

Le Poisson au Moyen Âge : savoirs et croyances

Cécile Le Cornec Rochelois

▶ **To cite this version:**

Cécile Le Cornec Rochelois. Le Poisson au Moyen Âge : savoirs et croyances. Littératures. Sorbonne Université (Paris IV), 2008. Français. NNT : . tel-04425891

HAL Id: tel-04425891
https://hal.science/tel-04425891

Submitted on 30 Jan 2024

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.

UNIVERSITÉ PARIS IV-SORBONNE

ÉCOLE DOCTORALE V – CONCEPTS ET LANGAGES

LE POISSON AU MOYEN ÂGE : SAVOIRS ET CROYANCES

Cécile LE CORNEC ROCHELOIS

Sous la direction de
Monsieur Claude Thomasset, professeur à l'Université Paris IV-Sorbonne

Date de soutenance :

Samedi 18 octobre 2008

MEMBRES DU JURY :

Madame Chantal Connochie, professeur à l'Université de Provence
Madame Joëlle Ducos, professeur à l'Université Paris IV-Sorbonne
Monsieur Bruno Laurioux, professeur à l'Université de Versailles Saint-Quentin-CNRS
Monsieur Olivier Soutet, professeur à l'Université Paris IV-Sorbonne
Monsieur Claude Thomasset, professeur à l'Université Paris IV-Sorbonne
Monsieur Philippe Walter, professeur à l'Université de Grenoble III

Remerciements

Ma gratitude va en premier lieu à Claude Thomasset pour m'avoir confié ce beau sujet, pour les multiples pistes stimulantes qu'il m'a suggérées, pour ses conseils avisés et son enthousiasme communicatif.

J'exprime aussi ma plus vive reconnaissance à Joëlle Ducos dont les encouragements et les avis éclairants m'ont aidée à plusieurs reprises à retrouver le fil de mes recherches. Son séminaire d'histoire des sciences, ainsi que le séminaire d'histoire de l'alimentation de Bruno Laurioux à l'École Pratique des Hautes Études ont enrichi ma réflexion de manière déterminante.

J'ai bénéficié pendant quatre années d'excellentes conditions de travail au sein de l'UFR de langue française de l'Université Paris IV et je salue les enseignants qui m'y ont accueillie. La création de l'atelier de langue médiévale Reverdie avec Anne Rochebouet et Anne Salamon a été en particulier l'occasion d'échanges aussi fructueux qu'agréables.

Je sais gré à mes amis et relecteurs attentifs, Sophie Albert, Bérénice Baudry-Vila, David-Jonathan Benrubi, Caroline Foscallo et Frédéric Giguet, ainsi qu'aux nombreux chercheurs, novices ou confirmés, qui m'ont raconté leurs histoires de poisson, contribuant largement à nourrir mon enquête. Merci aussi à Marie-Paule Rochelois qui m'a assistée pour les derniers ajustements.

Je remercie mes parents pour leur confiance et leur soutien constants.

Je dédie enfin ce travail à Arnaud et Alban, qui m'ont aidée à surmonter les tempêtes et les jours de maigre pêche.

SOMMAIRE

INTRODUCTION 4

PREMIÈRE PARTIE – CLASSER ET DÉNOMMER LES POISSONS **20**

CHAPITRE 1. Le poisson dans l'ordre du monde 24

CHAPITRE 2. Le poisson comme aliment : le discours médical 144

CHAPITRE 3. Les espèces prototypiques, entre mythe et réalité 231

Conclusion de la première partie 297

DEUXIÈME PARTIE – LE POISSON AU MENU DES GENRES LITTÉRAIRES, DES *REALIA* AUX FICTIONS **vol. 2, p. 300**

CHAPITRE 4. Le poisson des seigneurs : signe de luxe et de profusion 313

CHAPITRE 5. Le poisson et les plaisirs de la chair 375

CHAPITRE 6. Les poissons des œuvres comiques 421

CHAPITRE 7. Renart et les poissons 457

Conclusion de la deuxième partie 513

TROISIÈME PARTIE – LE POISSON, ANIMAL MERVEILLEUX ET NOURRITURE SYMBOLIQUE **vol. 3, p. 514**

CHAPITRE 8. Regards chrétiens sur une nourriture d'abondance 516

CHAPITRE 9. Poissons merveilleux, aux frontières du corps humain 599

Conclusion de la troisième partie 680

CONCLUSION 686

BIBLIOGRAPHIE 697

ANNEXES 736

INDEX RERUM 758

TABLE DES ILLUSTRATIONS 761

TABLE DES MATIÈRES 764

Introduction

L'animal médiéval nous est aujourd'hui étranger. Les textes au moyen desquels nous l'appréhendons l'envisagent toujours à travers sa relation avec l'homme et le soumettent constamment aux exigences du sens. Il est au cœur d'un discours complexe où se nouent divers héritages culturels et où s'exprime la rencontre entre des pratiques et des représentations propres aux hommes du Moyen Âge. Depuis l'ouvrage fondateur de Robert Delort[1], l'histoire de l'animal a conquis ses lettres de noblesse et les médiévistes ont joué dans ce domaine un rôle pionnier. L'animal médiéval est le sujet de nombreuses monographies, d'ouvrages thématiques et de travaux collectifs[2]. L'intérêt du regard porté en ces temps chrétiens sur l'animal tient pour beaucoup à son ambivalence, mise en évidence par Michel Pastoureau :

> D'une part il faut opposer le plus nettement possible l'homme, qui a été créé à l'image de Dieu, et la créature animale, soumise et imparfaite, sinon impure. Mais d'autre part il existe chez plusieurs auteurs le sentiment plus ou moins diffus d'un lien entre les êtres vivants et d'une parenté – non pas seulement biologique mais aussi transcendante – entre l'homme et l'animal. [3]

Qu'il soit envisagé comme un repoussoir ou un modèle, l'animal édifiant est un acteur incontournable de la pensée symbolique médiévale.

Le poisson ne fait pas exception, même s'il n'est pas un animal comme les autres. Dans le contexte chrétien de l'Occident médiéval, sa charge symbolique est forte. Le poisson intervient dans plusieurs épisodes importants de la Bible. Il est déjà présent dans l'*Ancien Testament*, au début de la Genèse ou sous l'espèce du cète qui avale Jonas[4]. En outre, le livre deutérocanonique de Tobit met en scène un poisson miraculeux, grâce auquel Tobie chasse les démons de Sara et rend la vue à son père. Le poisson acquiert dans le *Nouveau Testament* une valeur symbolique indéniable. Il fait figure de manne providentielle dans les épisodes de pêche miraculeuse, où il manifeste l'élection du fils de Dieu, entraînant la conversion des apôtres. À la fin de l'Évangile selon saint Jean, un poisson est servi avec le pain par Jésus à ses apôtres lors de son apparition sur les rives du lac de Tibériade après sa résurrection[5]. Des

---

[1] Robert Delort, *Les Animaux ont une histoire*, Paris, Seuil (Points Histoire), 1984.
[2] On peut citer entre autres exemples les travaux de Michel Pastoureau, ceux de Jacques Voisenet, de Jacques Berlioz ou, du côté des ouvrages collectifs, *L'Animal exemplaire au Moyen Âge. V^e^-XV^e^ siècles* ainsi que le bulletin annuel de la Société Internationale Renardienne, *Reinardus*. Le séminaire *Histoire naturelle et culturelle des animaux*, organisé depuis plusieurs années par François Poplin au Muséum national d'histoire naturelle, offre l'occasion à des chercheurs d'horizons divers de confronter leurs approches du monde animal. Le lancement d'un projet international et interdisciplinaire de dictionnaire des animaux dans la littérature médiévale, Animaliter, par l'université de Mayence, sous la direction de Sabine Obermaier, témoigne aussi de la vitalité des études dans ce domaine (http://www.encyclopaedia-animalium.germanistik.uni-mainz.de).
[3] Michel Pastoureau, *Une Histoire symbolique du Moyen Âge occidental*, Paris, Seuil (La Librairie du XXI^e^ siècle), 2004, p. 30.
[4] *Genèse*, I, 20-22 ; *Jonas*, II.
[5] *Jean*, XXI, 1-14.

poissons accompagnent aussi dans les quatre Évangiles les pains distribués au peuple et multipliés miraculeusement[6]. On peut relever enfin le rôle du poisson dans la scène du didrachme, rapportée par l'Évangile de saint Matthieu : l'apôtre Pierre, contraint d'acquitter l'impôt réclamé par les collecteurs, trouve un statère à cet usage dans la bouche du premier poisson qu'il pêche sur le commandement de Jésus[7].

