



L'huître

Romain Grancher

► To cite this version:

Romain Grancher. L'huître. Pierre Singaravélou; Sylvain Venayre. L'épicerie du monde. La mondialisation par les produits alimentaires du XVIIIe siècle à nos jours, Fayard, pp.74-78, 2022. hal-03810519

HAL Id: hal-03810519

<https://hal.science/hal-03810519>

Submitted on 11 Oct 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

L'huître

Romain Grancher, « L'huître », dans Pierre Singaravélou et Sylvain Venayre (éd.), *L'épicerie du monde. La mondialisation par les produits alimentaires du XVIII^e siècle à nos jours*, Paris, Fayard, 2022, p. 74-78.

Mars 1834. Comme chaque année depuis la fin des guerres napoléoniennes, une flottille d'une centaine de sloops de pêche anglais pénètre en ordre dispersé dans la baie de Granville et se met à draguer les vastes récifs d'huîtres sauvages qui en couvrent encore le fond à cette époque. Mais cet hiver-là, un drame digne d'une nouvelle de Jack London survient dans ces parages disputés de la Manche : le 12 mars, un patron de Portsmouth accoutumé au braconnage dans les eaux territoriales françaises tombe sous les balles des garde-pêche après avoir offert une résistance armée lors de son accostage. Menaçant d'envenimer les relations entre Paris et Londres, cette affaire remet la question des limites de la « mer commune » à l'agenda diplomatique et aboutit à la signature de la convention franco-anglaise du 2 août 1839, l'une des premières conventions internationales sur la pêche et la conservation des ressources halieutiques, qui règle notamment les modalités d'exploitation et le partage des huîtrières naturelles situées entre le continent et les îles anglo-normandes.

Cet épisode tragique ne témoigne pas seulement de la violence des conflits d'accès aux ressources de la mer, mais aussi de l'importance économique et culturelle de l'huître, un mollusque prisé depuis l'Antiquité pour ses multiples vertus culinaires, diététiques et aphrodisiaques. En vogue dans les cours européennes au XVII^e siècle, la consommation de cet aliment de luxe se démocratise peu à peu au cours de la période moderne pour connaître au XIX^e siècle un boom d'envergure globale. L'huître est alors un produit à la mode, qui s'affranchit des barrières sociales et des frontières nationales. Parfois considérée comme un « plat de pauvre » en raison de son faible coût, elle reste malgré tout un met de choix, associé par exemple à l'essor des premières stations balnéaires. À l'échelle du monde occidental, on en trouve aisément dans la plupart des villes reliées à la côte par le chemin de fer et il est possible d'en déguster à peu près partout, que ce soit à la table d'un restaurant, au comptoir d'une taverne ou sur l'étal d'un vendeur de rue.

À New York, véritable capitale mondiale de l'huître où sa consommation annuelle se chiffre en centaines de millions, il n'est pas rare d'en faire son repas plusieurs fois par semaine. Il faut dire qu'on la déguste de multiples façons : frite, rôtie, confite, marinée ou fumée ; en soupe, en ragoût, en hot-dog, sur un *craker*... ou tout simplement crue, dans sa coquille (« *on the shell* »), assaisonnée d'un peu de vinaigre et à l'aide d'un cure-dent si l'on veut paraître moderne et distingué. Cette mode culinaire profite également du développement des nouveaux procédés de conservation qui se diffusent au XIX^e siècle. En Europe et aux États-Unis, l'huître fait en effet son apparition dans les épiceries sous la forme de boîtes de conserve tandis qu'en Chine, dans la province du Guangdong, la sauce d'huîtres conditionnée en bouteille voit sa production décoller à partir de la fin des années 1880 et devient rapidement l'un des condiments marqueurs de la cuisine asiatique mondialisée, au même titre que la sauce-soja.

Cependant, les conséquences de ce boom ne tardent pas à se faire sentir. Vers le milieu du siècle, le même constat, accablant, est dressé partout : les huîtrières naturelles périssent et la ressource s'amenuise. En cause : l'usage inconsidéré de la drague, qui dévaste les fonds, et la surpêche, qui outrepassa peu à peu les capacités de reproduction naturelle d'un mollusque longtemps réputé inépuisable. Comme souvent, l'histoire de l'alimentation rencontre l'histoire de l'environnement. Pour enrayer le déclin de la ressource, des mesures de conservation sont instaurées par les administrations en charge de la pêche, mais elles s'avèrent souvent délicates à faire observer, notamment par les pêcheurs étrangers qui ne respectent pas toujours les restrictions imposées par les États dans leurs eaux territoriales. Des deux côtés de l'Atlantique, le XIX^e siècle est ainsi émaillé d'incidents de pêche qui dégénèrent parfois en de véritables affrontements en mer. Les plus violents d'entre eux sont sans nul doute les fameuses *oyster wars* qui éclatent dans la baie de Chesapeake à

partir de 1865, à la suite de l'imposition par les autorités du Maryland d'un permis de pêche destiné à réserver aux seuls résidents de cet État côtier l'accès à ses richesses marines.

