anthropozoologica

2018 • 53 • 5

La consommation de produits de la mer à la cour du duc de Bretagne pendant son exil en Angleterre (1377-1378)

Marie CASSET

art. 53 (5) — Publié le 30 mars 2018
www.anthropozoologica.com

MUSÉUM
NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE
PUBLICATIONS SCIENTIFIQUES

Directeur de la publication : Bruno David,
Président du Muséum national d'Histoire naturelle

Rédactrice en chef / *Editor-in-chief* : Joséphine Lesur

Rédactrice / *Editor* : Christine Lefèvre

Responsable des actualités scientifiques / *Responsible for scientific news* : Rémi Berthon

Assistante de rédaction / *Assistant editor* : Emmanuelle Rocklin (anthropo@mnhn.fr)

Mise en page / *Page layout* : Emmanuelle Rocklin, Inist-CNRS

Comité scientifique / *Scientific board* :
Cornelia Becker (Freie Universität Berlin, Berlin, Allemagne)
Liliane Bodson (Université de Liège, Liège, Belgique)
Louis Chaix (Muséum d'Histoire naturelle, Genève, Suisse)
Jean-Pierre Digard (CNRS, Ivry-sur-Seine, France)
Allowen Evin (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Bernard Faye (Cirad, Montpellier, France)
Carole Ferret (Laboratoire d'Anthropologie Sociale, Paris, France)
Giacomo Giacobini (Università di Torino, Turin, Italie)
Véronique Laroulandie (CNRS, Université de Bordeaux 1, France)
Marco Masseti (University of Florence, Italy)
Georges Métailié (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Diego Moreno (Università di Genova, Gènes, Italie)
François Moutou (Boulogne-Billancourt, France)
Marcel Otte (Université de Liège, Liège, Belgique)
Joris Peters (Universität München, Munich, Allemagne)
François Poplin (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Jean Trinquier (École Normale Supérieure, Paris, France)
Baudouin Van Den Abeele (Université Catholique de Louvain, Louvain, Belgique)
Christophe Vendries (Université de Rennes 2, Rennes, France)
Noëlie Vialles (CNRS, Collège de France, Paris, France)
Denis Vialou (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Jean-Denis Vigne (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Arnaud Zucker (Université de Nice, Nice, France)

Couverture / *Cover :*
Olaus Magnus, *Historia de gentibus septentrionalis*, Rome, 1555.
Caen, BU Droit-Lettres, Réserve 11052.
Cliché : Thierry Buquet, avec l'autorisation de la bibliothèque.

Anthropozoologica est indexé dans / Anthropozoologica *is indexed in:*

– Social Sciences Citation Index
– Arts & Humanities Citation Index
– Current Contents - Social & Behavioral Sciences
– Current Contents - Arts & Humanities
– Zoological Record
– BIOSIS Previews
– Initial list de l'European Science Foundation (ESF)
– Norwegian Social Science Data Services (NSD)
– Research Bible

Anthropozoologica est distribué en version électronique par / *Anthropozoologica is distributed electronically by:*
– BioOne® (http://www.bioone.org)

Anthropozoologica est une revue en flux continu publiée par les Publications scientifiques du Muséum, Paris, avec le soutien de l'Institut des Sciences Humaines et Sociales du CNRS.
Anthropozoologica *is a fast track journal published by the Museum Science Press, Paris, with the support of the Institut des Sciences Humaines et Sociales du CNRS.*
Les Publications scientifiques du Muséum publient aussi / *The Museum Science Press also publish:*
Adansonia, ***European Journal of Taxonomy***, ***Geodiversitas***, ***Naturae***, ***Zoosystema***.

Diffusion – Publications scientifiques Muséum national d'Histoire naturelle
CP 41 – 57 rue Cuvier F-75231 Paris cedex 05 (France)
Tél. : 33 (0)1 40 79 48 05 / Fax : 33 (0)1 40 79 38 40
diff.pub@mnhn.fr / http://sciencepress.mnhn.fr

© Publications scientifiques du Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, 2018
ISSN (imprimé / *print*) : 0761-3032 / ISSN (électronique / *electronic*) : 2107-08817

Photocopies :
Les Publications scientifiques du Muséum adhèrent au Centre Français d'Exploitation du Droit de Copie (CFC), 20 rue des Grands Augustins, 75006 Paris. Le CFC est membre de l'*International Federation of Reproduction Rights Organisations (IFRRO)*. Aux États-Unis d'Amérique, contacter le *Copyright Clearance Center*, 27 Congress Street, Salem, Massachusetts 01970.

Photocopies:
The Publications scientifiques du Muséum *adhere to the* Centre Français d'Exploitation du Droit de Copie (CFC), 20 rue des Grands Augustins, 75006 Paris. *The CFC is a member of International Federation of Reproduction Rights Organisations (IFRRO). In USA, contact the Copyright Clearance Center, 27 Congress Street, Salem, Massachusetts 01970.*

La consommation de produits de la mer à la cour du duc de Bretagne pendant son exil en Angleterre (1377-1378)

Marie CASSET
UMR 6273 Centre Michel de Boüard – Centre de recherches archéologiques et historiques anciennes et médiévales (CRAHAM),
CNRS, Université de Caen Normandie,
Bâtiment Sciences B, Esplanade de la paix,
F-14032 Caen cedex 5 (France)
marie.casset@wanadoo.fr

Soumis le 25 juillet 2017 | accepté le 10 janvier 2018 | publié le 30 mars 2018

Casset M. 2018. — La consommation de produits de la mer à la cour du duc de Bretagne pendant son exil en Angleterre (1377-1378), *in* Jacquemard C., Gauvin B., Lucas-Avenel M.-A., Clavel B. & Buquet T. (éds), Animaux aquatiques et monstres des mers septentrionales (imaginer, connaître, exploiter, de l'Antiquité à 1600). *Anthropozoologica* 53 (5): 73-80. https://doi.org/10.5252/anthropozoologica2018v53a5. http://anthropozoologica.com/53/5

RÉSUMÉ
De mai 1373 à août 1379, le duc et la duchesse de Bretagne, exilés en Angleterre, séjournent majoritairement dans leurs possessions du centre-est du pays, limitrophes de la mer du Nord. Les archives départementales de Nantes conservent quatre rouleaux de comptes de dépenses de bouche pour les années 1377-1378, rigoureusement tenus par le contrôleur. Le report quotidien des frais engagés pour les tables du duc et de la duchesse permet une évaluation relativement précise de la consommation de trente et une espèces marines : 22 espèces de poissons, cinq de mollusques, deux de cétacés et deux de crustacés. On y met au jour les goûts plus ou moins affirmés pour le poisson frais ou de conserve, pour les mollusques, le poids des contraintes alimentaires (jours maigres et Carême), les saisonnalités spécifiques à cette région côtière et les consommations attendues d'espèces considérées comme des critères de distinction (cétacés), voire franchement inattendues. La comparaison avec un compte conservé lorsque le duc est en Bretagne permet d'évaluer les différences dans les régimes alimentaires et la façon dont la cour ducale s'est pliée ou non aux pratiques anglaises.