Les significations attachées au poisson par le christianisme ont occasionné une abondante littérature dont les principaux jalons sont résumés et mis en perspective par la notice ΙΧΘΥΣ du *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*[8]. Le poisson, utilisé comme signe de ralliement par les premiers chrétiens pour se reconnaître secrètement entre eux, est devenu très tôt un symbole du Christ. L'image du Christ-Poisson est attestée et diffusée par un acrostiche célèbre, présent dans de nombreux monuments de l'art paléochrétien[9] :

’Ιησοῦς	Jésus
Χρειστὸς	Christ
Θεοῦ	de Dieu
‘Υιὸς	le Fils
Σωτὴρ	Sauveur

Ce poème sibyllin fait du mot ἰχθύς « un acrostiche qui condense dans une formule, tout à la fois mnémotechnique et mystérieuse comme un mot de passe, les noms du Christ[10] ». Le symbole de l'ἰχθύς divin met en jeu deux dimensions essentielles : il est étroitement lié au Baptême et à l'Eucharistie. Une image employée au IIe siècle par Tertullien et promise à une longue postérité compare les chrétiens baptisés à de petits poissons, s'engageant à la suite du Poisson par excellence, le Christ :

> *Sed nos pisciculi secundum* ΙΧΘΥΝ *nostrum Jesum Christum in aquis nascimur nec aliter quam in aqua permanendo salvi sumus.* [11]

[6] *Matthieu*, XIV, 15-21 ; *Marc*, VI, 37-44 ; *Luc*, IX, 12-17 ; *Jean*, VI, 1-13.
[7] *Matthieu*, XVII, 24.
[8] *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, Fernand Cabrol, Henri Leclercq (dir.), Paris, Letouzey et Ané, 1927, tome 7-2, ΙΧΘΥΣ, col. 1990-2086.
[9] Le témoin le plus connu en est l'inscription dite de *Pectorius* d'Autun, mise au jour en 1839 et qui remonte à la fin du IIe siècle. La notice du *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie* en recense et classe de nombreux autres exemples.
[10] *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, *op. cit.*, ΙΧΘΥΣ, col. 2008. L'auteur de la notice reprend ici les conclusions d'une incontournable étude érudite sur l'ἰχθύς christique : Franz Joseph Dögler, ΙΧΘΥΣ, *Das Fischsymbol in frühchristlicher Zeit*, vol. I, *Religionsgeschichtliche und epigraphische Untersuchungen zugleich ein Beitrag zur altesten Christologie und Sakramentlehre*, Rome, Spithöver, 1910.
[11] Tertullien, *De Baptismo*, I, 3 : « Nous autres, petits poissons, comme notre Poisson le Christ Jésus, nous naissons dans l'eau et nous ne sommes sauvés qu'en demeurant dans l'eau. » (traduction extraite de Cyrille Vogel, « Le repas sacré au poisson chez les chrétiens », *Revue des sciences religieuses*, Strasbourg, Université Marc Bloch, 40, 1966, p. 9).

D'autre part, le poisson multiplié par Jésus a été interprété comme une nourriture eucharistique. Cyrille Vogel a en particulier montré qu'il existait un repas sacré au poisson chez les chrétiens, hérité du rituel judaïque de la *cena pura*, et que la valeur eucharistique du poisson chrétien s'inscrivait dans le prolongement de la symbolique juive, qui voit dans le poisson une nourriture eschatologique et messianique[12].

Qu'en est-il durant la période médiévale de cette riche symbolique paléochrétienne ? L'iconographie témoigne selon Michel Pastoureau du déclin du Christ-Poisson. Il fait pâle figure face au symbole de la pêche christique :

> Le poisson, symbole christologique par excellence dans l'art chrétien primitif, disparaît presque complètement des habitudes iconographiques occidentales à partir du V^e^ siècle. Le dauphin suivant des naufragés peut certes être (tardivement) assimilé au Christ soutenant son église, mais cela est sans rapport avec l'*ikhthus* des premiers siècles. En revanche, la tradition iconographique du Nouveau Testament fait souvent du Christ pêcheur captant dans ses filets les poissons-âmes des fidèles. [13]

Le Christ pêcheur d'âmes semble avoir supplanté le grand Poisson, guide des chrétiens. Victor-Henri Debidour décrit encore une autre mutation, suggérée par les sculptures. Il écrit à propos du fameux acrostiche :

> […] cette devinette trop savante devint lettre morte pour le monde latin, dès la chute de l'Empire d'Occident. Aussi la sculpture du Moyen Âge ne porte-t-elle trace de ce symbole christologique que de façon fort indirecte : on peut le reconnaître dans les nombreuses représentations de la Cène où c'est un poisson qui figure dans le plat. Il s'agit d'un très vieux thème d'origine juive, mais une entorse aussi flagrante aux données du texte ne peut être fortuite : le poisson c'est la chair sacramentelle du Sauveur. [14]

Le poisson est surtout devenu la nourriture emblématique des nombreux jours maigres imposés par l'Église. On estime habituellement que les laïcs étaient tenus de jeûner environ un jour sur trois, puisqu'il faut prendre en compte les quarante jours du Carême, l'Avent, les vigiles des grandes fêtes, chaque vendredi, mais aussi souvent le mercredi ou le samedi. Quant aux moines, la règle de saint Benoît leur interdit la consommation de viande, à de rares

[12] Cyrille Vogel, « Le Repas sacré au poisson chez les chrétiens », art. cit., 1966, p. 1-26 ; Cyrille Vogel, « Symboles cultuels chrétiens. Les aliments sacrés : poisson et *refrigeria* », *Simboli e simbologia nell'alto Medioevo*, Spolète, Centro italiano di studi sull' alto medioevo (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull' alto medioevo, 23), 1976, XXIII, 1, p. 197-255.
[13] Michel Pastoureau, « Bestiaire du Christ, bestiaire du Diable. Attribut animal et mise en scène du divin dans l'image médiévale », *Couleurs, images, symboles*, Paris, Le Léopard d'or, 1989, p. 98.
[14] Victor-Henry Debidour, *Le Bestiaire sculpté en France*, Paris, Arthaud, 1961, p. 340.

exceptions près, en cas de maladie[15]. Ces prescriptions furent sans doute diversement observées selon les régions et les époques. Elles ont toutefois profondément marqué les pratiques alimentaires médiévales. La consommation de poisson pendant le jeûne chrétien est largement admise en Occident dès le VII^e^ siècle[16]. Elle n'est guère remise en cause comme le furent l'usage des œufs et des laitages. Associé à la privation de chair, le poisson devint ainsi pour les hommes du Moyen Âge un aliment hautement symbolique : il représente l'abstinence, en particulier le Carême, période de purification destinée à « préparer les âmes à la célébration du mystère de la mort et de la résurrection du Christ[17] ». Différentes explications peuvent être invoquées pour justifier cette valorisation. L'origine aquatique du poisson lui a permis d'échapper à l'interdit qui frappe la chair des animaux terrestres et l'on argue, à la suite de saint Thomas d'Aquin, qu'il excite moins les passions de la chair que la viande, les laitages et les œufs[18]. Quoi qu'il en soit, la consommation de poisson est pour les chrétiens du Moyen Âge un impératif religieux et une manière d'affirmer leur appartenance à la communauté des fidèles.

Du fait de ces contraintes alimentaires, le poisson joue un rôle exceptionnel dans l'alimentation et une intense activité commerciale se développe pour pêcher, conditionner et acheminer vers les villes cette denrée aussi indispensable que périssable. Le poisson se présente d'abord à la majorité de la population comme un aliment et non comme un animal. Les poissons du quotidien rappellent continuellement à l'homme médiéval cette vie dissimulée à sa vue, qui palpite sous la surface des eaux et qu'il peut chaque jour faire sienne en absorbant du poisson frais ou salé. Le poisson est à la fois un être mystérieux, hautement symbolique, suscitant curiosité et émerveillement, et un objet de consommation courante qui s'étale chez les marchands et exhale son odeur dans les cuisines. Entre éloignement extrême et grande proximité, le regard que portèrent les hommes du Moyen Âge sur cet animal-aliment est nécessairement complexe.

***

Le poisson paraît cependant quelque peu négligé par l'histoire de l'animal. Il n'a pas suscité de monographies comme l'ours, le porc et autres mammifères terrestres ou les

[15] *La Règle de saint Benoît*, Jean Neufville (éd.), Adalbert de Vogüé (trad.), Paris, Cerf (Sources chrétiennes, Série des textes monastiques d'Occident, 36), 1972, vol. 3, 9.
[16] *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, *op. cit.*, 1910, tome 2-2, « Carême », col. 2150.
[17] *Dictionnaire de spiritualité ascétique et mystique : doctrine et histoire*, Marcel Viller, Ferdinand Cavallera, Joseph de Guibert (dir.), Paris, Beauchesne, 1953, tome 2, « Carême (spiritualité du) », col. 141.
[18] *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, *op. cit.*, « Carême », col. 2150.

oiseaux. Son traitement est souvent limité à des allusions rapides et les rares chapitres de synthèses consacrés aux animaux aquatiques tendent à les présenter comme un groupe indifférencié au symbolisme rudimentaire, tantôt diabolisé, tantôt réduit à un sens chrétien univoque[19]. Cette désaffection tient à une relative pauvreté des sources textuelles, comme l'a souligné Robert Delort :

> […] il semble bien que le monde aquatique ait été surtout considéré en bloc et ait été connu beaucoup moins précisément que le monde des animaux terrestres. Nous ne disposons donc que de peu de documents ou d'images pour commenter les quelques arêtes ou dents qui nous sont parvenues. [20]

Il est vrai que les sources traditionnellement privilégiées par l'histoire de l'animal livrent peu de renseignements au sujet des animaux aquatiques. La pêche est une activité dévalorisée socialement, qui n'a inspiré avant l'extrême fin du Moyen Âge aucun traité pratique comparable aux œuvres cynégétiques de l'époque[21]. Les fables animalières n'élèvent guère les habitants des eaux au rang d'acteurs comme les animaux qui marchent ou qui volent. Le *Roman de Renart* ne donne pas la parole aux poissons. Ils ne sont jamais représentés en tant qu'animaux. Ce sont de simples aliments, au même titre qu'un jambon ou un morceau de pain. Enfin, l'indifférence relative des bestiaires à l'égard des animaux aquatiques explique surtout l'intérêt moindre qu'ils ont éveillé.