C'est dans ce contexte que certains s'avisent de remédier définitivement au problème de l'épuisement des huîtres naturelles en s'appuyant sur la science pour mettre la mer en culture, à l'image de la terre. Il s'agit, ni plus ni moins, de maîtriser le cycle de reproduction des huîtres afin de pouvoir les multiplier de manière artificielle. À cette époque, il existait déjà de par le monde tout un ensemble de pratiques ostréicoles consistant à collecter les petites huîtres (le naissain) d'un banc pour les replanter ensuite sur un autre ou en créer un nouveau. La chose est attestée en Chine, au Japon, ou au Mexique par exemple, mais c'est néanmoins au savant et professeur d'embryologie comparée au Collège de France Victor Coste (1807-1873) que l'on a longtemps attribué le mérite d'avoir « inventé » l'ostréiculture. D'après l'historiographie, il aurait fait cette découverte au retour d'un voyage d'observation scientifique sur les rivages du lac Fusaro, près de Naples, où la technique du captage du naissain, héritée des temps romains, était déjà éprouvée. En réalité, son apport a surtout consisté à perfectionner cette technique et à convaincre l'empereur Napoléon III de l'utilité de son application à grande échelle, mais qu'importe : les expérimentations qu'il conduit tout au long des années 1850-1860 grâce à l'appui et aux subsides de la Marine suscitent un vif intérêt dans les localités côtières et permettent l'essor en France d'une industrie ostréicole dont le succès apparaît de manière éclatante au reste du monde lors de l'Exposition universelle de Paris en 1867 – à tel point que de nombreux États, dont la Belgique, la Norvège, le Canada et l'Autriche-Hongrie, s'efforcent dans les années suivantes de copier ce modèle pour l'implanter sur leurs propres côtes.

C'est au moment où cette nouvelle filière commence à réellement prospérer que survient la première d'une longue série de crises qui n'ont cessé depuis lors de l'ébranler périodiquement. Appartenant à la catégorie des animaux filtreurs, les huîtres sont extrêmement sensibles à la qualité des eaux qui les environnent et c'est la raison pour laquelle les biologistes les considèrent aujourd'hui comme des espèces « sentinelles ». À partir des années 1890, cette propriété qu'on leur découvre les rend subitement suspectes aux yeux des consommateurs et occasionne une très importante baisse de la demande. En effet, des paniques alimentaires se déclenchent alors en France, en Irlande, au Royaume-Uni ou aux États-Unis à la suite de virulentes campagnes de presse établissant un lien entre la consommation d'huîtres insalubres et des dizaines de milliers de cas de fièvre typhoïde. Une meilleure prise en charge du déversement des eaux usées et l'institution de procédures de contrôle sanitaire permettent de rétablir la confiance, mais le coup porté à l'industrie ostréicole par cette crise est dur, d'autant qu'en 1920-1921, une épizootie touche subitement l'huître plate endémique d'Europe (*Ostrea edulis*). Venant achever l'œuvre déjà engagée par un siècle de surexploitation, elle entraîne la destruction presque totale des bancs naturels nécessaires au captage du naissain. Comme les viticulteurs confrontés au phylloxéra quelques décennies plus tôt, les ostréiculteurs européens font alors le pari de l'acclimatation d'une autre espèce plus résistante, en l'occurrence l'huître portugaise (*Crassostrea angulata*). Introduite par accident dans les eaux du Tage au temps des grandes découvertes, cette huître creuse originaire d'Asie du Sud-Est est implantée dans le bassin d'Arcachon depuis les années 1860 et se substitue progressivement à la plate... jusqu'à ce qu'une nouvelle épizootie vienne provoquer sa disparition brutale au début des années 1970. Commence alors l'âge de la japonaise (*Crassostrea gigas*) : déjà introduite avec succès aux États-Unis et au Canada dans les années 1920, en Australie et en Nouvelle-Zélande dans les années 1950, celle-ci s'acclimata très rapidement dans les eaux européennes et règne encore aujourd'hui presque sans partage sur l'ostréiculture mondiale.

Références bibliographiques

Kurlanski Mark, *The Big Oyster. History on the Half Shell*, New York, Random House Trade Paperbacks, 2007.

Levasseur Olivier, *Histoire de l'huître en Bretagne*, Morlaix, Skol Vreizh, 2006.

London Jack, *Patrouille de pêche. Les Pirates de San Francisco et autres nouvelles*, Paris, Éditions Phébus, 2000.

MCCAY Bonnie J., *Oyster Wars and the Public Trust. Property, Law and Ecology in New Jersey History*, Tucson, The University of Arizona Press, 1998.

Neild Robert, *The English, the French and the oyster*, Londres, Quiller Press, 1995.