Document généré le 23 avr. 2024 15:03

**Historical Papers**
**Communications historiques**

# Consommation de morue et sensibilité alimentaire en France au XVIIIe siècle

Laurier Turgeon

Volume 19, numéro 1, 1984

Guelph 1984

URI : https://id.erudit.org/iderudit/030916ar
DOI : https://doi.org/10.7202/030916ar

Aller au sommaire du numéro

Éditeur(s)

The Canadian Historical Association/La Société historique du Canada

ISSN

0068-8878 (imprimé)
1712-9109 (numérique)

Découvrir la revue

Citer cet article

Turgeon, L. (1984). Consommation de morue et sensibilité alimentaire en France au XVIIIe siècle. *Historical Papers / Communications historiques*, *19*(1), 21–41. https://doi.org/10.7202/030916ar

Résumé de l'article

Cet article est consacré à l'étude de la nature et des rouages du marché de la morue en France au XVIIIe siècle. Une enquête sur la consommation a montré que la morue est un aliment des villes, plus particulèrement de celles du littoral. Contrairement à ce que soutient un bon nombre de contemporains, la morue est une aliment cher et recherché et sa consummation apparaît forte surtout parmi les citadins nantis. Nous avons constaté un recul important de la consommation de la morue dans plusieurs institutions fran- çaises au cours du XVIIIe siècle. Bien que desfacteurs matériels comme les guerres aient contribué à ce déclin, celui-ci semble davantage l'expression d'un relâchement de la pratique et des contraintes du maigre et d'une mutation de la sensibilité alimentaire.

All rights reserved © The Canadian Historical Association/La Société historique du Canada, 1984

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

https://www.erudit.org/fr/

# Consommation de morue et sensibilité alimentaire en France au XVIII$^{e}$ siècle

LAURIER TURGEON

***Résumé***

*Cet article est consacré à l'étude de la nature et des rouages du marché de la morue en France au XVIII$^{e}$ siècle. Une enquête sur la consommation a montré que la morue est un aliment des villes, plus particulèrement de celles du littoral. Contrairement à ce que soutient un bon nombre de contemporains, la morue est une aliment cher et recherché et sa consummation apparaît forte surtout parmi les citadins nantis. Nous avons constaté un recul important de la consommation de la morue dans plusieurs institutions françaises au cours du XVIII$^{e}$ siècle. Bien que des facteurs matériels comme les guerres aient contribué à ce déclin, celui-ci semble davantage l'expression d'un relâchement de la pratique et des contraintes du maigre et d'une mutation de la sensibilité alimentaire.*

*An examination of the distribution system for cod in France during the 18th century reveals that this product was largely consumed in the towns, particularly those along the coast. Contrary to the statements of many contemporaries, cod was an expensive and much sought-after foodstuff, particularly among well-to-do city dwellers. There were, however, a number of changes in demand during the century, which are tracable to the wartime situation, shifts in taste, and the failure to observe religious prohibitions regarding the eating of meat.*

> La molue (morue) est le boeuf des jours maigres; et c'est un fort bon manger ... la meilleure est celle de Terre-Neuve. (Nicolas Andry, *Traité des alimens de caresme*, Paris, 1713, p. 352).

Les études sur les pêcheries de Terre-Neuve présentent généralement la morue comme un aliment commun et peu cher destiné au bas peuple des pays catholiques. La pratique très répandue de l'abstinence dans ces pays en assure un débouché sûr, constant voir illimité. Nul doute que l'ouvrage pionnier de Harold A. Innis et le "staple theory" ont contribué à cette représentation quelque peu étroite et statique du marché de la morue.[1] Mettant l'accent sur l'analyse des effets d'entraînement dans le secteur de la production, ce modèle de développement économique fait abstraction de l'ensemble des problèmes liés à la commercialisation du produit. Si le "staple theory" rallie moins de disciples de nos jours, bon nombre de chercheurs s'en inspirent encore et continuent à

Je tiens à remercier Gérard Bouchard et Jean-Louis Flandrin pour leurs remarques et leur commentaires du brouillon de ce texte.

1. Notamment la conclusion de Harold A. Innis, *The Cod Fisheries: The History of an International Economy* (New Haven, 1940; réédition 1978), pp. 484-508.

privilégier très largement le secteur de la production aux dépens de celui de la consommation.[2] Par conséquent, notre connaissance du sujet demeure restreinte et repose sur des idées reçues et parfois fausses.

Il semblait donc important de mener une enquête sur la consommation de la morue afin de mieux connaître la nature de ce marché et de faire ressortir ses permanences et ses transformations. Dans un premier temps, une étude de la distribution s'imposait pour tracer la géographie de la consommation. Dans un deuxième temps, nous avons tenté de retrouver les attitudes envers ce poisson et d'identifier les modèles socio-culturels dont elles étaient héritées. Il fallait ensuite situer la morue dans le régime alimentaire des différentes catégories socio-professionnelles. Il restait enfin à reconstituer l'évolution de la consommation tout en tenant compte des facteurs aussi bien culturels que matériels de son mouvement dans le temps.

La France du XVIII[e] siècle représentait un terrain d'observation intéressant. Les recherches sur la consommation alimentaire y sont riches grâce aux nombreuses enquêtes menées par les équipes du Centre de Recherches historiques (EHESS) et publiées le plus souvent dans les *Annales*.[3] Surtout préoccupées par la consommation des viandes et des céréales, ces enquêtes apportent peu de données précises sur le poisson qui constitue un aliment marginal dans le régime alimentaire. Cependant, elles soulèvent maints problèmes méthodologiques et font l'inventaire de la documentation imprimée et manuscrite sur le sujet. Le chercheur isolé pouvait donc bénéficier des résultats de ces enquêtes et éviter une trop longue recherche.

En effet, les sources françaises sont abondantes et leurs possibilités bien connues. Les comptabilités institutionnelles — hôpitaux, couvents et collèges — offrent une manne d'informations sur la nature des aliments, les quantités achetées et leurs prix unitaires, parfois même sur le nombre des consommateurs. Non moins intéressantes sont les archives privées telles que les livres de comptes des marchands de poisson qui

2. Rosemary Ommer, "From Outpost to Outport: The Jersey Merchant Triangle in the Nineteenth Century", (Ph. D., McGill University, 1979), pp. 1-14; R. Ommer, "All The Fish of the Post: Resource Property Rights and Development in a Nineteenth-Century Inshore Fishery", *Acadiensis*, X (Spring 1981), pp. 107-123; K. Matthews, "A History of the West of England-Newfoundland Fishery", (Ph. D., Oxford University, 1968); G.T. Cell, *English Enterprise in Newfoundland, 1577-1660* (Toronto, 1969); J.-F. Brière, "L'armement français pour la pêche à Terre-Neuve au XVIIIe siècle", (Ph. D., York University, 1980); S. Ryan, "Fishery to Colony: A Newfoundland Watershed, 1793-1815", *Acadiensis*, (Spring 1983), pp. 34-52; C. Moore, "The Other Louisbourg: Trade and Merchant Enterprise in Ile Royale 1713-1758", *Histoire sociale/Social History*, XII (mai 1979), pp. 79-96; C. Grant Head, *Eighteenth-Century Newfoundland: A Geographer's Perspective* (Toronto, 1976).

3. Il serait impossible de faire ici un inventaire exhaustif des publications françaises sur l'alimentation tellement la liste est longue. Citons les mieux connues: J.J. Hémardinquer (éd.), "Pour une histoire de l'alimentation", *Cahiers des Annales 28* (ci-après CA 28) (Paris, 1970); H. Neveux, "L'alimentation du XIVe au XIXe siècle: essai de mise au point", *Revue d'histoire économique et sociale*, 61 (1973), pp. 336-379; B. Bennassar et J. Goy (éds), "Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIVe au XIXe siècle", *Annales Economies, Sociétés, Civilisations* (ci-après *AESC*), XXX (1975), pp. 402-484.

apportent de précieux renseignements sur la géographie et la sociologie de la consommation. C'est dans les livres de cuisine et les grands traités comme ceux de Duhamel du Monceau, Delamare et Andry[4] que nous avons puisé la plupart des éléments qualitatifs qui ont contribué à l'interprétation des données quantitatives.

