
LA CONSOMMATION DU POISSON EN FRANCE : DES PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES À LA PRÉPONDÉRANCE DE LA CARPE

Laurence BÉRARD*

A la différence de beaucoup d'autres aliments dont l'usage est lié au bon vouloir du consommateur, le poisson est inévitablement associé aux prescriptions alimentaires. Cette constatation, incontournable, pose d'emblée le problème du choix et donne un statut particulier à cet animal. En effet, on ne peut plus parler de libre consommation pour une denrée si étroitement dépendante d'un interdit. Par ailleurs, avoir désigné le poisson pour symboliser la pénitence suppose qu'on le classe dans une catégorie bien spécifique d'êtres vivants. La vigueur de ces prescriptions sera déterminante dans leur mise en pratique qui ne va pas sans mal, compte tenu de la nature particulièrement périssable de cette denrée. L'étude de la consommation du poisson passe par celle des prescriptions alimentaires et de leur application. Son évolution est en partie liée aux contraintes qu'elle a rencontrées dans le passé, ce qui explique la place occupée par la carpe parmi les espèces ichtyologiques les plus fréquemment consommées. De nos jours, le choix a remplacé la nécessité. Manger du poisson fait appel à d'autres critères.

La réalité des prescriptions alimentaires.

Les prescriptions alimentaires, à l'origine étroitement liées au jeûne, apparaissent chez les chrétiens au cours du premier siècle de notre ère et occupent bientôt une place considérable dans le culte catholique. Jeûne hebdomadaire du mercredi, du vendredi, souvent du samedi, jeûne quadragésimal du carême, jeûne des vigiles, des quatre temps, des rogations ..., bientôt ce sont près de la moitié des jours de l'année qui sont concernés. Si la pratique du jeûne s'atténue progressivement (abandon du repas unique au bénéfice de deux collations réparties dans la journée, autorisation de boire, dispenses accordées pour les laitages), la consommation de la viande reste totalement prohibée. Cet acte n'est plus répréhensible de la peine de mort, comme le précise un capitulaire carolingien de 789, il est en revanche sévèrement réglementé. Seul le malade à qui le médecin, choisi par l'Eglise, a délivré un certificat peut se procurer de la viande auprès du boucher de carême habilité.

Les raisons données à cette interdiction, qui constitue le noyau dur des prescriptions alimentaires chrétiennes, éclairent *a contrario* la façon dont est perçu le poisson et la catégorie à laquelle on le fait appartenir. Selon saint Thomas, ce sont les aliments venant de la chair des animaux terrestres qui s'adaptent le mieux au corps humain, mais ils sont également susceptibles, consommés en excès, de provoquer une excitation répréhensible. La chair "échauffe notre sensualité et met notre chair dans la fournaise de paillardise ... elle rapetisse et renforce la baffe et esquenée luxure de notre sensualité" (L'APOSTRE, 1599). Ainsi, la chair des animaux terrestres, dans les veines desquelles coule un sang chaud et nourrissant, est la plus propice à entretenir le corps, mais cette richesse elle-même est porteuse de luxure et de concupiscence. Aussi un tel aliment est-il totalement incompatible avec l'esprit de pénitence et de mortification propre au jeûne, à l'inverse du poisson dont l'origine aquatique garantit un sang froid et peu abondant. La consommation de cet

* UA 882 du C.N.R.S., Muséum national d'histoire naturelle, Laboratoire d'Ethnobiologie - Biogéographie, 57, rue Cuvier, F-75231, Paris Cédex 05.

animal est permise, "confidéré que par son humidité il n'eschauffe pas les eflans de nostre chair comme fait la chair, par son humidité toujours il deftaint le feu de la chair" (L'APOSTRE, 1599)¹.

Il semble que le milieu aquatique lui-même, monde si différent du nôtre, cause et conséquence de l'absence de sang des espèces qui l'habitent, constitue un élément à prendre en compte. A l'inverse des animaux terrestres qui vivent sur la même terre, respirent le même air, se nourrissent en partie des mêmes substances que l'homme, les poissons "n'ont avec nous aucune ressemblance, aucune société, ils nous sont totalement étrangers, nous n'en tirons aucun service, ni aucune utilité pendant leur vie, à peine sont-ils hors de l'eau qu'ils meurent d'eux-mêmes ... si on leur ôte ce reste de vie ils ne rendent aucun cri ... et le peu de fang qu'ils répandent n'est pas capable de nous faire pitié" (DELAMARE, 1719). Comment classer alors des êtres vivants dont on se sent si éloigné, évoluant dans un milieu très mal connu, incapables de fournir le moindre travail, de traduire la moindre sensation? Leur mort elle-même est passive et ne nécessite qu'une très faible intervention humaine, qui évacue tout acte sacrificiel. L'Apostre va jusqu'à expliquer la consommation du poisson par la justification de leur existence. "Cela se fait par une police humaine afin que par cette vicissitude le poisson de la mer ne soit pas inutile."

Cette perception remonte très loin dans le temps. Déjà, Socrate avait remarqué que nombreux étaient ceux qui ne regardaient pas comme de la chair les animaux d'origine aquatique, distinction qui semble avoir été acceptée de bonne heure en Occident. La querelle qui eut lieu entre Eglises grecque et latine à propos de la violation du jeûne visait uniquement l'usage des œufs et des laitages, jamais celui du poisson. Les conciles, très attachés à la réglementation du carême, ne remirent jamais en question cette pratique. Cette image, qui préexistait, semble-t-il, à l'Eglise catholique et a été reprise par elle, si bien intériorisée, va de soi au point de ne jamais subir de modifications au fil des siècles. Singulièrement négative, elle se situe à l'opposé de celle attribuée à la viande. D'ailleurs, la suppression momentanée de l'alimentation carnée est souvent vécue avec anxiété par les chrétiens. "Il est très peu de personnes que l'approche du carême n'alarme, tous craignent alors pour leur fanté et pour leur vie, comme si le jeûne et l'abstinence devoient abréger leurs jours ou avancer leur mort" (*Traité des Dispenses du carême*, 1709 : 1).

