LES ANIMAUX, LES "CRIS DE PARIS" ET LEURS VESTIGES ARCHEOLOGIQUES

Fredérique AUDOIN*

 $\frac{R\acute{e}sum\acute{e}}{d\acute{e}crire}$: Les restes osseux animaux du site de la rue de Lutèce à Paris permettent de décrire quelques petits métiers des rues aux époques médiévale et moderne, comme le commerce des peaux de chats ou la vente de pieds de mouton.

Mots clés : Animal, Ville, Métiers

English title : Animals, "Cries of Paris", and their Archaeological Remains

<u>Abstract</u>: Animal bones from the Paris excavations (rue de Lutèce), describe some street trades in the medieval and modern times, such as cat skin exploitation or mutton foot sale.

Key words : Animal, Town, Trades

Les fouilles du coeur de l'île de la Cité, rue de Lutèce, ont ouvert à l'étude 2000 ans de l'histoire de ce quartier de Paris, depuis son émergence des marécages de la Seine à la période Antique, jusqu'aux restructurations profondes de l'époque Moderne. S'il ne reste que peu de chose des habitats médiévaux proprement dits, évacués lors du creusement des caves modernes, les puits, les latrines et les dépotoirs qui leur étaient associés ont été épargnés. Ils laissent approcher des aspects nombreux de l'activité citadine, parmi lesquels le petit commerce, servi par une multitude de vendeurs qui parcouraient les rues. Rue de Lutèce, restes osseux et témoignages écrits se croisent parfois et reconstituent quelques images de ces métiers des rues dont l'animal, entre autres, faisait l'objet.

Les fameuses séries de gravures des "Cris de Paris", sans cesse reprises et reproduites depuis le 17e siècle, donnent une bonne idée de ces commerces ambulants, et surtout de leur étonnante spécialisation : le preneur de rats, la marchande d'oublies, l'écailler, les vendeurs d'eau, de bains chauds, de peaux de lapins, de vinaigre, de joncs, de mottes à brûler, de lait, d'eau-de-vie, d'habits, de ferraille, de chiffons, etc.

Que le quartier de la rue de Lutèce, tout proche de la Halle des bouchers, ait été commerçant, cela ne fait guère de doute; des noms de rues en témoignent : rue de la Draperie, qui prend ce nom

^{*} Centre de Recherche Archéologique et GDR 717, Laboratoire d'Ostéologie, Sophia-Antipolis, F-06560 Valbonne.

au 13e siècle quand Philippe-Auguste en expulse les Juifs pour donner leurs maisons aux drapiers, et qui forme l'axe principal partant du Palais-Royal (actuel Palais de Justice), rue de la Savaterie qui la croise, rue de la Barillerie, rue de la Pelleterie... En témoignent aussi ces "traces de métiers" dans les dépotoirs, qui ne concernent pas toutes le monde animal, mais le touchent bien souvent, même de loin, comme cette trentaine de chaussures retrouvée dans une fosse du 14e siècle. "Parmi les vendeurs de vieilleries", écrit Massin (1978) dans Les cris de la ville, "on trouvait encore les marchands de vieux souliers, dont le commerce avait été actif sous le règne d'Henri IV, alors que la capitale recevait de la province, voire de l'étranger, des ballots chaussures, bottes et bottines que ces industriels se chargeaient de remettre en état". Il est assez plausible qu'on ait ici le rebut irréparable trié du reste de la marchandise. Des savetiers, des drapiers... Que cette rue fût donnée aux drapiers n'est pas indifférent, puisqu'avec les fourreurs, les merciers, les épiciers, les bonnetiers et les orfèvres, ils forment l'un des six corps de métier institués par Philippe-Auguste (et ils resteront longtemps les seuls "reconnus"), en quelque sorte un groupe privilégié. La rue prend donc, au moins au 13e siècle, un caractère "bourgeois" certain. Mais qui dit habit, dit aussi cuir, corne, feutre, fourrure, boutons, ou, en d'autres termes encore, peau, poils, os. Le monde animal, explicite dans les métiers de l'alimentation, implicite dans d'autres, est nécessairement au coeur de bien des activités de la ville.

