

PÊCHES LOCALES, CÔTIÈRES OU LOINTAINES : LE POISSON AU MENU DES PARISIENS DU GRAND LOUVRE, DU 14^{ème} AU 18^{ème} SIÈCLE

Jean DESSE * et Nathalie DESSE-BERSET*

Résumé

Les habitants du quartier du Louvre consommaient beaucoup de poissons : les fouilles récentes en attestent, qui ont livré un grand nombre de vestiges provenant de dépotoirs bien datés.

Les données factuelles -les ossements-, confrontées aux sources écrites, permettent de dresser un tableau représentatif du rôle du poisson dans l'alimentation d'un quartier de Paris du 14^e au 18^e siècle.

Notre étude révèle, dès les niveaux les plus anciens, et jusqu'au 18^e siècle, l'importance de la consommation des poissons de mer, supérieure à celle des poissons d'eau douce.

L'abondance des vestiges et leur excellente conservation permettent d'établir un spectre faunique ample, tant pour les espèces marines que dulçaquicoles. Enfin, la consommation des poissons, frais, séchés ou salés, semble s'être effectuée tout au long de l'année.

Summary

Local, coastal or high sea fisheries : fish in the diet of Parisians of the Grand Louvre, from 14th to 18th centuries.

The inhabitants of the Louvre were great consumers of fish : this is testified by recent excavations, which have yielded a very large number of fish remains from well-dated deposits.

Using both the bone data and that from written sources, it is possible to demonstrate the rôle of fish in the diet of the inhabitants of a Parisian district from the fourteenth to eighteenth century. This study reveals that throughout this period, sea fish consumption was much greater than that of fresh-water fish.

The abundance of fish bones, and the excellent state of their preservation, have enabled the establishment of a wide faunal spectrum for both marine and fresh water species. Fresh, dry or salt fish seem to have been consumed all the year round.

Mots clés

Poisson, Alimentation, Pêche, Moyen Age, Paris

Key Words

Fish, Diet, Fishery, Middle Ages, Paris

Introduction

*"Poissons ravoie j'a foison
Des meilleurs de tout le païs
Esturjons, saumons et plaïs,
Congres, gournars et grans morues,
Tumbés, rougés et grans barbues,
Maqueriaux gras et gros mellens,
Et harens frés et espellens,
Sartres graces, mulles et solles,
Bremes et bescües et molles"...
(Roman du Comte d'Anjou, 1316)*

Les fouilles du Grand Louvre offrent à l'archéozoologie, de par leur position chronologique, le rare privilège d'une confrontation des sources factuelles -les ossements- et des sources textuelles, et d'en mesurer le bénéfice, mais aussi les limites.

*"Allons à Messine, Pêcher la sardine
Allons à Lorient, Pêcher le hareng..."
(Chanson-très-populaire)*

Les restes de poissons mis au jour lors de la fouille du Grand Louvre (cour Napoléon), proviennent de fosses, puits ou latrines des habitants de l'ancienne rue Fromenteau, alors extérieure au domaine royal. Ils se répartissent du début du 14^e siècle à la fin du 18^e siècle,

*ERA 38 du CRA/CNRS - 1, rue Albert Einstein, F- 06565 Valbonne Cedex, France.

lorsque la rue disparut au profit de l'agrandissement du Louvre (décidé sous le règne de Louis XIV).

Tous ces vestiges appartiennent aux périodes historiques et proviennent d'un lieu particulièrement connu - le cœur même de la capitale française, pour lequel existent de nombreux témoignages écrits. Or l'expérience montre que les poubelles de l'histoire recèlent souvent des témoignages inédits, qui offrent parfois même des interprétations contredisant les témoignages écrits. A cela de multiples raisons : la relation privilégiée de l'exceptionnel (voire de l'extravagant) au détriment de la vie quotidienne des citoyens, les fraudes lorsque la taxe ou l'impôt frappe lourdement un produit somptuaire, le braconnage ou l'importation illicite... Notre époque n'a probablement rien innové en ce domaine.

Les sources écrites sont multiples : les textes légiférant le transport et le commerce du poisson, d'eau douce ou de mer, frais ou salé, ainsi que les corps de métier - les chasse-marée, pourvoyeurs, marchands (ordonnances royales, traités de police), la littérature (romans courtois, fabliaux, œuvres de Rabelais comme le Quart Livre et Pantagruel), et essentiellement les livres de cuisine (le Ménagier de Paris (PICHON, 1846), le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent (PICHON et VICAIRE, 1892, Le Cuisinier Royal et Bourgeois (MASSALIOT, 1691) entre autres). Peu de documents fournissent toutefois un tableau exploitable de l'alimentation quotidienne ; la plupart sont en fait consacrés à des personnalités de statut social hors du commun (tel l'extraordinaire journal du médecin du futur Louis XIII).

