REVUE ARCHÉOLOGIQUE DE PICARDIE

Hommages à Marc DURAND



DES PANIERS DE HARENGS DU XIII° SIÈCLE À CHÂTEAU-THIERRY

François BLARY* & Benoît CLAVEL**

La découverte exceptionnelle faite sur le site archéologique du château de Château-Thierry (fig. 1) d'éléments d'osier contenant de très nombreux squelettes de poissons dans une fosse datant du milieu XIII^e siècle, offre un très rare exemple de sacs d'osier (1). Le thème de l'alimentation et de son mode de préparation a toujours retenu l'attention de notre ami Marc - qui représente pour nous l'archétype même de l'épicurien. Il nous plait de lui offrir ici ces quelques lignes en guise d'hommage.

Le contexte archéologique de la fosse dépotoir, dans laquelle furent retrouvés ces éléments, correspond à la phase d'agencement du château après la construction d'une nouvelle enceinte sous l'égide du comte de Champagne, Thibaud IV, soit entre 1220 et 1236. La fosse se situe à proximité d'un petit atelier de maçonnerie temporaire. La nature du comblement de cette excavation témoigne d'un laps de temps très court entre le creusement et le remblaiement. Trois ensembles furent déposés « rapidement » (fig. 2). Il s'agit de deux rectangles concaves accolés de 0,80 m x 0,40 m chacun et d'un cercle de 0,40 m de diamètre surmontant l'un d'eux. Seuls les deux premiers contenaient en lot compact des squelettes de poissons. Le contenu extrêmement fragile et rare au regard des propriétés de conservation en milieu sec des matériaux végétaux, nous incita à redoubler de prudence. La première étape, délicate, fut la dépose et la fouille en laboratoire de ces trois éléments fragiles. De cette manière, une observation archéologique rigoureuse et méthodique a été réalisée, permettant d'extraire et de dissocier un à un les os de chacun des poissons des contenants constitués de montants et de fines éclisses d'osier, tout en réalisant des relevés graphiques et photographiques précis de ces étapes essentielles.



Fig. 1 - Vue aérienne du secteur C1 de la haute cour du château de Château-Thierry en cours de fouille : au premier plan, la fosse où se trouvent les paniers enfouis au XIIIe siècle (*cliché* : *FB/UACT*).

^{*} Maître de Conférences en Histoire et Archéologie médiévales - Université de Picardie - Jules Verne, EA TRAME n° 4284, LAMOP UMR 8589 Paris I et Laboratoire d'archéologie de la Ville de Château-Thierry.

^{**} INRAP, CRAVO, UMR 7209, Archéozoologie, Archéobotanique.

^{1 -} Une notice a déjà été publiée sur cet ensemble dans le cadre d'une exposition tenue du 7 octobre 2004 au 20 février 2005 au Musée de la Mode à Paris : catalogue d'exposition réalisée sous la direction de Farid Chenoune, Le cas du sac. Histoires d'une utopie portative Hermès, Union centrale des arts décoratifs, Le Passage, Paris-New York éditions, 2004, p. 182-183.

RAP - 2009 - Mélanges Marc Durand — RAP - 2009 - Mélanges Marc Durand — RAP - 2009 - Mélanges Marc Durand



Fig. 2 - La fosse contenant les paniers et les restes de plusieurs centaines de poissons (*cliché* : *FB/UACT*).



Fig. 3 - Détail des restes ichtyologiques. Les individus découverts sont tous en parfaite connexion anatomique montrant ainsi que l'enfouissement de ce lot – très probablement avarié - a été effectué rapidement sans aucune trace de consommation (cliché: Nick HOLDER/UACT).

DU CONTENU...

