

Consommation d'animaux sauvages en milieu ecclésial à Orléans au XVI^e siècle : données archéozoologiques et livres de cuisine

*Marie-Christine MARINVAL-VIGNE**

RÉSUMÉ

En se fondant sur l'analyse archéozoologique de plus de 40 000 restes, l'auteur décrit l'alimentation d'origine animale des chanoines de l'église Saint-Pierre-Lentin d'Orléans (env. 1490 à 1568). La comparaison avec les résultats issus des fouilles du Grand Louvre (Paris) et de La Charité-sur-Loire (Nièvre) révèle de faibles différences, principalement liées au statut social. La confrontation avec la liste des espèces mentionnées dans quatre livres de cuisine des XIV^e-XVII^e siècles (Le Ménagier de Paris, Le Viandier de Taillevent, sa réédition du XV^e siècle et Le Cuisinier François) fait ressortir la diversité des animaux sauvages consommés (124 espèces au total) et la complémentarité des données archéologiques et historiographiques. Elle laisse entrevoir la possibilité d'apprécier l'impact réel des livres de cuisine sur les habitudes alimentaires, entre la fin du Moyen Âge et la Renaissance.

ABSTRACT

From the analysis of more than 40 000 archaeological Invertebrate and Vertebrate remains, the author describes the wild animal diet of the canons of Saint-Pierre-Lentin Church at Orléans (about 1490 to 1568). Comparisons with archaeozoological data from Le Grand Louvre (Paris) and La Charité-sur-Loire (Nièvre, France) indicate few qualitative differences in the diets. They seem to be mainly due to social differences. Other comparisons with species displayed by four cookery books written between the 14th and 17th centuries (Le Ménagier de Paris, Le Viandier de Taillevent, its 15th c. reedition and Le Cuisinier François) point out the diversity of wild species (124 as a whole) and the complementarity of archaeological and text data. This implies the possibility of a better appraisal of the actual effects of cookery books on food habits during the end of the Middle Ages and the Renaissance, and highlights the necessity of more accurate and well-chosen archaeozoological analyses.

* URA 1415 du CNRS, Muséum national d'histoire naturelle, Laboratoire d'anatomie comparée, 55 rue Buffon, 75005 Paris.

*« Ainsi comme ilz banquetoyent, Carpalim dist :
 « Et, ventre saint Quenet, ne mangerons-nous
 jamais de venaison ? »... » et en courant print de
 ses mains en l'air :
 Quatre grandes otardes,
 Sept bitars,
 Vingt et six perdrys grises,
 Trentes et deux rouges,
 Seize faisans,
 Neuf béccasses,
 Dix et neuf hérons,
 Trente et deux pigeons ramiers,
 Et tua de ses pieds dix ou douze, que levraulx,
 que lapins, qui jà estoyent hors de piège,
 Dix huyt rasles paréz ensemble,
 Quinze sanglerons,
 Deux bléreaux,
 Troys grands renards. »*

Rabelais, Pantagruel, XXVI

Introduction

Les recherches sur l'alimentation et la cuisine du Moyen Âge et des temps modernes connaissent un essor remarquable depuis la fin des années 1970. Un important travail a été mené à l'échelle européenne dans le but de retrouver les manuscrits de cuisine conservés (Girard, 1982 ; Laurioux et Redon, 1984 ; Laurioux, 1989 ; Lambert, 1992). La lecture de ces recueils, plus ou moins oubliés pendant plusieurs siècles, à un moment où notre propre culture culinaire est en train de subir de profonds changements, suscite une série de questions :

– Quel était le statut du livre de cuisine ? Plus précisément quelle diffusion avait-il au sein des différentes couches sociales, quel était son impact réel sur la cuisine quotidienne ? La naissance de l'édition culinaire est située entre 1485 et 1530 et coïncide avec l'expansion de la diffusion sociale du livre (Girard, 1982). Quelles modifications dans les comportements alimentaires a pu entraîner l'arrivée de ces livres qui présentent une « cuisine théorique » ?

– Flandrin (1984) a posé la question du régionalisme ou de l'internationalisme de la cuisine au Moyen Âge et aux temps modernes, et C. Lambert (1992) l'a récemment reprise en insistant sur le fait que cet aspect a été peu exploré jusqu'à maintenant.

– Quelle était la part réelle du gibier dans l'alimentation (Girard, 1982 ; Sosson, 1980) ? Quelle réalité la place importante donnée à la chasse par les récits de chasse, les traités de vénerie et de fauconnerie, les livres de cuisine et autres recouvre-t-elle ? On peut prolonger cette question par la suivante : quelles étaient les espèces animales sauvages consommées (gibier à poils, à plumes, mais aussi animaux pêchés ou collectés) et dans quelles proportions, en fonction des différentes classes sociales ?

Il est possible de contribuer à répondre à ces questions par l'analyse des reliefs de repas retrouvés en contexte archéologique. Dans le présent travail, nous proposons une

confrontation des résultats de cette analyse et des données extraites de quelques recueils de recettes de cuisine.

Les sources archéozoologiques

Traiter de l'alimentation animale (vertébrés et invertébrés) à partir des restes fauniques archéologiques du Moyen Âge et de l'époque moderne n'est pas chose aisée, car on a fouillé, étudié et publié peu de sites en prenant en compte tous les restes animaux. Il est donc, pour le moment, difficile de proposer des synthèses à l'échelle de la France, faisant ressortir de manière nuancée les différences de comportement alimentaire suivant les périodes, les régions et les classes sociales.

Notre recherche concerne l'Orléanais au XVI^e siècle, une période qui connaît à la fois l'expansion de la diffusion des livres de cuisine et l'introduction en Europe de nouveaux aliments (d'origine animale et végétale) provenant du nouveau monde, qui vont progressivement changer les habitudes alimentaires.

Le matériel archéologique pris en compte ici est attribué à un groupe social bien défini, les chanoines d'Orléans. Il provient d'une structure de type latrine, qui a livré un abondant matériel organique correspondant au rejet des reliefs de repas (de Kisch, 1979, Petit 1983).

Le remplissage de cette latrine constitue un ensemble clos bien daté par une très abondante céramique (Orssaud, 1985), le mobilier en verre (Barrera, 1987) et plusieurs dizaines de monnaies (Petit, 1983) : la base de la séquence stratigraphique remonte à l'extrême fin du XV^e siècle, et le sommet au milieu du XVI^e, et même plus précisément à 1568 (date correspondant aux événements de guerre de religions entre protestants et catholiques, qui ont abouti à la destruction partielle de l'église Saint-Pierre-Lentin). C'est donc la vie quotidienne, sur une tranche de temps de 70 à 80 ans, qui y est illustrée.