MOTS CLÉS
Poissons, mollusques, cétacés, crustacés, consommation élitaire, Moyen Âge.

ABSTRACT
Seafood consumption at the court of the Duke of Brittany during his exile in England (1377-1378).
From May 1373 to August 1379, the Duke and Duchess of Brittany, exiled in England, stayed mostly in their possessions in the center-east of the country, bordering on the North Sea. The departmental archives of Nantes retain four rolls of table expenses accounts for the years 1377-1378, rigorously kept by the controller. The daily deferral of expenses incurred for the Duke's and Duchess's tables allows a relatively accurate assessment of the consumption of thirty one marine species: 22 species of fish, five of molluscs, two of cetaceans and two of crustaceans. It reveals the tastes more or less asserted for fresh or canned fish, for molluscs, the weight of food constraints (lean days and Lent), seasonal consumptions specifics to this coastal region, and the expected consumption of species considered to be criteria of distinction (cetaceans), even frankly unexpected. The comparison with an account preserved when the duke is in Brittany makes it possible to evaluate the differences in the diets and the way the ducal court has folded or not to the English practices.

KEY WORDS
Fishes, molluscs, cetaceans, crustaceans, elite consumption, Middle Ages.

INTRODUCTION

En mai 1373, le duc de Bretagne Jean IV arrive en exil en Angleterre, fuyant la révolte de ses vassaux exaspérés par la présence des troupes anglaises, en principe alliées depuis la guerre de succession en 1341-1364 (Jones 1998: 83-110). On ignore s'il est accompagné ou s'il rejoint sa deuxième épouse, Joan Holland (1350-1384), issue de la très haute aristocratie anglaise ; sa mère, duchesse de Kent, épousa en secondes noces Edouard de Woodstock, prince de Galles.

En arrivant en Angleterre, le duc n'est pas démuni ; il a été investi l'année précédente du comté de Richmond, qui comprend des terres dans sept comtés et il reçoit, le 14 septembre 1378, le château et le domaine de Castle Rising et la part royale du péage de Lynn (Jeulin 1935 ; Jones 1980: 61, 63, 250, 259 ; 1998).

Il ne subsiste que quatre rouleaux, plus ou moins complets, des dépenses de bouche de la cour ducale entre le 5 août 1377 et le 23 octobre 1378. Pendant cette période, le duc et la duchesse séjournent sur leurs terres du quart sud-est de l'Angleterre, intimement liées à la mer du Nord. Alors que les obligations religieuses imposent jeûne et abstinence au moins deux jours par semaine, pendant les quarante jours avant Pâques et la veille de certaines fêtes religieuses, les contextes des séjours ducaux permettent d'étudier les modalités de consommation de produits de la mer frais ou de conserve, la diversité ou non des espèces servies aux tables ducales, l'existence de saisonnalités particulières et de services spécifiques de cette table de très haut niveau.

Si ces comptes ducaux ont été exploités par des chercheurs anglais dans un cadre général sur l'alimentation des élites au Moyen Âge (Woolgar 1999, 2003, 2016 ; Serjeantson & Woolgar 2006), un regard continental autorise des comparaisons avec un compte d'octobre-novembre 1379 de l'hôtel ducal à Vannes et Dinan (E 207/2 ; Jones 1980: 63, 64). On peut se poser la question de l'existence de goûts spécifiques du duc qui seraient distincts de ceux de la duchesse.

CONTEXTES

Les documents

Nous allons parcourir quatre beaux documents comptables, sans ratures et bien mis en œuvre par des réglures horizontales (lignes) et verticales (marges droite et gauche), nettes et régulières, où la marge de droite est consacrée aux sommes déboursées pour chaque rubrique.

Du premier rouleau, ne subsistent que deux mois et demi, du 2 août au 22 septembre 1377 (E 117/33). Le deuxième rouleau, « la despense du tinell madame de bretaigne fet par jannequin courtois », couvre la demi-année du 22 septembre 1377 au 24 mars 1378 et ne concerne que la duchesse et les rares séjours du duc auprès d'elle (E 206/1). Le troisième rouleau, « des foraines despenses pour monseigneur et madame en lan mil IIIc LX XVIII », couvre la période du 23 avril au 24 septembre, pendant laquelle le duc et la duchesse sont le plus souvent séparés et en déplacement (E 206/2). Enfin, le quatrième rouleau, « de la despense de lostel monsr de bretaigne fet au chastel de rysing par jannekin courtois contrerollour pour le temps », nous emmène du 24 septembre au 26 octobre 1378 (E 206/3). Dans ce temps, il manque quatre-vingt-deux jours d'approvisionnement, dont soixante-douze d'avril à début septembre.

Le contenu du compte

Chaque jour, le contrôleur précise le jour de la semaine, la date, le lieu du séjour, la présence du duc et/ou de la duchesse et de leur cour (« tinel »), terminant par les invités ou simplement les « sourvenus », des gens de passage. Suivent les onze rubriques habituelles, dans ce type de comptes[1], d'imputation des dépenses pour chaque service distinct de l'hôtel, où les produits des eaux sont enregistrés dans la rubrique « cuisine » avec les mammifères. La répartition et les usages des achats n'y sont pas franchement détaillés et les sèches énumérations ne mentionnent ni les fournisseurs, ni les sites d'achat.

Le compte quotidien se termine par la « somme de lordinaire du iour » et de l'extraordinaire s'il y a lieu. Des récapitulatifs sont établis à la fin de chaque semaine, de chaque mois et tous les six mois en septembre et mars (« le demy an »). Outre les achats, le contrôleur enregistre des produits servis qui ont été offerts, « de present », tels ces « welques » le 10 février (E 206/1), ou des harengs blancs et saurs pendant le Carême, du 6 au 24 mars et en octobre 1378 (E 206/1 ; E 206/2). Ces comptes journaliers sont accompagnés de comptes d'approvisionnement en gros (« destor », « de garnison »), comptes disparus auxquels le contrôleur fait référence pour des portions de « balaine » en mars et des « stockfich » en septembre-octobre 1378 (E 206/3).