Il est alors fort intéressant de disposer de données factuelles bien datées, provenant d'habitats de statut social connu, pour tenter d'apprécier le rôle du poisson dans l'alimentation de la bourgeoisie parisienne, du Moyen Age à la fin du 18^e siècle.

Données factuelles : Prélèvements, conservation

Plus de 11 000 restes de poissons ont été étudiés. Ils appartiennent à la fraction relevée à vue par les fouilleurs lors des opérations de terrain : ce sont généralement des ossements d'une taille dépassant le centimètre.

En sus, quelques tamisages à l'eau ont été effectués ; ce sont alors des ossements d'espèces ou d'individus de petite taille (fragments inférieurs au demi-centimètre), appartenant exclusivement au 14^e siècle.

Pour fournir une interprétation cohérente et exhaustive de ces faunes, les deux catégories de prélèvements provenant des mêmes structures auraient dû être asso-

ciées de manière complémentaire, ce qui n'a malheureusement pas été le cas.

Le réel handicap apporté par cet échantillonnage imprévu ne rend néanmoins pas caduques les listes fauniques. La validité des analyses et des interprétations générales n'est pas réellement affectée par ces malencontreuses lacunes, le matériel osseux étant interprété globalement, dans une perspective diachronique, qui correspond heureusement ici à la voie la plus intéressante, surtout lorsqu'il s'agit de juger l'origine géographique et la nature des espèces consommées.

Elle modifie cependant profondément notre interprétation du rôle économique de petites espèces et, à un degré moindre, notre étalonnage des tailles des poissons.

Le degré de conservation du matériel est bon dans son ensemble, comme souvent dans le cas de fosses. Ces structures mettent le matériel à l'abri des phénomènes d'altération les plus graves : piétinement, alternance de la dessiccation et de l'humidité, gourmandise des nombreux animaux prédateurs (chiens, porcs, rats, etc.). Les ossements de poissons du Grand Louvre sont le plus souvent peu altérés et permettent l'observation de leurs reliefs, des marges externes de leurs os, comme l'exploitation de leurs mesures.

Nombre, diagnose, répartition chronologique

Sur un total général de près de 11 000 ossements, et sans prendre en compte les tamisages, 5 446 ont été déterminés (4 548 NDT). Le taux de détermination (fig. 1) oscille généralement entre 50 et 70 pour cent, et dépasse les 80 pour cent pour l'échantillon daté du 14^e siècle, du fait de la très bonne préservation des vestiges. Aux méthodes traditionnelles de détermination ont été associés la radiographie des pièces vertébrales (DESSE

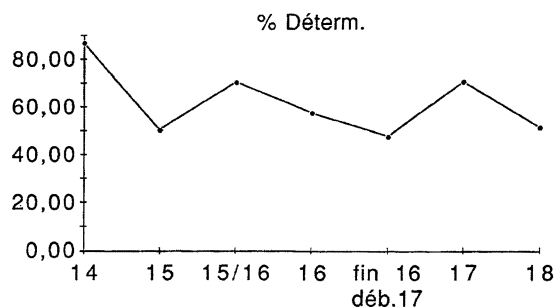


Fig. 1 : Taux de détermination par séquence chronologique.

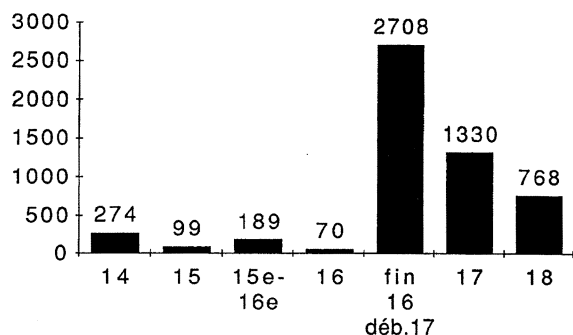


Fig. 2 : Répartition des restes osseux déterminés selon les séquences chronologiques.

G. et DESSE J., 1983), la reconstitution des tailles et des poids par les corrélations entre la mesure des ossements et la longueur totale des poissons, et l'usage des "Profils Rachidiens Globaux" (DESSE et DESSE-BERSET à paraître ; DESSE, DESSE-BERSET et ROCHE-TEAU, 1989). Les ossements ont été enregistrés par structure, par espèce, genre ou famille, et par appartenance à des régions anatomiques précises (ces ossements ou régions anatomiques étant répartis dans les catégories suivantes : Crâne ; Os pharyngiens (phar.) ; Cléithrums (cléit.) ; Vertèbres thoraciques (V. thor.) et Vertèbres caudales (V. caud.) ; Vertèbres non positionnables (V. NDT) ; Os anale (Anale) ; Autre).