L'ensemble de la structure a livré plus de 40 000 restes animaux sur une puissance d'une dizaine de mètres. Ce sont essentiellement des reliefs de repas, comme l'indiquent les traces de découpe et les brûlures distales (Vigne et Marival-Vigne, 1983) rencontrées sur les ossements. La détermination a permis l'attribution des restes à 6 grands groupes zoologiques : Mollusques, Arthropodes, Amphibiens, Poissons, Oiseaux, Mammifères.

Deux études similaires ont été réalisées dans les régions voisines : celle du monastère clunisien de La Charité-sur-Loire, situé en amont sur la Loire (Audoin, 1986), et celle du Grand Louvre, à Paris (Méniel et Arbogast, 1989 ; Desse et Desse-Berset, 1992). Malheureusement, la comparaison ne peut être que partielle car l'étude ne porte à chaque fois que sur une partie des restes animaux. Il manque celles des Poissons et des Invertébrés pour La Charité-sur-Loire et celles des Oiseaux et des Invertébrés pour le Grand Louvre.

Les livres de cuisine

Nous avons sélectionné quatre livres de recettes : Le Ménagier de Paris, Le Viandier de Taillevent (manuscrit de la Bibliothèque nationale et une réédition du XV^e siècle) et

Le Cuisinier François (Flandrin et Hyman, 1983)⁽¹⁾.

Ces ouvrages ont déjà fait l'objet de nombreuses analyses (entre autres Flandrin et Hyman, 1983 ; Laurieux et Redon, 1984 ; Saly, 1984 et 1992 ; Rey-Delqué, 1992 a et b). Toutefois, aucun auteur, à notre connaissance, n'a établi la liste exhaustive des espèces citées dans les recettes selon la systématique linnéenne. C'est ce que nous avons tenté de faire. Quelques termes qui n'ont pu être traduits de façon satisfaisante du point de vue zoologique n'ont pas été retenus dans la présente étude. C'est le cas, par exemple, de l'oiseau appelé « Batteur de pavé » cité dans Le Cuisinier François.

La part des espèces sauvages à la table des chanoines d'Orléans à partir des données archéozoologiques

Si l'on prend en compte tous les restes d'origine animale (déterminés spécifiquement ou non, sauvages ou domestiques) retrouvés dans cette structure, les Mammifères arrivent en tête avec près de 50 %, suivis des Poissons et des Oiseaux (fig. 1). Les Amphibiens, Mollusques et Crustacés, totalisent à peine 2 %.

Si nous ne prenons en compte que les restes déterminés spécifiquement et appartenant aux espèces sauvages consommées, la représentation des grands groupes zoologiques est tout autre (fig. 2). Les Poissons dominent avec près de 80 %, puis viennent les Oiseaux, avec seulement 7 %, les Mollusques et les Amphibiens. Les Mammifères n'apparaissent qu'en 5^e position avec à peine 3 % des restes, guère plus que les Crustacés.

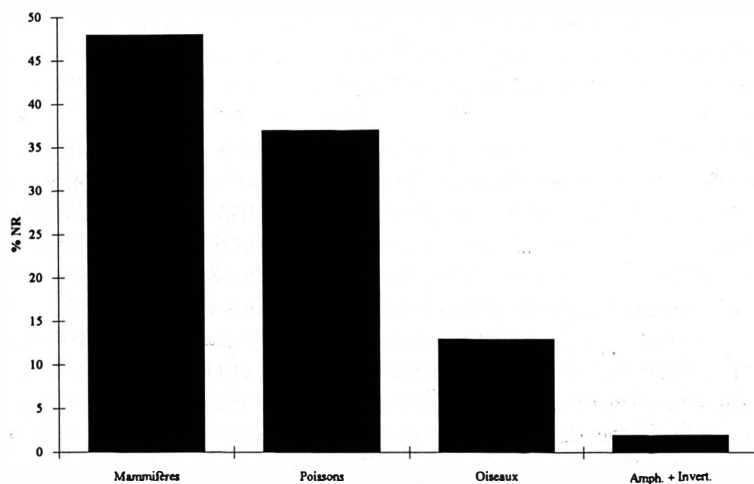


Fig. 1. Orléans, % NR total sauvage + domestique (NR = 40 000).

- (1) Le Ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien (réimpression de l'édition Jérôme Pichon, Paris 1847 ; Éd. Slatkine, 1982, Genève, Paris), Le Viandier de Taillevent, manuscrit de la Bibliothèque nationale, composé avant 1392, et Le Viandier de Taillevent, réédition du XV^e siècle (Éd. R. Lehoucq, 1991), et, enfin, Le Cuisinier François, dont la première parution date de 1651 (Flandrin et Hyman, 1983).

Les espèces sauvages consommées

Nous avons établi, sous forme de tableaux comparatifs (tabl. 1 à 5), la liste de toutes les espèces animales rencontrées dans les livres de cuisine et dans les sites archéologiques retenus dans la présente étude.

Les Mollusques et Crustacés

Seul le site d'Orléans a fourni des informations. Les Mollusques et les Crustacés représentent respectivement 5 % et 2 % du nombre de restes (fig. 2).

Deux espèces de Mollusques dominent : les Moules (*Mytilus edulis*) et les Huîtres (*Ostrea edulis*). La Coque (*Cardium* sp.) et les Escargots ne sont représentés qu'en faible quantité. Nous sommes donc en présence de trois espèces marines d'importation et de Gastéropodes terrestres pouvant provenir des environs.

Tous les restes de Crustacés renvoient à deux espèces d'Écrevisses : *Astacus astacus* et *Austropotamobius pallipes*. Elles proviennent probablement des nombreux étangs voisins et du réseau fluvial de la Loire. À l'exception de la Coque, toutes ces espèces sont citées dans les livres de cuisine. On y trouve en supplément la Langouste et le Homard pour les Crustacés marins et la Seiche et le Pétoncle pour les Mollusques. Il est étonnant de ne pas trouver une plus grande diversité dans le choix des coquillages consommés et de ne pas voir figurer les Crabes, qui sont présents par ailleurs sur les listes de marché de pourvoirie (Couperie, 1964 ; Le Blant, 1971).

Les Amphibiens et Reptiles

Le site d'Orléans a fourni également des ossements d'Amphibiens. Ils totalisent 3 % du nombre de restes de faune sauvage consommée (fig. 2).

S. Bailon (ce volume) a montré que la sélection des Amphibiens s'était portée sur une seule espèce : la Grenouille verte (*Rana esculenta*). Les parties ostéologiques retrouvées

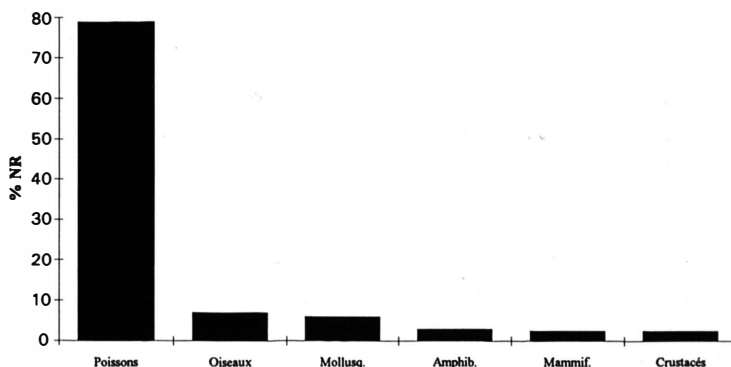


Fig. 2. Orléans, % NR sauvage (NR = 5 583).