L'organisation interne du compte journalier en départements et offices, comme l'existence de comptes annexes, ne sont pas différents de ce qui a été observé pour les comptes manoriaux anglais (Woolgar 1999) et ceux des grandes maisons du continent en Bourgogne et à Rome à la cour papale (Laurioux & Moirez 2006). Une chose est cependant assurée, ces achats sont destinés au « tinel », au duc et à la duchesse et à ceux qu'ils convient à partager leurs repas, sans que nous puissions en évaluer le nombre et encore moins la répartition en fonction de critères de distinction qui nous restent inaccessibles.

Les lieux de séjours ducaux

Pendant un peu moins d'un an et demi, d'août 1377 à début novembre 1378, le duc et la duchesse ont séjourné dans leurs domaines du quart sud-est de l'Angleterre, à Swineshead et Boston, Swaffham Market, Basingbourne et Babraham, Cheshunt et Ware, Hastings et Castle Rising (Fig. 1). Dans la majorité des cas, les séjours sont courts, souvent de simples

1. « Paneterie » (pain de froment), « bouteillerie » (vin, cervoise), « cuisine » (chair, poisson, sel), « poulleterie » (volaille domestique, œufs, lait, beurre), « saucerie » (moutarde, vinaigre), « escuillerie » (bûches, fagots, herbes), « espicerie » (gingembre, poivre, safran, cébèbe, sel, cannelle, clous de girofle, sucre et sucrerie, amandes, confitures), « chandellerie » (cire, suif, lumignons), « mareschaucie » (avoine, médecine pour les chevaux), « forge », « extraordinaire » (gages, locations).

étapes ponctuelles comme à Cheshunt, base des déplacements vers Londres et Windsor pour le service du roi à la fin du printemps et en été. Le duc et la duchesse sont rarement réunis ; cette dernière réside seule à Swineshead du 13 octobre au 8 février, puis à Castle Rising jusqu'au 12 mars. Les époux se retrouvent en septembre 1378 à Castle Rising, où nous les accompagnons jusqu'au 26 octobre. Pour les deux « tinels » réunis, le niveau des approvisionnements atteint des quantités très élevées, bien illustrées par les 100 à 200 pains de froment achetés quotidiennement.

Les longs séjours à Boston, Swineshead et Castle Rising s'inscrivent dans un contexte géographique bien spécifique. Le littoral bas, plat et sableux, longé par la mer du Nord, est entaillé par le Wash, une vaste baie quadrangulaire (615 km²) où débouchent quatre petits fleuves ; l'amplitude des marées y est très forte et les fonds de sable et de vase favorables à une faune marine variée et nombreuse. Aujourd'hui, le Wash est une des premières zones marines britanniques de production de moules et de coques.

L'activité de cette côte est remarquable, favorisée par la configuration de la mer du Nord aux faibles profondeurs. Boston et Lynn sur le Wash et Yarmouth plus au sud sont d'importants ports de pêche et d'activités associées : pêche en haute mer aux filets dérivants et à la ligne, pièges et pêcheries littorales, collecte pédestre de mollusques, traitement des poissons par le sel produit localement ; c'est à Yarmouth que se retrouvent tous les ans, de fin septembre à début novembre, des milliers de pêcheurs venus de toute l'Europe (Littler 1979: 119, 120). Boston et Lynn sont également de grands ports d'importation de poisson de conserve depuis Bergen, la mer Baltique (Hambourg, Lübeck), la Flandre, la Frise et le golfe de Gascogne ; la foire de Boston est la première du royaume pour le commerce de « stockfish » (Carus-Wilson 1962 ; Littler 1979: 208).

Fig. 1. — Lieux de séjour du duc et de la duchesse de Bretagne d'août 1377 à début novembre 1378.

La langue du document

Le contrôleur, Jannequin Courtois/Janekin Curteys, est identifié comme Anglais au service du duc depuis au moins mai 1368 (Moal 2008: 112) ; il rédige les comptes en français et son lexique pour désigner les animaux marins révèle des variables dans les consommations de part et d'autre de la Manche[2]. (Table 1)

En cette fin du XIVe siècle, beaucoup de dénominations y sont proches, voire identiques : « plais », « flondre », « solle », « makerel », « tourbot », « gournard », « sormule », « oystre », « moscle », « coque », « doree », « congre », « ray », « merlinge », « balaine », « porpois », « sprat », « crabe », « sturgeon/sturion », « lampron/lamproien ». Le continent a adopté des vocables anglais tels « stokfich », de la morue séchée ; « hadoke » est attesté en « hadot », « hadoc » ou « hados » dès le XIIIe siècle. Le contrôleur est bilingue et abandonne l'anglais « whiting » (merlan) pour « merlinge », attesté en « merlenc », « merlen », « mellen », « mellenc » et « merlanke » de *merlengus* au XIIIe siècle (Godefroy 1891-1902).

Jannequin Courtois use de termes anglais dont il existe des équivalents en français : « smelt » (éperlan) pour « aspellens », « espellens », « esperluz » ou « esperlan » attestés dès le XIVe siècle, « codlinge » (morue fraîche) pour « moruel ». Le terme anglais « butte », qui désigne des poissons plats indifférenciés, semble préféré à « flondre » (flet) à partir d'octobre 1377.

En revanche, on sert au duc des espèces non reconnues et non nommées sur le continent : des « halibutts » (flétans) qui ne sont pas attestés avant le XVIe siècle, des « rasours » (couteaux) et des « lings » (lingues).

Le vocable anglo-normand « welque » apparaît dans une fable de Marie de France au XIIe siècle, « De l'aigle et de la corneille », inspirée d'une fable de Phèdre (« L'aigle, la corneille et la tortue »). Les scribes et les enlumineurs médiévaux du continent ne l'ont pas compris et en ont fait un poisson. Au XVIe siècle, les érudits, se référant à Phèdre, ont glosé « welque/welk » en tortue, suivis par Godefroy dans son dictionnaire au XIXe siècle (Trachsler

2. Les dénominations médiévales des mollusques, poissons et crustacés ont été élucidées à partir de Godefroy (1891-1902), de Wartburg (1922-2002) et du TLFi (Internet : TLFi). Pour un confort de lecture, les dénominations scientifiques ont été portées dans un tableau (Table 1) où figurent trois entrées : dénominations vernaculaires, dénominations dans les sources, dénominations scientifiques. Pour certains individus il n'est pas possible, étant donné la nature de la source et la période de sa production, d'aller au-delà de l'ordre (cétacés, crabe), de la famille (mulets, raies) ou du genre (grondins).

