

BRÈVE HISTOIRE DE LA CONSOMMATION DES PRODUITS DE LA MER (XVI^{ÈME} - XIX^{ÈME} SIECLES)

Olivier LEVASSEUR¹

Avant de s'interroger sur les problèmes posés par la consommation des produits de la mer aux siècles précédents, il nous faut fournir quelques brèves indications sur leur nature et sur la manière dont on les consomme. Ce sont des aliments marqués religieusement, consommés pendant les 166 journées annuelles de carême... La religion catholique est sans nul doute l'un des vecteurs les plus actifs de leur consommation. Rappelons que l'on estime qu'ils entrent pour 1 à 5% dans le bilan alimentaire d'une personne sous l'Ancien Régime. Cette consommation peut être considérée comme secondaire, dans un pays agricole comme l'est alors la France, d'autant plus qu'elle se heurte au problème majeur de la conservation des produits frais et donc des transports. Cependant, ces produits ne représentent sans doute qu'une consommation de complément. Lemoyne, maire de Dieppe chargé de rédiger un rapport en 1777 sur les pêches françaises nous en livre une vision assez frappante : « *Si les aliments que le pêcheur nous fournit ne sont pas d'une nécessité aussi indispensable que ceux que nous procure l'agriculture, ils y suppléent : celui qui mange du poisson, consomme d'autant moins de blé, ainsi que des chairs des animaux terrestres, que nous ne sommes pas les maîtres de multiplier au gré de nos désirs et de nos besoins. La disette[de céréales], qu'un excès de consommation ou les maladies épizootiques ont fait naître depuis peu dans la plupart de nos provinces, fait sentir de plus en plus l'avantage d'y substituer des poissons; ils sont plus variés et plus multipliés ; la quantité n'en est pas limitée comme celle des animaux et des productions de la terre. La mer nous offre une vaste étendue, il n'est question que d'y puiser.* »

Dès lors, si la ressource est inépuisable, pourquoi se priver d'une plus large consommation ? D'autant plus que les consommateurs se trouvent dans l'ensemble des couches de la société : *Le riche comme le pauvre, l'homme en santé comme le malade, tout le monde y trouve des aliments proportionnés aux facultés de son estomac ou de sa fortune. Combien de crustacés, de cétagés, de coquillages de toutes espèces servent de nourriture au peuple qui habite nos côtes maritimes, et lui tiennent quelquefois lieu de tout autre aliment ! Des poissons plus délicats sont pour les gens aisés, une nourriture aussi agréable que salubre*².

Nous allons donc tenter de cerner ce que peut être cette consommation. Dans un premier temps, nous présenterons les principales espèces consommées ainsi que leur mode de consommation. Nous verrons ensuite s'il est possible de dresser un portrait type du consommateur. A t-il changé ses habitudes au cours des siècles ? Certaines espèces ne voient-elles pas leur image se modifier ? Quelles peuvent en être les causes ? Il est toujours étonnant de constater qu'au XVI^{ème} siècle, les marsouins font partie des poissons dits « royaux », réservés aux tables seigneuriales ; qu'au XVIII^{ème} siècle, les homards sont dédaignés par les Français et que les fruits de mer sont le plus souvent réservés aux plus basses couches de la société ou encore qu'au XIX^{ème} siècle,

¹ UMR 5196 CNRS/MNHN « Techniques et Culture-Anthropologie maritime », chercheur associé au Solito (EA 3374), Université de Bretagne Sud, Lorient.

² Lemoyne, *Idées préliminaires et prospectus d'un ouvrage sur les pêches maritimes de France*, Paris : Imprimerie Royale, 1777.

les huîtres sont considérées comme la nourriture des pauvres après avoir été celle des riches au siècle précédent !

Taxonomie des produits de la mer

Les hommes d'Ancien régime font de très nettes distinctions entre les différents produits de la mer : elles portent non pas tant sur leur nature, que sur leurs modes de consommations et sur ceux qui les consomment. Ces catégories disparaissent formellement au cours du XIX^{ème} siècle mais ont marqué de manière parfois durable la manière dont on juge les produits de la mer. Toutes les espèces ne se valent pas et plusieurs facteurs entrent en ligne de compte afin d'en déterminer la qualité. Le premier d'entre eux est sans doute l'espèce même. D'autres sont à rechercher parmi des critères comme la fraîcheur (plus un poisson est frais, plus il est estimé), la distance par rapport au littoral, la rareté (facteur très variable car il peut se combiner avec la saison : telle espèce peut être rare en un endroit mais abondante en d'autre), la taille (plus un poisson est petit meilleur il est ; c'est le cas du maquereau ou de la sardine ou au contraire plus il est grand plus il est digne des meilleures tables)... Tous ces facteurs peuvent se combiner différemment au fil des ans.

– Les « poissons royaux »

Depuis au moins le XVI^{ème} siècle, un certain nombre d'espèces (dauphins, esturgeons, saumons et truites) sont considérées comme relevant du groupe des « poissons royaux », appartenant au roi lorsqu'ils échouent sur les grèves. Ils font l'objet d'une recension spécifique dans l'Ordonnance de la Marine de 1681, texte législatif majeur. Ce nombre est augmenté par la suite des turbots, vives, surmulets & *généralement tous les poissons qui par leur rareté ou la délicatesse de leur goût sont dignes de la table du Roi , & y sont ordinairement servis*³. Pêchés en mer, leur qualité « royale » n'entre plus en ligne de compte.

- Grande et petite marée.