Nom latin	Nom français	ORL	Tail. BN.	Ménag.	Tail. XV	Cuis. F.
CRUSTACÉS	Écrevisse	x	x	x	x	x
	Langouste		x	x		x
	Homard					x
CÉPHALOPODES	Seiche			x	x	x
GASTÉROPODES	Escargot	x		x		
BIVALVES						
Mytilus sp.	Moule	x	x	x	x	x
Ostrea sp.	Huître	x	x	x	x	x
Glycymeris sp.	Pétoncle		x	x	x	
Cardium sp.	Coque	x				
AMPHIBIENS						
Rana sp.	Grenouille	x		x		x
REPTILES						
	Tortue					x

Tabl. 1. Liste des Invertébrés, Amphibiens et Reptiles.

appartiennent toutes aux membres postérieurs ; nous sommes donc en présence de restes de « cuisses de grenouilles ».

Les Grenouilles et Tortues apparaissent dans certains livres de cuisine (Le Ménagier et Le Cuisinier François pour les premières et seulement Le Cuisinier François pour les deuxièmes). En France, de nos jours, les Grenouilles sont encore abondamment consommées (Wasserman, 1990) et se vendent sous forme de cuisses. En était-il de même au XVI^e siècle ? Cela expliquerait l'absence de restes osseux des autres parties du corps.

Plus étonnante, peut-être, est l'absence de restes de Tortue, comme la Cistude, sur un site si proche d'un grand fleuve comme la Loire, où on l'y rencontre encore de nos jours (Castanet et Guyetant, 1990). Mais peut-être le statut alimentaire de cet animal était-il différent de celui de la Grenouille. Elle figure en tout cas dans la liste des denrées achetées en 1595 pour Catherine de Bourbon, résidant alors à Paris (Le Blant, 1971).

Les Poissons

Au total, une trentaine d'espèces ont été déterminées à Orléans : 15 d'origine marine et autant d'origine dulçaquicole ou anadrome (tabl. 2 et 3). Ce sont les Cyprinidés, avec la Carpe, qui sont les mieux représentés, suivis par la Morue (fig. 3). Viennent ensuite, pratiquement à égalité, les Poissons plats (Pleuronectidés), le Hareng et les Raies. Les Poissons marins occupent donc une place aussi importante que ceux d'eau douce sur le plan du nombre des espèces consommées.

En ce sens Orléans ne fait pas figure d'exception puisque Desse et Desse-Berset (1992) ont déterminé 32 espèces consommées au Grand Louvre (Paris) aux XV^e-XVI^e siècles (17 d'origine marine et 15 dulçaquicoles ou anadromes). C'est, au total, 42 taxons qui ont été reconnus à partir du matériel issu de ces deux fouilles (22 marins

Nom latin	Nom français	ORL	Louvre	Tail. BN.	Ménag.	Tail. XV	Cuis. F.
CYPRINIDÉS							
<i>Alburnus alburnus</i>	Ablette	x		x	x		
<i>Barbus</i> sp.	Barbeau	x	x	x	x	x	x
<i>Abramis brama</i>	Brème	x		x	x	x	x
<i>Blicca bjoerkna</i>	Brème bordelière	x					
<i>Cyprinus carpio</i>	Carpe	x	x	x	x	x	x
<i>Leuciscus cephalus</i>	Chevaine		x	x			
<i>Rutilus rutilus</i>	Gardon	x	x		x		
<i>Gobio gobio</i>	Goujon	x					
<i>Scardinius</i> sp.	Rotengle	x					
<i>Tinca tinca</i>	Tanche		x	x	x	x	x
<i>Phoxinus/Spirinus</i> sp.	Vairon/Spirin	x	x	x	x	x	x
<i>Leuciscus leuciscus</i>	Vandoise			x	x	x	
ESOCIDÉS							
<i>Esox lucius</i>	Brochet	x	x	x	x	x	x
PERCIDES							
<i>Perca fluviatilis</i>	Perche	x	x	x	x	x	x
ANGUILLIDÉS							
<i>Anguilla anguilla</i>	Anguille	x	x	x	x	x	x
SALMONIDÉS							
<i>Salmo trutta</i>	Truite	x	x	x	x	x	x
<i>Salmo salar</i>	Saumon	x	x	x	x	x	x
PETROMYZONIDÉS							
<i>Lamprota fluviatilis</i>	Lamproie			x	x	x	x
CLUPÉIDES							
<i>Alosa alosa</i>	Alose		x	x	x		x
COBITIDÉS							
<i>Cobitis</i> sp.	Loche			x	x		
GADIDÉS							
<i>Lota lota</i>	Lote				x		x
SERRANIDÉS							
<i>Dicentrarchus</i> sp.	Bar	x	x	x	x		
COTTIDÉS							
<i>Cottus gobio</i>	Chabot						x
ACIPENSERIDÉS							
<i>Acipenser sturio</i>	Esturgeon		x	x	x	x	x
MUGILIDÉS							
<i>Mugil</i> sp.	Muge		x	x	x	x	

Tabl. 2. Liste des Poissons d'eau douce et anadromes.

et 20 d'eau douce ou anadromes). Cinquante pour cent des espèces dulçaquicoles et 45 % des marines sont communes aux deux listes.

L'Esturgeon (*Acipenser sturio*) est présent à Paris et absent à Orléans. Peut-être est-ce là le signe de consommateurs de classes sociales différentes. Un plus grand nombre de taxons de petits Cyprinidés sont représentés à Orléans tandis que manquent les Muges et les Aloses.

L'analyse des livres de cuisine donne également une liste importante de Poissons d'eau douce et marins. C'est dans Le Ménagier que la diversité est la plus importante, avec 42 espèces citées, dont 23 marines. Au total, nous avons répertorié 49 taxons différents cités dans ces quatre ouvrages. Le nombre s'élève à 59 lorsqu'on ajoute les données ostéologiques (25 d'eau douce et 34 d'eau salée). Cinquante-six pour cent des espèces sont communes aux différentes listes.

