon, truite, omble chevalier), qui sont parfois difficiles à différencier dans les sources écrites islandaises, que ce soit dans les sagas ou les textes normatifs. Au XIII^e siècle, les sagas évoquent un temps passé où les pêcheries semblaient beaucoup plus riches : est-ce le signe d'un appauvrissement de la ressource halieutique, alors que la toponymie islandaise est riche en dénominations liées aux rivières à saumons ou à des pêcheries ? Les textes nous renseignent également sur les techniques de pêche (filets lestés de poids, pièges à saumons, harpons, hameçons, etc.) et de conservation et sur la commercialisation.

La communication de Marie Casset (Craham) a évoqué le choix des poissons

à consommer dans le *Mesnager de Paris*, texte du XIV^e siècle destiné à une maîtresse de maison. Ce texte est très riche sur la dénomination vernaculaire des ichtyonymes (parfois difficiles à identifier) et des espèces consommées. Les poissons de mer mentionnés proviennent majoritairement des côtes normandes et picardes. Si le texte accorde une large place aux animaux d'eau douce, on observe un goût croissant pour les espèces maritimes à une époque où le commerce et le transport se développent. Le *Mesnager* donne des conseils pour évaluer la fraîcheur des poissons sur les marchés par la vue et le toucher (mais curieusement pas l'odorat !) et pour identifier les espèces vendues et ainsi éviter les fraudes.



Photo Thierry Buquet CNRS

Conférence de Marianne Vedeler (Université d'Oslo)

Université de Caen, amphithéâtre MRSH



Photo Thierry Buquet CNRS

Question de Pierre Bauduin (université de Caen, Caraham)

Université de Caen, amphithéâtre MRSH

Pablo José Alcover Cateura (Université des Îles Baléares) a ensuite parlé de la consommation du dauphin en Catalogne, du XIV^e au XVI^e siècle, à partir de trois types de sources : les livres de cuisine, les textes législatifs et les règlements du service des repas et banquets à la cour royale. Si le dauphin n'est pas le plus noble ni le plus cher des « poissons » (au sens médiéval du terme), il demeure néanmoins à l'époque un mets de choix réservé à l'élite. C'est une nourriture rare, qui indique un statut social élevé ; il présente aussi l'avantage d'être une chair « rouge » et très riche en période maigre – Marie Casset avait auparavant rappelé dans son exposé qu'il était interdit de consommer des animaux terrestres 130 jours par an selon le calendrier chrétien. Il est frappant de constater que dans les périodes récentes le dauphin est devenu peu à peu en Espagne une nourriture populaire plutôt qu'élitaire et sa consommation est demeurée courante en Espagne jusqu'au XIX^e siècle. Les livres de recettes médiévaux catalans indiquent que le dauphin était consommé bouilli puis frit, puis recuit avec une sauce composée d'oignons, pain, miel et de verjus, le tout servi dans un grand bol. Les livres de recettes expliquent également les techniques de découpe de cet animal (*ars cisoria*).

Danièle Alexandre-Bidon (CRH-EHESS) a proposé un large panorama autour de l'iconographie de la consommation du poisson dans les enluminures médiévales, de la pêche à la préparation en cuisine. À l'opposé de l'idée préconçue d'une dévalorisation ou d'un désintérêt vis-à-vis de la pêche au Moyen Âge, on observe au contraire que cette activité est fréquemment représentée dans les manuscrits, que cela soit en eau vive ou dans des viviers et étangs, notamment dans les images évoquant les châteaux ou résidences nobiliaires. D. Alexandre-Bidon a également mis en valeur la fréquente association entre la pêche et la figure de la femme. L'activité halieutique évoque l'amour, la séduction et la recherche de l'épouse, symbolique que l'on trouve déjà dans *l'Art d'aimer* d'Ovide. Cette iconographie est notamment très présente dans des manuscrits destinés à des femmes de haut rang. S'il n'existe pas de traité de pêche avant le XV^e siècle,

l'iconographie est riche quant à la conserve, à la vente et aux instruments de cuisine spécifiques aux poissons, et même à la façon de servir le poisson prédécoupé.