Une distinction très nette est celle entre « grande » et de « petite » marée. Elles sont ainsi présentées par l'inspecteur des pêches François Le Masson du Parc vers 1740 : *on nomme la Grande ou la fine Marée les poissons des mers & des embouchures des rivières qui sont de la première qualité par la bonté de leur chair, que le pourvoyeur des Bouches et Maison de Sa Majesté a coutume d'envoyer pour la fourniture de ses Tables, quand il s'en pesche et que les officiers des Grands seigneurs achettent pour leur service (...) C'est des pescheurs des costes [de Picardie & de Normandie] que l'on envoie à la cour & à la capitale la plus grande partie de la marée qui s'y consomme. On adjoute encore à la Grande Marée d'autres poissons communs & ordinaires, lorsqu'il s'en trouve de grosses pièces, c'est à dire d'une grosseur extraordinaire.*

La « grande marée » comporte une vingtaine d'espèces : *Alose ; Barbu (« Poule d'eau » en Bretagne) ; Bar (« Loup » en Bretagne) ; Carreau ou carrelet ; Dorée (« Poule de mer » en Bretagne) ; Eperlan, Esturgeon (espèce de Thon de mer) ; Limandelle (tient de la limande et de la sole) ; Maigre ou Naigre ; Rouget, grondin ou gourneau ; Saumon ; Sole ; Surmulet ou rouget-barbet (Rouget en Bretagne) ; Thon ou Thonine (du genre des maquereaux) ; Truite ; Turbot ; Vive ; Crabe ou cancre de mer ; Homar ou grande écrevisse de mer ; Huître blanche, huître verte ; Salicot ou grosse chevrette ; Macreuse noire, goélette ou ailette Enfin, outre les poissons de la Grande Marée le pourvoyeur envoie encore à la cour quelques coquillages & des rocailles, lorsque l'on lui en*

³ R.J. Valin, *Nouveau Commentaire sur l'Ordonnance de la Marine*, La Rochelle, 1766, vol. 2, livre V, Titre II « Des poissons Royaux », p. 793

demande & que ces derniers font de grosses pièces ⁴.

On y remarque les crustacés, crabes, homards et crevettes mais aussi les huîtres, seuls coquillages mentionnés ici et la macreuse, traditionnellement classée parmi les poissons, bien qu'il s'agisse d'un canard... Cette liste n'est guère différente de celle que l'on peut relever dans l'un des best-sellers culinaires du XVIII^{ème} siècle, *La cuisinière bourgeoise*, qui contribuera grâce à un succès non démenti à former le goût bourgeois⁵.

La « petite Marée », également nommée « marée commune », est celle des autres poissons *de moindre qualité, qui se pêchent communément le long des mêmes costes & que les chasses-marées transportent à Paris et dans les grandes villes pour l'usage des habitants*. Elle comporte une quarantaine d'espèces, dont les sardines, les maquereaux, les langoustes, les crevettes, les marsouins, les lieus... *L'abondance ordinaire de la pesche de ces poissons en cause le bon marché, & la médiocrité des prix, au lieu que les poissons de la grande Marée sont toujours chers, à moins qu'une pesche favorable & accidentelle n'en fasse diminuer le prix. Ces derniers sont aussi les uns sédentaires & les autres passagers, comme ceux de la grande ou fine marée. Tous ces poissons se consomment frais* ⁶.

Cette distinction entre grande et petite marée n'est pas forcément fixée de manière rigide. Il s'y surimpose celle entre grandes et petites pêches. Les premières sont celles qui se font au large, parfois fort loin, avec des navires d'un tonnage supérieur à 10 tx. Elles comprennent bien entendu les grandes pêches transatlantiques. Les secondes sont alors celles qui se font sur les côtes, le long des grèves et entre les rochers, *sans bateau ou avec de plus petits bateaux d'un homme d'équipage seulement*. La différenciation s'opère donc plus en fonction de la taille et des moyens des embarcations que par les espèces capturées. Un mémoire de 1785 nous résume leur importance : *Les petites pêches n'ont rien, ni dans leur position, ni dans les travaux qu'elles exigent, de commun avec [les grandes pêches]. La conservation de l'espèce des différents poissons sédentaires sur nos côtes, la recherche des moyens propres à les multiplier au delà de notre consommation, sont le premier et le plus étendu des objets dont le gouvernement s'est toujours et doit encore s'occuper.*⁷

– Les poissons utiles

Premier groupe de « poissons utiles », celui des « poissons à lards », qui regroupe *les baleines, les marsouins, les thons, les souffleurs, les veaux de mer*[le phoque], *& autres poissons gras; lorsqu'il s'en rencontre d'échoués sur les grèves de la mer, ils sont partagés comme épaves, ainsi que les autres effets échoués* ⁸. Ils sont ainsi nommés parce que l'on peut en tirer de la graisse ou de l'huile...

D'autres espèces peuvent avoir des intérêts pour des usages artisanaux ou industriels, comme en témoigne l'inspecteur des pêches Noël de la Morinière vers 1815, lorsqu'il s'intéresse à *l'utilité des poissons pour les arts*⁹. Voici la liste qu'il propose :

⁴ liste établie d'après Le Masson du Parc, Arch. Nationales 127 AP 2

⁵ Menon, *La cuisinière bourgeoise suivie des l'office à l'usage de ceux qui se mêlent des dépenses de maison*, Bruxelles : François Foppens, 1774. La première édition remonte à 1746 et la dernière à la fin du XIX^{ème} siècle

⁶ François Le Masson du Parc (attribué à), *Description abrégée des divers poissons qui forment la grande & la petite marée...*, vers 1740, coll. Musée Maritime de Tatihou.

⁷ Arch. Nationales Marine C⁵52, *Aperçu des différents objets intéressants pour les pêches, qui dépendent du Département de la Marine*, 1785.

⁸ Jaucourt, article « poisson de mer », *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, tome XII, décembre 1765

⁹ Museum National d'Histoire Naturelle, manuscrits de Noël

Anchois	Chair, garum
Anguille	chair préparée
Baleine	Fanons, huile
Cachalot	Huile, dent
Chiens de mer	Huile, peau, savon
Congre	Chair préparée, colle pour les espagnols
Congre	Colle pour les espagnols.
Dauphin	Chair, huile
Esturgeon	Chair, colle, caviar, vessie, vitres artificielles
Flétan	Chair préparée
Hareng	Chair préparée, huile, engrais
Lotte	Peau pour les vitres, tannée sert aux vêtements
Maquereau	chair préparée, caviar
Marsouin	Chair, huile
Merlan	Chair
Morue	Chair préparée, huile, caviar, vessie
Muge	Caviar
Pilchard	Chair préparée
plie	Chair préparée
Raie	Chair préparée, peau, galuchat
Sardine	Chair préparée, huile
Saumon	Chair préparée, huile, caviar

La consommation des produits de la mer ne concerne pas uniquement l'alimentation mais également l'utilisation de sous-produits à des fins (proto- puis) industrielles. Les coquilles d'huîtres sont utilisées dans certaines régions pour alimenter les fours à chaux, l'animal n'ayant plus qu'une importance très relative.