2002). Dans le monde anglo-normand insulaire du XII^e siècle et encore aujourd'hui, il s'agit d'un coquillage de la famille des buccins, le bulot[3].

Restent des interrogations sur l'identification des « chevres », rarement quantifiées, peu chères et achetées en lot avec des crabes et des écrevisses. Elle est présente dans le compte de l'hôtel du duc en Bretagne et dans le sud de la Bretagne aujourd'hui, « chevre » désigne l'étrille.

Le « poison salle », immanquablement acheté avec des « stokfich », peut être identifié au poisson salé qualifié « daberdaine » acheté en août 1377 et connu ailleurs en « haburden », « haberdine », « haburdenne », ou « abourdain », proche de l'ancien français « habordeau » (morue parée). L'appellation désigne de la morue salée en provenance du Labourd, au nord du pays Basque, en bordure de l'océan Atlantique ; à moins qu'il ne s'agisse de produits traités à la façon des basques (Littler 1979: 272, 314 ; Locker 2000: 272).

Alors que « porpois » désigne le marsouin (Gardiner 1997: 173), qui est aujourd'hui le cétacé le plus abondant en mer du Nord (Hammond *et al*. 2002), il n'est pas raisonnable de chercher à identifier avec précision la « balaine » qui désigne sans nuances les trente espèces de cétacés de la mer du Nord (McClellan *et al*. 2014).

Les modalités d'achat

On relève quatre modalités d'achat. Les individus de grande taille, frais ou de conserve, sont achetés en portions, « demi » ou quartier (« poisons salles », « stokfich », congres, raies, « halibutt », « lings »), voire en « piesce » comme le marsouin ou « ronde » (tranche) pour les esturgeons. Pour les autres – poissons, coquillages, crustacés – on achète par cent ou demi-cent, qui doivent respectivement être estimés à 120 et 60 pièces (Littler 1979: 321) ; le quarteron doit compter au moins 26 pièces pour obtenir un demi-quarteron de 13 pièces. Les « balaines » sont achetées au poids et les esturgeons dans un contenant, le « baril », qui n'autorise pas d'en inférer le nombre et les périodes de prise s'il s'agit de poissons de conserve. Mollusques et crustacés, qui ne sont pas toujours comptés, sont achetés frais. Une seule fois, moules et coques ont été achetées en boisseau. Alors que tous ces produits sont consommés cuits, il n'est jamais question d'un achat en vue d'un mode de cuisson spécifique.

LES ESPÈCES CONSOMMÉES

L'approvisionnement de la table ducale est tributaire du riche peuplement halieutique des eaux de la mer du Nord où l'élévation des températures du nord vers le sud, les faibles profondeurs et les milieux variés nourrissent une grande variété d'espèces : poissons de fond (morue, églefin), poissons de surface (hareng, sprat, merlan, maquereau) et poissons d'estran peu profond, de baie et d'estuaire[4].

Compte tenu des lacunes et des achats groupés (plies, soles, hadocks et flets en juillet, août et septembre, merlans et plies en octobre, hadocks et morues en janvier-février et octobre 1378), le comptage précis est d'une pertinence relative ; cela étant, les quantités obtenues donnent des ordres de grandeur révélatrices d'écarts considérables.

Des achats en masse et réguliers

On a acheté régulièrement et en très grandes quantités des harengs, des morues, églefins et merlans, des poissons plats et des mollusques.

Le hareng, qui mesure entre 25 et 45 cm, pèse jusqu'à un kilo et vit en grands bancs très denses, est massivement acheté (15 374)[5] et consommé toute l'année, sous toutes ses formes. Le service du hareng frais est minoritaire (2437), largement dépassé par les harengs de conserve (12 937) : hareng « poudre »/« poudré » (1741), très légèrement salé après la pêche et de courte conservation, hareng « sor » (6070), peu salé sur le bateau puis fumé et de longue conservation, hareng « blanc » à peine salé (4740). Une variété est clairement enregistrée, le hareng « de sconne » (386), importé depuis la Scanie (province danoise au sud de la Norvège) où, depuis le XIII^e siècle, les harengs pêchés dans le Sund à l'entrée de la mer Baltique sont traités sur le bateau pendant la pêche, mis en barrique et recouverts de sel.

Sans atteindre le succès du hareng, les gadidés, dont la morue, sont largement présents sur les tables. Les deux formes de consommation des morues – fraîches et de conserve – révèlent des modalités d'approvisionnement très hétérogènes. La morue consommée fraîche, « codlinge » (284), provient de la pêche côtière ; ce sont de petits individus de 50 à 90 cm de long, qui se déplacent en groupe et dont la présence est quasi permanente dans les eaux que nous considérons, en particulier les zones côtières. Sous ses différentes formes de conserve, elle est massivement achetée tout au long de l'année, mais les morues salées localement (« milwelle »/« mulwelle ») n'ont pas le succès des produits d'importation (Locker 2000: 202, 272). On a consommé plus de 268 poissons salés et poisson « daberdaine » et 606 « stokfich », de la morue séchée importée de Scandinavie. Ces derniers sont de très grands individus pêchés au large des côtes les plus septentrionales de la Scandinavie, séchés sur place, exportés depuis Bergen et débarqués à Boston avec un pic d'avril à octobre (Littler 1979: 208-211). Enfin, on a servi plus de 180 « hadokes » et 585 merlans, régulièrement présents près de la côte.

Les poissons plats qui peuplent en permanence les fonds sableux et vaseux des fonds côtiers et des estuaires ont largement fourni les menus. On a ainsi cuisiné plus de 84 soles, 2123 plies et plus de 956 « buttes » et flets. Enfin, nous allons considérer que les esturgeons et les lamproies (plus de 569), poissons anadromes, ont été pris en mer sur le plateau continental, dans le Wash ou les estuaires.

La consommation de mollusques est conforme à la population des estrans sableux, voire vaseux, récoltée à la main : des centaines d'huîtres et de coques, 300 couteaux. Alors que la consommation de bulots n'est que très ponctuellement attestée sur le continent au haut Moyen Âge

3. L'entrée du bulot dans le vocabulaire de la France de l'ouest avec ses variantes locales (« bavoux » à Barfleur, « calicoco » et « ran » dans le Cotentin, « killog » et « torion » en Bretagne) reste incertaine, tout comme son adoption dans l'alimentation.