Puisque le poisson médiéval est plus aliment qu'animal, c'est vers l'histoire de la pêche, du commerce et de l'alimentation qu'il convient de se tourner pour mieux le connaître. L'importance des circuits commerciaux développés au Moyen Âge autour du poisson ne pouvait manquer de retenir l'attention des historiens. Des travaux comme ceux de Philippe Lardin sur la ville de Dieppe[22], de Caroline Bourlet sur l'approvisionnement de Paris[23] ou de Paul Benoit sur l'irrésistible implantation de la carpe dans l'Europe médiévale[24] nous aident à

---

[19] Voir par exemple Jacques Voisenet, *Bêtes et hommes dans le monde médiéval : le bestiaire des clercs du V^e^ au XII^e^ siècle*, Turnhout, Brepols, 2000.

[20] « Les Animaux en Occident du X^e^ au XVI^e^ siècle », *Le Monde animal et ses représentations au Moyen Âge (XI^e^-XV^e^ siècle) : actes du XV^e^ congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public*, Université de Toulouse-Le Mirail, 1985, p. 29.

[21] Baudouin Van den Abeele, « Vincent de Beauvais naturaliste : les sources des livres d'animaux du *Speculum naturale* », *Lector et compilator. Vincent de Beauvais, frère prêcheur : un intellectuel et son milieu au XIII^e^ siècle*, *Actes du colloque de Royaumont des 9-11 juin 1995*, Serge Lusignan, Monique Paulmier-Foucart (dir.), Paris, Créaphis, 1997, p. 129. Baudouin Van den Abeele présente dans cet article une efficace typologie des textes médiévaux relatifs aux animaux selon les raisons qui motivent leur curiosité (intérêt pratique, médical, didactique, religieux, narratologique).

[22] Philippe Lardin, *Dieppe pendant la guerre de Cent Ans*, Université de Rouen [thèse d'habilitation], 2003.

[23] Caroline Bourlet, « L'approvisionnement de Paris en poisson de mer frais aux XIV^e^ et XV^e^ siècles », *Le Poisson, une histoire extraordinaire*, Claude Thomasset (dir.), Paris, Connaissance et Mémoires, 2003, p. 33-45.

[24] Paul Benoît, « La carpe dans l'occident médiéval », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, Danièle James-Raoul, Claude Thomasset (dir.), Presses de l'Université Paris-Sorbonne (Cultures et civilisations médiévales, XXV), 2002, p. 227-236. Voir aussi le recueil collectif *Pêche et pisciculture en eau*

comprendre le contexte matériel dans lequel s'inscrivent les représentations du poisson. Le chapitre médiéval du volume collectif *Histoire des pêches maritimes en France*, rédigé par Jean-Claude Hocquet[25], en se fondant sur l'étude des comptes, des règlements, des techniques de pêche et de conservation, dégage une caractéristique fondamentale du poisson médiéval, qui informe à la fois les pratiques et les représentations : l'opposition entre poisson du riche et hareng du commun. Les hommes et les femmes du Moyen Âge ne sont pas tous égaux face à la consommation de poissons : certaines espèces sont réservées aux plus riches alors que les plus pauvres se contentent souvent de poissons salés ou séchés. Le poids des normes sociales et culturelles sur les pratiques alimentaires a en particulier été mis au jour par les travaux de Bruno Laurioux ; dans le cas des poissons, elles pèsent lourdement sur les pratiques et les représentations.

De plus, les apports relativement récents de l'ichtyoarchéologie ont renouvelé ces vingt dernières années la connaissance des pratiques alimentaires. L'ouvrage de Benoit Clavel donne un exemple des utiles conclusions auxquelles peuvent mener ces recherches[26]. Elles complètent en les confirmant, en les nuançant ou en les démentant les données collectées d'après les textes. Elles nous donnent une idée des espèces réellement consommées par les hommes du Moyen Âge, y compris les espèces si modestes ou courantes qu'aucun document écrit ne consigna jamais leur existence. Elles permettent de connaître les habitudes alimentaires des plus modestes, de distinguer, selon les sites, la consommation des clercs et celle des laïcs, de déduire en comparant les résultats des fouilles certaines différences régionales, selon que l'on se trouve près de la côte, dans une campagne reculée ou dans une grande ville bien achalandée. Si les recherches d'archéoichtyologie ne sont pas encore en mesure de répondre à toutes les questions qu'elles autorisent désormais à poser, les travaux existants ont déjà apporté des éléments de réponse et promettent plus encore. Cette profusion de renseignements fournis par l'histoire des pratiques contraste avec la rareté des études consacrées à la pêche et au poisson dans la littérature.

On comprend que le rôle du poisson dans les textes littéraires n'ait pas fait l'objet d'études d'ensemble. Les mentions des animaux aquatiques, souvent brèves, sont au premier abord fort disparates. Si elles évoquent le plus souvent un aliment parmi d'autres, elles

---

douce : la rivière et l'étang au Moyen Âge, *Actes des 1res rencontres internationales de Liessies (27, 28, 29 avril 1998)*, Paul Benoît, Olivier Matteoni (dir.), Conseil général du Nord, Lille, 2004 (édition numérique sur Cd-Rom).

[25] *Histoire des pêches maritimes en France*, Michel Mollat du Jourdin (dir.), Paris, Privat, 1987, chap. I, « Les pêcheries médiévales » par Jean-Claude Hocquet, p. 39-129.

[26] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XIIe-XVIIe siècles), Revue archéologique de Picardie* (n° spécial 19), Amiens, Service régional de l'archéologie en Picardie, 2001.

peuvent aussi concerner des monstres hostiles ou amicaux. Le poisson n'est pas un élément courant des motifs littéraires[27]. C'est une figure fuyante qui échappe aux grilles d'analyse littéraire. Les interprétations éparses des poissons littéraires font généralement valoir le symbolisme chrétien. Plusieurs études portant sur des genres ou des œuvres précises ont pourtant montré la complexité et la richesse des références aux êtres aquatiques. Le recueil *Dans l'eau, sous l'eau au Moyen Âge*, publié à la suite d'un séminaire organisé par Claude Thomasset[28], ainsi que le colloque du CUER MA consacré aux *Mondes marins* ont donné lieu à diverses interventions suggestives quant au statut de ces créatures[29]. Il ressort de ces diverses analyses que la valorisation chrétienne du poisson en tant qu'animal et aliment pur ne suffit pas à rendre compte de son image dans les textes savants et de son rôle dans les récits. Les poissons de la littérature médiévale demeurent souvent énigmatiques. Les ermites des romans se contentent de pain et d'eau, alors que le poisson est fréquemment servi aux tables royales lors de plantureux banquets. Que signifient alors les repas de poisson ? L'évocation récurrente de quelques espèces soulève d'autres questions : ces précisions sont-elles indifférentes ou chaque espèce revêt-elle des connotations propres ? Pourquoi, par exemple, le Graal de Chrétien de Troyes ne contient-il ni *luz*, ni lamproies, ni saumons ? Qu'évoquent au public médiéval les fameuses anguilles du *Roman de Renart* ? D'où vient le miraculeux esturgeon qui conserve pendant sept ans dans son ventre la main de l'héroïne du *Roman de la Manekine* de Philippe de Rémi ? De multiples interrogations soulevées par la lecture des œuvres littéraires ont été le point de départ de notre travail.

***

[27] Aucun poisson ne figure dans l'index établi pour les romans arthuriens en vers par Anita Guerreau-Jalabert (*Index des motifs narratifs dans les romans arthuriens français en vers : XII^e^-XIII^e^ siècles*, Genève, Droz, 1992). Les poissons font en revanche l'objet de nombreuses entrées dans l'index folklorique de Stith Thompson (Stith Thompson, *Motif-Index of Folk-Literature*, Copenhague, Rosenkilde and Bagger, 6 vol., 1955-1958).

[28] *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, Danièle James-Raoul, Claude Thomasset (dir.), *op. cit*. On trouve dans ce volume des renseignements sur la représentation des créatures aquatiques dans les textes scientifiques (Claude Thomasset), les bestiaires (Danièle James-Raoul), les récits de voyage (Sylvie Bazin-Tacchella), *Les Faits et conquestes d'Alexandre le Grand* de Jehan Wauquelin (Sandrine Hériché), la littérature arthurienne et la mythologie celtique (Philippe Walter), la mythologie et la littérature germaniques (Claude Lecouteux).