- ces espèces que l'on ne consomme pas

Une autre catégorie, évidemment rarement évoquée, est celle des poissons qui ne sont pas ou peu consommés. Ceux que les pêcheurs ne prennent *dans leurs filets que par hasard ; quelques uns de ces poissons sont estimés et servent au commerce des Mareyeurs, d'autres sont si méprisables, que le commun peuple ne les consomme ordinairement que par nécessité & que ces sortes de poissons ne servent souvent qu'à la nourriture des pauvres gens de la campagne.*

Quelles sont donc ces espèces ? On peut mentionner l'Eglefin *dont la chair est fort sèche et beaucoup moins délicate que celle du merlan.* C'est un type de poisson que les marchands *n'emportent dans les villes voisines qu'au déffaut d'autres.* Le merlu est dans une situation inférieure : *les chasses-marées en font peu de cas et ils ne s'en chargent qu'à déffaut des autres poissons. Pour lors ils les transportent dans les grandes villes, et principalement à Paris où ces merlus sont vendus.* Pire encore, la raie : *il n'y a que le menu peuple qui fasse usage de cette raye dans les ports de mer où elle est communément aussi méprisée qu'elle est estimée à Paris et dans les villes éloignées des costes de mer.* Nous voyons ici apparaître clairement le facteur distance que nous avons évoqué plus haut : certaines espèces sont totalement inconnues à l'intérieur des terres comme la roussette pour laquelle les *mareyeurs ne chassent ces sortes de poissons que dans les villes voisines de la coste, et il n'y sert qu'à la nourriture du menu peuple qu'au déffaut d'autres poissons.* Elle n'est estimée que dans *la moindre marée* [comprendre : « les poissons les moins estimés »], *ce n'est que le menu peuple qui en fait usage, les gens de la campagne les consomment pour la plupart.* Enfin, tout en bas

de l'échelle des espèces comme la torpille dont les pêcheurs *ne font aucun usage : ceux qui en trouvent dans les filets à la mer les rejettent aussitôt*. Parmi ces espèces si peu considérées, l'araignée, dont la chair est jugée comme fade et indigeste. *Les pêcheurs et le menu peuple font peu d'usages de ces poissons, et n'en mangent que faute d'autre nourriture, celles qui viennent à la côte et qui s'arrêtent dans les filets ou les pêcheries y restent ordinairement sans que qui que ce soit ne les ramasse...*¹⁰

Les types de produits

Le poisson frais se consomme avant tout sur les littoraux et dans les centres urbains qui en sont proches. Plus un poisson est frais, plus il peut être vendu cher sur les marchés. Certaines espèces (qui ne conservent pas bien lors des transports ou qui sont considérées comme médiocres) ne sont consommées que sur les marchés locaux. *Les habitants des rivages de la mer ne sont pas les seuls qui profitent de ces avantages. La marée fraîche se transporte dans les provinces, plus ou moins loin, suivant la fermeté de la chair des différentes espèces de poissons, les met en état de supporter les secousses du transport. Les raies, folles, vives, turbots, barbues, etc. se peuvent transporter à cent lieues de distance [environ 400 km] ; de sorte qu'il est peu d'endroits dans l'intérieur du royaume, où l'on ne puisse porter de la marée de l'une ou de l'autre mer*¹¹. Cette dernière affirmation est bien sûr à relativiser...

L'autre grande catégorie de mode de consommation est celle des espèces conservées : *D'autres poissons, plus abondants ou de passage, tels que la morue, le maquereau, le hareng, la sardine, le thon, le saumon, etc., se conservent dans le sel, se sèchent, se marinent, se saurissent ou boucanent, et par ces différents moyens se gardent, se transportent dans toute l'étendue du royaume, même chez l'Étranger, et deviennent un objet très important de consommation et de commerce. Les hommes peuvent exister sans luxe, mais ils ne peuvent subsister sans aliments*¹².

De Jaucourt, rédacteur d'une multitude d'articles pour l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert, nous livre un tableau synthétique des principaux types de produits conservés.

- les poissons salés, *comme saumon, morue, hareng, anchois, maquereau,* [mais aussi les sardines] & *composent le commerce des salines.*

- le poisson mariné, *est du poisson de mer frais, rôti sur le gril, ensuite frit dans l'huile d'olive, & mis dans des barils, avec une sauce composée de nouvelle huile d'olive, d'un peu de vinaigre, du sel, du poivre & des feuilles de lauriers, les meilleurs poissons marinés sont le thon & l'esturgeon.*

- les poissons secs, *ont été salés et desséchés, soit par l'ardeur du soleil, soit par le sel, tels sont la morue que l'on nomme merluce, le stockfish, le harang sor, la sardine sorette*¹³. Localement, d'autres espèces telles les congres, juliennes, merlus et lieux sont salés en sec ou en vert en Bretagne occidentale.

Les techniques employées dans une région ne le sont pas forcément ailleurs. Le Dr Jousseau s'en étonne d'ailleurs en 1757 : *Plusieurs espèces de poissons abondent le long des différentes côtes, et on ne sait les conserver salés, secs ou marinés qu'en*

¹⁰ François Le Masson du Parc (attribué à), Description abrégée des divers poissons qui forment la grande & la petite marée..., vers 1739/1740, coll. Musée Maritime de Tatihou.