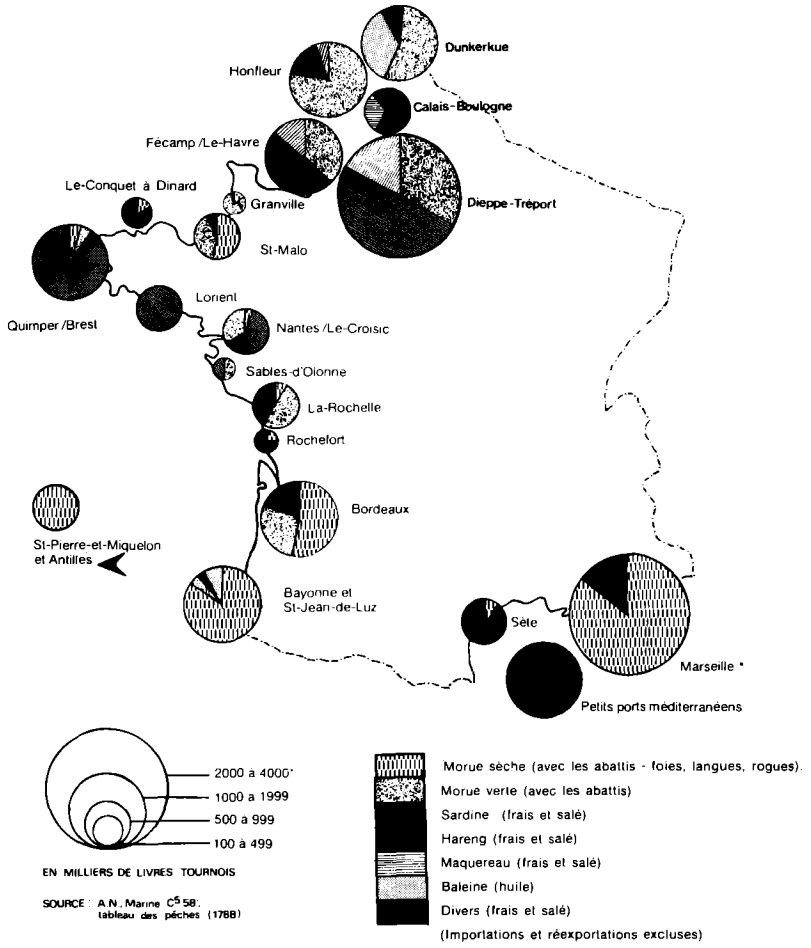
Cette enquête n'est pas exhaustive. L'échantillon n'a pu être réparti parfaitement dans l'espace. Les cas étudiés proviennent surtout du Midi de la France, particulièrement du Sud-Ouest. Les comptabilités privées ne fournissent pas de séries de longue durée et il a fallu compter essentiellement sur les données institutionnelles pour se faire une idée de l'évolution de la consommation. L'élaboration des indices de la consommation n'est pas allée sans poser de problèmes. Si la plupart des comptabilités institutionnelles indiquent la part des dépenses alimentaires consacrée au poisson, il est beaucoup plus difficile d'obtenir, sur une longue période, un indice-ration — c'est-à-dire un indice des quantités consommées par personne. Sur la douzaine de comptabilités institutionnelles dépouillées, seuls les livres de comptes de l'hôpital Sain-Léon de Bayonne ont fourni suffisamment d'éléments pour suivre l'évolution des rations journalières moyennes. Aussi précis que puisse paraître l'indice-ration, il masque des marges d'erreurs non négligeables. Il y a toujours le risque qu'une partie de la consommation échappe à la comptabilité: le cas des provisions données ou volées, notamment dans les hôpitaux, et celui des aliments produits à l'intérieur de l'institution par les potagers et les élevages — surtout de porcs. Ajoutons les dons et les droits en nature qui ne sont pas toujours comptabilisés. De plus, le nombre de consommateurs est souvent difficile à déterminer avec précision. Même lorsqu'on connaît le nombre de malades à l'hôpital ou le nombre d'élèves dans tel ou tel collège, il n'est pas toujours possible d'évaluer la participation du personnel institutionnel à la consommation.[5] Nos chiffres, discutables et avancés avec prudence, permettent néanmoins d'établir des ordres de grandeur et d'évoquer certaines tendances bien marquées en attendant d'élargir le cadre géographique de l'enquête.

## I. Géographie de la consommation

La morue semble être le poisson le plus consommé en France au XVIII[e] siècle. Un état des revenus des pêches maritimes françaises de 1788 montre que sa commercialisa-

4. N. Andry, *Traité des alimens du caresme*, 2 vol. (Paris, 1713); Delamare, *Traité de la police*, 3 vol. (Paris, 1719); H. L. Duhamel du Monceau, *Traité général des pêches*, 3 vol. (Paris, 1769, 1772 et 1777); sans négliger S.B.J. Noël de la Morinière, *Histoire générale des pêches anciennes et modernes* (Paris, 1815) et J. Savary de Bruslon, *Dictionnaire universel du commerce*, 3 vol. (Copenhague, 1759).
5. Ces problèmes méthodologiques sont bien évoqués par A. Croix, *La Bretagne aux XVIe et XVIIe siècles: la vie, la mort, la foi* (Paris, 1981), pp. 805-828. Faut-il préciser cependant que les comptabilités institutionnelles sont beaucoup plus détaillées et complètes au XVIII[e] siècle qu'aux XVI[e] et XVII[e] siècles.

**Carte 1.**
**Distribution du poisson de pêche française en France (1788)**




tion représente plus de recettes que toutes les autres espèces rassemblées (carte 1).[6] Les livres-journaux des marchands de poisson et les comptabilités institutionnelles et privées confirment cette prépondérance. Cependant, il y a des régions où elle est supplantée par des espèces locales. En Bretagne, la sardine domine nettement. Dans plusieurs des ports normands, le hareng et le maquereau réunis occupent la première place en dépit de l'importance de la morue.

6. Archives Nationales (ci-après AN), Marine C5 58, L'état des recettes des pêches françaises (1788). Malheureusement, l'état ne donne que la valeur du poisson sans toujours préciser les quantités pêchées. Cette comparaison des valeurs gonfle sûrement les chiffres en faveur de la

Le poisson de mer frais ne représente que le quart des recettes de l'état de 1788, les trois-quarts proviennent de ventes de poisson salé. Un état des quantités vendues favoriserait encore davantage les salaisons dans la mesure où le poisson frais est presque toujours plus cher que le poisson salé. Le poisson frais d'eau douce serait à ajouter à la carte même s'il n'apparaît que très rarement dans les sources, y compris les livres de comptes venant de l'intérieur des terres.[7]

La France est le seul pays européen qui consomment deux types de morue: l'une dite "verte", "salée à demeure", c'est-à-dire immédiatement après sa capture à bord du navire; l'autre dite "sèche", salée et séchée à l'air sur les côtes. La Loire coupe la France en deux zones de consommation: au nord, de la morue verte, au sud, de la morue sèche qui résistait beaucoup mieux aux températures méridionales.[8] Vers la fin du siècle, elles partagent l'une et l'autre le marché français en deux parts à peu près égales (carte 1). Cette répartition ne semble pas avoir connue une évolution importante au XVIIIe siècle. La morue verte représente environ un tiers des ventes des marchands de poisson bordelais dans la première moitié du siècle. Elle assure encore près du tiers des recettes de l'état de 1788.[9]

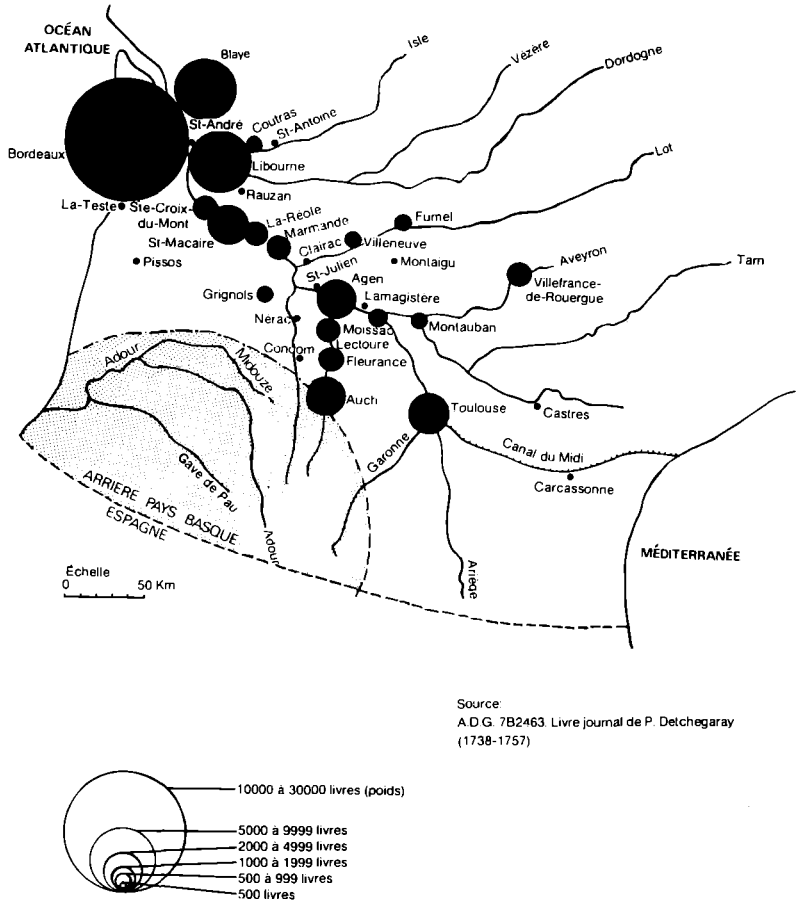
La morue est vendue dans toutes les régions de France. Elle remonte les grandes rivières et atteint les provinces les plus éloignées comme l'Ariège au fin fond des

---

morue. Nous ne connaissons pas suffisamment bien les prix des différents types de sardines et de harengs pour tenter une évaluation de leur poids. Cependant, il est clair que la morue est couramment de 50 à 100 pour cent plus chère que les salaisons communes dans les livres de comptes de la première moitié du siècle. Par exemple, en janvier 1740, le quintal de morue marchande est vendu, à Bordeaux, 18 à 20 livres tournois, le hareng 11 à 12 livres et la sardine 9 à 10 livres, ADG, 7B 2463, Livre-journal de Pierre Detchegaray, marchand de Bordeaux, (1738-1758). Nous avons évalué le poids moyen du baril de hareng à 2.5 quintaux et celui de la barrique de sardine à 3.5 quintaux. Dans l'état actuel de nos recherches, la concordance semble forte entre les chiffres de cet état et ceux des comptabilités institutionnelles et privées mais on ne peut encore mesurer globalement la marge d'erreur des données de la source.

