

« *Saint Hareng, glorieux martyr* ». *Le poisson de mer de l'Antiquité à nos jours*, Isabelle Clauzel éd., s.l.s.d. [2006], Cercle d'Études en Pays Boulonnais (Cycle d'Études en Pays Boulonnais, 1). 234 pages, 90 ill.

Sous le patronage du poisson-roi du Moyen Âge, cet agréable petit volume rassemble les contributions d'une douzaine d'auteurs, allant du médecin au consultant en « valorisation sensitive et culinaire » ! Historiens et archéologues forment les gros bataillons et l'on notera par exemple le plaisant panorama commercial, médical et même philosophique sur le choix et la consommation du poisson gras que propose John Wilkins, éminent spécialiste de l'alimentation antique. Mais l'essentiel du volume est consacré aux siècles médiévaux. En-dehors du rapide aperçu général de Jean Heuclin sur le Carême, la part belle est faite à la pêche et au commerce du poisson dans la France du Nord. Isabelle Clauzel-Delannoy, qui a coordonné ce livre, rappelle, chiffres à l'appui, l'importance du Boulonnais dans l'approvisionnement en harengs de vastes régions : au début du XIV^e siècle, le seul port d'Étaples compte près de 230 personnes qui vivent de cette activité, marins, capitaines et autres vendeurs ou acheteurs de « soretts », c'est-à-dire de harengs saurs ; une soixantaine de navires procurent plus de 10 millions de harengs blancs, c'est-à-dire frais – plus de 500 000 pour un seul navire, qui compte il est vrai 18 hommes d'équipage. Avec l'incendie d'Étaples, l'activité se transporte à Boulogne-sur-mer sans pour autant faiblir : au XV^e siècle, on a la trace d'une trentaine de capitaines, d'une quarantaine de chasse-marées, sans compter les porteurs de poissons au sac et les divers pêcheurs à pied (trémailleurs, cordiers et dragueurs) : il aurait peut-être été utile de comparer ces précises et précieuses données chiffrées avec celles que Michel Mollat collecta en son temps sur Dieppe et qui ont été récemment revisitées par Philippe Lardin. Une fois pris en charge par les transporteurs, les millions de harengs frais, saurs ou « caqués » (salés) qui avaient été débarqués à Boulogne, étaient acheminés vers les zones de consommation : on peut estimer qu'une ville comme Arras, étudiée par Laurent Coulon, absorbait déjà 2 à 3 millions de harengs par an ; les habitants les plus pauvres s'y ravitaillaient auprès des vendeurs au détail qui parvinrent à évincer les poissonniers de ce commerce de masse. Denis Clauzel observe le même phénomène à l'échelle des « bonnes villes » des États bourguignons : à Lille, un hareng ne coûte pas plus qu'un pain et les augmentations excessives que connaît son prix certaines années inquiètent au plus haut point les chroniqueurs. Bien qu'il contribue pour beaucoup à la géographie économique des pays du Nord à la fin du Moyen Âge, le commerce du hareng ne semble pas avoir bénéficié d'un effort bien soutenu d'organisation, constate encore D. Clauzel – mais les travaux de Caroline Bourlet sur l'acheminement de la marée à Paris ne sont pas cités. Au-delà des réglementations municipales et de la documentation commerciale, Benoît Clavel est le seul contributeur à utiliser les données de l'archéozoologie. Les techniques d'analyse des restes de poissons ont fait des progrès décisifs dans les dernières années et B. Clavel en a déjà montré l'intérêt considérable pour l'histoire de l'alimentation dans la synthèse régionale qu'il a publiée en 2001. Il reprend ici ces conclusions, en montrant avec brio comment l'on peut repérer les micro-traces de préparations infligées aux poissons de conserve et jusqu'à un panier de harengs probablement jetés parce qu'ils avaient dépassé la date de péremption. Il y a là une voie d'avenir qui, par le cumul et la comparaison des observations, permettra sans nul doute de donner plus de consistance aux hypothèses des historiens – par exemple sur l'évolution (technique ou gastronomique ?) qui fit détrôner le hareng par la morue.

Bruno Lauriou, Université de Versailles – Saint-Quentin-en-Yvelines
(CR à paraître dans *Anthropozoologica*)