Outre cette valeur irremplaçable accordée à la viande, une certaine lassitude devait rapidement l'emporter, spécialement durant le carême. L'attention portée aux animaux ayant un quelconque rapport avec le monde aquatique trahit là encore la difficulté qu'il y avait à accepter la réalité des prescriptions alimentaires touchant au régime ichtyophage. De nombreux oiseaux d'eau — tels que les macreuses ou les pilets — les escargots, les tortues, les grenouilles, bref tous "ces amphibiens ou ces ambigus d'une origine douteuse et d'un genre incertain, qu'on fait créatures des eaux et que l'air et la terre revendiquent" (*Traité des Dispenses du Carême*, 1709 : 156) ont fait l'objet de nombreuses discussions et ont très souvent été classés parmi les aliments autorisés les jours d'abstinence. L'analogie se situe à l'endroit du milieu de vie, mais aussi à celui de l'apparence de la chair elle-même. C'est ainsi que l'on s'est également demandé si la gelée de corne de cerf, substance blanche apparemment assez ressemblante à la chair de poisson, ne pouvait être consommée les jours maigres. Mais, précise l'auteur qui accorde un long chapitre à la question des amphibiens, "on ne doit pas croire que la chair soit toujours et nécessairement rouge et enfanglantée, cette idée est trop populaire et trop grossière" (*Traité des Dispenses du Carême*, 1709 : 166).

Ainsi le poisson, dont la chair exsangue trahit l'absence de vitalité, est synonyme de pénitence et de mortification et conserve intacte, au cours des siècles, son image d'aliment d'abstinence. On constate, à travers les textes traitant des problèmes d'alimentation et de ravitaillement, que le poisson est rarement consommé en dehors des périodes de prescription. Des graphiques très parlants font apparaître une alternance régulière entre jours gras et jours maigres, la consommation de la viande révélant en négatif le rythme de celle du poisson (STOUFF, 1970 : 210). Il faut toutefois certainement compter ici avec les théories de la médecine hippocratique, très présentes jusqu'au XVIII^e siècle, selon lesquelles des aliments de propriété différente peuvent être tout à fait incompatibles. Ceci explique vraisemblablement pourquoi viandes et poissons ont longtemps été considérés comme étant inconciliables à un même repas. "L'usage de la chair et du poisson ensemble est à blâmer, pour la diversité des fucs en la concoction ... c'est mesler ... le ciel, la terre et la mer

¹ Est-ce à travers le même type de raisonnement que l'on tolérât la chair sanglante de certains poissons? Aucune remarque n'est jamais faite à ce propos dans les textes, pourtant la présence de sang ne peut échapper à quiconque éviscère une carpe.

ensemble si on se paist en vn mefme repas d'oifeaux, de chairs et de poiffons, dont s'engendrent diuerfes tempeftes en l'estomach" (*Le Threfor de Santé*, 1609 : 335-336).

Faire face à la demande : mythe et réalité.

"Ce n'est véritablement qu'après l'établissement du christianisme que la pêche fit des progrès. Elle n'avait été qu'une profession vile, abandonnée aux mains d'esclaves : le besoin de satisfaire aux jours d'abstinence la convertit en une profession nécessaire" (NOËL DE LA MORINIÈRE, 1815 : 201). La force des prescriptions alimentaires n'a d'égal que la difficulté à y faire face. Toutefois, il faut également savoir que les différentes espèces sont perçues selon des critères différant considérablement des nôtres et faisant intervenir en particulier leur origine. Ainsi, le poisson d'eau douce est considéré comme très corruptible du fait de son milieu de vie, à l'inverse du poisson de mer, rendu beaucoup plus résistant par la présence du sel dans l'eau où il évolue. "Les poiffons d'eau douce en général se corrompent bien plutôt que ceux de la mer, à cause de la grande humidité de l'eau d'où ils font tirez et de la falure des mers ; c'est pourquoy il a été fagement ordonné par nos loix que l'on ne vende aucun poiffon d'eau douce qu'il ne foit en vie ; et que les Magistrats qui ont soin de la fanté de leurs concitoyens, font exhortez à y veiller foigneusement" (DELAMARE, 1719 : 285). Selon Galien, précise ce même auteur, "le fel de la mer corrige leur frigidité et confume leur humidité naturelle."