¹¹ Lemoine, Idées préliminaires et prospectus d'un ouvrage sur les pêches maritimes de France, Paris : Imprimerie Royale, 1777, p. 19-20

¹² Lemoine, Idées préliminaires et prospectus d'un ouvrage sur les pêches maritimes de France, Paris : Imprimerie Royale, 1777, p. 19-20.

¹³ De Jaucourt, article « poisson de mer », op. cit.

quelques-uns de ces endroits. Nous ferons voir que la plupart des préparations de la Méditerranée, surtout les marinades du thon et d'autres espèces de poisson, la méthode de faire la poutarge ou de faire sécher les œufs du mullet, de saler les sardines à la mode des anchois, de conserver les anguilles salées et plusieurs autres sont ignorées dans la Manche et aux côtes de l'Océan ou que du moins on ne les connaît pas assez pour les pratiquer, qu'on fait un commerce assez considérable de lieux ou merlus, de congres et de raies séchées en Basse-Bretagne qui n'est imité nulle part ; qu'on sait confire les lamproies à Nantes et les conserver par ce moyen pendant un an ; qu'on fait à Saint-Malo, à Granville, et en quelques autres endroits un commerce d'Huîtres marinées ; qu'en un mot on pratique plusieurs autres usages particuliers en différents lieux qui sont ignorés ou négligés partout ailleurs¹⁴. Certaines préparations sont des spécialités parfois très locales, même si on les exporte. Un produit de la mer peut être ainsi lié à une région précise et identifié comme tel.

Les Consommateurs

Afin de dresser un portrait du consommateur de produits de la mer ; nous devons prendre en compte les distinctions que nous venons d'opérer entre produits frais (la « marée »), et espèces dites de conserve, qu'elles soient marinées, séchées ou salées. En ce qui concerne les produits frais, il existe une double échelle, l'une géographique, l'autre sociale et il n'est probablement pas caricatural d'estimer que plus l'on s'éloigne du littoral, plus le consommateur s'élève dans la société : leur consommation est dans les terres un « signe extérieur de richesse ». Si dans les provinces telle la Bretagne, nul point n'est à plus de quelques heures de trajet du littoral, il n'en est rien pour Paris et autres régions intérieures. De plus, l'approvisionnement est soumis à d'importantes variations dans le temps : selon les espèces, le poisson n'est pêché que quelques mois par an, et même lors de sa saison de pêche, le volume des prises est souvent très irrégulier.

Le consommateur du littoral

Bien évidemment, on consomme plus de produits de la mer sur le littoral car le riverain peut sans problème accéder à une grande variété d'espèces, bien plus que de nos jours. Il peut soit l'acheter, soit le pêcher lui-même dans le cadre d'une pêche côtière à laquelle peuvent participer un grand nombre de personnes, hommes, femmes, enfants, vieillards... Il peut aussi pratiquer des pêches d'estran qui sont le plus souvent une cueillette des produits désirés. Dans tous ces cas, l'auto-consommation prédomine. Tournons-nous une fois encore vers Lemoine pour qui *les productions même de la mer qui paroissent les plus viles ne sont pas sans avantage. Qu'on voye le petit peuple qui habite les côtes aller, lorsque la mer se retire, recueillir des coquillages de tout genre, & en tirer la plus grande partie de leur nourriture. La mer, exquise dans quelques-unes de ses productions, est encore utile dans ce qu'elle a de plus commun*¹⁵.

Les produits de la mer servent à varier l'alimentation : dans l'amirauté de Brest, *comme le rivage et les fonds voisins de terre de cette partie de la Bretagne sont parsemés de Roches, la pesche des Rocailles s'y peut faire avec fruit, les Pescheurs y tendent à cet effet des cages, Berres ou Panniers, dans lesquels ils prennent des Congres, des vieilles ou vracs, des homars et des crabes mais ce n'est que pour leur consommation et n'en*

¹⁴ Jousseume, *Développement du projet d'une histoire des pêches destinée principalement à l'usage de l'état et du commerce*. Muséum National d'Histoire Naturelle, ms 380.

¹⁵ Tiphaigne de La Roche, *Essai sur l'histoire économique des mers occidentales de France*, Paris : C.B.J. Bauche, 1760, p. 8-9.

*envoient point à l'étranger comme font les Pescheurs normands des Costes de Bessin*¹⁶. C'est sans surprise que l'on constate que *les poissons les plus délicats vont aux riches & ceux qui passent chez le peuple ne cèdent guères*. Toutefois, *il semble que la nature a dédommagé la foule à cet égard : il y a des poissons qui ne se mangent bons que par le peuple. Les premiers maquereaux qui se prennent, par exemple, sont destinés à la table des riches ; ils ne valent rien ; la rareté seule & la nouveauté en font le prix*¹⁷. Quand leur saison s'avance, *ils sont bons, & ils passent chez le peuple : l'abondance les fait mépriser des autres*¹⁸. Le consommateur du littoral est également réputé être plus au fait et moins crédule quant aux espèces et à la qualité de ce qu'il peut consommer. Dans les cas les plus extrêmes, il peut s'agir de survie et la lettre d'un recteur breton de 1734 est sans ambiguïté aucune à ce sujet : *nous attestons (...) que la nommée Marie Hiriquin estant allée chercher quelques coquillages hier dans la lieu de grève y fut noyé. Le cadavre a été trouvé ce matin. Nous attestons aussy que laditte Hiriquin estoit une pauvre fille et quelle n'a aucuns biens pour payer la levez du corps*¹⁹.

Le consommateur de l'intérieur

L'une des limites à la consommation des produits de la mer est leur fraîcheur : le délai entre la pêche (ou la récolte) et la consommation doit être le plus bref possible. Le transport devient alors essentiel et la dégradation des produits est très variable suivant les espèces : les sardines fraîches sont inconnues à Paris sous l'Ancien régime, car elles se corrompent très rapidement après leur pêche. Il faut en outre prendre en compte d'autres facteurs : la qualité du réseau routier, le trafic que l'on y rencontre, la température ambiante...