L'analyse ichtyologique a porté sur près de 5 000 restes de poissons appartenant à une seule espèce : le hareng (Clupea harengus, fig. 3). Une sélection a, en réalité, été opérée parmi les ensembles des deux paniers, réduisant le nombre étudiés à 925 restes pour le premier lot (U.S. 1280) et 4063 (U.S. 1264) pour le second, ceci dans le but de réaliser un décompte des pièces osseuses en présence (fig. 4). Une estimation globale du nombre minimum d'individus a, en revanche, été réalisé sur l'ensemble du corpus mais sur certains os seulement. Des os du crâne (dentaire, hyomandibulaire et cératohyale) et du rachis (première et deuxième précaudale) ont ainsi été concernés portant le nombre de poissons découverts à environ 200.

L'examendes ossements indique que l'ensemble des composantes du squelette est représenté mais dans des proportions variables dues en partie à la conservation différentielle. Pour exemple, le parasphénoïde (2), os impair, issu du premier

échantillon de 0.4 litres de prélèvement opéré sur l'emplacement d'un des deux paniers, n'est représenté que par deux pièces osseuses alors que le nombre des basioccipitaux, autre pièce impaire dans le prolongement du précédent, est quatre fois plus élevé. Dans le second prélèvement de 2 litres issu de l'autre panier, un écart apparaît mais moins important. Les parasphénoides (19) sont toutefois deux fois moins nombreux que les basioccipitaux (38).

L'étude des répartitions anatomiques indique en fait la présence d'une grande partie du squelette de l'animal. Cela est important, car sur la base de la fréquences de certains éléments squelettique il est parfois possible de démontrer la présence de tel ou tel type de harengs apprêté ou non pour la conserve.

	1264 (2 1)	1280 (0,41)
neurocrâne	36	40
ethmoïde	5	6
prootique	138	38
frontal	64	9
parasphénoïde	19	2
basioccipital	38	8
supraoccipital	32	17
prémaxillaire	1	1
palatin	6	2
maxillaire	71	16
hyomandibulaire	54	9
symplectique	41	2 4
métapterygoôde	23	
ectopterygoideum	7	5
carré	70	11
articulaire	67	14
dentaire	175	13
urohyale	9	0
épihyale	43	5
cératohyale	104	12
préoperculaire	12	8
suboperculaire	37	9
operculaire	63	15
interoperculaire	50	22
cléithrum	22	2
supracléithrum	10	0
postemporal	44	11
vertèbre	2673	582
urophore	23	6
prémière précaudale	57	15
second précaudale	54	11
autre	10	30
Total	4063	925

Tab. I - Origine anatomique des os de harengs des U.S. 1280 et 1264.

Le hareng de pêche côtière pris dans la nuit, débarqué le matin pouvait être consommé frais, le surplus de la pêche passait ensuite entre les mains des saleurs.

Avec les grandes quantités de poissons pêchés (3), il était évidemment impossible de tout consommer immédiatement. il était donc indispensable de conserver les poissons pour en différer leur consommation, surtout s'ils étaient destinés à de lointaines contrées. La solution la plus favorable pour affronter aussi la lenteur des transports consista alors à acheminer un hareng stabilisé qui ne se gâterait pas. Il fallait donc un hareng de conserve, salé ou fumé.