[29] *Mondes marins du Moyen Âge*, Chantal Connochie-Bourgne (dir.), Université de Provence, publications du CUER MA (*Senefiance* 52), 2006. Des animaux marins apparaissent notamment dans les articles d'Hélène Bellon-Méguelle (« L'exploration sous-marine d'Alexandre »), de Sébastien Douchet (« *Dans le ventre du grand poisson* : mer et parole prophétique dans le livre de *Jonas* et son iconographie »), de Jacqueline Leclercq-Marx (« L'idée d'un monde marin parallèle du monde terrestre : émergence et développements ») et de Marylène Possamai (« Monstres marins dans la littérature médiévale : mythologies et allégories »). Le dernier colloque de la Société Internationale Renardienne invitait plus particulièrement ses participants à réfléchir au rôle du poisson dans les récits animaliers. À cette occasion, la présence des poissons dans le *Voyage de saint Brendan* anglo-normand (Françoise le Saux), dans l'*Ysengrimus* (Roger Bellon) et chez Dante (Jean Lacroix) a été interrogée.

Les poissons de la littérature médiévale apparaissent au lecteur d'aujourd'hui à travers le prisme d'un double codage. Le premier est d'ordre poétique, le second d'ordre culturel. Les mentions de poissons s'inscrivent d'une part au sein d'un système de signes cohérent, spécifique à chaque œuvre littéraire. Cette logique interne varie selon les genres, les auteurs et les récits. Les approches proposées par Anita Guerreau-Jalabert[30] et Jean-Claude Mühlethaler[31] prouvent combien une fine analyse du contexte narratif et générique peut éclairer des notations alimentaires apparemment anodines ou stéréotypées. D'autre part, les références aux poissons prennent place dans un ensemble de savoirs et de croyances qui ne sont plus les nôtres. Un détour par l'histoire des représentations est alors indispensable. Que croyait-on au sujet des poissons dont on parlait ? Et de quels poissons parlait-on ?

Le risque d'anachronisme qui guette toute histoire des représentations est sans doute plus important encore lorsque l'on aborde les domaines de la zoologie et de l'alimentation. En quoi les poissons médiévaux sont-ils si différents des nôtres ? En premier lieu, les variations des conditions écologiques ont affecté la faune aquatique plus que toute autre. De nombreux cours d'eau français qui regorgeaient autrefois de saumons en sont aujourd'hui dépourvus. On ne pêche plus guère l'esturgeon dans les grands fleuves européens qu'il remontait jadis. La répartition des bancs de harengs, soumise aux courants, au réchauffement ou au refroidissement des eaux, n'est plus la même qu'au XII^e^ siècle[32]. Inutile de chercher des baleines dans le golfe de Gascogne ! À l'inverse, les poissons d'élevage, peu exploités jusqu'au XIII^e^ siècle, ont progressivement envahi les marchés. Par ailleurs, les pratiques commerciales et alimentaires ont été bouleversées par l'amélioration de moyens de transports et des techniques de conservation. Nous ne mangeons plus les mêmes poissons que les hommes du Moyen Âge et nous ne les mangeons plus de la même manière. L'évolution des goûts n'est pas moins spectaculaire. Si la lamproie à la bordelaise connaît encore certains adeptes, des espèces d'eau douce autrefois tenues en haute estime comme la carpe, la tanche, la brème, la vandoise, le barbeau ou l'anguille sont loin de susciter le même engouement chez les consommateurs d'aujourd'hui. Enfin, pour entendre de manière juste le discours médiéval relatif au poisson, il convient de prendre en compte l'environnement religieux, social et scientifique dans lequel il s'inscrit. Par exemple, le mot *poisson* n'a plus le sens qu'il avait alors puisque l'on désignait par ce terme générique un crabe, un poulpe, un dauphin, un

[30] Anita Guerreau-Jalabert, « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII^e^-XIII^e^ siècles) », *Annales : économies, sociétés, civilisations*, Paris, École des hautes études en sciences sociales, 1992, 47, n^o^ 3, p. 561-594.
[31] Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », *Manger*, Publications de l'Université de Lausanne, 1996, p. 7-35.
[32] Robert Delort, *Les Animaux ont une histoire*, *op. cit.*, p. 294-296.

crocodile ou une sirène ; un bouleversement épistémologique profond a affecté la représentation de cet animal. Les représentations médiévales du poisson étaient ancrées dans un contexte matériel et culturel qui nous est devenu étranger.

Notre ambition au cours de ce travail a donc été de reconstituer l'arrière-plan susceptible d'éclairer les allusions littéraires. Postulant l'existence d'une culture médiévale relative au poisson, distincte de l'héritage antique et des représentations modernes, nous avons étudié ses manifestations dans des œuvres principalement composées entre le XII^e^ et le XIV^e^ siècle. Nous avons cherché à saisir les représentations propres à la culture médiévale qui sous-tendent les savoirs et les croyances exprimées dans les textes scientifiques et littéraires[33].

Les termes *savoirs* et *croyances* ne sont pas employés ici dans un jeu d'opposition. Les croyances dont il est question ne se réduisent pas à des superstitions populaires issues du folklore et susceptibles d'offrir un contrepoint pittoresque au savoir rationnel des textes scientifiques. Même si le rapport entre le contenu des textes scientifiques médiévaux et les idées diffusées hors du cercle des lettrés mérite d'être interrogé, l'usage que nous faisons du mot *croyance* est plus large. Le sens médiéval du verbe *croire* place la croyance du côté de la foi assurée. Les savoirs et croyances dont nous traitons se confondent plus souvent qu'ils ne s'opposent. Le savoir médiéval, orienté vers une meilleure connaissance de la Création, est subordonné à la croyance religieuse et les connaissances scientifiques relèvent donc dans une certaine mesure d'un acte de foi. On croit au savoir des autorités de même que l'on croit aux pouvoirs des saints ou à la puissance divine. L'usage de la raison est secondaire : la remise en cause argumentée de la tradition n'intervient qu'exceptionnellement dans les œuvres scientifiques médiévales[34]. Si les genres spécifiques qui diffusent le savoir scientifique peuvent avoir influencé les représentations, ils sont aussi les dépositaires des idées communément admises en leur temps. Cette *doxa* scientifique apparaît comme un aspect de la croyance. Quant aux textes littéraires, ils offrent un champ d'expression privilégié à la fois aux savoirs et aux croyances, comme l'a montré notamment Christine Ferlampin Acher :

> Le travail poétique n'est qu'une des formes que prend le travail d'intégration lié au passage de l'imaginaire collectif à la croyance manifestée par un individu. Le roman médiéval est finalement l'une des formes où le *cuidier* est le plus marqué car la voix de l'auteur, même si elle est altérée par

[33] Nous prêtons au terme général *représentation* le sens défini par Jacques Le Goff : « toute traduction mentale d'une réalité extérieure perçue » (Jacques Le Goff, *L'Imaginaire médiéval*, *Un Autre Moyen Âge*, Paris, Gallimard, 1999 (1^ère^ édition : 1985), préface à la première édition, p. 423. Quant à la *culture*, elle désigne « l'ensemble des représentations collectives propres à une société » (Pascal Ory, « Qu'est-ce que l'histoire culturelle ? », *L'Histoire, la sociologie, l'anthropologie*, Yves Michaud (dir.), *Université de tous les savoirs*, vol. 2, Paris, Odile Jacob (Poches), 2001, p. 98).

[34] La plus notable exception que nous étudierons est l'œuvre d'Albert le Grand.

> celle des copistes et si elle prend, dans la succession séculaire des scribes, la forme d'un chœur, est clairement assumée […] [35]

La terminologie employée par cette dernière substitue l'opposition entre *croire* (qui est du côté du savoir admis) et *cuidier* (du côté de la subjectivité) au couple savoir/croyance. Ce que nous appelons *savoir* est au Moyen Âge une *creance*, indubitable et partagée, alors que la *croyance* du français moderne correspond à la *cuidance* médiévale, moins certaine, parce qu'elle n'est pas cautionnée par l'idéologie dominante.

Nous avons privilégié l'adjectif *symbolique* pour renvoyer aux éléments qui relèvent du système de valeurs chrétien, en nous fondant sur une autre définition posée par Jacques Le Goff[36]. Par ailleurs, nous avons restreint notre usage du mot *imaginaire*. Ce choix terminologique appelle une justification. Nos réticences à son égard sont fondées sur deux raisons principales. Elles tiennent d'abord à l'usage courant, qui tend naturellement à opposer l'imaginaire au réel. Les mises au point répétées des médiévistes qui ont fait usage de ce concept[37] ne suffisent pas à gommer cette ambiguïté. À la distinction entre le réel imaginaire et le réel matériel, nous avons préféré la séparation entre la réalité des représentations et celle des pratiques. Par ailleurs, depuis les travaux de Gilbert Durand[38], le mot *imaginaire* renvoie dans le champ de la recherche scientifique à une méthodologie précise, qui ne correspond pas à notre approche. L'analyse des structures de l'imaginaire inspirées par la psychanalyse accorde une place importante à l'eau et aux êtres aquatiques comme images de l'inconscient. Si les pistes suggérées par ces travaux ont pu parfois guider nos investigations, nous n'avons pas cherché à dégager des structures générales dont elles participeraient. Notre analyse s'est limitée aux actualisations de ces structures telles qu'elles apparaissent dans les textes médiévaux. L'imaginaire, entendu, selon une expression de Philippe Walter, comme « le pouvoir infini de signifier que possèdent images, mythes ou symboles[39] » est à l'horizon de notre travail sans en constituer directement l'objet.