La constitution d'échantillons numériquement exploitables et bien répartis chronologiquement s'imposait en raison du très faible nombre d'ossements livrés par certaines structures, spécialement celles des périodes les plus anciennes. En fonction des datations qui nous ont été fournies par les archéologues, les os ont été ainsi regroupés en sept séquences (fig. 2) correspondant soit à un siècle précis (14^e, 15^e, 16^e, 17^e ou 18^e siècle), soit à une période inférieure à cent ans mais recoupant deux siècles (fin 16^e - début 17^e), soit enfin à des ensembles couvrant une durée supérieure au siècle (15^e - 16^e).

Tableau faunique et son évolution chronologique

Les ossements identifiés (hormis les tamisages) provenant de niveaux antérieurs à la seconde moitié du 16^e siècle sont peu nombreux : 282 pour le 14^e et 99 pour le 15^e siècle. Mais un simple tableau de présence/absence des espèces selon les séquences chronologiques précédemment définies permet immédiatement de voir que les échantillons numériquement les plus faibles représentent cependant un important nombre d'espèces

(tab. 1). Les 768 ossements déterminés pour le 18^e siècle appartiennent à 20 espèces différentes, alors que les 282 restes du 14^e siècle, et, surtout, les 99 ossements datés du 15^e siècle correspondent encore à 17 espèces distinctes. Les échantillons peuvent alors être tenus pour exploitables et offrent un tableau cohérent des espèces consommées.

L'information la plus inattendue ressort de la liste des espèces représentées : le nombre important d'espèces marines à partir des niveaux les plus anciens. Dès le 14^e et le 15^e siècles, on identifie en effet 12 espèces marines, alors que ce nombre ne dépassera jamais 15 espèces marines différentes durant toute l'histoire du site (16^e/17^e siècle).

POISSONS	14e	15e	15e-16e	16	16-17	17	18
<i>Raja</i>	+++	+++	+++		+++	+++	+++
<i>Gadus morhua</i>	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++
<i>Pollachius pollachius</i>	+++			+++		+++	+++
<i>Merluccius merluccius</i>				+++	+++		
<i>Merlangius merlangius</i>	+++	+++			+++	+++	+++
<i>Pleuronectes platessa</i>	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++
<i>Psetta maxima</i>	+++	+++			+++	+++	+++
<i>Scophthalmus rhombus</i>	+++	+++				+++	
<i>Limanda limanda</i>	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++
<i>Platichthys flesus</i>	+++	+++				+++	
<i>Solea solea</i>					+++	+++	+++
<i>Clupea harengus</i>		+++			+++	+++	+++
<i>Sardina pilchardus</i>	+++	+++	+++	+++		+++	+++
<i>Scomber scombrus</i>		+++			+++	+++	+++
<i>Trachinus sp.</i>	+++				+++	+++	+++
<i>Trigla sp.</i>	+++	+++			+++		
<i>Pagellus acarne</i>							
<i>Belone belone</i>					+++		+++
<i>Conger conger</i>	+++						
<i>Mugil sp.</i>					+++		
<i>Dicentrarchus labrax</i>					+++		
<i>Salmo salar</i>				+++	+++	+++	+++
<i>Alosa alosa</i>		+++			+++	+++	
<i>Acipenser sturio</i>					+++		
<i>Salmo trutta</i>					+++	+++	
<i>Anguilla anguilla</i>	+++	+++			+++	+++	+++
<i>Perca fluviatilis</i>	+++				+++	+++	
<i>Esox lucius</i>	+++	+++		+++	+++	+++	+++
<i>Cyprinus carpio</i>	+++			+++	+++	+++	+++
<i>Scardinius sp.</i>						+++	
<i>Phoxinus/phoxinus sp.</i>	+++	+++					
<i>Barbus sp.</i>					+++	+++	+++
<i>Gobio sp.</i>	+++						
<i>Tinca tinca</i>					+++	+++	+++
<i>Rutilus rutilus</i>					+++	+++	
<i>Leuciscus sp.</i>	+++	+++			+++		+++
Total mer	12	12	5	6	15	14	13
T. anadromes	1	1	0	1	3	2	
T. eau douce	4	4	0	2	9	9	6
Total espèces	17	17	5	9	27	25	20
Total déterminés	274	99	189	70	2708	1330	768

Tableau 1 : Tableau de présence /absence des espèces selon les séquences chronologiques.