Nom latin	Nom français	ORL	Louvre	Tail. BN.	Ménag.	Tail. XV	Cuis. F.
SQUALIDÉS							
Galeus sp.	Chien espagnol			x	x		
Squalus sp.	Aiguillat				x		
RAJIDÉS							
Raja sp.	x	x	x	x	x	x	
CLUPÉIDÉS							
Clupea harengus	Hareng	x	x	x	x	x	x
Sardina pilchardus	Sardine	x	x		x		x
Alosa sp.	Alose			x	x	x	x
ENGRAULIDÉS							
Engaulis encrasicol	Anchoix			x			x
BELONIDÉS							
Belone belone	Orphie		x		x		
CONGRIDÉS							
Conger conger	Congre			x	x	x	
OSMÉRIDÉS							
Osmerus eperlanus	Eperlan						x
GADIDÉS							
Gadus morhua	Morue	x	x	x	x	x	x
Merlangius merlangus	Merlan	x	x		x		
Merluccius merluccius	Merlus		x		x	x	
Pollachius pollachius	Lieu jaune		x				
Melangogrammus aeg.	Églefin				x		
Petit Galidés		x					
SERRANIDÉS							
Serranus sp.	Serran			x			
SPARIDÉS							
Sparus aurata	Dorade royale				x		x
Spondyliosoma c.	Dorade grise			x	x		
Sparidés sp.		x					
LABRIDÉS							
Labridés sp.		x					
TRANCHINIDÉS							
Trachinus sp.	Vive	x	x		x		x
SCOMBRIDÉS							
Scomber scombrus	Maquereau	x	x	x	x	x	x
THUNNIDÉS							
Thunnus sp.	Thon				x		x
TRIGLIDÉS							
Trigla sp.	Grondin	x	x	x	x	x	x
SCOPHTHALMIDÉS							
Psetta maxima	Turbot	x	x	x	x	x	x
Scophthalmus rhombus	Barbue		x	x	x		x
PLEURONECTIDÉS							
Limanda limanda	Limande		x		x	x	x
Pleuronectes platessa	Plie	x		x	x	x	x
Microstomus kitt	Limande-sole	x					
Hippoglossides sp.	Flétan			x			
Platichthys flessum	Flet		x				
Solea solea	Sole	x	x	x	x	x	x

Tabl. 3. Liste des Poissons marins.

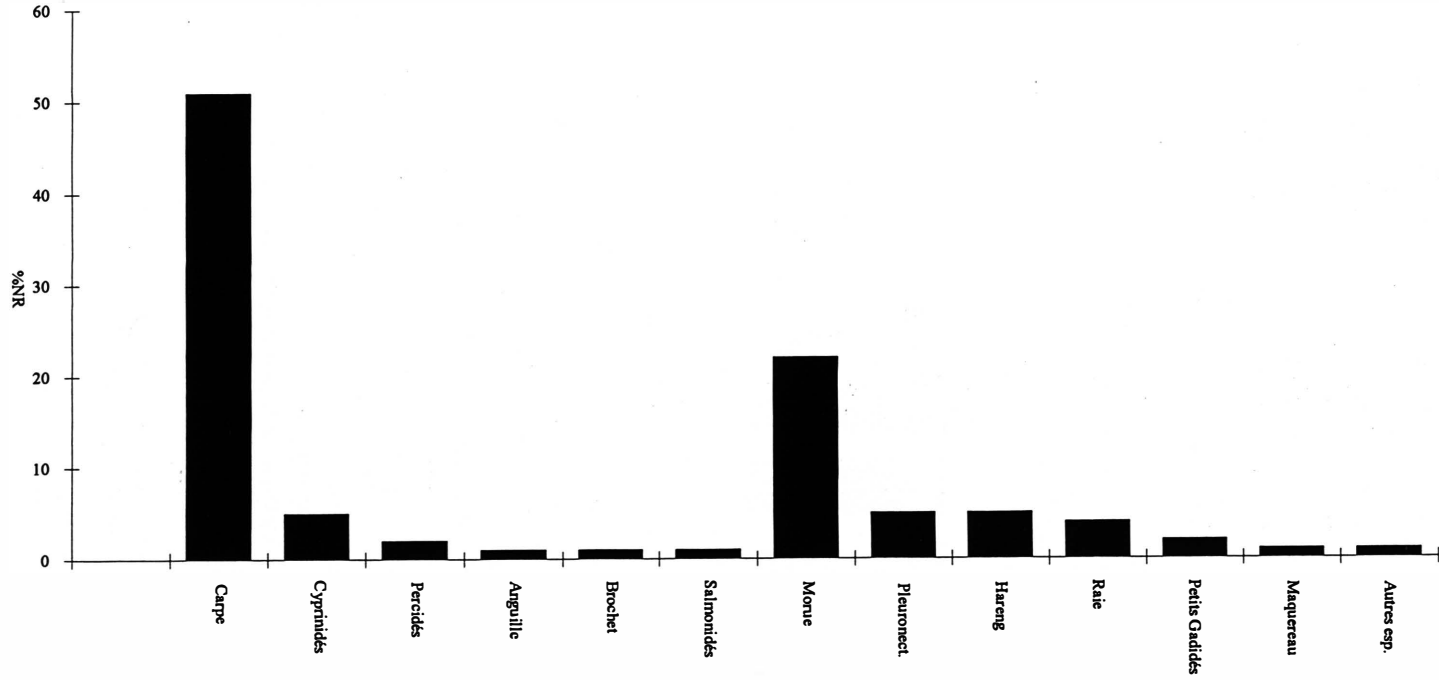


Fig. 3. Orléans, Poissons (NR = 15 004).

Les espèces présentes dans les livres de cuisine et non retrouvées en contexte archéologique sont : la Lamproie et les Squalidés⁽²⁾ (dont le squelette cartilagineux ne se conserve pas), la Vandoise, le Chabot, la Loche et la Lote pour les Poissons d'eau douce ; l'Alose, les Anchois, l'Éperlan, la Lotte, l'Églefin, le Sarran, le Flétan et le Thon pour les Poissons marins. A part le Flet et les Labridés, toutes les espèces marines retrouvées en contexte archéologique sont citées dans ces recueils de recettes.

A l'inverse, les petits Cyprinidés comme le Vairon, le Goujon, le Rotengle se retrouvent dans la faune archéologique mais ne sont pas cités dans les livres de cuisine. Doit-on en déduire que leur statut trop modeste ne leur permettait pas de figurer dans ces recueils ?

C'est donc une grande diversité de poissons qui étaient consommés en milieux tant ecclésial que laïc. Il ne faut pas oublier qu'il existait près de 150 jours maigres dans l'année où le poisson était autorisé. Si les poissons d'eau douce provenaient des fleuves et étangs proches, et étaient même acheminés à l'aide de bateaux-viviers (Poitrineau, 1989), en revanche les poissons marins devaient subir un transport plus long. Mais les différents modes de conservation permettant leur consommation différée sont bien connus (Bertrand, 1779), et les études portant sur les documents portuaires ont montré les dispositifs mis en place pour transporter le poisson marin par voies fluviales jusqu'à l'intérieur des terres (Tanguy, 1956 ; Sternberg, 1992).