4. Les caractéristiques de chaque espèce ont été collectées dans deux sites en ligne, (Internet : DORIS ; FishBase), et dans Garren *et al*. (2003).

5. Les nombres entre parenthèses sont le total des individus achetés.

(Hincker 2007 ; Paez-Rezende 2016), il en est servi plus de 1380 sur les tables ducales. Ces gastéropodes qui ne se laissent pas découvrir sont récoltés à la basse mer des marées de fort coefficient.

Des achats rares, voire anecdotiques

Quelques espèces s'illustrent par leur rareté sur les tables. Pour certaines, leur présence est exceptionnelle dans les zones de pêche et les tailles imposantes ajoutent à l'intérêt qui leur est porté. Il s'agit de la lingue, qui peut atteindre un mètre cinquante de long : on en a servi deux fraîches, deux demis et deux quartiers poudrés ; du congre, peu fréquent en mer du Nord, qui mesure jusqu'à trois mètres de long et pèse jusqu'à soixante kilos : il en a été consommé un entier, un demi, six quartiers et trois demi-quartiers ; du flétan, le plus grand poisson plat du monde, qui peut dépasser un mètre de long et peser plus de cinquante kilos : deux seuls quartiers ont été comptabilisés en mars 1378.

En revanche, étant donné la configuration des fonds marins côtiers, du Wash et des estuaires qui le ponctuent, certaines quasi-absences sont étonnantes. Il a été cuisiné l'équivalent de 68 raies entières ou en portions, un peu plus de dix turbots et un seul Saint-Pierre, dont la vie solitaire expliquerait la rareté. Dans les mêmes contextes, des espèces au mode de vie grégaire sont presque ignorées. Le contrôleur n'a enregistré que 60 maquereaux frais ou poudrés, quatre rougets-barbets, neuf grondins, trois bars, trois mulets dont un poudré, 360 éperlans et 660 sprats, respectivement en cinq et six achats[6], et 30 « rondes » d'esturgeon. De la même façon, le service des crustacés (crabes, « chevres ») est peu fréquent.

Quant aux cétacés (« porpois », « balaines »), si la mer du Nord leur est propice, les observations actuelles quant à leur plus ou moins grande abondance au sud de la mer du Nord sont contradictoires (Hammond *et al*. 2002: 367 ; McClellan *et al*. 2014). Cela étant, en l'absence de pêche délibérée, les prises exceptionnelles dans les filets ou lors d'échouages expliqueraient le prix élevé (deux à trois sous) de la pièce de marsouin, le plus petit des cétacés, qui fournit vingt-cinq kilos de viande en moyenne. On a servi cinq « piesce de porpois » et au moins dix-sept « livres » de « balaine » en livraisons d'une, deux ou trois livres. Notons l'absence de la langue de « balaine », alors qu'elle est considérée comme le meilleur morceau de l'animal.

Tableau 1. — Dénominations des animaux marins consommés à la cour du duc de Bretagne (1377-1378).

Dénominations vernaculaires	dans les sources	scientifiques
bar	bar	*Labrax labrax* Linnaeus, 1758
cétacé	balaine	*Cetacea*
congre	congre	*Conger conger* Linnaeus, 1758
coque	coque	*Cerastordema edule* Linnaeus, 1758
couteau	rasour	*Solen marginatus* Pulteney, 1799
crabe	crabe	*Brachyura*
églefin	hadoke	*Melanogrammus aeglefinus* Linnaeus, 1758
éperlan	smelt	*Osmeranus eperlanus* Linnaeus, 1758
esturgeon	sturgeon, sturion	*Acipenser sturio* Linnaeus, 1758
étrille	chevre ?	*Necora puber* Linnaeus, 1767
flet	flondre	*Platichthys flesus* Linnaeus, 1758
flétan	halibutt	*Hippoglossus hippoglossus* Linnaeus, 1758
grondin	gournard	*Triglidae*
hareng	harenc	*Clupea harengus* Linnaeus, 1758
huître	oystre	*Ostrea edulis* Linnaeus, 1758
lamproie	lampron, lamproien	*Lampetra fluviatilis* Linnaeus, 1758
lingue	ling	*Molva molva* Linnaeus, 1758
maquereau	makerel	*Scomber scombrus* Linnaeus, 1758
marsouin	porpois	*Phocoena phocoena* Linnaeus, 1758
merlan	merlingue, whiting	*Merlangius merlangus* Linnaeus, 1758
morue, cabillaud	codlinge	*Gadus morhua* Linnaeus, 1758
moule	moscle	*Mytilus edulis* Linnaeus, 1758
mulet	mullet	*Mugilidae*
plie	plais	*Pleuronectidae*
raie	ray	*Rajidae*
rouget-barbet	sormule	*Mullus surmuletus* Linnaeus, 1758
saint-pierre	doree	*Zeus faber* Linnaeus, 1758
sole	solle	*Soleidae*
sprat	sprat	*Sprattus sprattus sprattus* Linnaeus, 1758
turbot	tourbot	*Psetta maxima* Linnaeus, 1758

SAISONNALITÉS ET CHOIX DE CONSOMMATION

Une grande monotonie de l'approvisionnement

La régularité de nombreux approvisionnements confine à la monotonie : plus de 268 poissons salés et 606 « stokfich », immanquablement achetés pour chaque jour maigre. Ils seraient destinés au premier repas immédiatement après le lever, si l'on se fie au breakfast de lord et lady Percy à la fin du XV^{e} siècle, qui était composé de deux pièces de poisson salé, de six harengs et de sprats (Littler 1979: 15). L'omniprésence aux menus de tous les jours maigres de harengs et de morues frais et de conserve, de poissons plats ordinaires (plies, soles, « buttes ») comme de merlans, plaide pour ce constat. D'octobre 1377 à février 1378, on a servi à la duchesse seule un peu plus de 569 lamproies, en moyenne quinze chaque jour maigre.

Injonctions religieuses de jeûne

Les jours de jeûne du calendrier liturgique sont strictement respectés. Dans la semaine, le régime du mercredi est habitu-

6. Les éperlans (15-20 cm) vivent en banc en milieu estuarien et remontent les fleuves pour frayer très tôt au printemps. Les sprats (10-15 cm) vivent en bancs très denses près des côtes où ils se mêlent aux bancs de harengs, leurs principaux prédateurs.

ellement mixte[7] ; on achète ce jour-là des poissons, des mammifères, des volailles, des oiseaux et ce service conjoint, en gras et maigre, est observé sur le continent au XVe siècle, chez le duc de Bourgogne et la duchesse d'Orléans (Maulde 1888 ; Sommé 1971: 107). Il s'agirait d'une survivance de l'ancienne pratique du jeûne du mercredi (Sommé 1971: 104 ; Littler 1979: 2), qui est encore en usage à la table ducale en Bretagne (E 207/2). Si les pratiques personnelles sont flexibles (Woolgar 1999: 92), le non-respect du jeûne ne peut être que le résultat d'une autorisation par les autorités ecclésiastiques. C'est ainsi qu'en novembre 1378, la duchesse reçut du pape une dispense du jeûne pendant le Carême et tous les autres jours maigres, parce qu'elle était malade (Jones 1980: 260).