***

[35] Christine Ferlampin-Acher, *Fées,* bestes *et* luitons*. Croyances et merveilles dans les romans français en prose (XIII^e^-XIV^e^ siècles)*, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2002, p. 21.
[36] Jacques Le Goff, *L'Imaginaire médiéval*, *op. cit.*, p. 424 : « On ne peut parler de symbolique que lorsqu'il y a renvoi de l'objet considéré à un système de valeurs sous-jacent, historique ou idéal. »
[37] Voir notamment Jacques Le Goff, *L'Imaginaire médiéval*, *op. cit.*, préface à la première édition, p. 423-430 ; Michel Pastoureau, *Une Histoire symbolique du Moyen Âge occidental*, *op. cit.*, p. 11-25 (« Le symbole médiéval. Comment l'imaginaire fait partie de la réalité ») ; Philippe Walter, *La Fée Mélusine. Le serpent et l'oiseau*, Paris, Imago, 2008, p. 7-10.
[38] Gilbert Durand, *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire*, Paris, Bordas, 1969.
[39] *Ibid.*, p. 7.

Un double *corpus* – savant et poétique – s'est imposé. Il fallait pour décrypter les évocations littéraires les faire dialoguer avec d'autres sources contemporaines plus prolixes. Or la science médiévale s'est amplement intéressée au poisson à deux titres. En tant que créature aquatique formée par Dieu au cinquième jour de la *Genèse*, il donne lieu à de longs développements dans les cosmologies latines du XII^e^ et du XIII^e^ siècle. Six œuvres nous ont fourni une matière abondante et variée : celles de Hildegarde de Bingen, d'Alexandre Nequam, de Barthélémy l'Anglais, de Thomas de Cantimpré, de Vincent de Beauvais et d'Albert le Grand. En second lieu, les médecins se sont penchés sur le cas du poisson envisagé comme aliment. Les ouvrages médicaux et les régimes de santé délivrent de nombreux conseils diététiques sur la consommation des poissons : lesquels choisir ? Comment les préparer et les accompagner ? Dans quels cas faut-il les éviter ? La place notable occupée par le poisson dans la littérature diététique n'est pas un effet de sa salubrité supposée ; les médecins invitent au contraire à s'en méfier et multiplient pour cette raison les recommandations et les mises en garde. Nous avons d'abord recherché dans cet ensemble de textes savants les outils épistémologiques dont disposaient les médiévaux pour penser la faune aquatique.

Quant au *corpus* littéraire, il devait embrasser un nombre important de textes de genres variés, sur une période étendue. Les mentions de poissons, souvent très fugitives, se limitant à une phrase ou à un vers, ne peuvent pas être interprétées de manière isolée. Seul un échantillonnage assez large permettait de discerner les constantes et les variations intertextuelles ou intergénériques, ainsi que les évolutions diachroniques. Et de fait, la diversité des connotations frappe au premier abord : les poissons des textes littéraires peuvent être associés à des idées de luxe ou de misère, évoquer le péché ou la sainteté. Afin d'éviter les rapprochements hasardeux, nous avons considéré successivement les valeurs attachées aux poissons dans chaque type de textes, en distinguant les genres narratifs nobles – romans et chansons de geste – de la littérature didactique et morale et des œuvres comiques. La majeure partie des textes dépouillés a été mise par écrit entre le début du XII^e^ siècle et la fin du XIV^e^. À partir d'un *corpus* de base en français centré autour de cette période, nous n'avons pas exclu quelques incursions vers le haut Moyen Âge latin ou la Renaissance afin d'éclairer sur la longue durée le jeu de ruptures et de continuité dans lequel s'inscrit toute histoire des représentations.

Nous avons accordé une attention particulière au rôle joué par les sources. La création des auteurs du Moyen Âge passe par la réécriture. Ils se présentent et se conçoivent comme

des nains juchés sur les épaules des géants qui les ont précédés. Ce poids de l'héritage ancien est particulièrement marqué dans les œuvres scientifiques. L'apport médiéval se lit alors dans les interstices de textes dont l'intention première est de recueillir la parole des autorités. La singularité de la pensée médiévale se laisse alors apercevoir à travers de subtiles variations ou des gloses discrètes. La lecture des textes scientifiques passe donc par l'étude d'un dialogue avec les sources directes ou indirectes, explicites ou implicites. En ce qui concerne les textes littéraires, le poids de la tradition, même s'il semble plus léger, n'en est pas moins réel. La part du cliché étant importante pour le sujet qui nous occupe, on se demandera dans quelle mesure les lieux communs associés au poisson ou le choix des espèces évoquées sont tributaires de la tradition littéraire latine. On sera par exemple attentif au principal avant-texte du *Roman de Renart*, l'*Ysengrimus* ou à l'influence des légendes hagiographiques sur certains romans français du XII^e^ au XIV^e^ siècle. Des œuvres postérieures au *corpus* médiéval ont aussi été exploitées à plusieurs reprises dans les domaines de l'histoire naturelle (spécialement l'*Histoire entière des poissons* de Guillaume Rondelet), de la médecine (par exemple le commentaire de Michel Le Long sur le *Régime de santé de l'École de Salerne*) ou de la littérature (les nouvelles de Franco Sacchetti, quelques romans du XIX^e^ siècle). Elles permettent d'évaluer les permanences et les mutations qui affectent les représentations et explicitent parfois des allusions qui nous sont devenues impénétrables.

***

Les approches lexicologique et taxinomique nous ont paru les plus efficaces pour aborder les textes scientifiques. Le classement et la dénomination sont deux opérations révélatrices des structures épistémologiques, comme l'a rappelé Joëlle Ducos :

> On sait la transformation épistémologique qui est née des nomenclatures à partir du XVIII^e^ siècle : classer, nommer sont deux activités qui semblent complémentaires et participent d'une appropriation des savoirs. [40]

Or les noms de poissons posent des problèmes considérables. De grands érudits se sont attelés à la difficile identification des espèces citées par les auteurs antiques grecs et latins[41]. D'autres se sont efforcés d'établir des équivalences entre les noms du français médiéval et les taxons

[40] Joëlle Ducos, « Néologie lexicale et culture savante : transmettre les savoirs », *Lexiques scientifiques et techniques. Constitution et approche historique*, Olivier Bertrand, Hiltrud Gerner, Béatrice Stumpf (dir.), Palaiseau, Éd. de l'École polytechnique, 2007, p. 250.
[41] D'Arcy Wentworth Thompson, *A Glossary of greek fishes*, London, Oxford University Press, 1947 ; Eugène de Saint-Denis, *Le Vocabulaire des animaux marins en latin classique*, Paris, Klincksieck, 1947.

de la classification linnéenne[42]. Malgré tout leur savoir et toute leur perspicacité, de nombreuses identifications demeurent douteuses. Notre travail ne prétend apporter aucun éclaircissement supplémentaire sur ces questions. Le redoutable obstacle épistémologique que constituèrent pour les savants médiévaux l'emploi et la transmission de ces mêmes noms sera en revanche au cœur de nos préoccupations. C'est en effet à travers les noms que les savants décident de transcrire, de modifier, de donner ou d'oublier, et à travers les classements qu'ils adaptent ou inaugurent que se révèle la singularité de ce que nous appellerons au prix d'un anachronisme l'*ichtyologie* médiévale. En effet, la science des poissons que l'on commença à appeler *ichtyologie* à partir du XVI^e^ siècle n'existe pas encore de manière autonome au Moyen Âge ; elle s'affirmera comme une branche importante de la zoologie avec les sommes monumentales consacrées aux seuls poissons dans les années 1550 par Pierre Belon du Mans et Guillaume Rondelet. Auparavant, l'intérêt pour les poissons s'inscrit essentiellement dans une perspective cosmologique ou médicale.

Afin de situer le poisson dans le paysage épistémologique médiéval, nous avons suivi un mouvement du général au particulier. Les cosmologies latines examinées dans le premier chapitre embrassent la perspective la plus vaste puisqu'elles représentent les poissons dans l'ordre de la création ; ce sont aussi les sources les plus bavardes. L'exploitation de ces mines d'informations ne peut être immédiate car elles sont lourdement tributaires de la tradition. Elles n'offrent pas un matériau brut pour une histoire des représentations contemporaines. Dans le cadre d'une reconstitution du contexte culturel médiéval, il convient de faire le partage entre les emprunts aux sources et les apports médiévaux.