En 1770, *il entre dans Paris environ trois à quatre mille voitures de marée par an; celles qui la transportent de Dieppe, distant de quarante lieues, font la route en vingt-quatre, trente ou trente-six heures, suivant le moment de la pleine mer et celui de l'arrivée des bateaux pêcheurs; chaque voiture est attelée de six chevaux, qui relaient souvent trois, quatre et cinq fois ; de sorte que chacune a employé sur la route vingt à trente chevaux. Cette quantité qui augmente à proportion de l'éloignement des autres villes maritimes qui fournissent aussi cette capitale [principalement Dieppe], jusqu'à plus de cent lieues de distance, n'est encore rien en comparaison de tous ceux qui sont occupés à distribuer le poisson frais dans toutes les autres villes, bourgs et villages des provinces voisines de la mer ; on peut juger par là de la quantité de chevaux que le seul transport de la marée emploie partout le royaume*²⁰. Divers droits, impôts ou taxes venant considérablement augmenter le prix de la marée (jusqu'aux 2/3 du prix final), tout concourt à réserver la consommation du poisson frais à une minorité urbaine fortunée.

Nous n'avons que fort peu de témoignages se rapportant aux zones rurales, mais il n'est guère douteux que les produits de la mer frais n'y sont pas consommés ou le sont de manière exceptionnelle en particulier lorsque ces zones se situent sur un itinéraire d'approvisionnement. Les campagnes ne connaissent donc pas le goût de la marée, mais plutôt celui des poissons d'eaux douces, réputés moins salubres et inférieurs à ceux de mer. La situation est toute autre pour les produits de conserve. Les produits vedettes sont alors le hareng salé et la morue verte, sans oublier les maquereaux et

¹⁶ Arch. Nationales Marine C⁵20, f°222v°, amirauté de Brest

¹⁷ Remarquons que ce type de comportement n'est pas réservé au passé : pensons à l'exemple des pommes de terres primeur de l'île de Noirmoutier, vendues aux enchères...

¹⁸ Tiphaigne de La Roche, *Essai sur l'histoire économique des mers occidentales de France*, Paris : C.B.J. Bauche, 1760, p. 8-9.

¹⁹ Arch. départementales du Finistère, B 4168. Lettre du 19 avril 1734.

²⁰ Lemoyne, *Idées préliminaires et prospectus d'un ouvrage sur les pêches maritimes de France*, Paris : Imprimerie Royale, 1777, p. 25-26.

saumons salés, ainsi que thons et anchois sur la façade méditerranéenne. La sardine salée, mise en baril, est pêchée sur les côtes méridionales de Bretagne ; elle est exportée en Guyenne, Languedoc, Provence, Touraine, Poitou et Aunis. En été, des chaloupes en assurent le transport vers Bordeaux, La Rochelle, Nantes et *dans plusieurs autres villes de la Province, où les gens des villes, et campagnes voisines de la pesche se trouvent aux portes des villes, pour acheter en gros le poisson qui aborde par ces chaloupes, qui est ensuite revendu en détail.* La sardine « en vert » (salée mais non en barils) peut être vendue plus loin dans les terres, grâce à *des voituriers qui en transportent en plusieurs villages et gros bourgs sur des chevaux et d'autres dans des hottes.* Nous voyons donc ici la pénétration vers l'intérieur de la sardine, d'ailleurs jugée *très propre pour la subsistance des pauvres et des gens de la campagne*²¹.

Complément utile dans l'alimentation, *les morues, harengs, maquereaux et autres poissons salés, ainsi que des huiles et autres productions de la mer, (...) partent de toutes les provinces maritimes, pour se distribuer dans toutes celles de l'intérieur, jusqu'aux plus éloignées*²². Les lieux séchés dans le Finistère sont vendus vers Rennes, Nantes, Paris, Bordeaux où on les fait passer pour de la morue de Terre-Neuve... Les négociants achètent des sardines salées *pour les transporter en Espagne, aux îles de Madère, à Livourne, à Alicante, Gênes et autres ports du Levant, où ils les troquent pour du savon, des huiles, des raisins secs, des soudes, et autres marchandises*²³. Le consommateur de produits de la mer du Ponant peut donc aussi se trouver en Méditerranée....

Quelques facteurs explicatifs à la transformation de la consommation de certaines espèces

Nous allons ici évoquer, au travers de quelques exemples choisis, les transformations – parfois spectaculaires- des comportements alimentaires. Ceci peut aller dans le sens d'un abandon total de la consommation (c'est le cas du marsouin), d'une consommation en forte baisse (les congres), au contraire de la découverte d'un produit (le homard) ou de la confirmation du succès d'un autre (dans le cas des huîtres). Les causes peuvent en être bien différentes.

Un nouveau regard sur les espèces consommées : le cas des marsouins

Les animaux marins sont sans doute les grands bénéficiaires du changement de regard que les hommes peuvent porter sur certaines espèces. On imagine mal de nos jours commander un pâté de dauphin ou un saucisson de marsouin à son poissonnier. A l'heure où les boîtes de thon doivent être certifiées « sans dauphins », il n'est pas inutile de rappeler que marsouins et dauphins furent longtemps consommés. Leur cas est symptomatique puisqu'on les retrouve au XV^{ème} siècle sur les tables royales : *On achetait des marsouins pour la table d'Henri III, en 1426, et l'évêque de Swinfield, qui vivait à la même époque, s'en régalaît toutes les fois qu'il en trouvait l'occasion. On servit des marsouins à un somptueux banquet offert à Richard II, et à l'installation solennelle de l'archevêque Neville, quatre poissons de cette espèce parurent sur la table. (...) Au mariage de Henri V, on servit au repas des marsouins rôtis, que l'on considérait encore comme un met de haut goût. Au festin de couronnement de Henri VII, parurent également des marsouins. On en servit de rôtis, de bouillis, en pâtés et enfin en*

²¹ Archives Nationales, 127 AP 2, Mémoire sur les pêches des sardines. C. 1717-1718

²² Lemoine, *Idées préliminaires et prospectus d'un ouvrage sur les pêches maritimes de France*, Paris : Imprimerie Royale, 1777, p.25-26

²³ Archives Nationales, 127 AP 2, Mémoire sur les pêches des sardines. C. 1717-1718

délicieux puddings. On a conservé les recettes des sauces et coulis de marsouins (...). La chair de marsouins fut en grande faveur jusqu'au XVI^{ème} siècle.(...) La reine Elizabeth elle-même, qui avait le goût très raffiné aimait le marsouin. On en vendit sur le marché de Newcastle jusqu'en 1575, époque où il cessa d'être recherché²⁴. Le médecin de François I^{er}, Le Bruyère-Champier, assure avoir mangé à la cour du boudin fait avec le sang, la chair et les boyaux de cet amphibie, et il ajoute qu'il le prix pour du boudin de cochon²⁵.