7. Le poisson de mer (surtout la morue salée) représente 3.4 pour cent de la ration alimentaire du grand parlementaire toulousain Simon d'Olive en 1772. Le poisson d'eau douce n'y compte que pour 0,8 pour cent: J. Vedel, "La consommation alimentaire dans le Haut Languedoc aux XVIIe et XVIIIe siècles", *AESC*, XXX (1975), pp. 483-487. Pendant le mois de juin 1782, en pleine période de guerre, l'évêque de Comminges achète autant de morue (73.35 kg) que de truites et de poisson blanc (72.57 kg): *ibid.*, p. 484. Il est possible que dans certaines régions de l'intérieur la consommation du poisson d'eau douce l'ait emporté sur le poisson de mer. Par exemple, en Sologne, pays de l'étang, la pêche et le commerce du poisson d'eau douce représentaient une activité non négligeable: G. Bouchard, *Le village immobile: Sennely-en-Sologne au XVIII^e siècle* (Paris, 1972), pp. 175-177.
8. Savary, *Dictionnaire*..., t. 3, pp. 999-1004; Duhamel du Monceau, *Traité*..., t. 2, p. 82.
9. Archives départementales de la Gironde (ci-après ADG), 7B 2463, Livre-journal de Pierre Detchegaray, marchand à Bordeaux, (1738-1758) et ADG 7B 2291, Livre-journal de Benoît Bonnafoux, marchand à Bordeaux (1700-1716). Ce dernier livre-journal avait déjà été exploité par Ch. Huetz de Lemps, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, (Paris, 1975), pp. 388-392.

**Carte 2.**
**Distribution de la morue sèche par Pierre Detchegaray, marchand de Bordeaux (1738-1740)**




Source:
A.D.G. 7B2463. Livre journal de P. Detchegaray (1738-1757)




Pyrénées, les hauts plateaux du Quercy ou même la lointaine Alsace.[10] La charette et le mulet relayent le bâteau en amont des cours d'eau pour acheminer le poisson vers les petites villes et les villages de l'intérieur des terres. Mais, si la morue pénètre dans les campagnes les plus isolées, sa distribution reste faible dans ces pays éloignés de la mer et à l'écart des régions aux influences commerciales fortes. Elle y parvient de façon

10. J. Vedel, "La consommation alimentaire...", AESC, XXX (1975), pp. 484-485; O. Ganat, "Le livre de comptes et de raisons de Hugues Mario, de Montaigu-du-Quercy (1648-1654)", *Revue de l'Agenais* (1909), pp. 425-440; W. Frijhoff et D. Julia, "L'alimentation des pensionnaires à la fin de l'Ancien Régime", *AESC*, XXX (1975) p. 500.

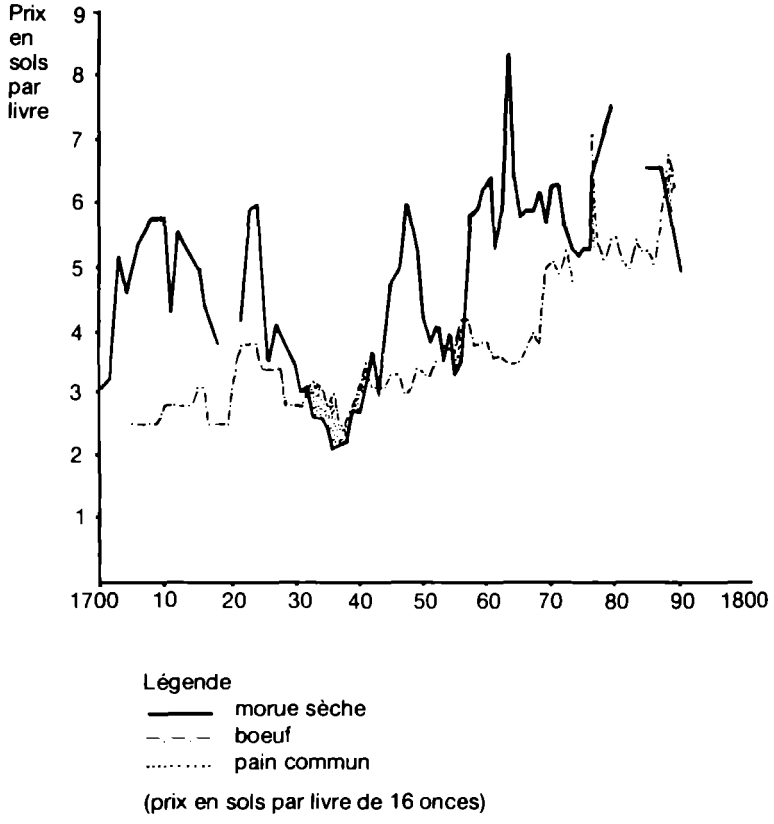
irrégulière et en quantités réduites. Les achats de morue se limitent à la période du carême dans la plupart des hôpitaux et collèges de l'arrière-pays. L'hôpital de Pau, situé à 120 kilomètres de la mer, s'approvisionne en morue une seule fois par an, toujours au début de l'année.[11] Chez les Jésuites de Saint-Macaire, à 60 kilomètres en amont de Bordeaux, la morue est "pour les provisions du caresme" et elle n'y apparaît qu'une année sur deux.[12]

La morue est surtout un aliment des villes. Sa consommation apparaît particulièrement importante dans les villes du littoral où le poisson est bien ancré dans les habitudes alimentaires. Les achats sont beaucoup plus fréquents et soutenus dans les institutions des villes maritimes. Les malades et les pauvres de l'hôpital de la Charité de Marseille mangent de la morue chaque semaine et ceci pendant toute l'année.[13] La demande est également forte dans les grandes villes de l'intérieur comme Paris. A la veille de la Révolution, le Parisien ne consomme pas moins de 12 kilogrammes de poisson par an alors que la moyenne nationale se situe autour de 2 kilogrammes.[14] Il en est de même dans les autres pays européens où on ne retrouve ces rations élevées que dans les capitales ou dans les grands centres urbains.[15]

Cette géographie de la consommation est bien illustrée par la carte de distribution de morue sèche (1738-1740) dressée d'après le livre-journal d'un marchand de poisson bordelais, Pierre Detchegaray (carte 2). Les villes maritimes de l'estuaire de la Gironde sont ses plus gros clients: Bordeaux représente près de la moitié des ventes; l'ensemble Bordeaux-Blaye-Libourne plus des deux-tiers. Le tiers restant est destiné à l'arrière-pays, particulièrement aux centres urbains de la vallée de la Garonne qui en absorbent la plus grosse partie. Elle remonte cette grande rivière et ses affluents jusqu'au coeur du Gers où elle côtoie la morue venue de Bayonne par l'Adour et la Midouze.[16] Elle atteint plusieurs villes du Languedoc, même la lointaine Méditerranée par le canal du Midi. Comme la plupart des clients sont des particuliers et des petits détaillants, la redistribution est sans doute limitée et la morue consommée près des lieux de vente. Le cas de

11. Archives départementales des Pyrénées-Atlantiques (ci-après ADPA), H. Hôpital de Pau, E. 9-13, Livres de recettes et dépenses hebdomadaires (1689-1794).
12. ADG, H. Suppl., Jésuites, Prieuré de Saint-Macaire, 196, Recettes et dépenses (1615-1729).
13. Archives départementales des Bouches-du-Rhône (ci-après ADBR), H. VII. E. 316, Livre des provisions de l'hôpital de la Charité de Marseille (1775-1780).
14. R. Philippe, "'L'étude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier", *CA 28*, pp. 64-65. La population française a été évaluée à vingt-cinq millions d'habitants et la production des pêches maritimes à 50,000 tonnes, d'après AN, C$^5$58, Etat des pêches maritimes française (1788). En 1850, la ration moyenne annuelle des Français est encore de deux kilogrammes de poisson et la carte de la distribution montre une prédominance persistante des régions côtières et des centres urbains: G. Désert, "Viande et poisson dans l'alimentation des Français du milieu du XIXe siècle", *AESC*, XXX (1975), pp. 530-531.
15. On retrouve cette ration moyenne annuelle de 11-12 kilogrammes de poisson (moitié frais, moitié salé) dans d'autres grandes villes européennes de l'intérieur comme Rome et Valladolid: J. Revel, "L'approvisionnement de Rome à l'époque moderne", *AESC*, XXX (1975), p. 569; et B. Bennassar, "L'alimentation d'une capitale espagnole au XVIe siècle", *CA 28*, p. 59 et note 2.
16. La morue de Bayonne parvient jusqu'à Nogaro dans le Gers: ADPA, 3E 4096 (20 janvier 1688).