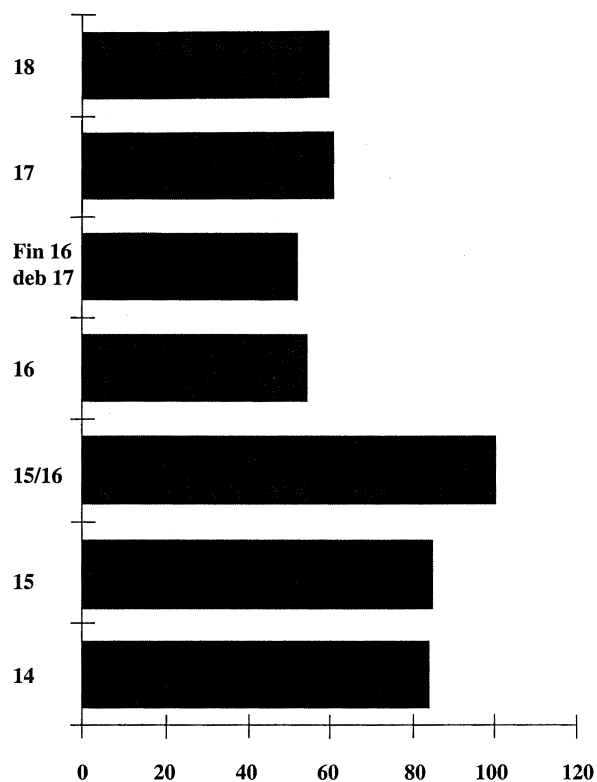


Fig. 3 : Importance des poissons d'origine marine selon les séquences chronologiques (en pour cent du total des ossements déterminés).

La représentation proportionnelle des espèces d'origine marine, par séquence chronologique en fonction du nombre total d'ossements déterminés, renforce encore cette information, et ce dès le 14^e siècle, pour lequel plus de 80 pour cent des os ressortent de poissons de mer (fig. 3).

Sur un tableau cumulatif rassemblant les poissons en grandes catégories, le rôle joué par les espèces d'origine marine prend encore plus de poids (tab. 2). Ces catégories consistent en :

- Raies : ce sont les seuls Chondrichthyens présents
- Gadidés : les poissons marins de la famille de la morue (merlus, lieux, merlans...)
- Pleuronectes : tous les poissons plats (limandes, soles, plies, turbots, barbues...)
- Clupéidés et Scombridés : harengs, sardines, anchois et poissons de la famille des maquereaux (hors les Thunnidés, dont aucun os n'a été mis au jour sur le site)
- "Autres mer" : rassemblent les poissons marins de toutes les autres familles attestées, comme les bars (*Dicentrarchus labrax*) et les mullets (*Mugil sp.*), mais consistent principalement en espèces démersales : vives (*Trachinus sp.*), grondins (*Trigla sp.*), pageots (*Pagellus sp.*), congres (*Conger conger*), orphies (*Belone belone*).

Dès le 14^e siècle, les espèces d'eau douce, que nous pensions également trouver en abondance (ne serait-ce qu'en raison de la situation géographique de Paris), ne fournissent globalement que 37 pour cent du total des vestiges identifiés et sont en faibles proportions dans les structures datées du 14^e et du 15^e siècles (respectivement 15,6 pour cent et 15,2 pour cent des ossements identifiés). Les analyses des échantillons provenant des tamisages confir-

REPRESENTATION PROPORTIONNELLE (en % par rapport au Total déterminé par période)

Période	Raies	POISSONS DE MER			autres mer	Eau douce et anadromes	TOTAL par période
		Gades	Pleuro	Clup/Scomb			
14	2,84	43,26	12,06	0,35	25,89	15,60	100,00
15	11,11	9,09	46,46	8,08	10,10	15,15	100,00
15/16	1,06	92,06	3,70	3,17	0,00	0,00	100,00
16	0,00	22,86	14,29	4,29	12,86	45,71	100,00
fin 16 déb.17	2,66	22,16	19,94	1,77	5,58	47,90	100,00
17	2,78	33,91	15,86	2,26	6,32	38,87	100,00
18	15,10	26,43	7,81	3,91	6,25	40,49	100,00

Tableau 2 : Tableau général de représentation par séquences chronologiques et par grandes familles de poissons.

ment ces tendances (36 pour cent d'eau douce pour 62 pour cent de mer). Deux phénomènes, toutefois, peuvent rendre délicate l'interprétation de ces données brutes :

a) la conservation différentielle

b) le transport de poissons marins sous forme de produits de conserve, généralement comme poisson séché, salé ou fumé.

Les effets de la conservation différentielle peuvent gravement affecter l'interprétation des données, en particulier si la fraction la plus labile des vestiges disparaît de façon non mesurable.

Dans le cas précis du Grand Louvre, on ne peut exclure un important déficit en ossements de petits Clupéidés (harengs, anchois ou sardines), bien que des restes de ces petits poissons aient été clairement identifiés dans des structures de toutes les périodes (mais en faible nombre, sauf dans les tamisages, où ils atteignent 40 pour cent des restes). Le déficit en restes osseux des poissons d'eau douce ne peut alors être imputé à des phénomènes de conservation différentielle et traduit, de fait, un rôle bien moins important que prévu dans l'alimentation, en regard des poissons d'origine marine.