Les Oiseaux

Le site d'Orléans a fourni plus de 5 000 restes d'Oiseaux, ce qui en fait un des plus riches ensembles étudié à ce jour en France. L'avifaune (sauvage et domestique) représente 14 % des restes totaux (fig. 1). Si nous considérons comme domestiques l'Oie, le Canard Colvert et le Pigeon, l'avifaune sauvage totalise près de 14 % des restes d'Oiseaux (fig. 4), et au moins 26 espèces y sont représentées (tabl. 4) ; certainement un peu plus en réalité, car la détermination n'a pas toujours pu être poussée jusqu'à l'espèce pour tous les groupes.

La forte proportion de restes de Passereaux de la taille du Moineau (fig. 5) est particulièrement remarquable. Ils totalisent 35,5 % des restes et renvoient à des espèces aussi variées que le Moineau, le Pinson, les Mésanges, les Bruants, les Bergeronnettes, le Rouge-gorge... On peut se poser la question d'une réelle consommation de ces petits oiseaux. Mais sur certains os, nous avons retrouvé des brûlures distales (Vigne et Marival-Vigne, 1983) indiquant clairement que les animaux encore en chair ont subi une cuisson. Ils figurent dans les recettes de cuisine sous l'appellation « menus oiseaux ».

Les Turdidés (Merles et Grives) et les Alaudidés (Allouettes) occupent aussi une bonne place, avec respectivement 26 % et 18 %. Les Colombiformes (Pigeons et

(2) Une étude en cours sur le site du château de Vincennes (fouilles sous la direction de J. Chapelot) a montré que, dans les refus de tamisage de maille 0,5 mm provenant du remplissage de la latrine de la Tour des Salves, de nombreuses écailles placoïdes de petite Roussettes (*Scyliorhinus canicula*) étaient présentes (B. Clavel et D. Gomery, *comm. pers.*). Cela indique que ce poisson était consommé à Vincennes, et y arrivait encore recouvert de sa peau. Cet exemple montre que sa présence dans le matériel ostéologique ne peut être détectée sans un tamisage très fin.

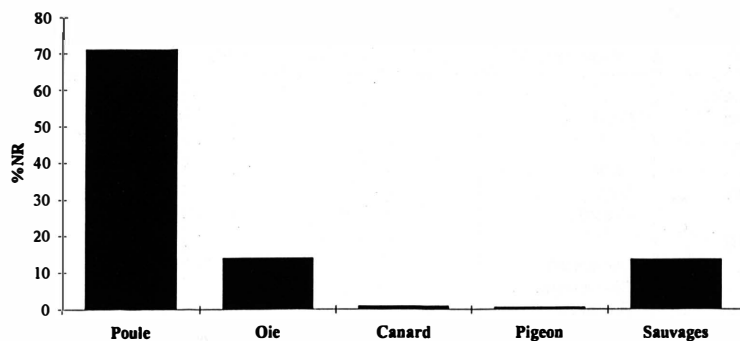


Fig. 4. Orléans, % NR Oiseaux sauvages et domestiques (NR = 2 655).

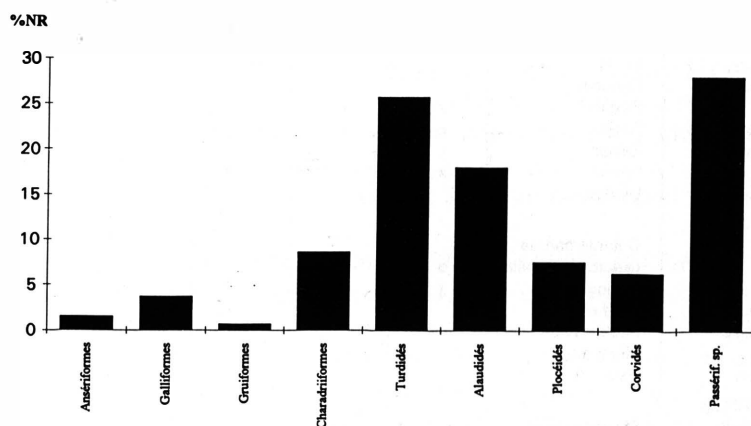


Fig. 5. Orléans, % NR Oiseaux sauvages (NR = 358).

Tourterelles) sont peu présents en revanche, de même que les Phasianidés (Cailles et Perdrix) et les Anatidés (Canards).

A La Charité-sur-Loire, J. Pichon (*in* Audoin, 1986) a trouvé 19 espèces dans le matériel daté de la même époque (tabl. 4), donc une diversité un peu plus faible, qui n'est peut-être pas significative car le nombre des restes déterminés pris en considération est de 871 contre 2 655 à Orléans. L'avifaune sauvage atteint 11 % du total des restes, ce qui n'est pas très éloigné des 14 % d'Orléans. Ces deux sites totalisent 35 taxons d'oiseaux entrant dans la consommation. Le pourcentage d'espèces communes n'est que de 38 %. Orléans a fourni une plus grande variété dans les formes de petites tailles (petits Passeriformes), les espèces de milieu ouvert (Allouettes, Outarde canepetière), tandis qu'à La Charité les Colombiformes sont mieux représentés, et de gros oiseaux comme la Grue y sont attestés.

Les livres de cuisine fournissent également des listes d'espèces aussi conséquentes. Le nombre varie de 18 au minimum dans Le Viandier de Taillevent (manuscrit de la BN) à 31 dans Le Ménagier. Le nombre total d'espèces reconnues est de 38, à peine plus que dans le matériel archéologique. Comme nous l'avons déjà signalé dans l'introduction, la traduction de certains termes pose problème. Ainsi, Saly (1984) a traduit Choés,