Codex Manesse, Heidelberg,

Universitätsbibliothek, Codex Pal. Germ. 848, f. 302. Public

Domain mark



Térence, Comédies, France (Paris), circa 1406. Paris, BnF, ms Latin 7907 A, f. 83r

Source : Gallica

Alban Gautier (Craham) a évoqué la consommation de poisson dans l'Angleterre anglo-saxonne avant 1066, période marquée par une certaine rareté des sources textuelles sur ce sujet. L'insularité n'est pas une garantie de manger du poisson et certaines espèces maritimes sont restées longtemps des produits de luxe, tel le hareng. Autour de l'an 1000, le craspois (marsouin ou autre cétacé) semble avoir été particulièrement recherché par les élites. Son importation est attestée depuis la Normandie, et les sources n'évoquent pas pour l'Angleterre la capture de spécimens échoués. Le poisson semble avoir eu un rôle important pour améliorer l'ordinaire des repas des religieux. Plusieurs sources relatent le don d'aliments et de repas de poissons par les classes supérieures aux religieux, notamment à l'occasion de fêtes commémorant la mort d'un roi ou d'un donateur.



Photo Thierry Buquet CNRS

Question de Theodore West (université de Bordeaux)

Université de Caen, amphithéâtre MRSH

Pour clore cette première journée, Brigitte Gauvin (Craham) a présenté le discours tenu sur les poissons par le médecin et poète du XVI^e siècle, Jean Ursin. Cet auteur s'inspire des régimes de santé antérieurs, mais aussi de Pline et d'Albert le Grand. Jean Ursin ne s'avère guère favorable à la consommation du poisson, que l'on ne mange que par contrainte. Il le considère comme froid et humide, visqueux, épais, gras et lourd, c'est une nourriture de pénitence, qui nuit de plus à la vigueur sexuelle, et est mauvaise pour la vue. Mais Jean Ursin n'interdit pas entièrement le poisson ; il prend en compte la réalité de la consommation du poisson notamment les jours maigres. Il concède que l'on peut manger des poissons à écailles venant d'eaux pures (maritimes ou torrents). Il considère que le sel marin rend le poisson plus digeste, mais en même temps pense que le « porc de mer » (sans doute le marsouin) préparé salé en Angleterre, est un aliment de bas étage, destiné au peuple grossier et vulgaire. Finalement, Ursin s'avère plus intéressant pour ses qualités de poète que par ses savoirs médicaux.

La seconde journée a débuté par une communication de Theodore West, doctorant à l'université de Bordeaux. T. West a présenté un exposé méthodologique sur la caractérisation de zones de pêche selon les méthodes archéo-ichtyologiques et les analyses protéomiques et isotopiques réalisées à partir du collagène résiduel retrouvé dans les ossements. La protéomique permet de caractériser l'espèce. La mesure des isotopes permet de caractériser l'habitat de l'animal ; les rapports entre les différents isotopes du carbone varient en fonction de l'environnement : température, salinité de l'eau, distance de la côte. Les travaux de James Barrett sur les zones de pêche du cabillaud ont permis la constitution d'un référentiel des marqueurs isotopiques selon les régions (Islande, mer Baltique, mer du Nord, etc.). La comparaison avec ce référentiel a permis par exemple d'identifier l'origine d'un os de morue trouvé en Gascogne (Terre-Neuve).

Benoît Clavel (CNRS, UMR Aaspe) a dressé un bilan de la pêche et consommation du poisson au Moyen Âge dans le nord de la France d'après les données archéozoologiques. Les résultats sont présentés à partir d'un très grand nombre d'ossements (plus de 700 000 !) qu'il a fallu traiter selon un modèle statistique d'échantillonnage représentatif. À l'époque mérovingienne, les poissons marins sont très rares et on a surtout affaire à des poissons d'eau douce et migrateurs. À partir du VIII^e siècle, on observe plus de variabilité, selon le contexte social, notamment le statut élitaire des sites fouillés avec un mélange de poisson local et de poisson de haute mer – à l'époque le hareng est un produit cher. Jusqu'au XII^e siècle, la pêche en mer est surtout côtière. Par la suite, on trouve de plus en plus de hareng, ce commerce étant lié à une forte augmentation de la population. La pêche hauturière est en extension, et les puissances revendiquent de nouveaux droits sur des zones de pêche.