**Graphique 1**
**Prix de la morue et du boeuf**
**à Bayonne au XVIII[e] siècle**




Pierre Detchegaray n'est pas isolé. D'autres livres bordelais reproduisent le même schéma à quelques exceptions près.[17]

## II. Un aliment cher et recherché

Une étude différentielle des prix révèle que la morue est un aliment coûteux sous l'Ancien Régime. Pierre Detchegaray la vend deux fois plus chère que le saumon salé.[18]

17. La géographie des ventes de Benoît Bonnafoux, marchand de poisson salé à Bordeaux de 1709 à 1716, ne diffère guère de celle de Pierre Detchagaray: Huetz de Lemps, *Géographie du commerce...*, pp. 390-392.
18. Par exemple, en mars 1752, le quintal de saumon salé se vend quinze livres alors que la morue sèche vaut entre vingt-deux et trente-cinq livres: ADG, 7B 2463, Livre-journal de Pierre Detchegaray (1738-1757).

Son prix s'élève bien au-dessus de celui des salaisons plus communes comme le hareng, la sardine et le thon.[19] Il est également supérieur aux cours des oeufs, des fromages courants, des légumes secs et des autres aliments consommés les jours maigres. La morue sèche se vend souvent plus chère que la viande! A Bayonne, le prix de la livre (de 16 onces) de morue tombe rarement au-dessous de celle du boeuf, viande commune de dernière qualité (graphique 1).[20] En période de guerre, elle vaut couramment le double du boeuf et se trouve vite hors de portée des institutions hospitalières qui n'hésitent pas à en suspendre l'achat et la consommation. A l'intérieur des terres, son prix devient encore plus prohibitif. Par exemple à Pau, sa valeur marchande augmente de 20 à 30 pour cent et dépasse celle des viandes les plus délicates comme le veau et le mouton.[21]

La morue est chère parce qu'elle est appréciée et recherchée. Elle occupe un rang très honorable dans la hiérarchie gastronomique des poissons de mer. Nicolas Andry, doyen de la Faculté de Médecine de Paris, soutient que fraîche elle est "très saine" et d'un "fort bon manger".[22] Savary de Bruslon note également que "ce poisson mangé frais est excellent".[23] Non moins élogieux est le *Traité de la police* de Delamare qui classe la morue au sixième rang des poissons frais après l'esturgeon, le turbot, la raie, le saumon et le rouget mais bien avant le hareng, la sardine et le maquereau.[24] Parmi la catégorie moins estimée des poissons salés, la morue tient toujours la première place. Elle est la seule salaison qui accède aux bonnes tables et aux grands livres de cuisine.

Même salée, la morue détient encore bien des qualités. Elle est moins osseuse que le hareng et la sardine et sa chair, blanche comme neige, lui donne une apparence de

19. *Supra*, note 6.

20. Les cours de la morue sont des prix moyens annuels recueillis dans les comptabilités institutionnelles de Bayonne. Les prix du boeuf sont tirés de la mercuriale: Archives municipales de Bayonne (ci-après AMB), HH. 4-15 (1716-1786). Répandue chez bon nombre de contemporains, l'idée que la morue est un aliment bon marché vient sans doute d'une confusion d'ordre métrologique. La morue sèche est généralement vendue en quintaux de livres-poids de marc de 16 onces (487.146 grammes): Savary de Bruslon, *Dictionnaire*..., t. 3, p. 1010. Les viandes (boeuf, veau, porc et mouton) le sont en livres "carnassières" de 48 onces (1467.438 grammes); P. Burguburu, "La livre carnassière, ancienne livre de boucherie", *Bulletin des sciences économiques et sociales du Comité des travaux historiques et scientifiques* (1939), pp. 101-125; H. Hauser, *Recherches et documents sur l'histoire des prix en France de 1500 à 1800* (Paris, 1936), p. 6. L'écart des prix morue/viande serait encore plus important si l'indice-prix de la morue avait été élaboré d'après les prix de vente au détail plutôt qu'aux prix de gros (livres/quintal ramenées à sols/livre). En Espagne, la morue sèche est également plus chère que la viande de boeuf: E. Hamilton, *War and Prices in Spain, 1651-1800* (Cambridge, Mass., 1947), pp. 104-105 et 234-257.

21. *Supra*, note 11.

22. Andry, *Traité*..., pp. 351-352.

23. Savary, *Dictionnaire*,... (1741), p. 466.

24. Delamare, *Traité*..., t. 3, pp. 17-29.

pureté si importante dans l'horizon mental de l'homme moderne.[25] Appartenant aux espèces demersales qui stockent leur graisse sous forme d'huile dans le foie, la morue possède des propriétés culinaires que n'ont pas les poissons pélagiques tels le hareng et la sardine. Ces variétés à chair huileuse ne peuvent être déssalées et, par conséquent, ne supportent pas une cuisson élaborée. Moins grasse, la chair de la morue se sale et se dessale aisément. Une fois débarrassée de la saumure, elle reprend ses lettres de noblesse. Revenue à un état quasi naturel, elle se fait à toutes les cuissons, s'accomode des sauces les plus diverses et accompagne toutes sortes de plats.[26]

Faut-il rappeler que le goût du poisson est hérité d'une longue tradition largement inspirée des modèles alimentaires gréco-romains et chrétiens. Les auteurs anciens y consacrent une place importante. Ils mentionnent plus de 100 espèces consommées et les livres de cuisine présentent une liste impressionnante de recettes de fruits de mer, surtout de poissons de mer "de tout temps préféré à celui d'eau douce".[27] Le poisson est cher à Rome, généralement plus cher que la viande, nourriture des hommes actifs tels que les soldats et les manoeuvres.[28] A Athènes, il est si recherché que les magistrats contraignent les poissonniers à sonner les cloches pour leur signaler l'arrivage des belles pièces. Le poisson est le mets par excellence des gens de qualité: les politiciens, les administrateurs, les écrivains, bref les notables car il offre à ces gens de professions dites "oisives" une chair délicate, légère et toujours très variée.[29] Les savants associent à l'image du poisson l'innocence et la pureté puisqu'il ne coule pas dans son corps de sang, symbole de l'aggressivité et de la turbulence des mammifères.[30] On croît aussi que les poissons échappent aux maladies terrestres et jouissent d'une longue vie, d'où le dicton "il n'y a pas plus sain qu'un poisson".[31]

Les Chrétiens ont repris cette symbolique du poisson des civilisations méditerranéennes et l'ont intimment associée à leur pratique religieuse. Un poisson, le pompile, est le symbole des premiers chrétiens.[32] Saint-Pierre, le fondateur de l'Eglise, et plusieurs des apôtres de Jésus sont des pêcheurs. Le poisson occupe une toute première place dans la Genèse. Il est le premier animal créé par Dieu et la première nourriture de

25. Tous les auteurs attachent une grande importance à la couleur blanche de la chair de morue. On la passe dans des bains de chaux pour la blanchir encore davantage. Voir Duhamel du Monceau, *Traité*..., t. 2, pp. 38-39; Delamare, *Traité*..., t. 3, p. 114; Savary, *Dictionnaire*..., p. 1002. Des procédés chimiques, destinés à blanchir les filets de morue, étaient encore employés dans les sècheries de Bordeaux aux XIXe et XXe siècles.
26. Duhamel du Monceau, *Traité*..., t. 2, pp. 106-107; A. Franklin, *La vie privée d'autrefois — La cuisine*, t. 3 (Paris, 1888), pp. 159-161 et note 3. Dans les hôpitaux et les couvents, le morue est presque toujours accompagnée de beurre.
27. Delamare, *Traité*..., t. 3, p. 10. Voir aussi J. André, *L'Alimentation et la cuisine à Rome* (Paris, 1961), pp. 99-110.
28. André, *L'alimentation*..., p. 98; Delamare, *Traité* ..., t. 3, p. 11.
29. Noel de La Morinière, *Histoire*..., p. 101.
30. Delamare, *Traité*..., t. 3, p. 3.
31. *Ibid.*, p. 10.
32. Noel de La Morinière, *Histoire*..., pp. 173-178; *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, sous poisson, pp. 1246-1249.

l'homme.[33] Le poisson est placé au centre de la Cène qui devient une image dominante dans l'iconographie de la religion chrétienne. A l'origine, il est le seul aliment que Jésus partage avec ses disciples. Le pain et le vin sont des accommodements qui, introduits plus tard, lui servent simplement de support.[34] Grâce à cette représentation sacrée, le poisson est toléré dans la pratique chrétienne de l'abstinence et devient l'aliment carné des jours maigres.[35]

L'homme moderne, n'est pas resté indifférent à la grande faveur dont jouissait le poisson dans les habitudes alimentaires anciennes. Epris de classicisme, Michel de Montaigne reconnaît son statut privilégié et son goût "beaucoup plus exquis que la chair", et il ajoute, "je ... fais mes jours gras des jours maigres et mes fêtes des jours de jeûne."[36] Delamare exalte aussi le noble passé du poisson et déclare, "quant à la délicatesse du goût, il a toujours tenu le premier rang".[37] Dans bien des villes du littoral, les magistrats municipaux reprennent l'ancienne pratique qui obligeait les marchands de poisson à sonner les cloches pour les avertir de l'arrivage de la marée.[38] Parfois, même le goût de la salaison s'affirme vivement chez les habitués. Tel est le cas du marchand luzien Dibarrots qui, privé de morue pendant la guerre de Sept ans, fait trotter sa servante jusqu'à Bayonne (14 km) pour lui chercher "au moins deux ou trois morues pour goûter".[39]