Il est toujours fait référence, au XVIII^e siècle, à la classification des espèces citées par Hippocrate, puis Galien, selon les mers dans lesquelles elles vivent. Au sel s'ajoute le mouvement de l'eau qui, en contraignant le poisson à plus d'exercice, rend sa chair plus délicate. "Les eaux de la mer doivent ... par leurs coups réitérez et la roideur et l'impétuosité de leur mouvement que les poiffons de mer ont à effuyer, rendre leur chair plus dense, plus compacte et former enfin un aliment plus folide, mais friable ou tendre" (*Traité des Dispenses du Carême*, 1709 : 141). Plus la mer est agitée, meilleurs sont les poissons. Les espèces saxatiles, vivant parmi les pierres et les rochers, sont les plus réputées. Cette observation vaut également pour les hôtes des rivières et des fleuves, dont la qualité est liée à la présence d'un courant plus ou moins fort. Il apparaît clairement, à la lumière de cette classification, que les eaux stagnantes, limoneuses, se situent tout en bas de cette échelle de valeur et sont les plus mal jugées. L'inévitable goût de vase est immanquablement associé à ces milieux, allant en général de pair avec une moindre qualité diététique. Les poissons peuplant de tels lieux "sentent ordinairement la bourbe, ils abondent en excréments, font d'une chair molasse et plus difficile à digérer" (DELAMARE, 1719 : 282). Seuls ceux qui — vivant dans la section des cours d'eau traversant une ville — se nourrissent d'excréments, d'ordures et d'immondices bénéficient du triste privilège d'avoir une image plus négative encore.

Il apparaît donc, à travers les textes datant des XVI^e et XVII^e siècles, que les poissons de mer sont tenus en bien meilleure estime que les hôtes des rivières ou des étangs. Qu'en est-il dans la réalité quotidienne ? Les attaques très virulentes d'Erasmus contre les poissonniers et leurs "chariots chargés de pourriture", pour être outrancières, devaient tout de même contenir une parcelle de vérité. Le poisson est une denrée éminemment périssable, contraignante à stocker, malaisée à conserver. L'organisation de son commerce dut être fermement prise en main pour garantir un approvisionnement convenable. En effet, aux risques liés à la corruptibilité de cet aliment s'en ajoutaient d'autres, résultant précisément de la vigueur de ces prescriptions. Prélèvements, redevances, confiscations ..., des mesures coercitives de tous ordres étaient prises contre les poissonniers, tant par les seigneurs que par les religieux, pour s'approvisionner en ces denrées vitales. Il arrivait souvent que le poisson, racheté par des intermédiaires avant d'atteindre les villes, fût revendu à des tarifs prohibitifs, en interdisant l'accès à la majeure partie de la population. Enfin comment garantir aux acheteurs un minimum de fraîcheur ? Nombre d'ordonnances, dont la première prise, en 1254, par saint Louis met véritablement en place ce commerce, vont structurer la profession et la renforcer. La distinction est faite entre poisson d'eau douce, de mer frais, fumé ou salé. Des réglementations spécifiques leur sont attribuées : la marchandise doit être débarquée, exposée et vendue en des lieux fixés, à des heures précises ; elle est obligatoirement examinée par des jurés des marchands de Paris avant de pouvoir être présentée. L'approvisionnement en poisson de mer frais pose des problèmes particulièrement complexes à résoudre. La distance de 150 km depuis les lieux de pêche semble être l'éloignement extrême au-delà duquel le poisson ne peut

plus être transporté. Encore faut-il que les véhicules puissent circuler sans entrave. Les "chasse marée", voituriers qui, chaque nuit, durant l'hiver et la période de carême, apportent, à un train d'enfer, le poisson frais pêché sur les côtes de la Manche, bénéficient de la protection royale. Une "Chambre souveraine de la marée", créée en 1414 par Jean sans Peur, et de multiples droits et privilèges accordés par lettres patentes en 1556 leur permettent d'exercer ce métier avec une efficacité accrue. Toutefois, l'état des routes, la température ambiante, la plus ou moins grande résistance des espèces transportées sont autant de variables avec lesquelles il faut souvent compter.

Malgré les différentes réglementations qui ont certes grandement amélioré la situation, il reste difficile de se procurer du poisson frais. Les diverses techniques de conservation telles que le saurissage, le fumage ou le salage se sont développées de façon tout à fait considérable. Toutefois, cette nourriture assez bon marché, abondante mais dont on se lasse rapidement, reste l'apanage des classes pauvres².

Le transport du poisson d'eau douce en revanche s'effectue beaucoup plus aisément. Toute rivière navigable autorise son acheminement par l'intermédiaire de bateaux-viviers spécialement conçus dans ce sens : les "bascules" ou "boutiques". Ces réservoirs de stockage percés de nombreux trous permettent de communiquer avec l'eau de la rivière et de conserver ainsi le poisson vivant. Les distances parcourues peuvent être alors beaucoup plus grandes. Les bateaux descendent la Saône et le Rhône depuis Châlon ou Tournus pour livrer carpes et brochets en Provence. Au XIV^e siècle, la cour pontificale d'Avignon fait venir, par bateaux entiers, quantité de brochets depuis la Bourgogne. Douves de châteaux, fossés, viviers, réservoirs constituent autant de lieux de stockage aisément accessibles.

Face à la demande en produit frais, le poisson d'eau douce est très bien placé. Il est souvent nettement plus cher, à taille égale, que les poissons de mer. Force est ainsi de constater que la réalité de la consommation diffère des préceptes contenus dans les ouvrages de l'époque.

L'exemple de la carpe.

Compte tenu de ces différentes remarques concernant tant la vigueur des prescriptions alimentaires impliquant de lourdes contraintes matérielles que la classification établie pour les poissons, l'exemple de la carpe est particulièrement intéressant à analyser. Ce poisson marquant une prédilection pour ces eaux boueuses et stagnantes tant décriées restera l'espèce d'eau douce la plus consommée jusqu'au XIX^e siècle, belle distorsion entre des aversions affichées dans tous les textes et une réalité qui les contredit ouvertement, due pour une bonne part à la difficulté qu'il y avait à faire coïncider idéologie et contrainte technique.