Si Nicolas Leméry donne en 1709 des recettes afin d'accommoder les dauphins (rôtis, grillés, en sauce...) et relève dans le même temps à propos du marsouin que l'on mange de sa chair en plusieurs endroits, elle a les mêmes qualités et les mêmes principes que celle du dauphin, cependant, elle n'a pas si bon goût ; elle est plus indigeste et relâche davantage l'estomac, parce qu'elle est plus grasse & plus viqueuse²⁶. Mais Pierre-Jean-Baptiste le Grand d'Aussy constate en 1782 que nous serions étonnés de voir les marsouins, le chien de mer et autres monstres pareils employés en aliments²⁷. A partir du XVIII^{ème} siècle, les cétacés et particulièrement les marsouins sont jugés comme très pernicious, très dangereux, et sont dès lors désignés comme victimes expiatoires, d'autant plus qu'ils sont de sévères concurrents aux pêcheurs de sardines : leur consommation devient exceptionnelle (et en particulier du fait des pêcheurs) jusque dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle²⁸. La transformation des goûts s'accompagne de cette durable et étonnante perte de statut qui n'est pourtant pas définitive : de nos jours, les cétacés et autres animaux marins bénéficient pour la plupart d'un statut d'espèce protégée et il ne viendrait à l'idée de personne de les éliminer massivement sous peine de déclencher un tollé international. Ils sont donc redevenus des poissons royaux en imposant aux hommes une nécessaire distance et en perdant leur qualité de comestible...

L'influence de l'extérieur

Une influence extérieure peut parfois donner à telle ou telle espèce une valeur parfois fort éloignée de celle dont elle est gratifiée dans sa région de pêche. Dans certains cas, l'espèce n'est pas consommée et est exclusivement pêchée pour l'exportation avant d'être découverte localement, c'est le cas des homards. Dans d'autres, la consommation de l'espèce est abandonnée, mais la pêche se poursuit pour l'exportation.

- Les homards et crustacés

Il est toujours surprenant pour nous de constater que les crustacés paraissent dédaignés sous l'Ancien régime : on les réserve en grande partie aux riverains des littoraux mais ils sont également vendus dans les marchés urbains. Un exemple est particulièrement étonnant, il s'agit de la pêche des homards. Si ils font partie de la « grande marée », lorsque leurs œufs sont mis dehors et qu'ils les ont attachés sous leurs queues, la chair de poisson en a moins de goût ; elle est beaucoup plus dure que celle du crabe et beaucoup moins digeste. Les mareyeurs transportent les homards à Paris, et dans les grandes villes et les pourvoyeurs les envoient à la cour, lorsqu'ils en ont de fort gros ou lorsqu'on leur en demande pour en orner les tables. En fait, ils sont très peu pêchés sur

²⁴ Henri-Bénédict Révoil, *Pêches dans l'Amérique du Nord*, nouvelle éd., Tours : Alfred Mame et fils, 1870, p.201-202.

²⁵ Pierre-Jean Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des François, depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours*, Paris : Ph. D. Pierre, 1782, tome 2, section VIII, p. 127.

²⁶ Nicolas Leméry, *Traité des aliments...*, 2^{nde} éd., Paris : Pierre Vitte, 1709, p. 429.

²⁷ Pierre-Jean Le Grand d'Aussy, *op. cit.*, p.67.

²⁸ J.C. Fichou, O. Levasseur, « pêcheurs contre marsouins et bélougas XVI^{ème}-XX^{ème} siècles », *Food & history*, n°2, vol.2. 2004.

les côtes françaises et les riverains du littoral n'en font pas une cible privilégiée. Les pêcheurs Bretons n'en pratiquent qu'une pêche occasionnelle. On les consomme sans enthousiasme excessif : *ils se vendent aux poissonniers, avec le poisson frais, qu'ils transportent toute l'année pour la nourriture des habitants de la Province*²⁹. Vers 1716, des marchands Anglo-normands passent des contrats avec des pêcheurs de l'île de Bréhat, afin d'être approvisionnés en crustacés qu'ils vendent en Grande-Bretagne. En échange, ils fournissent aux Bretons une connaissance précieuse : la technique du casier. Ils profitent de plus des navires chargés de homards pour transporter une autre denrée, le galet qui est exporté vers Londres afin d'y tailler des pavés. Les chiffres parlent de 3500 homards ainsi exportés hebdomadairement ! Les Bretons ne trouvèrent rien à redire à ce trafic...³⁰ Lorsque ces marchands disparurent, ce commerce fut totalement abandonné pendant plusieurs années. Le homard n'est pas considéré comme un produit de consommation suffisamment intéressant pour être pêché en abondance ; il est le plus souvent assimilé aux divers crabes. Ce n'est qu'au XIX^{ème} siècle que ces crustacés deviennent des produits recherchés. En 1844, le fameux scientifique Quatrefages de Bréault mentionne des exportations de Chausey vers Paris via Coutances. Ces homards peuvent ensuite être exportés en grand nombre vers l'Angleterre, *où ils ont un véritable succès*³¹. Par la suite, les pêcheurs de Loguivy-de-la-mer iront les pêcher à l'île de Sein ou aux îles Scilly et qu'en 1914, 130 navires sont armés spécifiquement pour cette pêche. Peu à peu, le homard est devenu un produit haut de gamme.