Modes de préparation - Poissons frais ou poissons de conserve ?

Les poissons séchés, salés ou fumés fournissent indiscutablement les protéines d'origine animale les mieux à même d'être conservées, transportées et stockées. Le poisson de mer voyage beaucoup, et la présence de nombreux ossements de poissons marins dans le site du Louvre correspond à une consommation de poisson frais comme à un circuit commercial de poisson de conserve, parvenu sur les marchés parisiens à travers de nombreux intermédiaires et dont les textes relatent les enjeux économiques.

La morue fit très tôt l'objet d'un important commerce à travers l'Europe. Elle arrivait en quantité dans les ports français, séchée et salée, sous de nombreuses appellations différentes selon la préparation subie - morue verte (uniquement salée) ; morue blanche (séchée promptement et recouverte d'une efflorescence de sel) ; morue "papillon", fendue en deux et étalée ; morue noire ou brumée (dessiccation trop lente provoquant un début de fermentation) ; morue sèche, merluche ou stockfish (séchée seulement et dure comme du bois) - et constituait un aliment idéal pour les marchés que le poisson de mer frais ne pouvait atteindre comme pour les consommateurs non fortunés, le poisson de mer frais étant, loin des côtes, un aliment très onéreux.

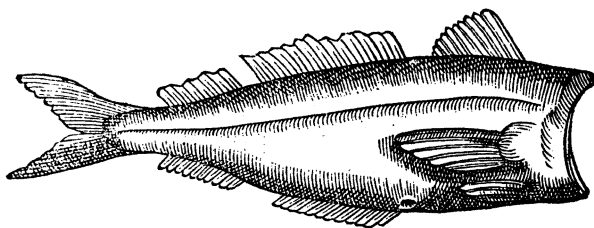
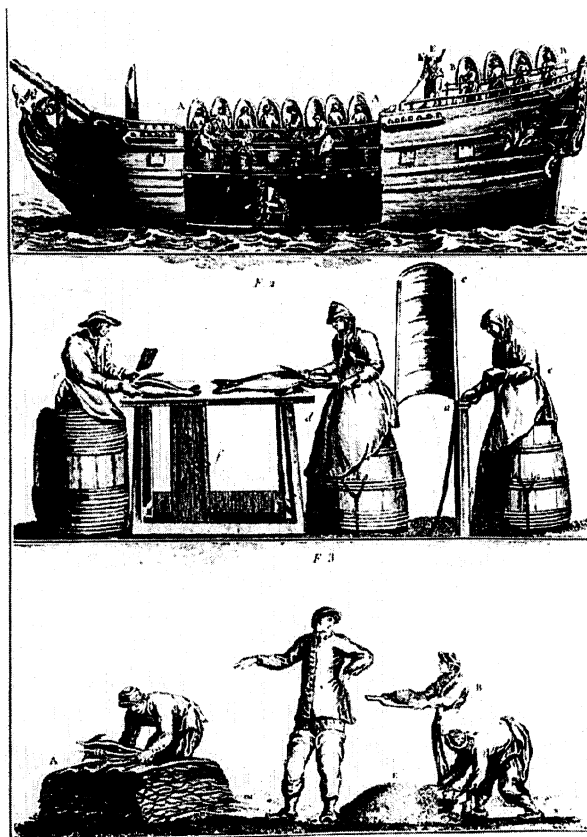


Fig. 4 : Le "colfish", poisson "dont on ne connaît pas la tête" : le poisson étêté est devenu une espèce. (Extrait de l'Histoire des poissons, de Pierre Belon, 1551 - Cliché Bibliothèque du Muséum d'Histoire Naturelle).



24. Traitement de la morue à bord d'un Terreneuvier (XVIII^e s.) en haute mer. Duhamel de Monceau, *Traité général des pêches*, Paris, 1769-1779. Cliché Musée de la Marine.

Fig. 5 : Traitement de la morue à bord d'un Terreneuvier (18^e siècle) en haute mer (DUHAMEL DE MONCEAU, *Traité général des pêches*, Paris, 1769-1779. Cliché Musée de la Marine).

Les nombreuses descriptions de l'habillage de la morue et des diverses méthodes en usage pour conserver ce poisson peuvent se résumer ainsi :

dans tous les cas de figure, le poisson est étêté, généralement à bord du bateau, ou dès le débarquement. A force de le voir ainsi, l'imagerie populaire en a fait une espèce sans tête (fig. 4). Puis il est fendu longitudinalement, éviscéré, le foie étant prélevé pour la fabrication d'huile, et les œufs (les "rogues") destinés à servir d'appât pour la pêche (fig. 5).