On considère habituellement ce poisson comme étant "fort mol, vifqueux, phlegmatique, des plus flasques et humides, de faveur médiocre, de mauvais fuc, de dure digestion" (*Le Thresor de Santé*, 1607 : 308). Certains croient encore, au XVI^e siècle, qu'il naît du borbier, tout comme l'anguille. Le décalage qui existe entre la perception qu'on a de cet animal et l'usage qu'on en fait est finement souligné : "On la croit pleine de fucs impurs, elle abonde cependant en souffre et en volatile : on la trouve froide et pituiteuse, aucun autre poiffon n'a pourtant tant de vrai fang qu'elle, on la fait passer pour dangereuse à la santé tandis qu'on l'accorde dans les maladies les plus difficiles... Mais plus que tout cela la grande conformation qui s'en fait au contentement de tout le monde est la meilleure des apologies. Quelle apparence enfin que la providence eût mis entre les mains et à la discrétion de tout le monde un poiffon malfaifant, l'ayant d'ailleurs rendu le plus fécond de tous, puisqu'il porte et fait ses petits six fois l'année. Ne ferait-ce point au contraire pour nous apprendre que l'usage en feroit fûr?" (*Traité des Dispenses du Carême*, 1709 : 146). De

² Une conséquence directe des différentes contraintes attachées à l'approvisionnement en poisson et la cherté qui en résulte est la pénalisation des classes les plus pauvres qui voient arriver le carême avec anxiété. Ainsi dans "la bataille de Careme et de Charnage", parodie des chansons de geste mettant en scène le combat entre jours gras et jours maigres, le carême est présenté comme un félon haï des pauvres gens. En Bretagne, dans la période comprise entre les XIV^e et XVI^e siècles, la colère de la population se reporte sur les poissonniers dont certains semblent avoir souvent abusé de la situation créée par le carême. Elle leur fait payer les abus dont ils sont responsables d'une étrange manière. Au lendemain des fêtes de Pâques, ils sont contraints, en guise d'amende honorable, de prendre un bain forcé en public, en présence des officiels de la juridiction, dans le bassin ou l'étang le plus proche.

fait, la carpe se trouve être une des espèces les plus aisées à élever. Extrêmement prolifique, elle grossit rapidement et possède la faculté de s'adapter à des milieux très divers. Peu exigeante en oxygène et en nourriture, elle peut être conservée des semaines dans de petits viviers et endurer de longues périodes de privation. De telles qualités ne pouvaient longtemps être ignorées et son élevage prit très rapidement de l'ampleur³. Des milliers d'étangs furent construits, les premiers à partir des X^e-XI^e siècles, dans des régions qui s'y prêtaient particulièrement bien et sont restées des zones piscicoles, telles que la Dombes, la Brenne, la Sologne ou le Forez, mais également dans bien d'autres contrées, leur trace se réduisant souvent aujourd'hui à des toponymes. L'existence d'un certain nombre de pratiques intéressant l'alevinage, la pêche, la vente témoigne, dès le XIV^e siècle, de la réalité de cette activité et de la prépondérance de la carpe : stades de croissance définis et nommés, alevins obtenus dans de petits étangs qui leurs sont réservés, empoissonnages effectués "à la tête", selon de savantes méthodes de comptage. L'élevage du brochet — poisson par ailleurs très estimé — est beaucoup trop aléatoire et complexe pour être envisagé à grande échelle et sa production reste limitée. De plus, cette espèce très fragile se conserve assez mal et nécessite certaines précautions pour son transport, à l'inverse de la carpe qui peut par temps frais rester une heure hors de l'eau sans encombre. Moyennant quelques soins, on peut même la garder vivante bien plus longtemps. "Si vous voulez porter une carpe vivante par tout le jour, entortillez-la en foin mouillez le ventre dessus, et la portez sans lui donner air, c'est affavoir en bouges ou en fac" (*Le Ménagier de Paris*, 1393 : 90).

Les voituriers l'acheminement dans des tonnes emplies d'eau, les poissonniers la transvasent dans des bateaux-viviers ou la font voyager à contre-courant dans de grands filets sans la moindre difficulté. Certains marchands, lorsque les communications sont malaisées, la transportent à dos de mulet, à sec, dans de grands paniers d'osier, en couches alternées avec de la paille. Les poissons, mis à rafraîchir dans des réservoirs pendant la nuit, peuvent voyager trois jours de la sorte. Enfin, la saison des pêches d'étangs coïncide avec la période de carême puisque beaucoup s'effectuent en février-mars. Reposant sur la vidange totale du plan d'eau, elles impliquent la mise à disposition d'une quantité importante de marchandise.

Ce poisson résistant, qui s'élève aisément, s'acclimate également à de nombreux milieux et grossit rapidement. Il semble que ces deux points soient à prendre en compte, eux aussi, pour expliquer l'usage si répandu qui en a été fait. Tous les auteurs s'accordent à relever des différences gustatives liées au milieu d'accueil. Ainsi, la carpe de Seine, de Loire ou de Saône, écailles jaunes, corps large et tête courte, passe pour être la meilleure de toutes et est très recherchée. Celle qui croît en étang est plus noire, a le goût de vase et doit être mise à dégorger. D'autre part, elle peut atteindre des tailles très variables selon les conditions dans lesquelles elle vit ou est élevée. Les listes de denrées des marchés de pourvoirie au XVI^e siècle, établies par Couperie, font état de six tailles oscillant entre deux pieds et plus (65 cm) et un pied (32,5 cm). Les sujets les plus grands rivalisent avec les brochets, les truites et les saumons de même gabarit. Ainsi, en 1639, ces espèces valent, toutes les quatre, douze livres pièce. A taille égale, seul le saumon la surpasse habituellement, le cas des brochets et des truites est plus variable. Comparées au poisson de mer⁴,

³ La mise en place de cette activité est encore mal connue. Belon pense que l'idée en vint aux religieux, à la suite de la lecture de témoignages relevés dans des ouvrages d'érudits romains. La carpe, originaire du Danube, aurait été en effet introduite au début de notre ère à titre de curiosité par des Romains ayant eu l'occasion de connaître l'existence de cet animal — très apprécié en ces lieux — alors qu'ils empruntaient la route de l'ambre, croisant ce fleuve en Moravie.