Les vendredi et samedi sont rigoureusement maigres, à l'exception du vendredi 25 décembre où le régime est mixte. La veille, les services ont été normalement maigres. Neuf autres jours habituellement gras ont été maigres, dont les vigiles des fêtes de la Vierge (Purification le 1er février, Nativité le 7 septembre, Conception le 7 décembre), de la Saint Mathieu (20 septembre), des Saints Simon et Jude (27 octobre). Le Carême commence le mercredi 3 mars, après un mardi gras bien fourni en mammifères domestiques frais et « bacon », en volailles de basse-cour et oiseaux sauvages ; mais l'interruption du compte après vingt-deux jours ne permet pas d'apprécier toutes les dimensions de l'approvisionnement. On note cependant, à la fin de février, l'achat d'un demi-baril d'esturgeon, clairement pour fournir les services maigres du Carême, pendant lequel il en sera servi une « ronde » presque chaque jour.

La quasi-absence de consommation de poisson en dehors des jours maigres pose la question du goût pour les animaux aquatiques. À défaut de témoignages individuels et personnels, la situation en Angleterre au XVIe siècle pourrait apporter des éléments de réponse. En effet, aux premiers temps de la Réforme dans les années 1540, la forte chute des activités de pêche, de transformation et de commerce du poisson reflète la liberté désormais laissée aux fidèles de respecter ou non les jours maigres et révèlerait le manque de goût pour le poisson (Littler 1979: 3 ; Locker 2000: 21). En revanche, le service de certains individus dans les grands banquets lors de jours gras s'expliquerait par les caractères remarquables de leur taille, leur couleur et leur rareté.

Des rythmes saisonniers liés aux opportunités de l'approvisionnement par la pêche et le commerce international

Les premiers harengs frais sont servis fin août (six le 26 août, huit le 16 septembre) et la consommation qui s'amplifie à partir de la mi-septembre cesse fin octobre ; on en a consommé 799 d'août à octobre 1377 et 1486 en septembre-octobre 1378. Il s'agit de prises au sud du banc de Dogger, lorsque le hareng frôle la côte du centre-est de l'Angleterre pour y frayer en septembre-octobre (Maucorps 1969). À Yarmouth, la grande foire au hareng se tient de la Saint Michel à la Saint Martin (29 septembre-11 novembre). Les harengs poudrés, majoritairement consommés en août et jusqu'à la mi-septembre 1377, proviendraient des premières pêches, en août et septembre, du banc le plus au nord au large de la côte est de l'Écosse. Quant à la consommation de harengs de Scanie (386) en novembre, elle correspond aux premiers arrivages du trafic saisonnier d'octobre à février depuis le port de Bergen, et dont les ports de Hull, Lynn et Boston sont les principaux sites de débarquement (Littler 1979: 214, 218). Cette consommation de harengs n'a rien d'exceptionnel : il est encore, en cette fin du XIVe siècle, le poisson des princes et des élites laïques comme ecclésiastiques.

Les consommations hivernales, d'octobre/novembre à mars, s'accordent avec la présence de populations accessibles, sédentaires ou non. C'est les cas des « porpois », qui seraient plus fréquents en automne et hiver au sud de la mer du Nord (McClellan *et al.* 2014) et des bulots, avec un pic d'achats en février-mars (1260). D'autres assemblages culinaires hivernaux et des achats groupés (morue et églefin) reflètent la cohabitation dans l'espace de pêche des prédateurs et de leurs proies, ainsi des morues, prédateurs majeurs des églefins, harengs, sprats et merlans, eux-mêmes prédateurs des harengs et des sprats.

La consommation régulière et massive de mollusques bivalves (huîtres, coques, moules) uniquement en hiver, alors qu'ils sont présents en permanence, manifesterait une préférence gustative pour leur état hivernal.

Enfin, le service de lamproies à la seule duchesse chaque jour maigre d'octobre 1377 à février 1378 ne laisse pas d'étonner, malgré leur statut prestigieux. En effet, ces prises d'hiver au moment de la remontée pour la reproduction en eau douce fournissent des individus de piètre qualité.

Des produits de distinction

Certains services de poissons frais comme de conserve sont clairement des marqueurs de distinction. L'affaire est nette à Rising Castle où, en l'absence du duc et de la duchesse à partir du 12 mars, on ne sert au « tinel » que des espèces ordinaires, le plus souvent des poissons de conserve (harengs « blancs » et « sors », poissons salés et « stockfich ») et plus rarement du poisson frais (flet, plies et soles, morue, raie, esturgeon et « balaine » en stock, mollusques). Notons aussi que le hareng rouge, fumé jusqu'à devenir presque noir, est de trop médiocre qualité pour être proposé.

Les produits d'importation aux prix élevés, harengs de Scanie et poissons « daberdaine » (un sou la pièce) ont leur place sur la table ducale. La rareté mérite à certains individus d'être proposés, comme ces deux quartiers de flétan servis les 7 et 8 mars, qui ont été achetés au prix exorbitant de deux sous cinq deniers le quartier, comme l'unique Saint-Pierre et les dix turbots. Le turbot, en particulier, est un « poisson royal » (*regalis piscis*) depuis la fin du XIe siècle : les prises sont réservées au roi, qui en délègue la propriété à ses vassaux. Comme les turbots, les cétacés sont des poissons royaux (Gardiner 1997: 176) et les quatorze achats en reflètent bien la rareté. Le service de « balaine » l'emporte en quantité (au moins 17 livres) et en nombre d'occurrences (neuf fois), sur celle de « porpois » (sept fois) et cela s'écarte des observations sur

7. On compte cependant au moins neuf occurrences de maigre total : 16 septembre, 2 décembre, et 16 décembre 1377, 3 mars (premier jour du Carême), 19 mai, 11 août, 1er, 15 et 20 septembre 1378.

le déclin du goût pour la « balaine » à partir du XIVe siècle. Ces achats en portions ou en livres, que l'on peut comprendre sans élément de squelette, expliqueraient la rareté des vestiges mis au jour par l'archéologie sur les sites élitaires, rareté qui n'autorise pas à en inférer la non-consommation (Gardiner 1997 ; Sabin *et al.* 1999).