Le Preneur de rats, à commencer par lui, n'est jamais oublié dans les vignettes des "Cris de Paris". Dans les dépotoirs, les cadavres de ces rongeurs, toujours présents, souvent nombreux, témoignent sans doute de la chasse que leur donnent les particuliers, mais aussi peut-être de ceux qui en font profession. Difficile ici de démêler l'initiative individuelle, au coup par coup, de l'éventuel "service spécialisé", sauf peut-être dans cette latrine du l2e siècle où, parmi un très faible nombre de restes osseux (447 en tout) suggèrant une utilisation brève en dépotoir, figurent les restes de sept rats.

Pas de dépotoir non plus sans cadavre de chat. Mais ils ne trahissent à coup sûr un métier que lorsqu'on les retrouve vraiment en nombre, comme dans cette autre fosse du 12e siècle où se comptent les restes groupés de plus de dix chats, dont certains portent les traces de leur dépouillement.

L'exploitation de la peau de chat est à peine sensible dans les registres ayant trait au commerce des fourrures (Delort, 1978-1980). Elle fait apparemment l'objet d'un trafic plus "occulte", dont on retrouve les traces rue de Lutèce, mais aussi dans les fouilles du Grand Louvre où l'on signale, pour le 14e siècle, un dépôt de même nature, contenant de nombreux ossements de chat -mais aussi de chien- portant des incisions (Méniel et Arbogast, inédit). La description que donne Massin (1978) de l'activité du "chiffonier" du 18e siècle, qui, la nuit, "s'empare de la ville", vient assez bien, quoique plusieurs siècles plus tard, à la rencontre de ces dépôts archéologiques : il dort dans des chambres étroites, entouré d'objets hétéroclites "ainsi que de cadavres de chats et de chiens qu'il a ramassés au cours de ses rondes de nuit et qu'il revendra à l'équarisseur : de trente à quarante sous pour un dogue, de cinq à dix pour un chien de taille moyenne, quatre sous pour un chat en été et huit sous en hiver. Car certains artisants se servent de la graisse de chat, cependant que d'autres utilisent l'huile de pattes de chien et que les fourreurs, enfin, font avec ces peaux du renard ou de la zibeline".

Au bout du compte, la peau du chat n'est pas vendue pour ce qu'elle est, et la qualité moyenne de la fourrure autant que la mauvaise réputation de l'animal y sont sans doute pour quelque chose. La médecine fait peut-être seule honneur à cette peau : on expose encore en vitrine de certaines pharmacies des peaux de chats recommandées contre les douleurs et rhumatismes. R. Delort (1983) signale que la médecine en a fait cas également par le passé.

Les peaux de lapins font, elles, l'objet d'un commerce "au grand jour". Mais la description de Massin (1978) du "marchand de peaux de lapins", qui a sa place bien établie parmi les vignettes des "Cris de Paris", montre qu'il ne néglige pas non plus pour autant des proies qu'il n'a pas à payer : " Il a toujours dans sa poche un couteau à châtrer les matous, et les chats, qu'il pourchasse jusque sur les toits, fuient à son approche, car il a la réputation de les faire disparaître pour les revendre aux gargotes des quartiers populeux. Il achète au détail et revend en gros aux chapeliers des peaux de lapins, de renards et de belettes, ou encore des peaux de chiens qui servent à faire des fourrures, des manchons surtout, et dont les gantiers font également des doublures de masques et des loups de velours pour dames". Certes cette description fait référence à l'époque Moderne, mais le marchand de peaux de connins est connu dès le Moyen Age, et l'on peut croire que son activité est probablement aussi étendue à tout ce qui porte fourrure.

Ce dépotoir aux chats pourrait donc révéler "la boutique" d'un équarisseur, peut-être aussi d'un "boyautier", auquel le chiffonnier ou le marchand de peaux a vendu les produits de sa chasse. L'étude parasitologique (Bouchet et al., à paraître) a révélé en effet dans les sédiments et les coprolithes contenus

dans cette fosse, une concentration notable de parasites semblant indiquer le déversement d'intestins de boeufs, de moutons et de chiens, associations parasitaires que l'on retrouve également dans le dépotoir "aux chaussures" (1).

En tous les cas, ils suffisent à prouver, s'il était besoin, l'inefficacité des prescriptions qui interdisent les tueries dans les murs de la ville de Paris. Massin (1978) souligne qu'au 18e siècle encore, on y tue "des boeufs qu'on gonfle, puis qu'on dépèce, qu'on débite", et que "l'équarissage des chevaux est encore pratiqué en pleine ville par des boyautiers qui font le commerce des intestins...". Signe peut-être d'un tel équarissage "de rue", ces phalanges de chevaux qui parsèment ça et là les surfaces empierrées de la rue de la Draperie, petite pièces laissées sur place après le dépeçage et l'évacuation de l'animal, et qui tendraient effectivement à prouver qu'on traitait le corps du cheval sur le lieu même de sa mort.