⁴ Ces données concernent 41 marchés, couvrant la période comprise entre 1602 et 1711. A la fin de l'article, un tableau recense le prix de chaque denrée, à des intervalles compris entre 1 et 9 ans. Les résultats semblent donc assez fiables pour tout le XVII^e siècle. Ces affirmations doivent être modulées pour les siècles antérieurs ou postérieurs. Les fouilles récentes effectuées à la cour du Louvre et couvrant la période comprise entre les XIV^e et XVIII^e siècles font apparaître que le poisson de mer est consommé dans une proportion aussi importante que le poisson d'eau douce et que, parmi cette dernière catégorie, les brochets sont aussi bien représentés que les carpes (J. DESSE, communication personnelle). Il serait intéressant de connaître la part des poissons de mer frais et salés. D'autre part, la cour du Louvre recouvre une catégorie sociale tout à fait privilégiée. Il est vrai que les marchés de pourvoirie, dans une moindre mesure, intéressent, eux aussi, une élite. Ces mêmes fouilles ont mis en évidence une absence de pic de consommation pour le poisson durant le carême, observation très déconcertante lorsque l'on consulte la littérature ayant trait aux prescriptions alimentaires et à l'apparente importance qu'on leur accordait. Les classes les plus privilégiées s'étaient-elles affranchies de telles règles? Usaient-elles plus fréquemment des dispenses? Le carême, plus généralement, était-il plus respecté en théorie qu'en pratique?

toutes ces espèces restent chères et seuls les turbots grands et moyens supportent la comparaison. En revanche, la "carpe de pied" se situe parmi les poissons les moins onéreux.

De par son extrême variabilité, la carpe peut convenir à une gamme relativement étendue de consommateurs (le poisson frais, ne l'oublions pas, reste très cher). Et puis, deux merveilles de gastronomie se cachent à l'intérieur de ce corps trapu : la "langue" et, pour les sujets mâles, la laitance. La "langue de carpe" fait l'unanimité; la finesse de son goût, de sa consistance est relevée dans tous les ouvrages de gastronomie ou d'hygiène. "C'est un manger exquis qui entre dans la plupart des ragoûts en maigre" (DELAMARE, 1719 : 286). Elle passe pour "un friand morceau et les goûts les plus fins lui ont fait honneur" (*Traité des Dispenses du Carême*, 1709 : 146). Elle est "d'un goût très délicat" (*Dictionnaire des Alimens*, 1750 : 278).

C'est à tort que cet organe palatin particulièrement bien individualisé, occupant la partie postérieure du plafond buccal de la carpe, est appelé langue, comme l'ont souligné Belon, Rondelet, Delamare et bien d'autres. Cette confusion est vraisemblablement due à la ressemblance de texture entre ces deux organes. "Au lieu de langue, elles ont le palais charnu : ce morceau de chair se peut néanmoins séparer du palais, et alors il a la forme et le goût de la langue d'autres animaux, ce qui luy en fait donner le nom" (DELAMARE, 1719 : 286). Quant aux laitances, elles passent pour être les meilleures de toutes.

L'une comme l'autre entrent très souvent dans la composition de ragoûts ou de garnitures pour accompagner ce poisson qui sera accommodé de multiples façons au fil des siècles. Cuit au court-bouillon, il s'accompagne au XIV^e siècle de sauces dans la composition desquelles entre safran, cannelle, gingembre et amandes. Plus tard, ces recettes se diversifient, s'élaborent avec soin jusqu'à se complexifier à l'extrême au XIX^e siècle. *Le Cuisinier royal et bourgeois* cite, au XVII^e siècle, dix recettes et, parmi elles, celle d'une carpe farcie de sole et de brochet, entourée de truffes, morilles, "culs d'artichaux" et queues d'écrevisses... A n'en pas douter, ce poisson a acquis ses lettres de noblesse. Carpes à la hussarde, à la piémontaise, à la flamande, en hachis, en ragoût, à la chambord garnie de seize poulets, de quatre perdreaux, de douze pigeons "naissans" et de huit belles truffes... *Le Dictionnaire des aliments, vins et liqueurs*, édité en 1750, ne propose pas moins de quarante-cinq façons d'apprêter la carpe. La cuisine bourgeoise du XIX^e siècle, mettant l'accent "sur le principe de matériaux simples et sur l'existence de succulents accommodements" (ARON, 1967 : 97), produira nombre de recettes très élaborées. La carpe reste un poisson apprécié, comme le montre la fréquence avec laquelle elle apparaît dans les 365 menus proposés par le Baron Brisse en 1867 (ARON, 1967). Toutefois son déclin se fait déjà sentir. En 1826, il a été consommé pour 4 454 000 F de poisson de mer, 2 227 000 F de poisson salé, 923 000 F d'huîtres et seulement 615 000 F de poisson d'eau douce. La situation ira en s'accroissant jusqu'à nos jours.