- Le Congre

Souvent assimilé à une anguille de mer, le congre est l'un des poissons dont on trouve le plus facilement trace, car il est l'objet de droits de pêche et sécherie concédés par le pouvoir royal à des seigneurs laïcs ou ecclésiastiques à l'époque médiévale. Ainsi, les moines de l'abbaye des Prémontrés de Beauport (près de Paimpol) reçoivent-il un tel droit en 1203, mais il en existe ailleurs comme à l'île de Sein, au Conquet ou sur le littoral du Trégor. Une sécherie est en fait une entreprise proto-industrielle qui va transformer le poisson afin d'en faire un produit de longue conservation, donc exportable. Il semble que dès la fin du XV^{ème} siècle, les sécheries et pêcheries de congres aient parfois des difficultés pour trouver des personnes qui les prennent à ferme. L'explication la plus fréquemment avancée est la découverte des bancs de Terre-Neuve et de la manne morutière qui se déverse alors. Pourquoi dès lors consommer des congres (même frais), dont la chair est peu réputée tandis que l'on peut disposer en quantité de morues considérées comme bien meilleures ? La consommation locale est alors en chute libre et en 1740, *les chasses marées transportent peu de ce poisson, sinon dans les villes voisines de la mer. Sa chair est moins délicate que celle des anguilles, elle est aussi plus sèche et plus fade. Ce poisson qui est de la plus petite marée n'est pas estimé*³².

Les congres séchés sont traditionnellement exportés vers Bordeaux et la Guyenne où on les transforme en colle et surtout vers le Languedoc et l'Espagne car *les Espagnols font leurs délices de la chair de ce poisson dont ils sont très friands ; cependant beaucoup de personnes la trouvent coriace et d'assez mauvais goût*³³. Sur les côtes britanniques, on

²⁹ C. P. Sr de Robien, *Description de la province de Bretagne* (éd. J.Y. Veillard), Mayenne : J. Floc'h, 1974, p. 310.

³⁰ Arch. départementales d'Ille-et-Vilaine, C 1594.

³¹ E. de Lalaing, *Histoire des pêches maritimes et fluviales*, Paris : J. Lefort ; s.d.

³² François Le Masson du Parc (attribué à), *Description abrégée des divers poissons qui forment la grande & la petite marée...*, vers 1740, coll. Musée Maritime de Tatihou.

³³ Anonyme, *La mer et les poissons ou beautés de la nature dans cet élément*, Paris : Pierre Maumus, 1840, p.96.

le sèche de la même manière et il suit les mêmes routes. Nous sommes donc devant deux usages forts différents pour un même produit. La consommation des congres (hormis celle des riverains du littoral) est pourtant en chute libre au XVIII^{ème} siècle, à tel point que les moines de Beauport accepteront en 1732 de renoncer à leur droit de pêche qu'ils jugent ruinés depuis le XVI^{ème} siècle. La morue a alors remplacé le congre et au XIX^{ème} siècle, l'épopée islandaise ne fera qu'accentuer cet état de fait. Cependant, le congre fait encore de nos jours l'objet d'une pêche restreinte et il est principalement consommé en quelques endroits sous sa forme séchée.

- *La concurrence d'un autre mode de consommation, l'exemple des huîtres de conserves*

Les modes de consommation de tel ou tel produit peuvent aussi évoluer. Pour un français contemporain, les huîtres se consomment fraîches ou éventuellement et beaucoup plus rarement cuites. La question de la consommation de conserves ne se pose même pas, elle ne manquerait pas de provoquer dégoût et/ou inquiétude : comment peut-on consommer « cela » ? De l'autre côté de la Manche et plus encore, de l'autre côté de l'Atlantique c'est au contraire un mode de consommation extrêmement répandu, largement diffusé et les boîtes d'huîtres d'une contenance de 2, 5 litres sont monnaie courante...

On a tendance à l'oublier, mais ce mode de consommation existait pourtant bien en France. Les huîtres marinées et vendues en boîtes sont fabriquées à Granville dès le XVIII^{ème} siècle. Lors de l'exposition régionale de Rennes de 1859 un nommé Aumont, tout comme son confrère Pignolet « marineur d'huîtres » à Granville, expose *des boîtes d'huîtres marinées conservées et garanties*³⁴. Lors de l'exposition universelle de 1867 à Paris, nous remarquons encore des huîtres de conserves nord-américaines mais aussi françaises. Toutefois, les premières *sont loin de valoir celles que l'on prépare à Granville et sur les côtes de la Manche : elles sont maigres, molles et presque sans goût alors que celle de Flequeville par exemple conservent leur forme, prennent une certaine fermeté et reproduisent en très grande partie la saveur de ce mollusque si recherché*³⁵.

La goût de ces boîtes semble passer de mode dans les années 1870, sans doute à cause de la conjonction du développement rapide des activités ostréicoles et de l'amélioration des transports en France que l'on abandonne ce mode de consommation.

La révolution des transports

La révolution des transports au XIX^{ème} siècle va transformer en profondeur l'ensemble de la société, dans ses moindres aspects. Reprenons l'exemple des huîtres : leur aire de diffusion va considérablement s'étendre grâce à l'établissement de routes convenables et de transports relativement rapides, pour ne pas parler du chemin de fer. On les pêche et elles sont alors déposées dans des parcs afin d'atteindre leur taille marchande, puis expédiées vers les centres de consommation, le principal d'entre eux étant Paris. Les populations urbaines connaissent donc le goût de ces coquillages. *La grande pesche de ce coquillage se fait dans la baie de Granville et de Cancale d'où les huîtres passent jusqu'à Paris. Ce sont des petites chaloupes qui font ce transport ; on en envoie encore plus à Dieppe dans de grands bateaux, on les mets dans des réservoirs qu'on appelle Parcs, et d'où on les transporte par charrois à Paris et ailleurs d'octobre à avril. Les chasses-marées s'en chargent aussi pour la cour pendant la même saison*³⁶. Les huîtres font donc parfois de long jusque vers 1750, celles de la Baie du Mont-Saint-Michel sont

³⁴ Arch. Municipales de Rennes, 2F 13

³⁵ *Exposition universelle de 1867, rapport du Jury international*, tome XI, classe 67 à 73, Paris : Imprimerie P. Dupont.