Les œuvres médicales, qui occupent notre second chapitre, offrent un matériau moins dense : elles recourent relativement peu aux nomenclatures. Adjectifs, périphrases et constructions prépositionnelles sont les modes d'expression privilégiés des médecins pour imposer à la faune aquatique un découpage répondant à leurs préoccupations. Entre fondements théoriques et visée pratique, quelle image du poisson-aliment le discours médical véhicule-t-il ? Composante essentielle du jeûne chrétien, qui vise la guérison de l'âme et du

[42] Paul Barbier a collecté sur le sujet un important matériau. Ses travaux sont déposés à l'Université de Leeds, *Proceedings of the Leeds Philosophical Society*. Un double microformé se trouve à l'INaLF-Nancy. Ses dépouillements ont été utilisés dans le *Französisches etymologisches Wörterbuch* et font partie des sources du *Dictionnaire étymologique de l'ancien français*. Plusieurs de ses articles sur le sujet sont parus dans la *Revue des langues romanes*. On peut signaler en outre les débats provoqués par les identifications proposées dans Christian Schmitt, « *Isti pisces inveniuntur in mosa*. Ein Beitrag zur französischen Ichthyonomie », *Studien zur romanischen Wortgeschichte : Festschrift für Heinrich Kuen zum 90. Geburtstag*, Gerhard Ernst, Arnulf Stefenelli (éd.), Stuttgart, F. Steiner Verlag, 1989, p. 161-173. L'auteur a proposé lui-même quelques rectifications dans « Zum altwallonischen Wortschatz », *Germanisch und Romanisch in Belgien und Luxembourg : Romanistisches Kolloquium VI*, Tübingen, Gunter Narr, 1992, p. 131-135.

corps[43], le poisson pâtit dans les textes médicaux d'une piètre réputation. Nous nous interrogerons sur le rôle des héritages antiques et arabes dans la construction de cette image. Le défi relevé par les régimes de santé est alors d'orienter leurs lecteurs vers le moins mauvais poisson qui soit. Le *Lilium medicine* du médecin montpelliérain Bernard de Gordon, rédigé en latin et traduit en français au XIV^e^ siècle, nous fournira l'exemple d'une terminologie cohérente, à la fois représentative des conceptions de son temps et originale.

Nous étudierons enfin quelques familles médiévales de poissons, qui ressortent des taxinomies cosmologiques et des catégories médicales. Au gré des comparaisons explicites, des rapprochements récurrents ou des flottements lexicaux se dessinent des regroupements dont la cohérence déjoue les critères de la science moderne. Comment ces familles s'ordonnent-elles ? Quels traits sémantiques dominants les discours scientifiques attribuent-ils aux espèces concernées ?

Après cette étude des représentations portées par les œuvres scientifiques, nous envisagerons le *corpus* littéraire dans nos seconde et troisième parties. Nous progresserons des mentions les plus sèches aux épisodes les plus élaborés. La deuxième partie est consacrée aux notations alimentaires et donc à la représentation du poisson comme élément du quotidien. La troisième élargit la perspective à des narrations où le rôle du poisson déborde sa fonction alimentaire, donnant lieu à des développements merveilleux.

Le poisson figure majoritairement dans la littérature médiévale en tant qu'aliment. Il fait l'objet de mentions brèves, souvent à l'occasion d'une énumération de mets. Ces notations sont-elles significatives ? Quelles différences les conteurs font-ils entre un repas de chair et un repas de poisson ? Les espèces cités sont-elles choisies et distribuées selon les besoins de la versification ou au hasard de l'inspiration ? Dans quels cas sont-elles au contraire porteuses d'un sens ? L'indispensable attention au « contexte interne », la nécessité de replacer chaque occurrence dans un univers narratif et sémantique singulier nous ont conduite à séparer dans la succession de nos développements l'étude des différents genres. Nous nous intéresserons d'abord aux poissons mangés dans les romans et les chansons de geste, qui mettent en scène des poissons suggérant le luxe. Les mêmes aliments prennent dans la littérature didactique et morale des connotations sulfureuses, auxquelles font également écho certains textes comiques. Ces derniers recèlent des poissons variés et parfois étonnants dont nous étudierons les fonctions au sixième chapitre. Enfin, nous verrons quel rôle les conteurs du *Roman de Renart* attribuent aux poissons, et spécialement aux anguilles

[43] *Dictionnaire de spiritualité ascétique et mystique*, *op. cit.*, « Carême (spiritualité du) », col. 146.

convoitées, dérobées et dégustées par le goupil. Des motifs communs apparaissent-ils en dépit de la divergence des intentions selon les genres ? Nous nous demanderons comment s'articulent entre elles les notations diverses ainsi examinées et nous interrogerons leur rapport avec les *realia*.

Entre références au quotidien et idéalisation symbolique, entre classements naturalistes et morale chrétienne, les poissons littéraires apparaissent au croisement de plusieurs discours, ce qui les dote de multiples virtualités signifiantes. La troisième partie portera sur les poissons des récits chrétiens, qui peuvent être à la fois animal merveilleux et nourriture symbolique.

Claude Lecouteux a montré que des croyances étrangères au christianisme s'attachaient volontiers à l'univers aquatique :

> La grande leçon des textes est la suivante : toute eau possède un génie, qu'il possède forme humaine ou animale. [44]

Les poissons venus d'ailleurs ne nous livrent-ils pas les clés permettant de mieux cerner les plus mystérieux spécimens de la littérature médiévale ? Cette dernière étape sera l'occasion d'explorer les rapports ambigus entre le Graal et le poisson chez Chrétien de Troyes et Robert de Boron, de découvrir un étrange esturgeon miraculeux et de nous confronter aux créatures hybrides mi-hommes, mi-poissons qui hantent les fictions à partir du XIII^e^ siècle. Nous nous tournerons aussi vers quelques hagiographies poissonneuses qui apparaissent comme des postes d'observation de premier ordre pour comprendre comment le christianisme s'approprie des poissons bien éloignés de l'ἰχθύς divin. Au terme de notre parcours, nous devrions être mieux en mesure d'apprécier la « stratification des cultures[45] » où s'enracine le merveilleux médiéval et dont le poisson semble être un lieu privilégié.

[44] Claude Lecouteux, « Les génies des eaux : un aperçu », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 254.
[45] Daniel Poirion, *Le Merveilleux dans la littérature française du Moyen Âge*, Paris, Presses Universitaires de France (Que sais-je ?), 1982, p. 5.

Partie I

Classer et dénommer les poissons



Ill. 1 Bestiaire aquatique

Pourquoi se tourner d'abord vers les œuvres scientifiques pour appréhender la représentation médiévale du poisson ? La première raison qui nous pousse à adopter cette démarche est le souci d'éviter les anachronismes. Le contexte épistémologique a considérablement évolué depuis le Moyen Âge. L'ichtyologie moderne n'a plus grand-chose à voir avec les connaissances médiévales sur les poissons, autant du point de vue des contenus que des méthodes. Par conséquent – et cela concerne directement l'histoire des représentations – les opinions scientifiques communément admises par les lettrés d'alors divergent de la *doxa* partagée par les hommes de notre temps. Un exemple évident suffit à mesurer cet écart. Un phoque, une moule, un crocodile ou une sirène étaient également considérés comme des poissons. La restriction de sens de l'hyperonyme *poisson* trahit un profond bouleversement du regard porté sur les animaux aquatiques : aux catégories aujourd'hui courantes qui nous permettent de distinguer les animaux vertébrés aquatiques à sang froid pourvus de nageoires, appelés *poissons*, des mammifères marins, des reptiles ou des êtres chimériques, la pensée médiévale substitue l'unité du peuple des eaux.

En révélant le contexte culturel et épistémologique dans lequel s'inscrit au Moyen Âge la représentation du poisson, le discours scientifique éclaire en particulier le rôle de la tradition savante. Les cosmologies et les ouvrages médicaux apparaissent en bonne partie comme les dépositaires de savoirs plus anciens. Qu'ont retenu les clercs du Moyen Âge central des connaissances recueillies par leurs prédécesseurs ? Le poids des autorités laisse-t-il la place à un discours proprement médiéval sur les poissons ? Il n'existe pas de savoir ichtyologique constitué comme tel de manière autonome à l'époque médiévale. Avant les sommes consacrées aux poissons par les naturalistes du XVI^{e} siècle (Pierre Belon du Mans et Guillaume Rondelet en France), le discours scientifique sur les poissons s'inscrit dans diverses perspectives plus générales. Ainsi, les poissons que l'on mange intéressent au premier chef la diététique, et plus généralement la médecine. Les poissons en général, certaines catégories de poissons ou des espèces particulières figurent dans les diètes des ouvrages médicaux ou des régimes de santé. Toutefois, les documents les plus prolixes en la matière sont les cosmologies : dans le cadre d'une description ordonnée de la création, les animaux aquatiques, apparus comme les oiseaux le cinquième jour, sont incontournables. Diverses considérations sont regroupées dans les livres encyclopédiques : on s'y intéresse à la morphologie des poissons, à leur génération, à leurs mœurs, mais également à leur goût ou à leurs propriétés diététiques. Dans certains cas, ces notations

variées servent de support à une moralisation systématique ; dans d'autres cas, l'exposé demeure essentiellement descriptif. La somme des connaissances ichtyologiques médiévales forme ainsi un ensemble disparate et nous apparaît comme le produit d'un croisement de discours. Est-il possible de distinguer, en dépit de la disparité des informations retenues, les principes qui permettent aux médiévaux d'appréhender la faune aquatique ? De quelles taxinomies disposent-ils pour distinguer les poissons des autres animaux, pour organiser un exposé ichtyologique ou encore pour sélectionner les meilleurs poissons ?