Plusieurs méthodes interviennent alors :

1. Le poisson est séché au vent et au soleil, sans être désossé, ou, au contraire, sa colonne vertébrale est enlevée
2. Le poisson est salé, en étant saupoudré de sel ou trempé dans de l'eau salée, sans être désossé, ou en étant privé des deux tiers ou de la totalité de la colonne vertébrale.

Quels éléments osseux reste-t-il donc pour attester la présence et la nature - fraîche ou de conserve - de la morue ?

Dans certains cas, le cléithrum et la colonne vertébrale entière sont conservés. Dans d'autres, il ne subsiste que le cléithrum.

Il n'existe malheureusement pas de moyen, en l'état actuel de nos connaissances, pour mettre en évidence sur l'os la salaison ou le fumage des poissons. Seule l'analyse de l'origine anatomique des restes osseux permet de tenter de répondre à cette question.

La représentation des Gadidés (et particulièrement des morues) est variable selon les époques (fig. 6) : l'échantillon daté du 14^e siècle en livre plus de 40 pour cent ; les structures du 15^e siècle n'en comptent que 10%, celles du

15^e/16^e siècles sont exclusivement composées de leurs restes ; enfin, ils forment 20 à 30 pour cent du total des os déterminés entre le début du 16^e et le 18^e siècles.

Une grande différence de nature sépare toutefois ces restes : l'échantillon du 14^e siècle fournit plus de 12 pour cent d'ossements de la région crânienne ; or ces os sont pratiquement absents de tous les échantillons chronologiquement postérieurs, sans qu'aucune cause de conservation différentielle ne soit ici invocable (fig. 7). Les Gadidés du 14^e siècle consistent fort probablement en poissons frais, alors que ceux des périodes postérieures sont souvent des poissons de conserve dont seul le squelette post-crânien fut transporté, la morue étant habituellement étêtée à bord du bateau. Les nombreux fragments de cléithrums, os au niveau duquel s'effectue l'étêtage des morues, portent d'ailleurs pratiquement tous les traces caractéristiques de telles préparations (fig. 8).

Dans bien des cas, le cabillaud (nom français du poisson frais, appelé morue lorsqu'il a subi des préparations de conserve) a dû être débité frais, en tranches ou en gros tronçons : de très nombreuses vertèbres portent les traces de débitage transverse, mais aussi longitudinal.

La découpe des gros poissons devait fréquemment s'effectuer hors de l'habitat - probablement au marché, par le poissonnier. Ce fait, observé sur les morues, est encore conforté par l'analyse des restes de raies (*Raja clavata* surtout). De très nombreuses boucles (petits denticules qui parsèment le corps de certaines raies) ont été retrouvées, alors que le nombre de vertèbres est peu élevé, ce qui laisse penser que l'acheteur n'emportait que les filets - les ailes - comestibles.

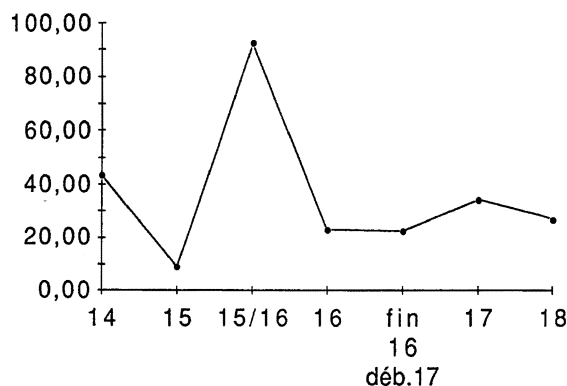


Fig. 6 : Représentation proportionnelle et par période des ossements de Gadidés.

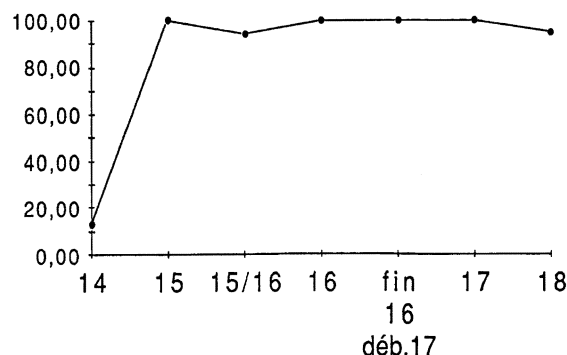


Fig. 7 : Représentation proportionnelle du squelette post-crânien des Gadidés par rapport à la totalité des ossements (100 pour cent = squelette post-crânien exclusif : poissons parvenus étêtés sur le site).