Nom latin	Nom français	ORL	Charité	Tail. BN.	Ménag.	Tail. XV	Cuis. F.
PÉLÉCANIFORMES							
Phalacrocorax sp.	Cormoran			x	x	x	
CICONIFORMES							
Ardea sp.	Héron			x	x	x	x
Botaurus stellaris	Butor			x	x	x	
Ciconia ciconia	Cigogne			x	x	x	
ANSERIFORMES							
Anser domest.	Oie domest.	x	x	x	x	x	x
Anser sp.	Oie sauvage			x	x		x
A. platyrhynchos	C. colvert	x	x	x	x	x	x
A. querquedula	Sarcelle	x	x		x		
Fuligule niroca	Fuligule Niroca		x				
Mergus sp.	Harle commun				x		x
A. sp.	Canard sp.	x	x	x	x	x	x
Melanitta sp.	Macreuse						x
Cygnus sp.	Cygne			x	x	x	
GALLIFORMES							
Gallus domest.	Poule	x	x	x	x	x	x
Bonasia bonasia	Gélinotte						x
Perdix perdix	Perdrix	x	x	x	x	x	x
Coturnix coturnix	Caille	x	x			x	x
Phasianus colchicus	Faisan			x	x	x	x
Pavo cristatus	Paon	x		x	x	x	x
Meleagris gallopavo	Dindon						x
GRUIFORMES							
Otis tarda	Outarde barbue			x	x		
Tetrax tetrax	Outarde canepetière	x		x	x		
Fulicula atra	Foulque	x			x		
Megalornis grus	Grue cendrée		x	x	x		
Gallinula chloropus	Poule d'eau						x
Porzana sp.	Marouette				x		x
Rallus aquaticus	Râle				x		x
CHARADRIIFORMES							
Pluvialis squatarola	Pluvier argenté		x				
Pluvialis sp.				x	x	x	x
Tringa glareola	Chevalier sylvain		x				
Tringa ochropus	Chev. cul-blanc						x
Gallinago sp.	Bécassine	x	x				x
Scolopax rusticola	Bécasse	x	x	x	x		x
Charadriidés sp.		x					
Sterna hirundo	Sterne Pierre Garin	x					
COLOMBIFORMES							
Columba livia	Pigeon biset	x	x	x	x	x	x
Columba oenas	Pigeon colombin		x				
Columba palumbus	Pigeon ramier		x		x	x	x
Sreptopelia turtur	Tourterelle		x	x	x	x	
PASSÉRIFORMES							
ALAUDIDÉS							
Alouettes		x			x	x	x
STURNIDÉS							
Sturnus vulgaris	Étourneau				x		
CORVIDÉS							
Garrulus glandarius	Geai	x	x		x		
Pica pica	Pie	x			x		
Corvus monedula	Chouca	x			x		
Corvus corone	Corneille		x		x		
Corvidés sp.			x				

Tabl. 4. Liste des Oiseaux sauvages et domestiques.

Nom latin	Nom français	ORL	Charité	Tail. BN.	Ménag.	Tail. XV	Cuis. F.
TURDIDÉS							
Turdus sp.	Merles, Grives	x	x		x	x	x
Erithacus rubecula	Rouge-Gorgea	x					
Lucinia megarhynchos	Rosignal		x				
PLOCÉIDÉS							
Passer domesticus	Moineau domest.	x					x
EMBEREZIDÉS							
Emberiza sp.	Bruant	x					x
PARIDÉS							
Parus sp.	Mésange sp.	x					
FRINGILLIDÉS							
Fringilla coelebs	Pinson	x					

Tabl. 4. Liste des Oiseaux sauvages et domestiques (fin).

rencontré dans Le Ménagier (M. II, 267, et 311), par Chouette, mais les détails donnés dans le texte précisant les façons de se procurer ces animaux montrent qu'il s'agit plutôt du Choucas. Les « menus oiseaux » ou « oiselets » correspondent à différents Passereaux qu'on ne peut nommer spécifiquement.

Les espèces citées dans les manuscrits et non retrouvées dans le matériel archéozoologique sont :

– Des oiseaux de grande taille comme le Héron, le Butor, la Cigogne, le Cygne, le Cormoran, les Oies sauvages, la grande Outarde. Soit ces espèces n'apparaissent pas sur les tables des moines et des chanoines pour des raisons sociales, soit elles n'y figuraient que rarement (comme la Grue trouvée à La Charité), et les chances de les retrouver dans le matériel archéologique sont de ce fait plus faibles.

– Des espèces caractéristiques de milieu humide comme la Poule d'eau, la Marouette, le Râle. Étaient-elles souvent consommées ?

– Le Faisan et l'Étourneau. Ces deux espèces sont difficilement déterminables. Leurs os peuvent être confondus respectivement avec ceux de la Poule (*Gallus domesticus*), et ceux des Turdidés. Leur absence dans le matériel archéozoologique n'est donc pas certaine.

Le cas du Moineau (*Passer domesticus*) mérite une attention particulière. C'est un commensal de l'homme, qui semble avoir suivi ce dernier dans sa sédentarisation, un peu comme le Rat (*Rattus rattus*) au Proche-Orient (J. Pichon, 1984 ; E. Tchernov, 1962 et 1984).

Son statut semble avoir changé, en France, au cours des derniers siècles. A travers une recherche portant sur l'origine et les lieux d'utilisation de « pots à moineaux »⁽³⁾, Labbé (1990) a montré que cet animal était couramment consommé aux XV^e et XVI^e siècles dans toute une zone géographique allant de la mer du Nord à la Méditerranée en suivant la Meuse, la Saône et le Rhône et s'étendant vers l'Ouest le long de la Loire jusqu'à hauteur de Saumur. Il est cité une fois dans Le Cuisinier François, dans une

(3) Les « pots à moineaux » sont des nichoirs en terre cuite fixés sur la façade des maisons. Juste avant l'envol de la nichée, il suffisait de décrocher les pots et de « cueillir » les jeunes moineaux pour en faire des pâtés.

recette de tourte qui se fait de la même façon que celle des pigeonneaux. Sur le site d'Orléans, inclus dans cette aire géographique du « pot à moineaux », 20 restes lui ont été attribués (et d'autres classés sans plus de précision sous la dénomination « petits Passereaux » doivent probablement lui appartenir), ce qui représente 21 % des Passereaux de petite taille.

C'est au total 52 espèces d'oiseaux qui ont été répertoriées dans ces livres de cuisine et ces deux sites archéologiques.

Les Mammifères

Les seuls Mammifères sauvages chassés et consommés du site d'Orléans sont le Lièvre et le Lapin. Le grand gibier comme le Sanglier ou le Cerf est absent. Audoin (1986) avait remarqué la même tendance à La Charité-sur-Loire au XVI^e siècle (où seulement 1 reste de Sanglier et 7 de Cervidés ont été retrouvés), et Méniel et Arbogast (1989), au Louvre, n'ont que 564 restes de « gibier » pour 56 682 restes de Mammifères domestiques (dont le Lapin, considéré comme domestique par Méniel), c'est-à-dire moins d'1 %. A Orléans les deux espèces de Lagomorphes représentent 2 % du nombre de restes de Mammifères déterminés spécifiquement.

Qu'en est-il dans les livres de cuisine (tabl. 5) ? Dans les deux Viandier de Taillevent et dans Le Cuisinier François, 6 espèces de Mammifères sauvages sont citées, contre 9 dans Le Ménagier. Le Sanglier, le Cerf, le Chevreuil, le Lapin et le Lièvre se retrouvent dans les 4 manuscrits, ainsi que le Marsouin, espèce classée parmi les Poissons. Dans Le Ménagier on trouve en supplément le Hérisson et l'Écureuil pour la faune terrestre et la Baleine pour la faune aquatique. Dans Le Cuisinier François apparaît par deux fois le terme de Loutre marine. S'agit-il réellement de l'espèce *Lutra lutra*, la Loutre européenne ?