## III. De la morue pour qui?

Les consommateurs de morue représentent un large éventail de catégories socio-professionnelles. On la retrouve aussi bien sur la table des rois et des princes que sur celle des humbles. Dans tous les ports français, la morue est soigneusement triée pour satisfaire à la demande de toutes les couches sociales. Constitués en corporation, les trieurs distinguent généralement quatre qualités: la grande morue marchande, la marchande, la moyenne et celle de rebut. Mais les critères et la nature du classement diffèrent beaucoup d'un port à un autre. A Nantes, on ne compte pas moins de sept catégories: le poisson "pivé" qui est le plus recherché, le poisson gris, le grand marchand, le moyen marchand, le petit marchand, le grand rebuet le moyen rebut. Le tri se fait en fonction de la grandeur du poisson, de la qualité de sa chair et des défauts de la

33. J. Soler, "Sémiotique de la nourriture dans la Bible", *AESC*, XXVIII (juil.-août 1973), p. 951. Les textes anciens précisent que "tout ce qui a nageoire et écailles dans l'eau...vous en mangerez", ce qui explique que jusqu'à une époque récente les coquillages et les crustacés n'ont pas connu une grande faveur chez les Chrétiens.
34. O. Cullmann, "La signification de la Sainte Cène dans le christianisme primitif", *Revue d'Histoire et de philosophie religieuses*, (1936), p. 7.
35. *Dictionnaire du droit canonique*, voir "jeûne", pp. 139-140; *Dictionnaire de théologie catholique*, voir "carême", pp. 1724 (1750; E. Vacandard, "Les origines du carême", *Revue du clergé français*, XXXVIII (mars 1904), pp. 124-145.
36. Michel de Montaigne, *Essais*, I, I, ch. XLIX.
37. Delamare, *Traité*..., t. 3, p. 4.
38. AMB, HH. 190, ff. 214-225, Statuts des revendeuses de poisson (1694); ADG, 7B 1355, Mémoire d'Antoine Fontanilhe sur le commerce du poisson salé à Bordeaux (1757).
39. ADPA, B. Suppl, 532-533, Correspondance Sallenave (27 nov. 1761).

salaison. Les prix varient en conséquence dans une fourchette de 30 à 50 pour cent et parfois même davantage.[40]

La morue de première qualité accède aux meilleures tables. Elle est citée dans les grands livres de la cuisine française comme Le *Cuisinier Français* de Lavarenne.[41] On la retrouve sur la table de Louis XIV.[42] Les parlementaires de Toulouse et de Bordeaux en mangent régulièrement.[43] Elle apparaît sur les menus non moins somptueux des magistrats de la ville de Bayonne.[44] Le négoçiant bordelais Dubergier ne laisse aucun doute sur la discrimination sociale de la consommation: l'un de ses comptes précise bien que la grande morue marchande est pour sa "table" et que la moyenne est destinée aux domestiques.[45]

Une place importante lui est réservée dans le régime "privilégié" des institutions, bien ravitaillées et toujours à l'abri des crises frumentaires. Elle est évidemment très présente dans les réfectoires des institutions ecclésiastiques. Les religieuses du couvent Saint-Claire de Bayonne en achètent deux à trois fois par semaine et, à certaines périodes, presque tous les jours.[46] Le compte de juin 1782 établi à l'intention de l'évêque de Comminges contient quasiment autant de poisson que de viande, soit 145 kilogrammes de morue, truites, et poisson blanc contre 133.5 de lard et 78.5 de volaille.[47] L'armée et la marine en commandent aussi des quantités importantes.[48] Pas de livres de dépenses d'hôpital, ni de collège, sans quelques mentions de morue. Elle est répandue dans les hôtels et les auberges ainsi que sur la table des domestiques des grandes maisons.[49]

---

40. Ch. de la Morandière, *Histoire de la pêche à la morue en Amérique septentrionale des origines à 1789* (Paris, 1962), t. 1, pp. 185-201. A Bordeaux, en mars 1740, la morue sèche de première qualité vaut 30 livres tournois le quintal, la moyenne 20 livres et la petite morue de rebut 16 livres: ADG, 7B 2463, Livre journal de Pierre Detchegaray (1738-1757).
41. La Varenne, *Le cuisinier français* (Paris, 1651). Edition critique de J.-L. Flandrin et P. et M. Hyman Montalba, (Paris, 1983), pp. 247-249; Franklin, *La vie privée* ..., t. 3, pp. 83 et 154-161; A. Girard, "Le triomphe de la cuisinière bougeoise. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVIIe et XVIIIe siècles", *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, XXIV (1977), pp. 497-523.
42. P. Couperie, "Régimes alimentaires dans la France du XVIIe siècle", *AESC*, XVIII (1963), p. 1136; et "Les marchés de pourvoierie: viandes et poissons chez les Grands au XVIIe siècle", *CA 28* (1970), p. 246. Voir aussi R. Le Blant, "Marché de viandes et de poissons pour Catherine de Bourbon", *Bulletin Philologique et Historique*, (Paris, 1971), t. 7, pp. 129-142.
43. Vedel, "La consommation alimentaire...", pp. 483-485; et le livre de Pierre Detchegaray.
44. AMB, CC 330, f. 10, Comptes de mars 1753.
45. ADG, 7B 2463, Livre-journal de P. Detchegaray (1738-1750).
46. ADPA, H. 179, Livre de recettes et de dépenses des religieuses de Sainte-Claire de Bayonne (1764-1770).
47. Vedel, "La consommation alimentaire...", p. 484. Il apparaît aussi des achats, sans indications de quantités, de grenouilles (72 fois) et d'écrevisses (26 fois).
48. Savary, *Dictionnaire*..., t. 3, p. 1009; M. Morineau, "Marines du Nord"; *CA 28*, 1970, pp. 100-105; J.J. Hémardinquer, "Sur les galères de Toscane au XVIe siècle", *CA 28*, 1979, p. 86.
49. Les hôteliers, les aubergistes et les domestiques représentent une catégorie importante parmi les clients de Pierre Detchegaray.

Plus difficile à évaluer, sa consommation semble tout de même bien enracinée dans les milieux "populaires" des villes, c'est-à-dire chez ceux pouvant payer un aliment cher et enrichir leur régime des jours maigres. Parmi les clients de Pierre Detchegaray, apparaît un bon nombre d'artisans: des tailleurs d'habits, des tonneliers, des bateliers et des chirurgiens. On y voit aussi des marchands, des boutiquiers et tout le petit monde administratif tels que greffiers et clercs. Cette catégorie de gens est sans cesse sollicitée par les poissonnières qui installent leurs bancs sur tous les marchés et même aux carrefours des grandes voies de circulation. Souvent elles parcourent les rues des faubourgs les après-midi vendant à la criée aux personnes qui n'avaient pu se ravitailler le matin au marché.[50] Sont exclus de leurs étals les mendiants, les vagabonds, les "sans-aveu", bref, les pauvres qui accèdent rarement au plat de morue à l'extérieur du cadre de l'hôpital ou de l'hospice. La sardine semble plus répandue parmi eux. Les négociants de Saint-Jean-de-Luz disent bien, dans un mémoire de 1767, que la morue est habituellement destinée aux gens aisés "tandis que la sardine est la nourriture habituelle du reste des habitants de l'aveu".[51]

C'est chez les paysans que la morue semble pénétrer le plus difficilement. L'autoconsommation reste la règle pour la masse des petits paysans qui n'ont pas les moyens de se payer un produit aussi cher et superflu. Les journaliers agricoles en mangent parfois chez les grands propriétaires terriens lors des moissons ou des vendages.[52] Mais cette consommation est très irrégulière et les quantités réduites. Il s'agit souvent de poisson de mauvaise qualité. En 1777, le docteur Destrapières remarque "qu'on débite [aux paysans des alentours de la Rochelle] souvent sous les yeux de la police des morues avariées, des harengs échauffés, des sardines mal salées et en putréfaction...".[53] Les paysans ne mangent pas davantage de poisson d'eau douce d'origine locale, la pêche leur étant interdite. Généralement les pêcheries des rivières, des lacs voire des étangs tombent sous la juridiction et le contrôle des seigneurs et des communautés de pêcheurs qui détiennent les droits de pêche et guettent les braconniers.[54] La Révolution et la libération de la