Le hareng de pêche hauturière, en revanche, était salé en mer afin de se conserver pour éviter son pourrissement. C'est donc l'allongement de la durée de navigation qui engendra cette pratique. À l'origine simplement poudré, salé à bord, il sera ensuite caqué à bord. La caque désigna d'abord un baril, un tonneau destiné à de multiples usages et notamment a y empiler des harengs salés comme l'atteste le cartulaire de Saint-Cormeille de Compiègne vers 1264. Caquer le hareng consistait à l'apprêter pour le disposer dans une caque en incisant l'animal derrière les ouïs avec une lame et avec adresse lui retirer les branchies et l'estomac. Selon les auteurs cette pratique a été appliquée pour la première fois par la Ligue hanséatique à Schonen (Suède méridionale) au début du XIVe siècle, elle a ensuite été adoptée par les pêcheurs flamands et d'autres contrés (4). En général une telle opération d'ablation des organes respiratoires a pour conséquence la suppression des arcs branchiaux. L'absence dans les lots d'ossements de pièces osseuses appartenant à ces arcs (comme l'hypohyoïde, le cératohyoïde, l'épihyoïde, le basihyoïde) peut refléter une telle préparation. De même l'incision derrière les ouïs peut être à l'origine de la suppression de certains os de la ceinture scapulaire (postemporal, supracleithrum, cléithrum, Van Neer & Ervynck 1994). Les éléments de l'arc hyoïde très bien représentés dans le dépôt semblent indiquer la présence d'animaux avec leurs branchies. Seules les pièces de la ceinture scapulaire sont déficitaires. Mais il est difficile d'imaginer une incision des ouïs sans ablations ensuite des branchies. Généralement l'ensemble se retire aisément en un tour de main. Les problèmes de conservation différentielle peuvent être à l'origine de ces aléas dans la distribution anatomique concernant les éléments de ceintures. Des distorsions que l'on peut observer aussi bien sur les éléments pairs que sur des os impairs. Nous venons donc d'écarter l'hypothèse d'une présence de hareng caqué. La présence de toutes les parties squelettiques de l'animal, rend difficile l'interprétation et ne permets pas vraiment de préciser l'état exact du poisson (frais, salé ou fumé entier).

Probablement impropre à la consommation, ces harengs ont été évacués et jetés au fond d'une fosse, dans leurs paniers d'osier. Même un poisson légèrement fumé ne se garde pas plus de quinze jours. L'hypothèse du hareng caqué exclu, il reste à savoir de quoi il s'agit. Peut-on écarter le « soret » qui,

^{2 -} Le parasphénoïde correspond au plancher du neurocrâne (ensemble anatomique qui enveloppe l'encéphale). Sa portion principale est une tige osseuse située sous la région orbitaire, s'élargissant caudalement en un processus ascendant qui constitue la portion antérieure et ventrale de la boîte crânienne du poisson.

^{3 -} La pêche du hareng était importante dans les eaux froides de la Manche et de la mer du Nord. Ce hareng abondant venait frayer, pour un partie d'entre eux, au long du littoral français de Dunkerque à Fécamp. Ils s'agissait des harengs de Downs qui après avoir frayés quittaient les côtes pour partir l'été vers la mer du Nord. La saison était courte puisqu'elle débutait en général vers le 1er octobre à Dieppe pour s'achever le 6 décembre à Boulogne

^{4 -} Les différents types de préparation vont coexister par la suite. Les comptes dieppois datés du courant du XV siècle (Mollat 1951), par exemple, mentionnent plusieurs catégories de harengs. Hareng « pouldré », salé à bord des bateaux ; hareng saur, séché et fumé ; hareng caqué : préalablement vidé, puis entassé entre des couches de sel dans des caques de chêne ; hareng blanc ou « gai » et d'autre catégories que Michel Mollat qualifie d'obscures.

RAP - 2009 - Mélanges Marc Durand — RAP - 2009 - Mélanges Marc Durand

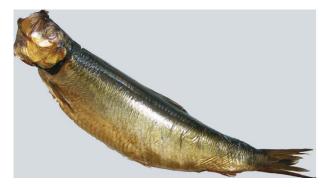


Fig. 4 - Hareng saur tel que l'on peut l'acheter aujourd'hui.

contrairement à son homologue paqué voyageant en baril de bois, circule en panier ou en sacs (5)? La présence du hareng saur (fig. 4) est une hypothèse intéressante, mais alors pourquoi rejeter plus de 200 harengs de longue conservation? Saurir le hareng est le moyen le plus sûr de tenir un poisson longtemps et, généralement, après 36 heures à la fumée un « soret » ne se gâte pas facilement à moins qu'il y ai eu contrefaçon ou malversation. On ne peut donc écarter non plus l'hypothèse d'un marchand peu scrupuleux ayant essayé d'écouler une marchandise avariée. On peut avancer aussi la présence tout simplement de harengs frais ou bouffis (6) susceptibles de se corromprent plus rapidement.