Pourquoi cette absence de gibier à poils forestier à Orléans ? Il faut se souvenir qu'à cette époque seul le Roi avait droit de chasse dans la forêt. Mais nous pouvons lire dans

Nom latin	Nom français	ORL	Charité	Louvre	Tail. BN	Ménag.	Tail. XV	Cuis. F.
INSECTIVORES								
<i>Erinaceus europaeus</i>	Hérisson					x		
RONGEURS								
<i>Sciurus vulgaris</i>	Écureuil					x		
LAGOMORPHES								
<i>Lepus capensis</i>	Lièvre	x	x	x	x	x	x	x
<i>Oryctolagus cuniculus</i>	Lapin	x	x	x	x	x	x	x
ARTIODACTYLES								
<i>Sus scrofa</i>	Sanglier		x		x	x	x	x
<i>Cervus elaphus</i>	Cerf		x		x	x	x	x
<i>Capreolus capreolus</i>	Chevreuil		x		x	x	x	x
CÉTACÉS								
	Marsouin				x	x	x	x
	Baleine					x		
CARNIVORES								
	Loutre marine							x

Tabl. 5. Liste des Mammifères sauvages.

Maulde (1871 *in* Bauchy 1991) : « Cependant, quelques droits de chasse se trouvent concédés en fief à titre de véritables droits d'usage, et toujours dans des limites fort restreintes. Le plus large privilège en cette matière appartient aux évêques d'Orléans qui pouvaient, au X^e siècle, chasser à courre tous les jours, par toute la forêt, et avec tous leurs équipages ». « Jusqu'au XIV^e siècle, cette concession à l'évêché d'Orléans présente un caractère unique sous tous rapports. » Mais qu'en était-il au XVI^e siècle ? François I^{er} engagea une réforme de la codification coutumière pour la forêt d'Orléans en 1530, qui sera retouchée en 1583 et régira cette région forestière jusqu'en 1789. Mais Bauchy ne dit pas ce qui advient du droit de chasse des évêques d'Orléans. L'absence de restes de Sanglier et de Cervidés suggère qu'ils n'ont pas pratiqué cette chasse, ni reçu de pièce de viande (avec os) pendant la première moitié du XVI^e siècle.

Discussion et conclusion

En confrontant les 65 espèces sauvages répertoriées à Orléans et les 107 citées dans les 4 livres de cuisine, on obtient le nombre de 124, ce qui semble *a priori* assez élevé.

La figure 6, où l'on note que 40 % des espèces sont communes aux deux types de sources, indique qu'une forte proportion des animaux sauvages cités dans les livres de cuisine se trouvait effectivement dans les assiettes des chanoines d'Orléans. Cette conclusion repose toutefois sur une approche très partielle, puisqu'elle ne tient compte ni des modes de préparation culinaire, ni de la part relative des espèces dans l'alimentation, ni des spécificités régionales ou sociales, ces dernières étant en partie télescopées dans les livres de cuisine.

Il n'en reste pas moins que certaines espèces consommées par les chanoines, notamment parmi les Mollusques, les Poissons et les Oiseaux, ne figurent pas dans les livres de cuisine. Une analyse plus détaillée et portant sur un plus grand nombre de sites archéologiques permettrait peut-être de comprendre ce décalage. Quoi qu'il en soit, cette observation justifie l'exploitation conjointe des textes et des restes archéologiques.

La proportion d'espèces signalées dans les livres de cuisine et absentes des restes archéologiques est beaucoup plus importante (fig. 6). Avant d'en tirer de quelconques

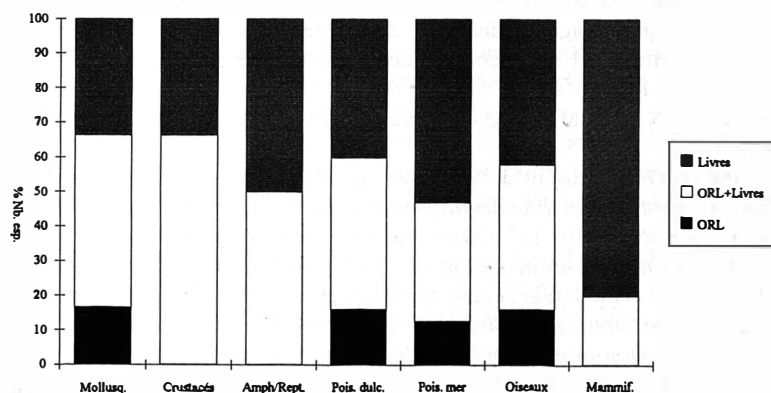


Fig. 6. % des espèces sauvages communes ou propres aux livres et au site d'Orléans.

conclusions sur des spécificités alimentaires régionales ou sociales, ou sur le faible impact des livres de cuisine, il convient de s'interroger sur la valeur des données archéozoologiques. Elles ne concernent en effet que les éléments imputrescibles (ce qui empêche de trouver les restes des poissons cartilagineux, par exemple) et, surtout, elles sont établies, dans l'état actuel des recherches, sur trop peu de sites.

Les données réunies ici sont encore trop peu nombreuses pour répondre de façon satisfaisante aux questions posées en introduction. Elles suscitent toutefois l'espoir d'y parvenir en augmentant le nombre d'observations archéozoologiques soigneusement choisies dans différentes régions et classes de société.

Bibliographie

- AUDOIN (F.), 1986.— *Ossements animaux du Moyen Âge au monastère de La Charité-sur-Loire*. Paris : Public. de la Sorbonne, 166 p.
- BARRERA (J.), 1987.— Archéologie de la ville, Orléans, 3. Orléans : Le verre, du XIII^e au XIV^e siècle. *Revue archéologique du Loiret*, n° 13, 108 p.
- BAUCHY (J.-H.), 1991.— *Histoire de la forêt d'Orléans*. Paris : Les Dossiers de l'Histoire, Éd. de l'Université et de l'Enseignement moderne, 415 p.
- BENOIST (J.O.), 1984.— Le gibier dans l'alimentation seigneuriale (XI^e-XV^e siècles). In : *Manger et Boire au Moyen Âge*. Nice : Les Belles Lettres, t. 1 : Aliments et Société, n° 27, 1^{re} série, p. 75-87. (Actes coll. de Nice, 15-17 octobre 1982).
- BERTRAND (J.E.), 1779.— Traité des pêches et Histoire des Poissons. Seconde partie. In : *Descriptions des Arts et Métiers, faites ou approuvées par messieurs de l'Académie des Sciences de Paris*. Neuchâtel, t. X, 549 p.
- CASTANET (J.) et GUYETANT (R.) (dir.), 1990.— *Atlas de répartition des Amphibiens et Reptiles de France*. Paris : Soc. herpétologique de France, 191 p.
- COUPERIE (P.), 1964.— L'alimentation au XVII^e siècle : les marchés de pourvoieries. *Annales ESC*, 3, p. 467-479.
- DESSE (J.), DESSE-BERSET (N.), 1992.— Pêches locales, côtières ou lointaines : le poisson au menu des Parisiens du Grand Louvre, du XIV^e au XVIII^e siècle. *Anthropozoologica*, n° 16, p. 127-130.
- FLANDRIN (J.-L.), 1984.— Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles : le témoignage des livres de cuisine. In : *Manger et Boire au Moyen Âge*. Nice : Les Belles Lettres, t. 1 : Aliments et Sociétés, n° 27, 1^{re} série, p. 75-91. (Actes coll. de Nice, 15-17 octobre 1982).
- FLANDRIN (J.), HYMAN (P. et M.), 1983.— *Le cuisinier français*. Paris, Montalba : Bibliothèque bleue, 544 p.
- GIRARD (A.), 1982.— Du manuscrit à l'imprimé : le livre de cuisine en Europe aux XV^e et XVI^e siècles. In : *Pratiques et discours alimentaire à la Renaissance*. Tours : Centre d'études sup. de la Renaissance, p. 107-117. (Actes coll. de Tours 1979).
- KISCH de (Y.), 1979.— Orléans, un patrimoine archéologique découvert et sauvé sur le chantier des abords sud de la cathédrale : l'église carolingienne de Saint-Pierre-Lentin, les fouilles de sauvetage du Campo Santo. *Archéologia*, n° 131, p. 18-35.
- LABBE (M.), 1990.— *Ces étonnants nichoirs traditionnels*. Paris : chez l'auteur 175 p.
- LAMBERT (C.) (dir.), 1992.— *Du manuscrit à la table, essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*. Montréal : Champion-Slatkine, les Presses de l'univ. de Montréal.