Un autre dépôt spécialisé, du 18e siècle celui-là, évoque un autre métier, plus difficile à cerner, car aucune référence précise ne vient cette fois à la rencontre de ces vestiges : il s'agit d'un amas d'environ 40 000 os de pieds de moutons, métacarpes et métatarses, à l'exclusion de toute autre partie squelettique, en somme un dépôt "pur". Il est en partie accumulé dans l'angle de deux murs, et en partie déversé dans une tranchée de fondation. La présence de ce seul os n'est pas étonnante. Il est toujours recommandé, dans toutes les recettes connues pour accomoder ce plat, d'en "ôter le grand os". Ce dépôt est comme le complémentaire d'un ensemble que Méniel et Arbogast (inédit) ont étudié au Grand Louvre, où ne figurent à l'inverse que tous les autres os du pied, carpes, tarses, phalanges et sésamoïdes.

Il s'agit donc selon toute vraisemblance de l'emplacement d'un vendeur de pieds de moutons, qui les servait tout préparés aux clients, c'est à dire débarassés du "grand os". Le nombre de ces os n'a pas de quoi étonner : toute la marchandise a pu être écoulée en un an à raison de deux bottes de six -peut-on imaginer-vendues à dix clients par jour. Et l'on songe, même si elle est bien plus tardive, à la description de Zola dans Le ventre de Paris : "...Ils regardaient déballer les paquets de pieds de moutons que l'on empile à terre comme des pavés sales ..."

Même si cette interprétation paraît la plus évidente, on pourrait aussi voir dans ce dépôt la réserve de matière première d'un "collecteur d'os". Une réserve en tous les cas gâchée, et qui n'aurait pas été destinée à la fabrication de noir animal, car on y retrouverait toutes autres sortes d'ossements. Le choix spécifique du métapode de mouton, os solide et droit, indiquerait

plutôt l'intention de l'utiliser dans la maçonnerie (armatures et tenons), voire dans la sculpture (joints). Si tel a été le cas, le collecteur a récupéré ces os chez de nombreux restaurateurs. Or l'examen des traces de boucherie permettant l'extraction du métapode paraissent dans leur majorité ne renvoyer qu'à une seule "main". Il faut s'empresser d'ajouter qu'il n'existe pas une infinité de façons de sectionner les tendons, et que l'on fait de même par exemple au monastère médiéval de La Charité-sur-Loire (Audoin, 1986)... Mais même dans le cas d'une réserve pour la maçonnerie, le choix exclusif de cet os paraît exagéré. Et ce que les textes et recettes suggèrent du goût nouveau de l'époque pour cet abat rend plus plausible encore l'hypothèse d'un vendeur apprêtant sur place sa marchandise.

Certes, ce personnage n'apparaît pas dans les vignettes des "Cris de Paris". Peut-être parce qu'il n'est pas un ambulant, peut-être parce qu'il n'est pas d'assez ancienne coutume, peut-être aussi parce que sa défroque, son allure, son cri, s'il en a un, ne présentent rien d'assez remarquable pour être retenus dans cette imagerie particulière, qui semble plus fonctionner comme un code symbolique et folklorique que comme un "répertoire". Mais si ce marchand ne laisse pas ainsi sa trace, Massin (1978) signale dans une note que jusqu'au 19e siècle à Londres, on vendait des pieds de mouton à la sortie des théâtres, des débits de boisson, des opéras. C'est là une indication qui pourrait prouver l'existence de ces vendeurs spécialisés, la consommation du pied de mouton étant, elle, en revanche, bien connue. En outre, que le vendeur ait préparé sur place sa marchandise, sans en laisser le soin aux clients, est sans doute signe qu'il s'agissait de produits chauds "à consommer tout de suite" plutôt qu'"à emporter".