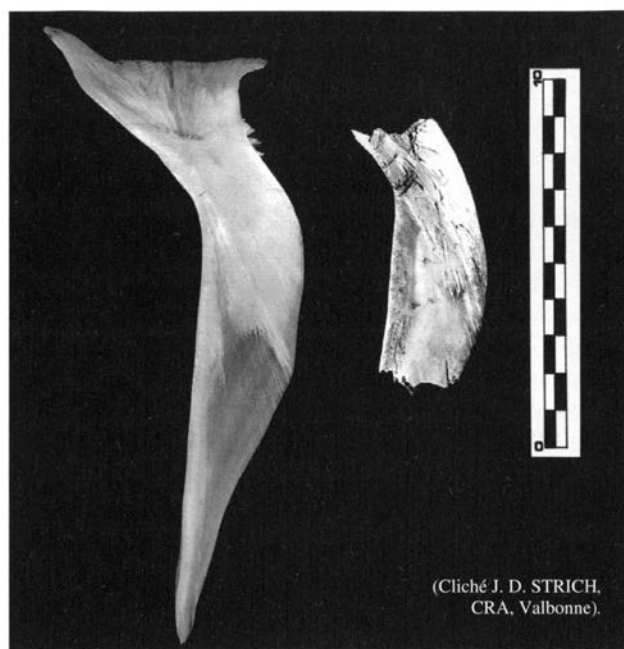


Fig. 8 : Cléithrums de morues : traces laissées par la décapitation (opérée sur les lieux de pêche). A gauche, os actuel ; à droite, os du 15^e siècle (Z4 F3 4009).

Poissons de mer, poissons d'eau douce

Dans les structures antérieures à la seconde moitié du 15^e siècle, l'éventail des espèces figurées est large, mais le poisson de mer frais prédomine. Il s'agit, pour près de la moitié des poissons, de Gadidés entiers (merlans, morues, lieux), puis de grondins (25,5%) et de poissons plats (turbots, plies et limandes), produit de la pêche côtière des ports de la Manche ou de la mer du Nord, comme Dieppe, le plus important et le plus proche des ports ravitailleurs, mais aussi Fécamp, Le Tréport, Boulogne, Honfleur. Parti en fin d'après-midi des ports de la Manche, le poisson était aux Halles à l'ouverture du marché (HERON DE VILLEFOSSE, 1973).

Un changement majeur se produit à partir du milieu du 15^e siècle, et deux espèces vont devenir prédominantes : la carpe et la morue. Comme nous l'avons signalé plus haut, le nombre d'ossements crâniens de cette dernière espèce va diminuer, jusqu'à disparaître pratiquement au profit des vertèbres et des cléithrums dès le 16^e siècle. L'abondance de morues est à mettre en relation avec le considérable développement de la pêche hauturière dans les eaux d'Islande, puis du Spitzberg, avant même que ne débute l'exploitation des riches bancs de Terre-Neuve par des bateaux bretons, à partir de 1504 (MOLLAT, 1987). La simple analyse de l'ori-

gine anatomique des restes osseux permet ainsi de mettre en évidence un phénomène économique d'importance, résultat encourageant pour des méthodes généralement consacrées à des matériels plus anciens qui ne bénéficient pas de l'apport des textes.

Les restes de carpes appartiennent, eux, à la totalité du squelette. Ils traduisent, à partir du 15^e siècle, le développement intensif de la carpiculture, jusqu'alors limitée à la consommation locale et liée à l'économie des monastères (GISLAIN, 1984).

Le poisson de mer frais a toujours eu la préférence, mais représentait une denrée très coûteuse. En supposant que la taxation du poisson était en relation avec les goûts de la clientèle parisienne, le poisson le moins taxé (donc le moins prisé) était, vers 1320, le hareng salé, puis le célerin et le maquereau salé, le hareng frais et le maquereau frais, la morue salée, la plie, les poissons frais, et le plus cher : le merlan (frais ou salé). Au 18^e siècle, la morue était six fois plus chère que la viande (MOLLAT, 1987).

Rabelais dit le plus grand mal des poissons salés, qui étaient, de surcroît, assaisonnés d'une saumure concentrée : "Là, faut boire, ou le diable l'emporterait" et "S'il ne buvait pas, la mort l'attendait à deux pas près". Les historiens signalent que la pêche aux poissons frais est celle qui connaît une réelle croissance. "Contrairement à toutes les autres pêches, elle se développe au 17^e siècle ; cela est lié à une très forte demande de la cour de Louis XIV et dans les milieux aisés de Paris qui réservent toujours une grande place aux poissons frais" (MOLLAT, 1987 : 148).