50. AMB, FF. 525, f. 16, Ordonnances (11 sept. 1708, 13 juin 1710 et 15 juin 1711); ADPA, B. Suppl. 532-533, Dibarrots à Sallenave (27 nov. 1761); Archives de la Chambre de Commerce de Bayonne (ci-après ACCB), I245, Mémoire de la Chambre de Commerce à De Moras (1757).
51. AN, F12 1836, Magistrats de Saint-Jean-de-Luz aux députés (10 avril 1767). Voir aussi Huetz de Lemps, *Géographie...*, pp. 406-407.
52. Pierre Detchegaray vend parfois de la morue sèche aux vignerons pour nourrir les journaliers pendant les vendanges. P. Charbonnier, La consommation des seigneurs auvergnats", *AESC*, XXX (1975), p. 473.
53. Dr. Destrapières, "Mémoire sur la topographie du pays d'Aulnis..." (1777), cité dans J.-P. Desaive, "L'alimentation populaire d'après les archives de l'Académie de Médecine (1774-1794)" dans *Actes du quatre-vingt-treizième congrès national des sociétés savantes: Section d'histoire moderne et contemporaine* (1971), t. I, p. 43. Voir aussi E. Appolis, "Alimentation des classes pauvres dans un diocèse languedocien au XVIIIe siècle" dans *Actes du...*, pp. 55-56. Nombreuses sont les études sur l'alimentation paysanne qui ne font aucune mention de poisson: R.J. Bernard, "L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIIIe siècle", *AESC* (1969), pp. 1449-1467; et A. Poitrineau, *La vie rurale en basse Auvergne au* XVIIIe siècle, *1726-1789* (Paris, 1965).
54. Cocula-Vaillières, *Un fleuve...*, pp. 56-63 et 193-202.

pêche n'ont pas modifié le poids des habitudes alimentaires car la consommation du poisson reste faible en milieu rural encore de nos jours.[55]

La morue et le poisson en général représentent une part marginale du régime alimentaire: rarement plus de 5 pour cent de la ration moyenne annuelle et moins de 1 pour cent dans la plupart des cas. Ils occupent une place importante dans la ration des nantis où l'apport des chairs est toujours élevé. Pendant son emprisonnement, Louis XVI bénéficie d'un régime alimentaire noble qui se compose de 62 pour cent de viandes, 28 pour cent de volaille et 5 pour cent de poisson, le tout accompagné de 5 pour cent de pain et de légumes.[56] Plus modeste, la ration du parlementaire toulousain Simon d'Olive comporte néanmoins 4.2 pour cent de poisson — surtout de la morue.[57] L'alimentation carnée ainsi que le poisson cèdent la place aux céréales au fur et à mesure que l'on descend dans la hiérarchie sociale. Le poisson constitue 2 à 3 pour cent de la ration du soldat et du marin.[58] Il ne compte que pour environ 1 pour cent de la ration journalière moyenne des pensionnaires de collèges: 0,9 pour cent à Auch (1773-1779), 1 pour cent à Toulouse (1754-1755) et un peu plus de 1 pour cent à Molsheim (1767-1787).[59] La part de poisson tombe généralement en deçà de 1 pour cent dans les hôpitaux et dans les milieux populaires.[60]

## IV. La morue dans le temps

La consommation de morue diminue sensiblement dans bon nombre d'institutions françaises au XVIII[e] siècle. A l'hôpital Saint-Léon de Bayonne, la ration journalière moyenne de morue — pratiquement le seul poisson consommé — passe de 25,3 grammes en 1726 à 5 et 6 grammes dans la deuxième moitié du siècle (tableau 1).[61] Ce déclin important du poisson est compensé, au moins partiellement, par une forte

55. J.J. Hemardinquer, "Quelques chiffres de consommation récents", *CA 28* (1970), pp. 32-34; J. Claudian et Y. Serville, "Aspects de l'évolution récente du comportement alimentaire en France: composition des repas et urbanisation, *CA 28* (1970), pp. 178-187. Sur l'alimentation paysanne au XIX[e] siècle: H. Dussourd, "L'alimentation dans les communautés familiales agricoles du centre de la France au XIX[e] siècle", dans *Actes du*..., pp. 206-208; C. Mesliand, "Contribution à l'étude de l'alimentation paysanne en Provence au XIXe et XXe siècles". sans *Actes du*..., pp. 227-228; G. Désert, "Viande et poisson...", pp. 519-533.
56. Franklin, *La vie privée*..., t. 3, p. 213.
57. Vedel, "La consommation...", pp. 483-487.
58. *Supra*,note 48.
59. W. Frijhoff et D. Julia, "L'alimentation des pensionnaires...", p. 500.
60. Par exemple, en 1725 il représente 0,2 pour cent de la ration moyenne annuelle à l'hôpital de Caen: M.-J. Villemon, "L'alimentation du pauvre de l'hôpital général de Caen au début du XVIIIe siècle", *Annales de Normandie* (1971), p. 251.
61. ADPA, H. Suppl. Hôpital Saint-Léon de Bayonne, E. 45-71, Livres de recettes et de dépenses de l'hôpital (1710-1791) ont fourni les quantités consommées chaque année. Le nombre de journées de consommation a été calculé d'après les registres d'entrée et de sortie des malades qui fournissent les dates d'entrée et de sortie de chaque malade: F. 121, Registres d'entrée et de sortie des malades (1724-1780). Ces registres ont permis de faire le décompte du nombre de journées par année que chaque malade a passé à l'hôpital.

croissance de la consommation des oeufs: d'une moyenne de 3,3 grammes par personne et par jour en 1734, elle monte à 12,2 en 1775. La viande (boeuf, veau et mouton) connaît aussi une progression importante jusqu'au milieu du siècle. La dégradation des conditions économiques dans la région et l'épizootie qui ravage les troupeaux du Sud-Ouest de la France à partir des années 1760 ont certainement contribué à réduire la ration de viande dans la deuxième moitié du siècle.[62]

**Tableau 1**
**Rations moyennes journalières de viande, morue et oeufs à l'hôpital Saint-Léon de Bayonne (1726-1775) (en grammes par personne)**

| Nature de l'aliment | 1726 | 1734 | 1742 | 1752 | 1765 | 1775 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Viandes (boeuf, veau, mouton) | 138,3 | 121,4 | 179,4 | 215,2 | 136,2 | 152,9 |
| Morue sèche | 25,3 | 16,1 | 11,2 | 7,6 | 4,9 | 6,1 |
| Oeufs (75gr/oeuf) | — | 3,3 | 5,3 | 7,1 | 6,5 | 12,2 |

Bien que moins complets, d'autres indices de la consommation institutionnelle viennent confirmer ceux de l'hôpital Saint-Léon de Bayonne. Très fréquents au XVIII[e] siècle, les achats de morue disparaissent entièrement des comptes de l'hôpital Saint-André de Bordeaux au XVIII[e] siècle.[63] Après avoir atteint et même dépassé les cent quintaux au milieu du siècle, les achats annuels de morue à l'hôpital de la Charité de Marseille tombent à une vingtaine de quintaux dans les années 1780.[64] Au collège de Molsheim, le poisson qui constitue 1,5 pour cent des calories provenant de rations journalières moyennes de 1767 à 1777, n'en compte plus que pour 1,1 pour cent pendant la décennie 1777-1787.[65] Comme à l'hôpital de Bayonne, le repli du poisson au collège de Molsheim est équilibré par un apport plus important d'oeufs, d'huile et de fruits et légumes. Le poisson diminue également dans le budget des Soeurs de la Visitation de Bordeaux. Il représente près de 55 pour cent des dépenses alimentaires du Carême au milieu du siècle et à peine 43 pour cent pendant la décennie 1780 (tableau 2).[66] En dépit des règles de l'abstinence, les soeurs font une place de plus en plus grande aux aliments gras, notamment les oeufs et les viandes qui se substituent au poisson.

62. Sur le déclin du commerce et les difficultés économiques de Bayonne dans la deuxième moitié du siècle: F. Jaupart, "L'activité commerciale et maritime de Bayonne au XVIIIe siècle", *Bulletin de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne* (1966), pp. 661-768. Sur l'épizootie, voir ADG, C. 281 (1768-1769); C. 285 (1772); C. 62-63 (1774); C. 68 (1775).

63. ADG, H. Suppl., Hôpital Saint-André de Bordeaux, VII. E.9-123, Comptabilité (1602-1791).

64. Ajoutons que le nombre de malades semble augmenter dans la deuxième moitié du siècle: ADBR, H. Suppl., Hôpital de la Charité de Marseille, VII. E. 323-250, Registres des mandats (1715-1793). A cause d'une erreur d'édition malheureuse, ce graphique n'est pas paru dans mon dernier article: L. Turgeon, "Pour une histoire de la pêche: le marché de la morue à Marseille au XVIIIe siècle, *Histoire sociale/Social History*, XIV (nov. 1981). p. 305, note 41.