L'analyse du taux de sodium contenu dans les prélèvements sédimentologiques de et autour de la fosse n'a pas été concluante. Faut-il en déduire que le poisson rejeté contenait peu ou pas du tout de sel ? Faut-il donc en conclure à une présence de hareng frais ou assez faiblement salé comme le bouffis voir peut-être, à la limite, du saur (trois fois et demi moins salé que le caqué) ?

L'analyse des poissons contenus, d'une part, et l'analyse du ou des paniers d'osier qui les renfermaient d'autre part apportent un témoignage concret et saisissant d'un des commerces majeurs du Moyen Âge. si l'alimentation de l'aristocratie médiévale se caractérise principalement par la viande de mammifères et de volatiles. Le poisson est tout aussi recherché et cher. Il est largement consommé en raison notamment des 150 jours maigres imposés par l'église dans une année de chrétien et, de plus, une trop forte consommation de viande est considérée comme un grave pêché de gourmandise. Ainsi, ces règles alimentaires ont fortement contribué à la surexploitation des rivières, au développement de la pisciculture et de l'empoissonnement des étangs et des « retenues d'eau ». La consommation de poisson de mer (frais) à l'intérieur des terres apparaît également comme une marque de magnificence et de luxe très recherché.

Le commerce du poisson salé ne commence réellement qu'au XIe siècle, avec l'essor du commerce hanséatique ; et parmi ces poissons, les harengs furent les premiers qu'on vit apparaître aux halles parisiennes ou champenoises. L'importance économique du hareng est considérable au Moyen Âge. On le trouve parfois dans les textes médiévaux, dénommé sans modestie « prince des poissons » voire « poisson roi». Le hareng abonde dans les mers du nord ; le terme hering évoque cette masse et ce pullulement (Laurioux 2003, p. 81). L'utilisation des différentes méthodes de conservation a permis aux XIe et XIIe siècles l'approvisionnement des grandes villes européennes en poisson de mer. De multiples contraintes néanmoins (les conflits armés) influèrent sur la géographie des échanges, mais son architecture d'ensemble était établie dès la fin du XIIIe siècle (Clauzel 2005, p. 166). Pour les villes du Nord, par exemple, celle-ci était agencée selon un axe qui reliait Brugge, plaque tournante de la collecte et de la distribution à Paris par exemple. Mais Paris disposait aussi avec les ports de la Manche d'un bassin d'approvisionnement énorme. Le hareng d'origine scandinave ou atlantique était consommé jusque dans le sud de l'Europe. Son commerce florissant assura la prospérité des villes hanséatiques d'Allemagne comme Hambourg.

L'acheminement de ces poissons de mer à Château-Thierry témoigne de ces échanges commerciaux médiévaux. Le rayonnement des foires de Champagne n'y est certainement pas étranger. Les foires de champagne ont joué de 1180 à 1320 un rôle essentiel dans l'économie internationale. La sécurité dont jouissaient les marchands pour venir aux foires dès le milieu du XII^e siècle en vertu du conduit comtal, puis royal et les garanties qui au milieu du XIII^e siècle entouraient les contrats passés « sur le corps des foires» ont permis le succès des plus grandes assises du commerce que le Moyen Âge ait connues. En 1254, Louis IX distingue la vente du



Fig. 5 - Femme aux « haren sor », gravure extraite des *Cris de Paris* de la fin du XV^e siècle.

poisson en frais, salé, et saur. cette répartition fut maintenue jusqu'en 1345 par Philippe de Valois. Malgré le développement de son commerce, l'achat de ces poissons de mer resta onéreux tout au long du bas Moyen Âge, comme en témoigne ce texte parisien de 1417 « [...] un petit hareng caqué (en panier donc) 6 deniers parisis; le frais hareng vint environ les octaves Saint-Denis 3 ou 4 paniers, et vendait-on la pièce 3 ou 4 blancs tout lavé, et le poudré 2 blancs rien moins ». Le poudré est du hareng salé moins sec de qualité intermédiaire (7). Sur les marchés, la vente demeura singulière (fig. 5), les femmes qui vendaient cette sorte de poisson répondaient au doux nom de harengères et le poète Villon, au XV^e siècle, souligna leur talent particulier à dire des injures.