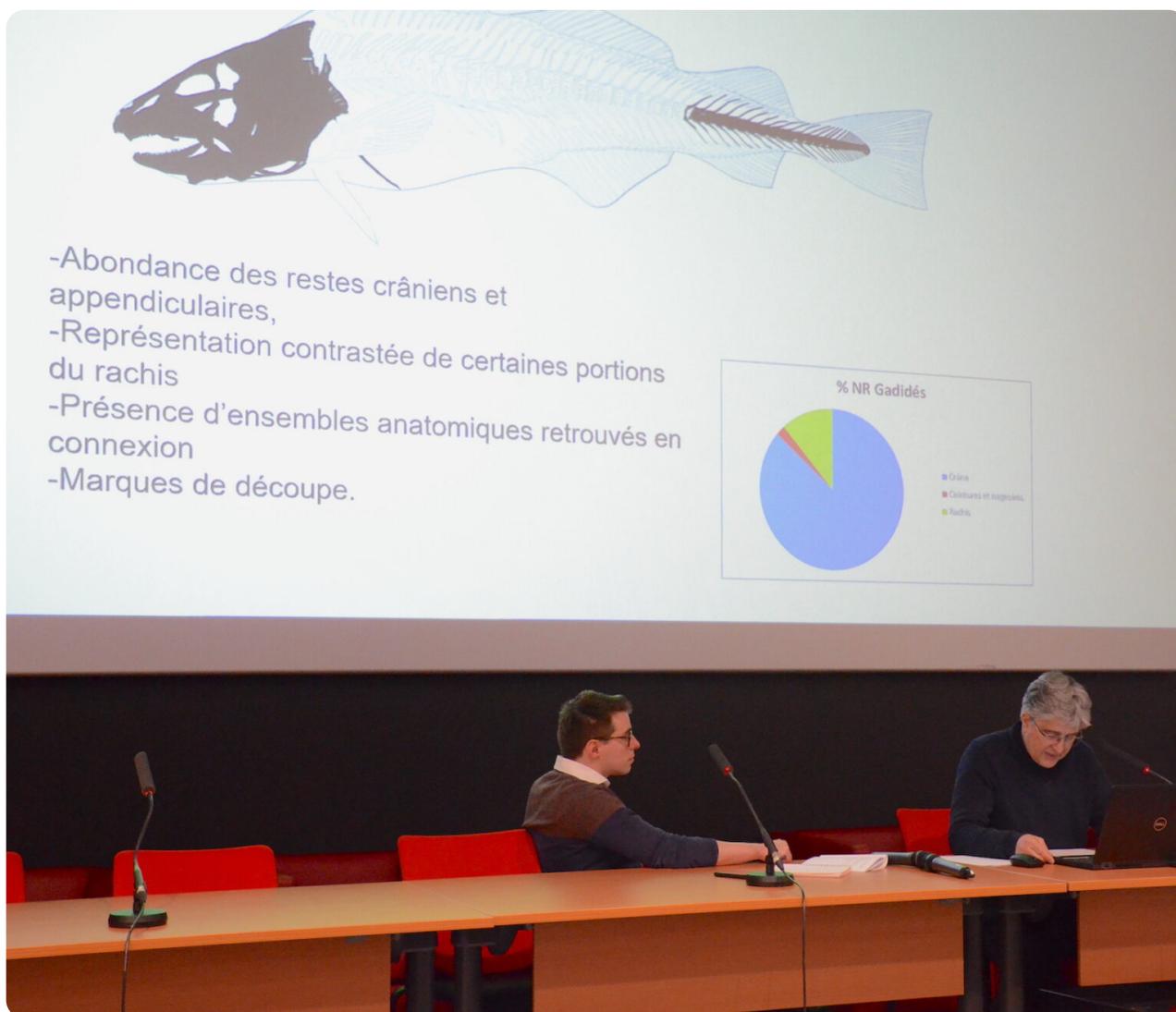


Photo Thierry Buquet CNRS

Communication de Benoît Clavel (CNRS, UMR Aaspe)