65. Frijhoff et Julia, "L'alimentation des pensionnaires...", pp. 497-503.

66. ADG, H. Suppl., 1008-1010, Comptes du Couvent des Soeurs de la Visitation (1755-1791).

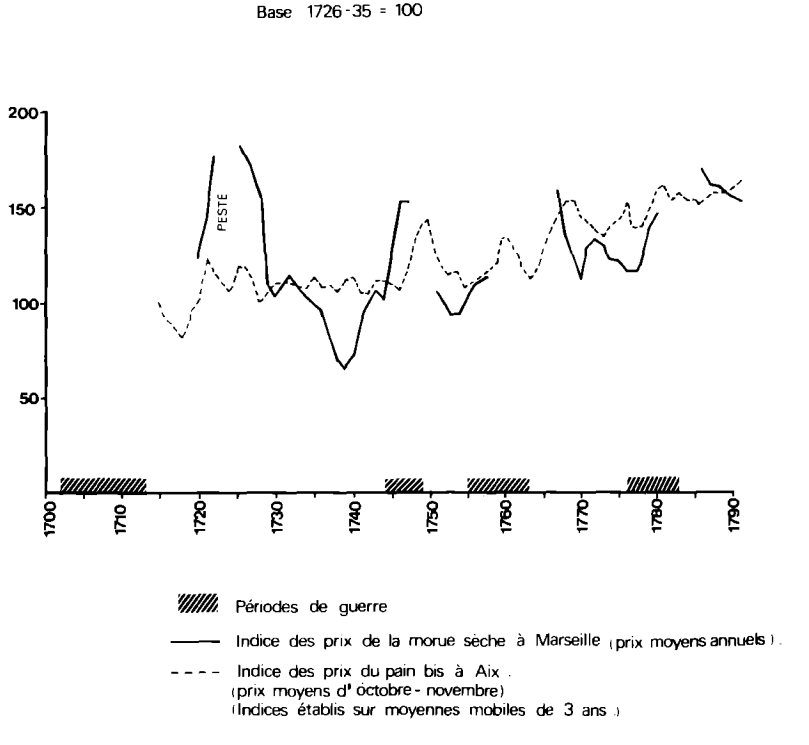
**Tableau 2**
**Evolution des dépenses alimentaires du mois de mars au Couvent des Soeurs de la Visitation de Bordeaux (1760-1789). (Pourcentage des moyennes décennales des dépenses en livres tournois).**

| Période | Poisson | Viandes* | Oeufs | Fruits et légumes | Laitages |
|---|---|---|---|---|---|
| 1760-1769 | 54,7% | 25,2% | 7,5% | 7,4% | 5,2% |
| 1770-1779 | 53,5% | 23,6% | 10,9% | 7,5% | 4,5% |
| 1780-1789 | 43,3% | 32,8% | 10,1% | 8,9% | 4,9% |

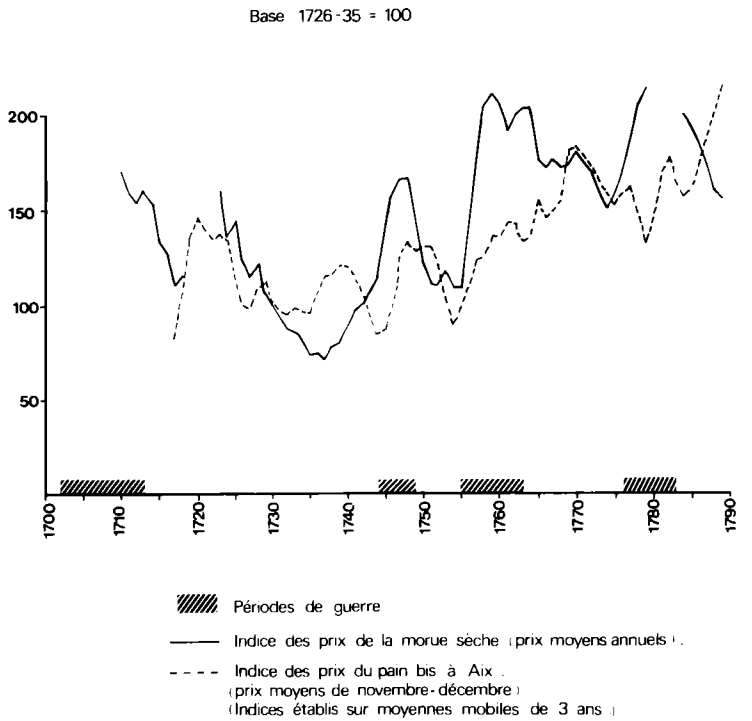
*Boeuf, veau, mouton, saucisses et volaille.

On ne peut expliquer ce recul important de la consommation par des facteurs strictement matériels car, ni les prix, ni la production ne semblent être en cause. Les prix du poisson suivent d'assez près le mouvement général des prix alimentaires. Une comparaison de l'évolution du prix de la morue et de celui du pain (commun) est très révélatrice à cet égard. Partant de la base 100 en 1726-1735, l'indice du prix du pain à

**Graphique 2**
**Indice des prix de la morue sèche et du pain bis (commun) à Aix-Marseille (1713-1789)**



**Graphique 3**
**Indice des prix de la morue sèche et du pain bis (commun) à Bayonne (1710-1789)**




Aix-Marseille se situe à environ 150 en 1784-1789 et celui du prix de la morue également autour de 150 (graphique 2).[67] Une étude des fluctuations à court terme montre que le prix de la morue s'envole pendant les guerres. Mais, dès le retour de la paix, il recule beaucoup plus vite et tombe en-dessous de celui du pain comme si la reprise de la production après les conflits se heurtait à la consommation entraînant les cours dans une chute vertigineuse. A Bayonne, on remarque la même évolution et, bien que moins prononcés, les mêmes décalages qui confirment les indices établis pour Aix-Marseille (graphique 3).[68] Les effondrements répétés du prix de la morue ne reflètent-ils pas les

67. Les prix de la morue proviennent de: ADBR, H. Suppl., Hôpital de la Charité de Marseille, VII. E. 232-250, Registres des mandats (1715-93). Les prix du pain sont les prix "réels" du pain bis à Aix tirés de: René Baehrel, *Une croissance: La Basse-Provence rurale (fin XVIe siècle-1789)* (Paris, 1961), pp. 547-53.

68. Les prix de la morue sont tirés de: ADPA, H. Suppl., Hôpital Saint-Léon de Bayonne, E. 45-71, Livres des recettes et de dépenses (1710-91). Les prix du pain bis sont de: AMB, HH. 4-15, Mercuriale (1716-1786).

hésitations de la demande? Bien qu'il soit difficile de faire ressortir les rapports de cause à effet d'après le prix, il est certain que la morue n'est pas plus chère (en prix réels) à la veille de la Révolution que pendant les décennies 1720 et 1730.

Les indices de la production complètent ceux des prix. Les pêcheries françaises de Terre-Neuve stagnent au XVIII[e] siècle. Evaluée entre 350.000 et 500.000 quintaux dans les années 1720-1740, la production française subit de fortes fluctuations qui se situent dans une fourchette de 200.000 à 550.000 quintaux pendant les années de paix de la deuxième moitié du siècle.[69] Très irrégulier, le mouvement de la production progresse à peine et ne suit pas l'importante augmentation de la population urbaine qui aurait dû accroître la demande. C'est bien le contraire qui se produit. La demande se rétrécit aux dépens de l'offre. D'ailleurs, le problème du débouché est maintes fois soulevé par les amateurs de la pêche qui n'ont pas cessé de le dénoncer. Déjà en 1732 l'amateur malouin Beauvais-Lefer écrivait au ministre de la Marine: "Depuis quelques années la Vente des poissons [morues] est des plus mauvaises...".[70] On retrouve la même plainte dans la correspondance des frères Roux de Marseille qui éprouvent de plus en plus de difficultés à vendre leur morue à l'armée parce que "les troupes françaises préfèrent la poule".[71] Les armateurs basques évoquent, eux aussi, les "vils prix...et le défaut de consommation".[72] L'engorgement du marché est un problème qui réapparaît à la suite de chacun des conflits. Il est particulièrement aigu après la guerre de Sept ans comme l'indique la chute des prix.

La baisse de la consommation du poisson qui est en rapport étroit avec la progression des aliments gras, semble plus intimement liée au relâchement de la pratique de l'abstinence et à une mutation de la sensibilité alimentaire française.

Afin de situer ce mouvement dans un contexte plus large, il faut rappeler que la règlementation du maigre a été d'une extrême rigueur au XVII[e] siècle. Pour contrecarrer les religions réformées qui remettent en cause les contraintes de l'abstinence, l'Etat a pris des mesures draconniennes contre le délit du maigre, assimilé à un acte d'hérésie, voire de lèse-majesté. Le roi ordonne la fermeture des boucheries pendant le Carême et

69. Il s'agit de niveaux de production des années de paix (1764-75 et 1784-89) évalués d'après l'indice de productivité de la pêche basque (en quintaux par homme) multiplié par le nombre total de pêcheurs français à Terre-Neuve: L. Turgeon, "Pêches basques en Atlantique nord (XVIIe-XVIIIe siècle): étude d'économie maritime", (Doctorat de 3e cycle, Université de Bordeaux III, 1982), pp. 74-75. Ces données ne prétendent pas être autre que des ordres de grandeur. Beaucoup plus précis, les chiffres sur l'évolution du tonnage de la flotte morutière française confirment cette idée d'une stagnation de l'activité. Oscillant entre 30.000 et 40.000 tonneaux dans les années 1720-1730, le tonnage de la flotte française se retrouve à ce niveau à la veille de la Révolution: Turgeon, "Pêches basques"..., p. 31; et Turgeon, "Pour une histoire"... p. 296.

70. AN, Marine B[3] 355, f[os] 479-80, Beauvais-Lefer au ministre (22 octobre 1732).

71. Archives de la Chambre de Commerce de Marseille (ci-après ACCM), Fonds Roux, L. IX 579, Baillon à Roux, (18 février 1734).