On ne saurait de plus étudier la représentation médiévale du poisson en ignorant qu'il est un élément de la vie quotidienne. Le poisson, objet d'un discours scientifique, est aussi un produit commercial et un aliment très courant. Le rapport entre ces deux aspects, entre pratiques et représentations scientifiques, est problématique. Quelle relation existe-t-il – s'il en est une – entre les poissons que l'on trouve au marché et ceux des encyclopédies ou des régimes de santé ? C'est à travers le choix des dénominations que cette question se pose avec le plus d'acuité. Les noms recensés par les savants antiques, lorsqu'ils parviennent aux savants du Moyen Âge, sont souvent sans rapport avec les appellations des espèces connues par ces derniers. Quelle attitude les compilateurs, les commentateurs et les médecins adoptent-ils face à cet obstacle ? Choisissent-ils la fidélité à la tradition savante, en dépit des difficultés du transfert linguistique, ou se rapprochent-ils des nomenclatures en usage chez les pêcheurs et les marchands de leur époque, sur lesquelles nous renseignent des documents situés du côté des pratiques, tels que les textes juridiques ou les comptes ?

Nous nous intéresserons d'abord aux documents les plus prolixes sur la question : les cosmologies. Plusieurs encyclopédies et commentaires latins des XII^{e} et XIII^{e} siècles présentent en particulier des répertoires d'espèces développés accompagnés de considérations générales sur le genre des poissons. Nous nous efforcerons de dégager de ces textes les bases d'un discours ichtyologique médiéval. Des œuvres plus spécialement médicales retiendront ensuite notre attention. Entre fondements théoriques et visée pratique, quelle image du poisson-aliment ces œuvres transmettent-elles ? Enfin, en confrontant ces sources savantes à d'autres documents, nous interrogerons le discours médiéval à propos de quelques espèces qui nous ont semblé particulièrement importantes sur le plan symbolique.

Chapitre 1

Le poisson dans l'ordre du monde

A. LE REGARD DES SAVANTS LATINS AUX XII^e^ ET XIII^e^ SIECLES

1. La place du discours ichtyologique dans l'économie des ouvrages

2. La relation aux sources

3. Des enjeux variés

B. DEFINITION ET TAXINOMIES

1. Qu'est-ce qu'un poisson au Moyen Âge ?

2. Les classements médiévaux

C. NOMENCLATURES ET TRANSMISSION

1. Des obstacles linguistiques et épistémologiques

2 La translation du savoir chez Albert le Grand

3. Les poissons des encyclopédies françaises

Peut-on parler d'une science des poissons au Moyen Âge ? Assurément, aucun texte savant médiéval sur les poissons ne ressemble à un guide d'ichtyologie moderne. Prenons l'exemple d'une notice typique du *Speculum naturale* de Vincent de Beauvais, œuvre représentative du savoir accessible aux clercs du XIII^e^ siècle. L'article consacré à la *rana marina*, la grenouille de mer, s'ouvre sur une phrase empruntée à un père de l'Église, Ambroise, à propos de cet animal hybride. Vient ensuite un développement attribué à Aristote sur les particularités morphologiques de la grenouille de mer, sur la manière dont elle capture les petits poissons en les appâtant à l'aide de deux appendices qui surmontent sa tête, sur son mode de génération et son comportement à l'égard de ses petits. À cet exposé en bonne forme succède un montage de citations de Pline. Le livre IX de l'*Histoire naturelle* fournit une présentation qui recoupe en partie celle d'Aristote. Quelques renseignements sont ajoutés : le squelette de la *rana marina* serait cartilagineux et, au contraire de tous les autres poissons, il lui arriverait de s'unir à une autre espèce. On poursuit par les divers remèdes procurés par ce poisson, fort utile d'après le livre XXXII de Pline, avant d'apprendre combien sa morsure est nocive. L'autorité du *Canon* d'Avicenne est invoquée : un gros *aposteme* et une mort soudaine menacent les victimes de la grenouille de mer s'ils ne recourent pas rapidement à la thériaque. L'auteur intervient enfin pour mettre en garde contre la vénéneuse grenouille de mer rouge : sa consommation occasionne un changement de couleur, un gonflement du corps et bien d'autres désagréments. Il renvoie pour terminer à un autre livre de son encyclopédie consacré aux vers, dans lequel il est largement question de toutes les variétés de grenouilles[1].

La disparité des rubriques et l'absence apparente de hiérarchisation entre les informations éloignent fort ce texte d'une notice scientifique moderne. Il appartient à une époque où « faire l'histoire d'une plante ou d'un animal, c'était tout autant dire quels sont ses éléments ou ses organes, que les ressemblances qu'on peut lui trouver, les vertus qu'on lui prête, les légendes et les histoires auxquelles il a été mêlé, les blasons où il figure, les médicaments qu'on fabrique avec sa substance, les aliments qu'il fournit, ce que les Anciens en rapportent, ce que les voyageurs peuvent en dire[2] ». Le savoir ichtyologique du Moyen Âge ne relève pas de ce domaine défini à l'âge classique qu'est l'histoire naturelle[3],

[1] Vincent de Beauvais, *Bibliotheca Mundi Vincentii Burgundi… Speculum quadruplex*, éd. de Douai 1624 (repr. Anastatique Akademische Druck- und Verlagsanstalt, Graz, 1965), vol. 1, XVII, 85, col. 1293.
[2] Michel Foucault, *Les Mots et les Choses*, Paris, Gallimard, 1966, p. 141.
[3] L'emploi de cette expression renvoie à une période circonscrite et à un type de savoir caractéristique de cette époque : « Traduction littérale de l'*Historia naturalis* de Pline, le terme d'histoire naturelle apparaît en

au sens où l'entend Michel Foucault ; il annonce et prépare les « histoires » du XVI^e^ siècle, qui, pour faire l'histoire d'un être vivant, décrivent tout le « réseau sémantique » qui le relie au monde. La plupart des œuvres médiévales consacrées aux animaux sont moins déroutantes une fois replacées dans ce contexte épistémologique où « les signes faisaient partie des choses[4] ». La taxinomie, pierre angulaire de la science naturelle à l'âge classique, ne semble pas primordiale au Moyen Âge : les écrits zoologiques mettent d'abord en œuvre une « sémantique animale », destinée à tomber « comme une partie morte et inutile » à l'avènement de l'histoire naturelle. C'est là ce qui rend la science médiévale des poissons si intéressante pour une histoire des représentations : elle ne vise pas une description aussi impersonnelle qu'universelle, ne prétend pas s'extraire de tout contexte particulier ; elle rassemble au contraire différents regards portés sur l'objet de connaissance. Cela rend aussi l'exploitation de certains textes très délicate : qu'en retenir ? Dans quelle mesure ont-ils encore une valeur référentielle ? Dans le cas de la *rana marina*, on est en droit de se demander de quel poisson il est véritablement question. S'agit-il du poisson apprécié sous le nom de baudroie ou lotte en français, qui a été nommé grenouille de mer en raison de sa large bouche et pêche en utilisant le stratagème décrit par les savants antiques ? Pourtant, la venimosité de l'animal, ses « ailes » et son squelette cartilagineux rappellent plutôt la raie… Bien souvent, les poissons décrits par les savants apparaissent d'abord comme des créatures de papier.

Cette conception de la science a en effet pour corollaire la préséance accordée aux autorités. Pour un esprit médiéval, l'étude des œuvres des Anciens permet d'accéder à une

---

français dans la deuxième moitié du XVI^e^ siècle (chez Belon, par exemple) et tombe en désuétude après 1800 » (Denis Reynaud, *Problèmes et enjeux littéraires en histoire naturelle au XVIII^e^ siècle*, Université de Lyon 2 [thèse de doctorat], 1988, p. 8). Au début du XIX^e^ siècle, Cuvier lui préfère la locution « sciences naturelles ». L'expression latine *historia naturalis* est toutefois employée par les savants latins, dans un autre sens ; par exemple, Vincent de Beauvais annonce ainsi le plan de son encyclopédie en trois parties dans le *Libellus apologeticus* (prologue du *Speculum majus*), Paris BM lat. 16100, version *trifaria* ca 1259 (en ligne sur le site de l'atelier Vincent de Beauvais : http://atilf.atilf.fr/bichard), chap. 17 : *Prima itaque pars continet totam* ***historiam naturalem*** *et hec vocatur speculum creatorum. Secunda totam seriem doctrinalem et hec vocatur speculum scienciarum. Tercia vero totam historiam temporalem, et hec vocatur speculum historiarum. Prima siquidem prosequitur naturam et proprietatem omnium rerum. Secunda materiam et ordinem omnium arcium. Tercia vero seriem omnium temporum.* […] *Igitur prime partis est historia fundamentum sacra ab ipso principio usque ad eiectionem hominis lapsi de paradiso, cui videlicet historie interseruntur ea que pertinent ad naturam celi et mundi, et in fine adiciuntur cuncta que pertinent ad ruinam vel sequelam peccati.* « La première partie contient toute l'histoire naturelle, et est nommée *Speculum creatorum*, Miroir des créatures ; la seconde expose la suite doctrinale, c'est le *Speculum scientiarum*, Miroir des sciences ; la troisième raconte toute l'histoire temporelle et est nommée *Speculum historiarum*, Miroir des histoires. Donc la première partie traite de la nature et des propriétés de toutes choses, la seconde de la matière et de l'ordre de tous les arts, la troisième de la suite de tous les temps. […] L'Histoire sainte est le fondement de la première partie, depuis son début jusqu'à l'expulsion du paradis de l'homme tombé dans le péché ; à cette histoire est ajouté ce qui se rapporte à la nature du ciel et du monde, et à la fin de ce qui a trait à la ruine et aux conséquences du péché. » (Monique Paulmier-Foucart (avec la collaboration de Marie-Christine Duchenne), *Vincent de Beauvais et le Grand Miroir du monde,* Turnhout, Brepols (Témoins de notre Histoire), 2004, p. 166-167). L'histoire naturelle est alors entendue comme histoire de la Création selon le récit de la *Genèse*.