Le duc et la duchesse : des goûts différents ?

Les comptes révèlent l'existence vraisemblable de goûts propres à chacun des deux époux. En effet, à un an d'intervalle, nous pouvons comparer les services à la duchesse seule installée à Swineshead (13 octobre 1377-8 février 1378) et ceux proposés à toute la cour réunie à Castle Rising (18/24 septembre-26 octobre 1378), quand les achats prennent une dimension inhabituelle. Le même contexte littoral des deux sites, près du Wash, rend la confrontation pertinente.

Certes, l'approvisionnement de base reste le même : harengs frais (c'est la saison), harengs de conserve, les inévitables poissons salés et « stokfich », plies, soles, morues, églefins et merlans. Mais on observe une plus grande variété de poissons frais : neuf turbots, 48 raies, trois mulets, quatre surmulets, six grondins et 340 éperlans, sans compter des huîtres, des coques et des crustacés (crabes, « chevres ») consommés quasiment chaque jour maigre. L'intérêt pour les surmulets et les grondins est sans doute lié à la saveur de leur chair, mais leurs belles couleurs rouge/rose/orangé qui peuvent tirer sur le doré doivent être d'un effet remarquable sur la table. Le service abondant de lamproies à la duchesse seule pendant l'hiver 1477-1478 ne se retrouve pas l'année suivante. Les fouilles archéologiques à Castle Rising de 1970 à 1976 et en 1987, confirment sans beaucoup de nuances nos observations bien plus riches dans l'éventail des espèces consommées (Morley & Gurney 1997: 131, 132).

Ce goût propre au duc, on l'entrevoit en juillet et août dans la quasi-absence de « poison salle »/salé et de « stockfich » et dans le service de un Saint-Pierre, trois grondins et un turbot, dont c'est la première mention.

Cette diversité se retrouve sur la table ducale à Dinan et à Vannes en octobre-novembre 1379 (E 207/2), où l'on sert peu de poissons de conserve, mais au moins quatorze espèces de poissons frais, des crustacés et des huîtres.

Ces goûts du duc seraient ceux de l'élite contemporaine de la France de l'Ouest qui possède un accès facile aux produits de la mer, comme au château du Guildo, chez le seigneur de Dinan-Montafilan, où vingt-sept espèces de poissons de mer sont révélées par l'archéozoologie (Beuchet & Clavel 2014). Un peu plus tard, au milieu du XVe siècle, on sert dix-sept espèces différentes de poissons de mer au comte Jean d'Angoulême pendant ses séjours à Angoulême ou à Cognac (Maillard 1971).

CONCLUSION

La consommation de produits de la mer à la cour des duc et duchesse de Bretagne en Angleterre à la fin du XIVe siècle est conforme au contexte d'approvisionnement en produits frais et de conserve, propre à la région où ils séjournent le plus durablement en bordure de la mer du Nord. C'est un approvisionnement qui n'est pas franchement différent de celui de la maisonnée d'Alice de Bryene, de la moyenne aristocratie du Suffolk au début du XVe siècle (Littler 1979: 4, 5). Malgré la monotonie évidente, le haut niveau de la table se distingue par un service abondant de poisson frais et de pièces remarquables, fait habituellement noté dans les sources écrites et révélé par l'archéologie, pour toutes les tables d'exception (Woolgar 2016: 114). Enfin, il existe à coup sûr de part et d'autre de la Manche des pratiques, des choix de collecte et des goûts variables dont les écarts mériteraient d'être approfondis. Reste également, dans ce travail, un questionnement sur la valeur alimentaire des repas maigres comparés au repas gras, sans doute impossible à mener.

Remerciements

Un grand merci à Catherine Bougy pour ses éclaircissements linguistiques sur le bulot, ainsi qu'à Sami Hassani, chef du Service Mammifères marins d'Océanopolis, pour ses informations concernant les marsouins.

RÉFÉRENCES

Sources

E 117/33 (2 août-22 septembre 1377, incomplet). — [*Sans titre*]. Archives départementales de Loire-Atlantique, Nantes : rouleau de 24 feuilles de papier cousues ensemble, 30 cm x 959 cm. Les trois premières feuilles sont abîmées.

E 206/1 (22 septembre 1377-24 mars 1378). — *La despense du tinell madame de bretaigne fet par jannequin courtois* […]. Archives départementales de Loire-Atlantique, Nantes : rouleau de 26 peaux de parchemin cousues ensemble, 28 cm x 1705 cm.

E 206/2 (23 avril-24 septembre 1378, incomplet). — *Des foraines despenses pour monseigneur et madame en lan mil IIIc LXXVIII* […]. Archives départementales de Loire-Atlantique, Nantes : rouleau de neuf peaux de parchemin cousues ensemble, 28 cm x 644 cm, avec sur la troisième un abat cousu sur le côté, 10 cm x 28 cm.

E 206/3 (24 septembre-26 octobre 1378). — *De la despense de lostel monsr de bretaigne fet au chastel de rysing par jannekin courtois contrerollour pour le temps* […]. Archives départementales de Loire-Atlantique, Nantes : rouleau de cinq peaux de parchemin cousues ensemble, 30 cm x 247 cm.

E 207/2 (7 octobre-3 décembre 1379). — *Dépenses de voyages. Comptes des dépenses faites par le duc Jean IV, pendant deux voyages qu'il fit en Bretagne, de Dinan à Vannes* […]. Archives départementales de Loire-Atlantique, Nantes : rouleau de 23 feuilles de papier cousues ensemble, la dernière mutilée, 30 cm x 659,5 cm.

Bibliographie

Beuchet L. & Clavel B. 2014. — Les cuisines et l'alimentation dans un château breton au Moyen Âge et à l'époque moderne d'après l'archéologie : l'exemple du château du Guildo (Côtes-d'Armor) du XIe au XVIIe siècle, *in* Cocula A.-M. & Combet M. (éds), *Châteaux, cuisines & dépendances*. Ausonius, Bordeaux: 107-128. (Coll. Scripta Mediævalia ; 26).