72. AN, Marine B[3] 379, f[os] 450-52, Mémoire des armateurs au ministre, (25 septembre 1736).

la consommation de viande est interdite sous peine de 300 livres d'amende contre "toutes personnes de quelque qualité qu'elles soient ... sans que les officiers et les magistrats puissent en diminuer la peine".[73] La police a le droit d'inspecter sans préavis les hôtels, les cabarets, même les maisons particulières et d'arrêter tout contrevenant pris en flagrant délit. Seuls les malades et les infirmes munis d'un certificat du médecin ou du prêtre en sont dispensés et on ouvre, dans chaque municipalité, une boucherie dite "de caresme" à leur intention. L'observance du maigre est étendue aux laitages et aux oeufs assimilés aux aliments gras, ainsi qu'aux mercredis de chaque semaine (ajoutés aux vendredis et samedis) et aux Vigiles (en plus des Quatre-Temps et du Carême).[74] Au début du XVIII[e] siècle, Delamare ne compte pas moins de 166 jours de maigre dans le calendrier chrétien, soit presque la moitié de l'année!

Bien que l'Eglise ait institué l'abstinence, c'est le clergé qui réclame en premier un assouplissement de cette pratique. Dès la fin du XVII[e] siècle, le père Louis Thomassin dans le *Traité des jeunes de l'Eglise* fait appel à une plus grande indulgence, notamment envers la consommation des légumes, des oeufs et des laitages.[75] Les dispenses ne cessent de s'accroître même en dehors des années de guerre et de disette. De 1670 à 1754, le Parlement de Paris, sur la demande de l'archevêque, accorde 18 fois le droit de consommer oeufs et légumes pendant le Carême.[76] Les dispenses données aux malades se multiplient au point que les autorités civiles s'élèvent contre le laxisme du clergé et exigent l'intervention des médecins pour "couper court à ces abus".[77]

Les médecins aussi remettent en question les bienfaits de l'abstinence, ce qui ne manque pas de susciter une vive polémique entre eux au début du XVIII[e] siècle. Elle oppose Hecquet, favorable à la consommation du poisson et à la pratique du maigre, à Andry qui juge l'abstinence inutile et les aliments maigres moins nourissants et moins sains que les viandes.[78] Ce dernier, auteur du *Traité des aliments du caresme* ouvrage plusieurs fois réédité, fait vite figure d'autorité sur le problème. Devenu le doyen de la Faculté de Médecine de Paris, il préconise une atténuation des règles de l'abstinence et l'usage plus fréquent des oeufs et des viandes pour les malades et les "personnes délicates".[79] Nourris par l'esprit des "Lumières", les savants introduisent la notion d'une abstinence modérée et saine qui se substitue à l'ascétisme du siècle précédent.[80]

---

73. Delamare, *Traité* ..., t. 1, pp., 388-389, Ordonnances de 1565 et 1575; et *Registres de la Jurade de Bordeaux* (Bordeaux, 1947), t. 7, vol. 2, pp. 227-281.
74. Delamare, *Traité* ..., t. 1, pp. 389-390, *Registres de la Jurade* (Bordeaux, 1947) t. 7, vol. 2, pp. 234-236; P. Souty, "Le Carême dans les établissements religieux tourangeaux et blésois au XVIIIe siècle", dans *Actes du quatre-vingt-treizième* ..., t. 1, pp. 115-123.
75. L. Thomassin, *Traité des jeunes de l'Eglise* (Paris, 1680), pp. 264 sq.
76. Duc de Luynes, Mémoires, cité dans Franklin, *La vie privée d'autrefois — variétés gastronomiques*, (Paris 1891), t. 8, p. 159.
77. Bibliothèque Nationale, T[18] 121 (pièce 49), Lettre des docteurs de la Faculté de Médecine à messieurs les curés de Paris (5 mars 1726).
78. Andry, *Traité des alimens* ..., t. 1, pp. 259-295. Voir aussi Ph. Hecquet, *Traité des despenses du caresme* (Paris, 1709).
79. *Ibid.*, t. 2, p. 80.
80. J.-P. Aron, "Biologie et alimentation à l'aube du XIXe siècle", *CA 28* (1970), p. 25.

L'Etat, enfin, atténue la réglementation de l'abstinence de moins en moins respectée même à la Cour. Déjà à la fin du règne de Louis XIV, la noblesse et le roi lui-même n'observent plus que très partiellement le maigre.[81] L'application des ordonnances se fait avec de plus en plus de modération. A Bordeaux, par exemple, les arrestations se font rarissimes et les peines diminuent au point de disparaître.[82] Les fraudes se généralisent et deviennent si communes qu'en 1774 Louis XVI autorise l'ouverture des boucheries pendant le Carême et la vente d'aliments gras à toutes personnes munies de dispenses. Dans son *Tableau de Paris* de 1782, Mercier écrit: "On tolère les oeufs et le beurre, les boucheries sont ouvertes, et chacun fait ce qu'il veut".[83] A la veille de la Révolution, le mouvement semble bel et bien répandu à de larges secteurs de la population. Les nantis, qui ont pourtant accès à une large variété de poissons frais, s'en lassent. Même parmi les ordres religieux les plus rigoureux, comme les Visitandines de Bordeaux ou les Carmélites de Bayonne, la consommation d'aliments gras durant le Carême devient fréquente. De plus, le poisson tend à disparaître complètement de la Cène où ne figure plus que le pain et le vin.[84] Nul doute que le refus du maigre s'insère dans un courant plus large de relâchement des moeurs religieuses et civiles que Michel Vovelle a appelé la déchristianisation.[85]

Ce bouleversement a suscité un changement profond dans les attitudes envers le poisson. Ni l'Eglise, ni l'Etat ne l'ont imposé aux fidèles. Cependant, en raison de l'interdiction des autres chairs, il est devenu l'aliment maigre par excellence et sa consommation a été rapidement ressentie comme une servitude. Ainsi le rejet du maigre a entraîné un refus du poisson. Son image symbolique voire sacrée s'est ternie, le bon goût a cédé la place au dégoût. Récemment étudié par Jean-Louis Flandrin, le goût pour le beurre et les sauces grasses qui se développe et la cuisine grasse qui devient synonyme de liberté, d'abondance et de fête, n'est-il pas une autre manifestation du même mouvement?[86]

* * *

En dépit de ses bases encore étroites, cette enquête a éclairé la nature et les rouages du marché de la morue autant que les transformations de la sensibilité alimentaire. Le marché du poisson semble beaucoup plus capricieux et complexe que ne le laisse entendre bon nombre de contemporains. Si la consommation de morue touche une

81. Franklin, *La vie privée*..., t. 8, pp. 145 et 161.

82. *Registres de la Jurade*..., t. 8, vol. 3, pp. 44-45.

83. Mercier, *Tableau de Paris* (Paris, 1782), t. 5, pp. 95 et 243.

84. Cullmann, "La signification...", pp. 7-8. Il est difficile de dater avec précision cette disparition du poisson des représentations iconographiques de la Cène. Il est très présent dans celles des mosaiques byzantines des églises du nord de l'Italie, notamment à Ravenne. Cependant, on remarque qu'il est déjà absent de la Cène de Giotto et de celle de Léonard de Vinci. Seule une étude exhaustive de l'iconographie de la Sainte Cène pourrait fournir une réponse à cette question importante.

85. M. Vovelle, *Piété baroque et déchristianisation en Provence au XVIIIe siècle: attitudes devant la mort d'après les clauses des testaments* (Paris, 1973).

86. J.-L. Flandrin, "Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIe siècles)", *AESC* (1983), pp. 370-372.

gamme très large de catégories socio-professionnelles dans toutes les régions françaises, elle apparaît particulièrement forte dans les villes, surtout celles du littoral, et dans les institutions et les maisons suffisamment nanties pour acheter un aliment cher. Cependant, même chez les plus riches et les plus ichtyophages, la morue et le poisson en général représentent une part marginale du régime alimentaire; elle dépasse rarement 5 pour cent de la ration moyenne annuelle. La morue est surtout un aliment réservé au Carême mais cela ne l'empêche pas d'occuper un rang honorable dans la hiérarchie des goûts modernes fortement inspirés des modèles alimentaires gréco-romains et chrétiens. Loin d'assurer un débouché stable, la pratique de l'abstinence a eu un effet plutôt négatif sur la consommation de la morue qui diminue dans bon nombre d'institutions françaises au XVIIIe siècle. Associée aux contraintes du maigre, n'a-t-elle pas été rejetée au même titre que les autres poissons par d'importants secteurs de la population pour faire place aux aliments gras, souvent moins onéreux et bientôt jugés plus savoureux?

Nul doute que notre modèle explicatif nécessitera bien des aménagements et des mises au point. Le modèle proposé est davantage une hypothèse qu'une thèse; il représente l'embryon d'une recherche qui se veut plus exhaustive et complète. Il nous reste à mieux apprécier l'ampleur du recul de la consommation ainsi que les contraintes matérielles et socio-culturelles qui interviennent dans ce mouvement. La diminution de la consommation n'est-elle pas plus prononcée dans les institutions hospitalières et religieuses que chez les particuliers? Le déclin de la consommation institutionnelle et urbaine n'a-t-il pas entraîné une meilleure distribution dans les petites villes et les villages à l'intérieur des terres? Il faudrait aussi mieux connaître le rôle des autres poissons dans la consommation, notamment celui du hareng et de la sardine dans les provinces du nord de la France. Quoi qu'il en soit de ces nombreuses questions encore sans réponses, l'objectif de ce premier travail serait atteint si nous réussissions à convaincre qu'un rapprochement entre l'ethnologie et l'économie réserve pour notre discipline un riche champ d'observation et un avenir prometteur.