... AU CONTENANT

Outre cette activité commerciale importante, l'analyse du contenant renseigne concrètement sur les modes de conditionnement et de transports de ce type de denrées au XIII^e siècle, modes paradoxalement mal connues et antérieures à

l'emploi des barriques en bois attestées au XV^e siècle. Il témoigne de la forme, du mode d'assemblage et des matériaux réellement mis en œuvre dans sa fabrication. Une première hypothèse fut envisagée, consistant à restituer un unique panier composé des trois éléments retrouvés : les deux rectangles concaves formant les montants assemblés et la forme circulaire disposée en fond à la manière des hottes représentées dans certaines iconographies médiévales (fig. 5). La finesse des éclisses et les montants retrouvés ne permettaient pas à eux seuls de valider ou d'invalider ce modèle. Seule, l'expérimentation et la réalisation grandeur réelle permet d'avancer sur ce point.

Après avoir envisagé une reconstitution archéologique d'un panier de transport composé des trois éléments retrouvés, les deux rectangles concaves considérés dans cette restitution comme les deux montants assemblés et associés à la forme circulaire disposée en fond, la restitution hypothétique dessine une hotte comme l'évoque certaines iconographies médiévales. La finesse des éclisses et les montants retrouvés ne permettaient cependant pas à eux seuls de valider ou d'invalider ce modèle.

Avec l'aide et le grand savoir-faire de Jean-Claude Pernée, maître vannier, meilleur ouvrier de France, et les conseils des formateurs de l'Ecole nationale d'osiériculture et de vannerie de Fayl-Billot (Haute-Marne) lieu d'approvisionnement actuel de l'osier (salix triandra), fut mis en œuvre cette expérimentation archéologique très emprunt d'ethnologie (fig. 6). Le modèle hypothétique d'un seul panier constitué de trois éléments fut, après reconstitution réelle, rejeté car dissocier les trois éléments implique la destruction complète des formes, sans arriver à retrouver l'agencement des trois formes archéologiques dans la fosse. Il était dès lors envisagé une deuxième hypothèse à trois sacs ou paniers distincts: Deux identiques et un à fond circulaire.

La reconstitution de l'assemblage a été obtenue à l'issue de très longues séances d'expérimentation alliant la finesse des éclisses d'osier (fig. 7) et l'écartement des montants réalisés en coudriers rouges - nom dialectal et littéraire du noisetier corylus avellana. La forme du sac ainsi reconstituée s'apparente aux resses (8), sorte de large panier sans anses ouvert et travaillé en plein (fig. 8).

La pratique et l'intérêt du maître-vanier pour cette enquête furent déterminants. Il fallut se rendre à l'évidence que la technique de vannerie, considérée comme très ancienne et immuable, avait évolué entre les pratiques médiévales et celles fixées au siècle des lumières dans l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert.

124

^{5 -} Le succès du hareng saur est dû selon certains historiens à son moindre coût puisque la quantité de sel pour saurir un hareng est moins élevé que pour un hareng caqué (de l'ordre de 3 minots à 7.5 entre le « soret » et le « paqué »). Jean-Claude Hocquet (1987, p. 92) fait remarquer néanmoins que le saurissage exigeait de la main d'œuvre et du bois contribuant ainsi à en augmenter le coût. Mais il était plus facile, et donc moins onéreux, de transporter ensuite le « soret » en sac ou en paniers qu'en barils de bois plus encombrant pour le poisson salé.