A. Gottschalk (1948) indique que "ce goût pour les abats était une mode assez récente". Charles Estienne, dans son Apologie pour Hérodote, dit que de son temps on jetait les pieds de mouton ou de veau, les oreilles et la peau du cochon de lait, le foie des chapons et la "petite oye" (abattis d'oie), ce que confirme Bernard Palissy dans son Traité des pierres : " J'ay veu aussy de mon temps qu'on n'eust voulu manger les pieds, la teste ny le ventre d'un mouton et à présent, c'est ce qu'ils estiment le meilleur". A. Gottschalk (1948) note aussi à propos d'un restaurateur des années 1760 : "A son débit de bouillon, d'oeufs frais et de poulets au gros sel, il avait ajouté des pieds de mouton à la poulette. La communauté des traiteurs, qui seule avait le privilège de faire des ragoûts, vit là un empiètement et, d'instance en instance, l'affaire alla jusqu'à la Cour du Parlement, qui débouta les demandeurs, affirmant solennellement que les pieds de mouton en sauce blanche n'étaient pas un

ragoût... Tout Paris voulut en manger. Paradis de Montcrif, lecteur de la Reine, qui en était entiché, en fit venir à Versailles pour les faire goûter au Roi. Louis XV ne partagea pas son admiration".

Si l'engouement pour ce plat date peut-être du 18e siècle, (on en trouve douze recettes dans <u>La Cuisinière Bourgeoise</u> en 1767, mais deux seulement il est vrai dans <u>Le Cuisinier François</u> en 1651), sa consommation, elle, est pourtant bien attestée aux époques précédentes, au cours du Moyen Age et de la Renaissance (et la présence de métapodes incisés dans les dépotoirs archéologiques le confirme sans peine). Mais il constitue alors très probablement un plat de pauvre. C'est aussi l'opinion de P. Méniel et R.-M. Arbogast (inédit) qui trouvent dans plusieurs dépotoirs du Grand Louvre des associations parfois prédominantes de restes d'abats, têtes et pieds de mouton et de boeuf. J. Depèbe (1982) note qu'à la Renaissance, la cervelle est une nourriture méprisée, et, citant Sylvius, docteur de Montpellier, qu'elle "est bonne à ceulx qui travaillent fort, et qui peuvent digérer viandes encore plus dures".

Aussi, quand Charles Estienne et Bernard de Palissy affirment que de leur temps, on n'en eut point voulu manger, il faut comprendre que ce rejet ne concerne qu'une catégorie sociale. Plat de pauvre donc, sans guère de doute, mais qui connut semble-t-il au 18e siècle une brusque faveur. Ce dépôt particulier dans l'île de la Cité n'est donc pas forcément l'indice d'une rue fréquentée par de pauvres gens, mais plutôt d'une mode alimentaire qui s'étendit à toute les catégories sociales.

Quelques ossements pour quelques métiers... Quand l'activité humaine peut être saisie à la coïncidence des restes et des textes, c'est un peu comme si l'os archéologique, la matière, y prenait plus d'esprit, un peu comme si l'écrit y prenait plus de corps... Et à cette rencontre, le lien de l'homme et de l'animal se fait plus présent encore.

NOTE

(1) l'association dans les coprolithes de la grande et de la petite douve est courante chez les ruminants, ovins et bovins; l'association de <u>Trichuris</u>, <u>Capillaria</u> et <u>Toxocara</u> suggère une origine bovine ou canine, alors que la présence de <u>Toxocara</u> évoque fortement l'origine canine.

AUDOIN F. (1986): Ossements animaux du Moyen Age au monastère de La Charité-sur-Loire, Sorbonne édit. (Publications de la Sorbonne), Paris, 166 p.

BOUCHET F. et al. (à paraître) : Etude parasitologique des coprolithes et des sédiments de trois latrines médiévales de la rue de Lutèce (Ile de la Cité) à Paris, $\frac{1}{2}$

DELORT R. (1978-1980): <u>Le commerce des fourrures en Occident à la fin du Moyen</u> Age, De Boccard édit., Rome-Paris, 2 vol.

DELORT R. (1983) L'étrange destin des chats, <u>L'Histoire</u>, 57 : 44-56.

DUPEBE J. (1982) : La diététique et l'alimentation des pauvres selon Sylvius, <u>in</u> : Margolin J.-C. et Sauzet R. (sous la direction de), <u>Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance</u> (Actes du Colloque de Tours, 1979), Maisonneuve et Larose édit., Paris, p. 41-56.

GOTTSCHALK A. (1948) : <u>Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours, Paris, 2 vol.</u>

MASSIN (1978) : Les <u>cris</u> <u>de la ville, commerces ambulants et petits métiers de la rue, Gallimard édit., Paris.</u>