³⁶ François Le Masson du Parc, ms de Tatihou.

transportées dans des bacs d'eau de mer vers Paris. Elles sont parfois décoquillées et ainsi acheminées sur des lits de paille, ce qui ne manque pas de nous étonner, tout comme le fut le médecin britannique Lister qui visite la capitale en 1698 : *on a une manière d'apporter les huîtres fraîches à Paris dont nous n'usons jamais, que je sache. C'est de les tirer de l'écaille, d'en jeter l'eau et de les mettre dans un panier de paille : elles arrivent ainsi bonnes à être mises à étuver & à être employées à d'autres ragoûts*³⁷.

Le cas lyonnais est particulièrement éclairant puisqu'en 1827, un médecin de cette ville peut écrire que jusqu'alors *l'on en faisait une consommation très modérée. Le prix élevé de ce mollusque semblait l'exclure des tables vulgaires, et beaucoup de riches s'abstenaient d'en manger, parce que les communications avec Paris et les ports de l'Océan étaient lentes et difficiles : les huîtres ne nous arrivaient point dans cet état de fraîcheur et de pureté qui en fait rechercher l'usage. Mais, le progrès aidant, la rapidité et la facilité des transports permet de recevoir, tous les jours à Lyon des huîtres parfaitement fraîches. Elles sont transportées en poste, et en moins de douze heures de Caen, de Cancale etc., à Paris, et qui expédiée ensuite de Paris à Lyon, au moyen de la malle, des diligences et des messageries, qui nous arrive de la capitale en 50 à 60 heures*³⁸. Ceci a aussi pour conséquence de permettre aux couches populaires d'en consommer : *l'huître ayant presque cessé pour notre ville d'être un aliment de luxe a, pour ainsi dire, pris son rang parmi les nourritures communes*³⁹. Ce phénomène atteint d'autres cités et les huîtres deviennent peu à peu au XIX^{ème} siècle un aliment véritablement populaire. Charles Dickens n'indique t'il pas dans les *Pickwick papers* parus en 1836 qu'il est remarquable que les huîtres et la pauvreté semblent toujours aller de pair ?

On est également frappé de lire les quantités consommées, puisqu'il n'est pas rare qu'au cours de repas l'on atteigne plusieurs dizaines d'huîtres par personne... La demande est telle qu'elles font l'objet d'intenses trafics et de contrebande et que les bancs naturels d'huîtres sont régulièrement dévastés par des pêches trop abondantes, a tel point que des mesures coercitives sont prises pour les protéger de la prédation et d'un épuisement des bancs du XVIII^{ème} au XIX^{ème} siècle⁴⁰... Il n'existe pas d'ostréiculture structurée en France avant les années 1850, mais l'essor de cette activité et si rapide qu'en 1867, si la rareté des huîtres est signalée, c'est moins à cause des *maladies épidémiques qui attaquent quelquefois ce mollusque qu'à l'énorme consommation qui s'en fait, depuis que les voies ferrées peuvent le porter en quinze heures sur des marchés lointains, qui jadis ne le connaissaient que de nom*⁴¹.

Conclusion

Une histoire complète de la consommation des produits de la mer reste certainement à écrire et cette brève esquisse n'a pour seul but que de poser quelques problèmes rencontrés dès lors que l'on évoque cette consommation. Que faut-il en retenir ? Le fait saillant est qu'elle concerne une très grande partie de la société, de la table royale à celle des plus pauvres. Ces produits de la mer restent sans nul doute des compléments à une alimentation basée sur les céréales et en légumes, mais de quelque manière que

³⁷ *Voyage de Lister à Paris en MDCXCVIII*, Paris : Société des Bibliophiles, 1873, p.143.

³⁸ Etienne Sainte-Marie, *De l'huître et de son usage comme aliment et comme remède*, Lyon : Poursy, 1827, p.9.

³⁹ *Ibid.*

⁴⁰ Cf. Olivier Levasseur, *Histoire de l'ostréiculture en Bretagne, Morlaix* : Skol Vreizh, 2005.

⁴¹ *Exposition universelle de 1867, rapport du Jury international*, tome XI, classe 67 à 73, Paris : Imprimerie P. Dupont

ce soit, ils sont présents de bien des manières. Pour simplifier à l'extrême, sous l'Ancien régime et à l'intérieur des terres, le plus pauvre se contentera d'un produit conservé tandis que le plus riche d'un produit frais. Mentionnons encore que l'éventail des espèces consommées est très large (plus de 65 espèces). Les évolutions gustatives nous amènent à nous interroger sur certaines recettes recueillies, telle cette tortue de mer à qui « il suffit » de couper la tête et les pattes avant de la mettre à cuire... Au XIX^{ème} siècle, les choses évoluent de manière significative : les progrès des techniques de pêche (chalutage à vapeur, conchyliculture...), des transports (la naissance du rail, mais aussi celle des wagons réfrigérés...) ainsi que le brillant succès de l'appertisation vont massifier la consommation. Les grandes lignes de ce que nous venons de dire restent vraies : hors littoral et zone para-littorale, les produits de la mer frais resteront longtemps l'apanage de ceux qui peuvent y mettre le prix...

Nous ne devons pas perdre de vue que tel mode de consommation de tel produit de la mer n'est souvent que temporaire et ce qui était jugé comme un repas de Roi peut être totalement discrédité quelques années plus tard. Dans ce domaine, les dimensions géographiques peuvent être fortes : les modes de consommation d'une même espèce en Méditerranée peuvent être parfois fort éloignés de ceux du littoral de la Manche ou de l'Atlantique.