Un poisson aujourd'hui ignoré.

En quelques décennies, la carpe disparut de l'étal des marchands, les livres de cuisine la réduisirent à quelques recettes prestigieuses, bref ce poisson jadis si consommé tomba dans un oubli presque total. Nombreux sont les facteurs, de nature bien différente, qui expliquent cette désaffection. Le point fort de cette production, si ancré dans les mentalités — pouvoir fournir un poisson vivant — est devenu au début du siècle un sérieux handicap. En effet, lorsque les moyens de transport et de conservation du produit frais s'améliorèrent, la marée devint de plus en plus compétitive. Si le consommateur acceptait sans aucune difficulté d'acquérir un poisson de mer récemment tué, il restait très attaché à la garantie de fraîcheur indissociablement liée à l'achat de la carpe vivante. L'importance prise par les différents procédés de conservation par le froid ne fit que renforcer cette situation. De plus, alors que les pêcheurs bénéficient d'un regroupement de la production dans un petit nombre de ports, production qui est acheminée par des trains spéciaux dans des centres de vente principaux, les pisciculteurs isolés ont du mal à écouler leur marchandise dans de bonnes conditions. Les articles abondent dans la littérature spécialisée insistant sur les contraintes et le coût liés à l'acheminement du poisson vivant (il doit voyager dans trois à quatre fois son volume d'eau), sur les avantages considérables qu'il y aurait à faire bénéficier le poisson d'eau douce du même régime que celui de la marée. Cet inconvénient se répercute chez le détaillant qui doit supporter d'importants frais de stockage : installations spéciales, consommation d'eau,

sans compter tous les problèmes liés à la manipulation. Ainsi, de fortes contraintes pèsent sur le commerce de ce produit.

Par ailleurs, de grandes disparités existent dans l'organisation de la profession. Si pêcheurs et mareyeurs font un métier de la pêche et du commerce du poisson, il en va bien différemment de la plupart des propriétaires d'étangs qui considèrent souvent leurs pièces d'eau comme de simples propriétés d'agrément et accordent très peu de soin à la cypriniculture. A partir de la deuxième guerre mondiale, l'attrait grandissant de la chasse au gibier d'eau renforcera encore cet état de fait. Le marchand qui achète la pêche à de tels clients fait souvent la loi. Bref, les conditions sont bien défavorables à la mise en place d'un véritable commerce. Mais ces raisons n'expliquent pas tout, loin de là. Une forte demande de carpes aurait pu, d'elle-même, structurer la profession et transformer les conditions de production. Or il n'en fut rien. Les prescriptions alimentaires ont en partie joué le rôle de révélateur. En effet, tout se passe comme si les hommes, délivrés de cette obligation et confrontés à un choix beaucoup plus grand d'espèces, avaient délibérément écarté ce poisson autrefois si répandu sur les tables les jours maigres. La carpe n'aura-t-elle été qu'un aliment consommé par pure nécessité? Le goût de vase qui semble, au fil des siècles, faire partie intégrante de ce poisson est couramment évoqué aujourd'hui encore. Léger (1911) l'associe à la présence d'algues appartenant aux genres *Chara* ou *Oscillatoria*, toutes deux fréquentes dans les eaux boueuses. Il se peut que cette végétation ait été plus abondante à une époque où les étangs n'étaient bien souvent vidangés que tous les deux ou trois ans. Aujourd'hui, les poissons élevés en étang sont en général de qualité irréprochable, et je n'ai, pour ma part, jamais identifié avec certitude ce goût de vase incriminé. N'est-ce pas tout bonnement la saveur spécifique du poisson d'eau douce qui est ainsi pénalisée? On peut se demander s'il n'existe pas des préférences "intemporelles" d'ordre gustatif, faisant choisir la viande plutôt que le poisson, la marée plutôt que le poisson d'eau douce. Pourtant, on ne peut oublier la force de la composante culturelle dans l'attribution du statut accordé de tout temps au poisson. Les zones humides en général, d'étangs ou de marais en particulier, ont souvent été assimilées à des régions pestilentielles. Ce fameux goût de vase n'aurait-il pas aujourd'hui encore à voir avec les représentations collectives établissant une analogie entre le milieu de vie et l'animal?

A travers la littérature qui a été consultée, il semblerait que le poisson d'eau douce, (et plus particulièrement la carpe), ait été plutôt consommé par nécessité, compte tenu de la difficulté à se procurer du poisson de mer frais. Toutefois, certains auteurs pensent au contraire que les cours princiers marquèrent un goût prononcé pour ces espèces. Grava (1984) s'appuie sur le cas de la cour pontificale d'Avignon pour avancer cette affirmation et se demande si cet attrait ne correspond pas à une illustration originale du transfert de civilisation effectué dans le Haut Moyen Age mérovingien vers les mœurs du Nord de l'Europe, comme le pense Pirenne. De fait, il semble que l'Angleterre ait longtemps montré un goût prononcé pour le poisson d'eau douce. L'exemple est d'autant plus intéressant que cette île pouvait aisément se procurer du poisson de mer. Mais le mouvement s'inversa au début de ce siècle, période à laquelle le goût de vase fit son apparition. Renner (1946) explique cette évolution par la raréfaction de ce produit. Le poisson d'eau douce, devenu de plus en plus difficile à trouver, aurait été de plus en plus méconnu et mal perçu, explication qui semble quelque peu sommaire.