Université de Caen, amphithéâtre MRSH

Margrete Figenschou Simonsen (Université d'Oslo, Musée d'histoire culturelle) a quant à elle évoqué la pêche en eau vive et en viviers dans un site cistercien situé en Norvège dans le fjord d'Oslo. Cette abbaye contrôlait plusieurs zones de pêche dans le fjord : on y pratiquait la pêche au filet et au piège. Cette production, dont le monastère vendait les surplus, s'accompagnait de l'entretien de viviers dans l'abbaye. Étangs et viviers étaient de deux types : ceux de grande taille servaient à l'élevage ; d'autres beaucoup plus petits et peu profonds étaient des espaces pour conserver l'animal frais et étaient installés à proximité des cuisines. Par la suite, la Réforme protestante n'a pas changé les habitudes de consommation du poisson dans la population, malgré la disparition des monastères cisterciens.

La dernière communication du colloque était assurée par Chris Woolgar (Université de Southampton). Il a consacré son exposé à la consommation du poisson dans la cité portuaire de Southampton, notamment d'après les comptes de l'Hôtel-Dieu (*God's House Hospital*) du XIV^e siècle, et l'*Oak Book*, coutumier datant des années 1300. Ce dernier texte donne des listes de poissons commercialisés, surtout des poissons de conserve, salés, vendus en paniers ou en tonneaux. Le poisson frais, très cher, est peu présent dans les deux sources, et demeure encore

longtemps une nourriture élitaine. Au-delà de la consommation de ses habitants, Southampton a un rôle régional dans la distribution de poisson frais ou de conserve vers le reste de l'Angleterre. Son port reçoit en effet des cargaisons venues du continent, notamment de Normandie, mais aussi d'autres ports anglais et de mer du Nord. La ville ayant une population relativement modeste, la plus grande part des poissons reçus est en effet revendue vers le reste du pays.

L'alimentation en poisson est demeurée un choix culturel, en plus de la nécessité liturgique ; sa consommation a fortement varié en Angleterre selon les périodes, les régions et le statut social des consommateurs.



Photo Thierry Buquet CNRS

Communication de Chris Woolgar (université de Southampton)

Université de Caen, amphithéâtre MRSH

Conclusion

La richesse des communications et des échanges qui ont suivi a montré le grand intérêt de confronter les approches historiques, littéraires et archéologiques pour aborder un phénomène social global tel que l'alimentation. Concernant les poissons, les techniques de laboratoire permettent d'affiner les identifications et de mieux identifier les lieux de pêche. Quant à l'assiette, elle est le lieu de grandes variations dans le choix des espèces consommées, notamment en contexte élitaine. Certains animaux marins, tels les cétacés (dauphin, marsouin), sont très recherchés notamment pour consommer de la « viande rouge » les jours maigres, ainsi que les poissons frais pêchés en mer qui restent rares et chers, alors que le commun doit s'accommoder de conserves (salage et séchage). La place du poisson a été très importante dans l'économie médiévale, à la fois pour respecter les jours maigres du calendrier chrétien, mais aussi, notamment à la fin du Moyen Âge, dans le cadre du développement de la pêche hauturière et du transport maritime.

Cette rencontre ne donnera pas lieu à la publication d'un volume d'actes ; les participants au colloque sont cependant invités à proposer leurs communications au comité de rédaction de la revue *Food & History* [↗](#), dont Alban Gautier est le co-rédacteur en chef.



Photo Thierry Buquet CNRS

Dîner au restaurant Le Mancel au Château de Caen



Citer ce billet

Thierry Buquet (2024, 23 mai). Retour sur le colloque De la pêche à la table (avril 2024). *Échos du Craham*. Consulté le 24 mai 2024, à l'adresse <https://doi.org/10.58079/11pi4>

Rechercher dans OpenEdition Search

Vous allez être redirigé vers OpenEdition Search

Dans tout OpenEdition

Dans Échos du Craham