Les quantités produites de harengs saurs sont aussi impressionnantes que pour le caqué. À Boulogne-sur-Mer en Décembre 1456 (CLAUZEL-DELANNOY 2005, p 118) 2 millions de « sorets » ont été produits. Une fois saur, ils voyageait dans des balles de deux aunes de canevas contenant environ 500 pièces, dans des mandes, des paniers et des pipes d'un demi tonneau (La mande ou le panier contiennent le double de la hotte, de la pipe ou du baril)

⁶⁻ Le hareng bouffi est soumis au salage pendant simplement une journée et exposé à la flamme 8 heures puis boucané sous l'action d'une fumée épaisse (DARDEL 1941), un hareng d'une autre qualité.

^{7 -} Extrait du *Journal d'un bourgeois de Paris*, année 1417, n° 166 éd. Lettres gothiques, 1990.

^{8 -} Appelés au XVIIIe s. des resses bretonnes

RAP - 2009 - Mélanges Marc Durand — RAP - 2009 - Mélanges Marc Durand



Fig. 6 - Jean-Claude Pernée, maître-vannier en cours d'expérimentation de reconstitution d'un panier sur les bases fournies par l'archéologie (cliché : Vincent BEAUGÉ/UACT).

La connaissance de la vannerie médiévale ne peut en aucun être limitée à une approche historique régressive s'appuyant exclusivement sur des sources écrites et iconographiques tardives voire largement postérieures à la période d'étude considérée. Dès lors, il paraît nécessaire de ne négliger aucune source et de reconnaître une fois de plus que l'apport de l'archéologie est particulièrement déterminant pour conduire cette recherche à la croisée des disciplines scientifiques et renouveler nos connaissances.

L'Intérêt del'expérimentation et de la confrontation des savoirs-faire trouve ici une brève illustration sur un témoignage rarement conservé en milieu sédimentaire, que nous espérons convainquante, tant par la méthode proposée pour l'analyse de ce témoignage exceptionnel, que pour les données nouvelles qu'elle porte pour la connaissance de l'approvisionnement alimentaire de longue distance au début du XIII^e siècle. L'étude du développement de ces techniques de conditionnement contribue ainsi modestement à mieux appréhender les rapports entre les hommes, le milieu et la manière de vivre au Moyen Âge.

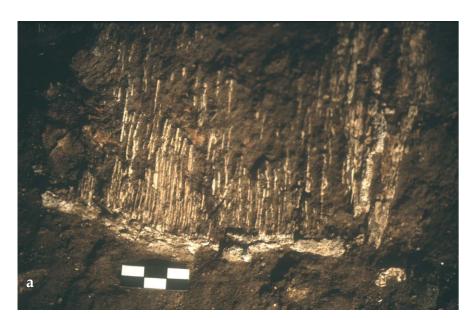
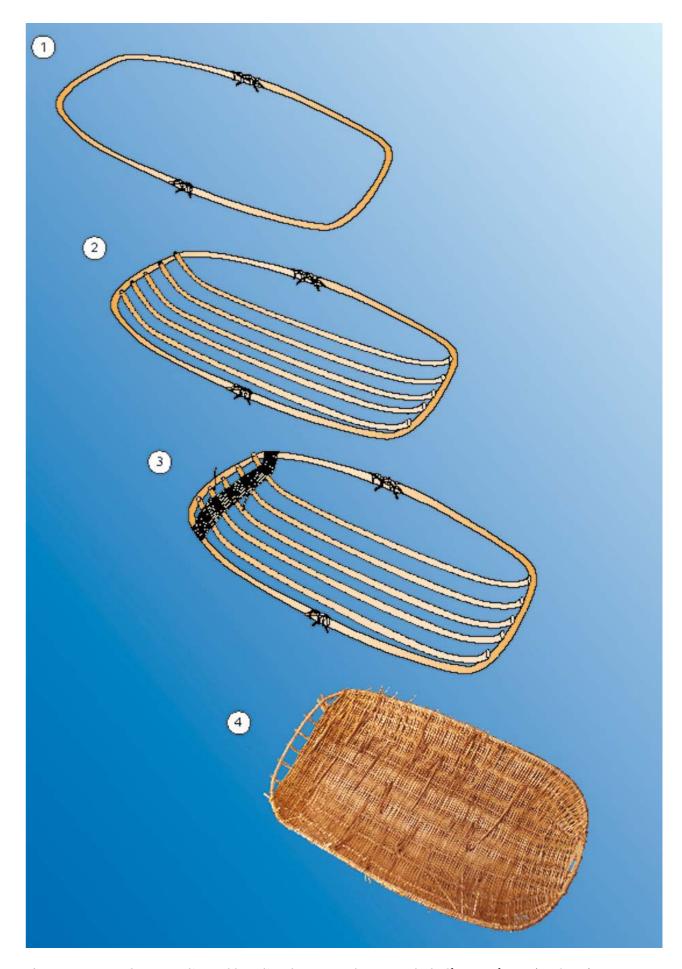