En Allemagne, la carpe reste appréciée et il s'en consomme aujourd'hui encore près de 10 000 tonnes par an. Dans la région de Hambourg, elle est traditionnellement sur toutes les tables de Noël et du jour de l'An. En Bavière en revanche, elle est consommée frite toute l'année. En France, Alsaciens, Juifs et habitants des contrées d'étangs furent les seuls, jusqu'à ces toutes dernières années, à la cuisiner. Il faut d'ailleurs souligner la richesse des traditions culinaires attachées à ces régions d'élevage. La carpe, souvent écorchée, est revenue à la poêle puis longuement cuite au four, farcie d'une préparation à base de laitances, herbes, oseille, voire de viande de porc. Les modes traditionnels de préparation de la carpe correspondent à une forme de cuisine aujourd'hui qualifiée d'anachronique, autre reproche formulé contre elle. La ménagère ne sait, ne veut ou ne peut plus pratiquer ce genre de cuisine. Or, il semblerait que ce poisson, depuis tout récemment, intéresse les professionnels. Les études de marketing se sont succédées, mettant en lumière de nouveaux atouts : "Le produit carpe répond bien aux courants porteurs de la consommation alimentaire moderne : demande de garantie d'origine, préoccupation diététique, référence à la tradition... La carpe est donc un produit moderne, mais qui exige un sérieux lifting. Finies les grosses carpes encombrant les viviers et destinées à quelques amateurs ou minorités

ethniques, finie la vente en vif... Il faut proposer des filets de carpe standardisés, des plats préparés, des produits en kit avec recettes, etc." (JACQUINOT, 1986 : 28). Finira-t-on par avoir raison de cet animal que les professionnels considéraient depuis des décennies comme un mal nécessaire de la pisciculture en étang?

Les prescriptions alimentaires jouent un rôle très important dans la consommation du poisson. L'étude de leur contenu nous aide à mieux saisir pourquoi on l'a longtemps relégué au rang d'aliment de pénitence et, par là-même, permet de comprendre la perception que l'on a eue de cet animal à la chair exsangue, venant d'un monde étrange et mal connu. La force de ces prescriptions apparaît à travers l'application qui en a été faite. La nécessité d'y souscrire est en grande partie à l'origine de la structuration progressive du commerce du poisson. Elle ira jusqu'à passer outre les réticences rencontrées à l'endroit de certaines espèces, comme le démontre l'exemple de la carpe. A partir des XI^e-XII^e siècles, on va assister à la mise en place d'un élevage perfectionné, destiné à satisfaire en partie la demande. Le déclin de sa consommation est en parallèle direct avec celui de la rigueur de ces prescriptions. Peut-on en conclure qu'elle fut pendant des siècles liée à des mesures purement coercitives que l'on s'empessa d'oublier le moment venu? La question reste posée de savoir quelle importance aurait été accordée à cette espèce en particulier, au poisson en général, si la viande n'avait subi aucun interdit.

BIBLIOGRAPHIE

- ARON J.P. (1967) : Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX^e siècle, *Cahiers des Annales*, 25, 124 pp.
- BALON K.E. (1974) : *Domestication of the Carp* *Cyprinus carpio* L., Royal Ontario Museum édit., Miscellaneous Publication, 35 pp.
- BENOISTON DE CHATEUNEUF M. (1820) : *Recherches sur les consommations de tout genre de la ville de Paris en 1817 comparées à ce qu'elles étaient en 1789*, Imp. Guiraudet édit., Paris, 168 pp.
- BÉRARD Laurence (1983) : *Terres et eaux en Dombes, technologie et droit coutumier*, Presses Universitaires de Lyon et Ed. des Sciences de l'Homme édit., Lyon, 254 pp.
- BOSSI (1808) : *Statistiques générales de la France, département de l'Ain*, Testu édit., Paris, 720 pp.
- CHEVALIER B. (1982) : L'alimentation carnée à la fin du XV^e siècle : réalité et symboles, in *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance, Actes du colloque de Tours, 1979*, Maisonneuve et Larose édit., Paris : 193-199.
- COUPERIE P. (1970) : Les marchés de pourvoirie : viandes et poissons chez les Grands au XVII^e siècle, in J.J. HÉMARDINQUER édit., *Pour une histoire de l'alimentation*, A. Colin édit., Paris : 241-249, tabl., graph.
- Le Cuisinier royal et bourgeois* (1698), Ch. De Sercy édit., Paris, 505 pp.
- DELAMARE (1719) : *Traité de la police*, M. Brunet édit., Paris, tome 3.
- DELATOUCHE R. (1969) : Le poisson d'eau douce dans l'alimentation médiévale, l'exemple du Maine, *Bulletin Philologique et Historique jusqu'à 1610 des travaux historiques et scientifiques*, année 1967, 1 : 171-182.
- DESAGE D. (1983) : L'utilisation thérapeutique du vin chez Hippocrate, *Bulletin d'ethnomédecine*, 22 : 29-46.
- Dictionnaire d'Archéologie chrétienne et de liturgie* (1927), Cabrol et Ané - Lib. Letouzey et Ané édit., Paris.
- Dictionnaire de Droit canonique* (1935), R. Naz - Letouzey édit., Paris.
- Dictionnaire de Théologie catholique* (1923), Letouzey et Ané édit., Paris.
- Dictionnaire des Aliments, Vins et Liqueurs* (1750), Gissey-Bordèle édit., Paris.
- DORIER A. et BELLON G. (1952) : Sur l'organe palatin des Cyprinidés, *Travaux du laboratoire d'hydrobiologie et de pisciculture de l'Université de Grenoble* : 47-60.
- DUHAMEL DU MONCEAU (1769) : *Traité général des pêches et histoire des poissons qu'elles fournissent*, Saillant-Nyon et Desaint édit., Paris.
- DUVAL M. (1953) : Les poissonniers et le régime seigneurial du commerce du poisson dans la Bretagne Médiévale, *La nouvelle revue de Bretagne* : 451-459.
- GISLAIN DE G. (1984) : Le rôle des étangs dans l'alimentation médiévale, in *Manger et boire au Moyen Age, Actes du Colloque de Nice*, t. 1 : *Aliments et sociétés*, Les Belles Lettres édit., Nice : 89-101.