Carus-Wilson E. 1962. — The medieval trade of the ports of the Wash. *Medieval Archaeology* 6 (1): 182-201. https://doi.org/10.1080/00766097.1962.11735666

Gardiner M. 1997. — The exploitation of sea mammals in medieval England: bones and their social context. *The Archaeological Journal* 154 (1): 173-195. https://doi.org/10.1080/00665983.1997.11078787

Clark N. 2005. — *The Spatial and Temporal Distribution of the Harbour Porpoise (*Phocoena phocoena*) in the Southern Outer Moray Firth, NE Scotland*. Master of Science Thesis, Marine mammal Science, University of Wales, Bangor, 102 p.

Garren F., Verin Y. & Dufour J.-L. 2003. — *Fiches d'aide à l'identification. Poissons et céphalopodes de Manche et de mer du Nord*. Ifremer, Boulogne, 33 p.

Godefroy F. 1891-1902. — *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IXe siècle au XVe siècle*. Vieweg, Paris, 10 vol.

Hammond P. S., Berggren P., Benke H., Borchers D. L., Collet A., Heide-Jørgensen M. P., Heimlich S., Hiby A. R., Leopold M. F. & Øien N. 2002. — Abundance of harbour porpoise and other cetaceans in the North Sea and adjacent waters. *Journal of Applied Ecology* 39 (2): 361-376. https://doi.org/10.1046/j.1365-2664.2002.00713.x

Hincker V. 2007. — Un habitat aristocratique en Neustrie. Le site du château à Biéville-Beuville (Calvados, Normandie, France), *in* Versylpe L. (éd.), *Villes et campagnes en Neustrie, sociétés – économies – territoires – christianisation, actes des 25e journées internationales d'Archéologie Mérovingienne de l'Association française d'Archéologie mérovingienne*. Monique Mergoil, Montagnac: 175-191. (Coll. Europe médiévale ; 8).

Jeulin P. 1935. — Un grand « honneur » anglais. Aperçus sur le « comté » de Richmond en Angleterre, possession des ducs de Bretagne (1069/71-1398). *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest* 42 (3-4): 265-302.

Jones M. 1980. — *Recueil des actes de Jean IV, duc de Bretagne. Vol. 1*. Klinksieck, Paris, 339 p.

Jones M. 1998. — *La Bretagne ducale : Jean IV de Montfort (1364-1399) entre la France et l'Angleterre*. Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 269 p. (Coll. Histoire).

Laurioux B. & Moirez P. 2006. — Pour une approche qualitative des comptes alimentaires : cour de France et cour de Rome à la fin du Moyen Âge. *Food and History* 4 (1): 45-66. https://doi.org/10.1484/J.FOOD.2.302443

Locker A. M. 2000. — *The Role of Stored Fish in England 900-1750 A.D.; the Evidence from Historical and Archaeological Data*. PhD thesis, University of Southampton, Department of Archaeology, Faculty of Arts, 306 p.

Littler A. S. 1979. — *Fish in English Economy and Society down to the Reformation*. Ph. D. Thesis, University College of Swansea, Departement of economic History, 359 p.

Maillard F. 1971. — Les dépenses de l'hôtel du comte Jean d'Angoulême pour le second semestre 1462. *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des Travaux historiques et scientifiques* A1968 (1): 119-127.

Maucorps A. 1969. — Biologie et pêche du hareng en mer du Nord. Son exploitation rationnelle. *Science et Pêche* 186: 1-18.

Maulde R. de 1888. — La mère de Louis XII. Marie de Clèves, duchesse d'Orléans. *Revue historique* 36 (1): 81-112. http://www.jstor.org/stable/40938915

McClellan C., Brereton T., Dell'Amico F., Johns D. G., Cucknell A.-C., Patrick S. C., Penrose R., Ridoux V., Solandt J.-L., Stephan E., Votier S. C., Williams R. & Godley B. J. 2014. — Understanding the distribution of marine megafauna in the English channel region: identifying key habitats for conservation within the busiest seaway on earth. *PLoS ONE* 9 (2): e89720 https://doi.org/10.1371/journal.pone.0089720

Moal L. 2008. — *L'étranger en Bretagne au Moyen Âge : présence, attitudes, perceptions*. Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 437 p.

Morley B. & Gurney D. 1997. — Castle Rising Castle, Norfolk. *East Anglian Archaeology* (81), 167 p.

Paez-Rezende L. 2013. — Port-en-Bessin-Huppain – Avenue du Général de Gaulle. *Archéologie de la France – Informations* (3386). http://adlfi.revues.org/17012 dernière consultation : 20/02/2018.

Sabin R., Bendrey R. & Riddler I. 1999. — Twelfth-century porpoise remains from Dover and Canterbury. *The Archaeological Journal* 156 (1): 363-370. https://doi.org/10.1080/00665983.1999.11078911

Serjeantson D. & Woolgar C. 2006. — Fish consumption in Medieval England, *in* Woolgar C. M., Serjeantson D. & Waldron T. (éds), *Food in Medieval England: Diet and Nutrition*. Oxford University Press, Oxford: 102-130.

Sommé M. 1971. — L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XVe siècle, *in* Les problèmes de l'alimentation, Actes du 93e Congrès national des Sociétés savantes, Tours, 1968, Tome 1. *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des Travaux historiques et scientifique*s A1968: 103-117.

Trachsler R. 2002. — La tortue, la limace et la welke. Le dossier iconographique de la fable de l'aigle et de la corneille. *Reinardus* 15 (1): 161-174. https://doi.org/10.1075/rein.15.13tra

Wartburg W. von 1922-2002. — *Französisches Etymologisches Wörterbuch, eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*. Presses universitaires de Bâle, Bâle, 17 vol.

Woolgar C. 1999. — *The Great Household in Late Medieval England*. Yale University Press, New Haven, 288 p.

Woolgar C. 2003. — "Take this penance now, and afterwards the fare will improve": seafood and late medieval diet, *in* Starkey D., Reid C. & Ashcroft N. (éds), *England's sea Fisheries: the Commercial Sea Fisheries of England and Wales since 1300*. Chatham Publishing, London: 36-44.

Woolgar C. M. 2016. — T*he culture of food in England, 1200-1500*. Yale Universiy Press, New Haven, 360 p.

Sites Internet

DORIS, Données d'Observations pour la Reconnaissance et l'Identification de la faune et de la flore Subaquatiques : http://doris.ffessm.fr dernière consultation : 20/02/2018.

FishBase : www.fishbase.org dernière consultation : 20/02/2018.

TLFi - Trésor de la Langue Française informatisé : http://atilf.atilf.fr/tlf.htm dernière consultation : 20/02/2018.

Soumis le 25 juillet 2017 ;
accepté le 10 janvier 2018 ;
publié le 30 mars 2018.