Les espèces d'eau douce et les poissons anadromes sont relativement peu représentés (16 pour cent des restes déterminés). D'après les textes, le poisson d'eau douce est considéré comme très corruptible et beaucoup moins prisé que les poissons de mer (BERARD, 1988), alors que, dans tous les livres de cuisine et les menus, ils occupent une place très importante.

Quant au hareng, "roi des poissons au Moyen Age" (MOLLAT, 1987), il est attesté dans les tamisages du 14^e siècle, mais ne semble pas pour autant mériter ce titre. Ceci traduit ce qui restera une constante des structures de la rue Fromenteau : le témoignage du statut social de ses habitants. Le quartier, proche du palais royal, est peuplé d'habitants fortunés : nobles ou grands bourgeois associés à la gestion des affaires politiques et économiques de la cour ; les restes alimentaires n'y sont pas ceux du menu peuple. Le déficit en espèces correspond en fait à celui de poissons de faible coût et non aux effets de la conservation différentielle.

Si le déficit en espèces de faible valeur économique s'explique par le niveau social élevé des anciens habitants de la rue Fromenteau (et, par extension, de leur domesticité), on comprend parfaitement le faible nombre de restes de petits Cyprinidés (la blanchaille de nos eaux douces), d'anguilles, de brèmes franches ou bordelières. Mais certaines lacunes, correspondant à des espèces citées dans tous les documents comme étant très prisées, sont alors mal explicables. Il en est ainsi du petit nombre de restes de saumons et de brochets, et de la quasi-absence de l'esturgeon, qui n'est attesté qu'une seule fois en cinq siècles par quelques fragments de plaques dermiques, alors qu'il est mentionné dans tous les menus de fête et bien présent dans les livres de cuisine du 14^e au 18^e siècles. Les faits font mentir les textes : sa raréfaction avait donc commencé bien avant.

Les restes extraits des structures du Grand Louvre constituent un échantillon très particulier, reflet d'une classe sociale aisée, mais dont la consommation ne comporte toutefois pas en grandes quantités les signes marqueurs de la très grande fortune, les poissons "royaux" : esturgeons, veaux de mer (dauphins), saumons, truites, bars, turbots, vives, rougets. Dans ce cadre très particulier, la consommation des poissons semble indépendante des notions de pêche locale, côtière ou lointaine, telles que nous les envisagions avant d'entreprendre cette étude. Le critère de choix est plus vraisemblablement celui des modes et des coûts.

Sans atteindre les 55 espèces énumérées dans le "Ménagier de Paris", rédigé en 1393 par un bourgeois anonyme, les poubelles des Parisiens de la rue Fromenteau, si elles ne font pas mentir les textes et en montrent souvent les limites, en réajustent la véritable portée.

Bibliographie

- BERARD L. (1988) : La consommation du poisson en France : des prescriptions alimentaires à la prépondérance de la carpe, in : L. Bodson (éd.), *L'animal dans l'alimentation humaine : les critères de choix*. Actes du Colloque international de Liège. *Anthropozoologica* N° spécial : 171-180.
- DESSE G. et DESSE J. (1983) : L'identification des vertèbres de poissons ; applications au matériel issu de sites archéologiques ou paléontologiques. *Archives des Sciences de Genève*, 36 (2) : 25-39.
- DESSE J. et DESSE-BERSET N. (à paraître) : Size, weight and minimum number of individuals from Fish vertebrae, in : A.K.W. Jones ed., *Fourth Fish Osteoarchaeology Meeting*, Oxford, BAR International. Series.
- DESSE J., DESSE-BERSET N. et M. ROCHETEAU (1989) : Les Profils Rachidiens Globaux. Reconstitution de la taille des poissons et appréciation du nombre minimal d'individus à partir des pièces rachidiennes. *Revue de Paléobiologie, Genève*, 8, 1 : 89-94.
- DUHAMEL DU MONCEAU H. L. (1769-1779) : *Traité général des pêches et histoire des poissons qu'elles fournissent*. Saillans-Nyon et Desaint édit., Paris, 3 vol.
- GISLAIN De G. (1984) : Le rôle des étangs dans l'alimentation médiévale, in : *Manger et boire au Moyen Age* (Actes Colloque de Nice, 1982), Publ. Fac. Lettres et Sc. Hum., Nice.
- HERON De VILLEFOSSE, R. (1973) : *Les Halles, de Lutèce à Rungis*, Paris, Librairie académique Perrin.
- MASSALIOT (1691) : *Le cuisinier royal et bourgeois*, Paris.
- MOLLAT, M. éd (1987) : *Histoire des pêches maritimes en France*, Toulouse, Bibliothèque historique Privat
- PICHON, J éd. (1846) : *Le Ménagier de Paris* (vers 1393) Paris.
- PICHON, J. et VICAIRE, G. éds (1892) : *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent* (1326-1395), Paris, 1892.
-