- LAURIoux (B.), REDON (O.), 1984.— Émergence d'une cuisine médiévale : le témoignage des livres. In : *Matériaux pour l'Histoire des cadres de vie dans l'Europe occidentale (1050-1250)*. Nice : Centre d'études médiévales de Nice, p. 91-101.
- LAURIoux (B.), 1989.— Le Moyen Âge à table. Paris : Adam Biro.
- LE BLANT (R.), 1971.— Marché de viandes et de Poissons pour Catherine de Bourbon. *Bull. philol. et hist.*, année 1968, vol. I, p. 129-142.
- MÉNIEL (P.), ARBOGAST (R.-M.), 1989.— Les restes de Mammifères de la cour Napoléon du Louvre (Paris) du XIV^e au XVIII^e siècle. *Revue de paléobiologie*, vol. 8, n° 2, p. 405-466.
- ORSSAUD (D.), 1985.— Archéologie de la ville, Orléans 2. La céramique médiévale. *Revue archéologique du Loiret*, n° 11, 154 p.
- PETIT (D.), 1983.— Saint-Pierre-Lentin, 1977-78, Rapport préliminaire. *Revue archéologique du Loiret*, n° 9, p. 11-38.
- PICHON (J.), 1984.— *L'avifaune natoufienne du Levant, Systématique, Paléoécologie, Palethnozoologie*. Thèse 3^e cycle. Paris : université P. et M. Curie, 149 p.
- POITRINEAU (A.), 1989.— *La Loire, les peuples du fleuve*. Saint-Étienne : Horvath, p. 174.
- RABELAIS (G.), 1955.— Pantagruel, Roy des Dipsodes. In : *Rabelais : Œuvres complètes*. Paris : Gallimard.
- REY-DELQUE (M.), 1992 a.— Les Poissons d'après le Ménagier et le Viandier. In : *Plaisirs et Manières de Table aux XIV^e et XV^e siècles*. Toulouse : Musée des Augustins, p. 27-31.
- REY-DELQUE (M.), 1992 b.— Le gibier à poils d'après le Ménagier et le Viandier. In : *Plaisirs et Manières de Table aux XIV^e et XV^e siècles*. Toulouse : Musée des Augustins, p. 33-34.
- SALY (A.), 1984.— Les oiseaux dans l'alimentation médiévale d'après le Viandier de Taillevent et le Ménagier de Paris. In : *Manger et Boire au Moyen Âge*. Nice : Les Belles Lettres, t. I : Aliments et Société, n° 27, 1^{re} Série, p. 173-179. (Actes coll. de Nice, 15-17 octobre 1982).
- SALY (A.), 1992.— Les oiseaux d'après le Ménagier et le Viandier. In : *Plaisirs et Manières de Table aux XIV^e et XV^e siècles*. Toulouse : Musée des Augustins, p. 21-25.
- STERNBERG (M.), 1992.— L'approvisionnement de Paris en poisson au XVI^e siècle : que disent les sources bibliographiques ? Que peut-on espérer des données ichtyofauniques des Jardins du Carrousel ? *Anthropozoologica*, n° 16, p. 127-130.
- SOSSON (J.-P.), 1980.— La part du gibier dans l'alimentation médiévale. L'exemple des « Pourvances » de Guillaume d'Ostrevant au Quesnoy (23 sept. 1397-23 juin 1398). In : *La chasse au Moyen Âge*. Nice : Les Belles Lettres, p. 347-364. (Colloque de Nice, 22-24 juin 1979).
- TANGUY (J.), 1956.— *Le commerce du Port de Nantes au milieu du XVI^e siècle*. Paris : Armand Colin, 99 p.
- TCHERNOV (E.), 1962.— Paleolithic avifauna. In : *Palestine. Bull. of Research Council of Israel*, vol. 11, 3, p. 95-131.
- TCHERNOV (E.), 1984.— Commensal animals and human sedentism in the Middle East. In : *Animals and Archaeology*, 3. Early Herders and their Flocks. BAR International Series 202, p. 91-115.
- VIGNE (J.-D.), MARINVAL-VIGNE (M.-C.), 1983.— Méthode pour la mise en évidence de la consommation du petit gibier. In : J. Clutton-Brock et C. Grigson (Ed.), *Animal and Archaeology*, (4th int. Conf. for Archaeozoology, Londres, 1982). BAR Int. Series, 163, vol. I (Hunters and their Prey), p. 239-242.
- WASSERMAN (F.), 1990.— *La Grenouille dans tous ses états. Évreux*. Paris : Gallimard, série : Découvertes Gallimard, Histoires naturelles, n° 92, 112 p.
- YEATMAN (L.), 1976.— Atlas des oiseaux nicheurs de France. Paris : *Soc. ornithologique de France*, 281 p.
- YEATMAN-BERTHELOT (D.) (sous-direct.), 1991.— Atlas des oiseaux de France en hiver. Paris : *Soc. ornithologique de France*, 575 p.

Discussions

Y. Gruet : Les huîtres ou moules pouvaient probablement provenir, aussi salées, sans leurs coquilles. Des amas coquilliers d'huîtres et de moules sont abondants au sud de l'estuaire de la Loire, et datés du Moyen Âge.

M. Sternberg : A propos de l'établissement des pics de saisonnalité, on ne peut prendre en compte que les espèces consommées fraîches, c'est-à-dire les espèces d'eau douce.