- GRAVA Y. (1984) : Notes martégaies sur le ravitaillement et la consommation du poisson à la cour pontificale d'Avignon au cours du XIV^e siècle, in *Manger et boire au Moyen Age, Actes du colloque de Nice*, t. 1 : *Aliments et sociétés*, Les Belles Lettres édit., Nice : 153-170.
- GUILLEMAIN B. (1967) : Hommes, marchandises, influences à travers le couloir rhodanien vers Avignon au XIV^e siècle, *Bulletin Philologique et Historique jusqu'à 1610 des travaux historiques et scientifiques* : 141-153.
- HOYOUS J. (1950) : Le carême et l'hygiène au temps d'Erasmus, *Bulletin de l'Institut Archéologique Liégeois* : 111-120.
- JACQUINOT M. (1986) : Taisez-vous, la carpe. *Aqua Revue*, 8 : 28-29.
- L'APOSTRE G. (1599) : *La dispute et la résolution s'il faut manger de la chair en carême*, D. Binet édit., Paris.
- LE BLANT R. (1971) : Marchés de viande et de poissons pour Catherine de Bourbon, *Bulletin Philologique et Historique jusqu'à 1610 des travaux historiques et scientifiques*, année 1968 : 129-142.
- LÉGER L. (1911) : Le goût de vase chez les poissons d'eau douce, *Bulletin de la Société Centrale d'Aquaculture*, Nov. 1911 : 265-267.
- LINAND B. (1700) : *L'abstinence de la viande rendue aisée*, P. Bienfait édit., Paris, 226 pp.
- LOZINSKI G. (1933) : *La bataille de Caresme et de Charnage*, édition critique avec introduction et glossaire, Champion édit., Paris, 216 pp.
- Le ménager de Paris* (vers 1393), Réimpression en fac-similé par D. Morcrette, Luzarches, s.d. de la 1^e éd. de Crapelet édit., Paris, 2 vol.
- NEUFBOURG DE — (1934) : Réflexion sur la production et la vente du poisson d'étang, *Bulletin Français de Pisciculture*, 78 : 153-155.
- NOËL DE LA MORINIÈRE S.-B.-J. (1815) : *Histoire générale des pêches anciennes et modernes*, Imp. Royale édit., Paris, XXIV + 428 pp.
- RENNER H. (1946) : *The Origin of Food Habits*, Faber et Faber édit., Londres, 261 pp.
- ROGERE Cl. (1975) : *Sur une route d'autrefois : le chasse-marée, voiturier de poisson de mer*, Lecerc édit., Rouen, 70 pp.
- RONDELET G. (1558) : *Première partie de l'histoire entière des poissons*, Macé Bonhomme édit., Lyon, 2 tomes en un volume.
- SORNAY M. (1932) : La consommation du poisson d'eau douce à Lyon, *Bulletin Français de Pisciculture*, 54 : 181-185.
- STOUFF L. (1970) : *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Mouton édit., Paris.
- TAILLEVENT : *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent (1326-1395)*, réimpression en fac-similé par D. Morcrette, Luzarches, de l'édition de J. PICHON et G. VICAIRE, Techener édit., Paris, 1842, 316 pp.
- Thresor de Santé* (Le —) (1607), J. Huguétan édit., Lyon, 572 pp.
- Traité des Dispenses du Carême* (1709), F. Fournier édit., Paris.
- VALLOIS M.F. (1910) : Le transport du poisson d'eau douce par voie ferrée, *Bulletin de la Société centrale de pisciculture*, oct. 1910 : 209-227.
- WILSON C.A. (1973) : *Food and Drink in Britain*, Constable, London édit., 472 pp.
- ZIMMER F. (1932) : La vente de la carpe, *Bulletin français de pisciculture*, 45 : 261-268.

DISCUSSIONS

J. DESSE. — Les poissons fournissent une des sources de protéines d'origine animale les mieux à même de se conserver, d'être transportées et stockées. L'étude en cours des restes osseux de poissons du gisement de la cour du Louvre semble indiquer que

- (a) les poissons d'origine marine sont en grand nombre dès le XIV^e siècle et que la carpe, quoique bien représentée, n'est pas l'espèce dominante dans le cadre de ce site;
- (b) la période de carême ne semble pas, dans l'état actuel de l'analyse, se traduire par un sensible accroissement de la consommation de poissons, celle-ci paraissant importante tout au long de l'année.

Peut-être faut-il y voir un effet du statut social privilégié des habitants de ce quartier durant la période qui s'étend du XIV^e au XVIII^e siècle?

Laurence BÉRARD. — Le poisson était effectivement consommé toute l'année, étant donné la présence de trois jours d'abstinence par semaine. En revanche, l'absence de pic de consommation relevée en période de carême est très intéressante et pose un problème. D'autre part, le fait que le poisson de mer soit très représenté est vraisemblablement lié au statut social élevé des populations concernées.