Fig. 7 - Détail de quelques fibres d'osiers (a) et de raidisseur de coudrier (b) constituant la structure des paniers découverts à Château-Thierry (clichés : Nick HOLDER/UACT)..



 $\textbf{Fig. 8} - \text{Restitution des \'etapes d'assemblage d'un des paniers du XIII}^{\text{e}} \text{ si\`ecle de Ch\^ateau-Thierry } (DAO:FB)$

126 127

BIBLIOGRAPHIE

BLARY François (1994) - « Les fortifications du château de Château-Thierry des derniers comtes herbertiens au premier duc de Bouillon » dans *Congrès archéologique de France 1990, Aisne méridionale,* Société Française d'Archéologie, Tome 1, p. 137-180.

BLARY François & DUREY-BLARY Véronique (1998) - « L'art culinaire dans un château aux XIVe et XVe siècles. L'exemple de Château-Thierry (Aisne) » dans les actes du VIe congrès international, L'innovation technique au Moyen Âge - Bourgogne 1996, Société d'archéologie médiévale, p. 255-257.

BLARY François (2001) - Château-Thierry. Des comtes de Vermandois aux ducs de Bouillon : Contribution à l'étude des phénomènes urbains. Thèse d'histoire et d'archéologie médiévale. Université de Paris I, Panthéon-Sorbonne, sous la direction du Professeur Léon PRESSOUYRE. Tome I : 436 p.; Tome II : 203 p. et 191 fig. ; Tome III, volume 1 : 133 p. et 180 fig. ; Tome III, volume 2 : 169 p. et 252 fig. ; Tome IV : 252 p. et 183 fig. ; Tome V : 400 p. et 81 fig.

CLAUZEL Denis (2005) - « Le marché du poisson dans les bonnes villes du Nord à l'automne du Moyen Âge », *Saint Hareng glorieux martyr, le poisson de mer de l'Antiquité à nos jours,* Isabelle CLAUZEL éd., vol. 1, p. 157-178. CLAUZEL-DELANNOY Isabelle (2005) - « Saint Hareng et le port de Boulogne pendant la guerre de Cent ans » Saint Hareng glorieux martyr, le poisson de mer de l'Antiquité à nos jours, Isabelle CLAUZEL éd., Cercle d'étude en Pays Boulonnais, vol. 1, p. 101-134.

CLAVEL Benoît (2001) - L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XII^e-XVII^e siècles), Revue archéologique de Picardie, n° spécial 19, Amiens, 204 p.

DARDEL Éric (1941) - La pêche harenguière en France ; étude d'histoire économique et sociale, Paris.

HOCQUET Jean-Claude (1987) - « Poisson du riche et hareng du commun », *Histoire des pêches maritimes en France* sous le direction de Michel MOLLAT, p. 39-93.

LAURIOUX Bruno (2003) - Manger au Moyen Âge. Pratique et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles, Hachette Littératures, 301 p.

MOLLAT Michel (1951) - *Comptabilité du Port de Dieppe au XV siècle,* EPHE, Armand Colin, 139 p.

VAN NEER Wim & ERVINCK Anton (1994) - « Au fil de l'eau au fil du temps», *L'archéologie et le poisson*, Illustra, Ath, 92 p.