[4] Michel Foucault, *Les Mots et les Choses*, *op. cit.*, p. 141.

connaissance vraie du monde créé. Le travail d'érudition des savants obéit aux présupposés mis en évidence par Michel Foucault :

> Dans le trésor que nous a transmis l'Antiquité, le langage vaut comme le signe des choses. Il n'y a pas de différence entre ces marques visibles que Dieu a déposées sur la surface de la terre, pour nous en faire connaître les secrets intérieurs, et les mots lisibles que l'Écriture, ou les sages de l'Antiquité, qui ont été éclairés par une divine lumière, ont déposés en ces livres que la tradition a sauvés. Le rapport au texte est de même nature que le rapport aux choses. [5]

La compilation apparaît dès lors comme une démarche scientifique de premier plan. La science médiévale des poissons met-elle seulement en jeu un rapport aux choses ? Les clercs connaissent-ils personnellement quelque chose des animaux dont ils traitent ? Dans le cas contraire, que nous révèle leur approche purement livresque sur la représentation du poisson et de ses espèces, hors de toute pratique ? Les animaux aquatiques sont moins visibles et moins connus que les bêtes terrestres ou les oiseaux : dans leur cas la question d'un savoir détaché de toute référence au vécu se pose avec une acuité spéciale. Il nous semble pourtant que ces documents, même les plus éloignés des réalités quotidiennes, disent beaucoup sur les représentations des hommes de leur temps et permettent de mesurer l'originalité de l'approche médiévale dans ce domaine.

Après avoir précisé les particularités qui caractérisent nos principales sources, afin de situer les passages consacrés aux poissons dans le contexte propre à chaque œuvre, nous nous intéresserons aux obstacles épistémologiques rencontrés par les savants qui entreprennent un inventaire du monde aquatique. C'est à travers ces difficultés, à travers la manière dont elles sont exprimées, surmontées ou évitées, que se lit le mieux l'originalité du regard médiéval. La définition du mot *poisson* est un premier problème : le terme n'a pas la même extension chez les auteurs médiévaux que dans l'Antiquité ou aujourd'hui. Plusieurs savants s'essaient à subdiviser le genre des poissons ; on s'intéressera particulièrement à leurs efforts de classement. Existe-t-il au Moyen Âge des taxinomies permettant de penser la faune aquatique comme un ensemble organisé ? Quels critères mettent-elles en œuvre ? C'est en définitive à un obstacle linguistique que se heurtent les savants qui parlent du poisson : comment s'entendre sur les noms des poissons dans des textes où la transmission des savoirs hérités joue un rôle prépondérant et où la langue des savants n'est pas celle des marchands ?

[5] *Ibid.*, p 48.

A. Le regard des savants latins aux XII^e^ et XIII^e^ siècles

Introduction : le choix du *corpus*

Les poissons des bestiaires

L'on ne peut s'intéresser à l'histoire culturelle des animaux sans se tourner, pour la période médiévale, vers les bestiaires. Pourtant, ces sommes zoologiques fameuses n'ont pas fourni à notre étude un matériau de premier ordre. En effet, les poissons sont relativement rares dans les bestiaires et les quelques espèces que l'on y rencontre ne sont guère envisagées en tant qu'aliment[6]. Outre l'huître perlière, la grenouille et l'hydre (*niluus*), classée du côté des serpents, les deux seules espèces présentes dans les versions latines du *Physiologus* sont des monstres marins : l'immense cète et la serre marine[7]. Ces animaux se mesurent aux hommes qui osent affronter les flots et leur tendent des pièges comparables à ceux que le diable met en œuvre pour perdre les bons chrétiens. Le cète prend l'aspect d'une île pour entraîner dans l'abîme les imprudents marins qui ont posé le pied sur son dos ; quant à la serre aux amples nageoires, elle se lance à la poursuite des navires[8]. Il n'est jamais question de manger ces adversaires redoutables. Ils sont présentés comme des créatures de Dieu ou de Satan dont le spectacle est destiné à l'édification des fidèles, non à leur alimentation. Les bestiaires français, essentiellement inspirés du *Physiologus* latin, réduisent le monde des poissons à ces deux spécimens[9]. Seules les intéressent les bêtes extraordinaires, plus susceptibles de délivrer un enseignement.

---

[6] Danièle James Raoul a établi un relevé des espèces aquatiques présentes dans ces textes dans les annexes de son article « Inventaire et écriture du monde aquatique dans les bestiaires », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 175-226.

[7] L'*anguilla solis* renvoie à un lézard et non à un poisson, comme l'indique son autre nom, *saura eliace*, et l'histoire qui est racontée à son sujet : en vieillissant, elle devient aveugle au point de ne plus distinguer la lumière du soleil. Elle se niche alors dans la fissure d'un mur orienté à l'est, ouvre grand ses yeux face au soleil et retrouve ainsi sa jeunesse. Quant à la sirène, elle adopte encore dans ce texte les traits d'une femme-oiseau.

[8] Ces deux créatures se trouvent déjà dans le modèle original grec du *Physiologus* latin. Le *Physiologos* comporte même, dans la deuxième collection dite « collection byzantine », un troisième monstre marin (contre 22 oiseaux, 19 quadrupèdes et 7 reptiles) : le cheval d'eau, être mi-cheval, mi-poisson, qui guide tous les autres poissons et leur permet de se reproduire. *Physiologos. Le Bestiaire des bestiaires*, Arnaud Zucker (trad.), Grenoble, Jérôme Millon (collection Atopia), 2004, p. 132-133, p. 221, p. 258-260.

[9] Guillaume le Clerc de Normandie, *Le Bestiaire divin*, Célestin Hippeau (éd.), Caen, Hardel, 1852 (repr. Genève, Slatkine, 1970) ; Pierre de Beauvais, *Le Bestiaire*, Guy R. Mermier (éd.), Paris, Nizet, 1977 ; Richard de Fournival, *Le Bestiaire d'Amour suivi de la Réponse de la Dame*, Célestin Hippeau (éd.), Paris, Aubry, 1860 (repr. Genève, Slatkine, 1978) ; Philippe de Thaon, *Le Bestiaire*, Emmanuel Walberg (éd.), Lund (Suède)-Paris, H. J. Möller-H. Welter, 1900 ; Gervaise, « Le Bestiaire de Gervaise », Paul Meyer (éd.), Paris, *Romania*, Paris, Société des amis de la Romania, 1872, 1, p. 420-443. Parmi ces cinq auteurs, seul Guillaume le Clerc mentionne sans développer le nom de quelques espèces de grands poissons (*esturjon*, *baleine*, *torbot*, *graspeis* et *porpeis*) avant de présenter le cète qui les surpasse tous par sa taille merveilleuse. La sirène est en outre plus ou moins annexée au monde aquatique chez Gervaise, Richard de Fournival, Philippe de Thaon et Guillaume le Clerc. Voir Danièle James-Raoul, « Inventaire et écriture du monde aquatique dans les bestiaires », art. cit., p. 179.

Le *De Bestiis et aliis rebus* de Hugues de Fouilloy[10], composé vers le milieu du XII^e^ siècle, ainsi que d'autres bestiaires latins[11], ajoutent une petite vingtaine d'espèces[12]. Cependant, les notices consacrées aux espèces particulières sont peu développées et les notations alimentaires restent rares. Les qualités diététiques d'un poisson sont évoquées à la seule condition qu'elles expliquent l'étymologie de son nom. On apprend ainsi accidentellement que le *mullus* tire son nom de sa chair molle (*mollis*) et très tendre, qui en fait un mets succulent. Un tel article laisse deviner la marque d'Isidore de Séville. L'évêque du VII^e^ siècle, auteur des *Étymologies*, apparaît en effet comme la source unique de la quasi-totalité des notices sur les espèces[13]. Pour qui connaît un peu les usages alimentaires de l'Occident médiéval ou s'intéresse aux mentions alimentaires des œuvres littéraires, ces textes ne présentent pas au premier abord grand intérêt. Il n'y est jamais question de carpe, de perche, de saumon ni d'esturgeon. Le hareng n'est guère mentionné que par Richard de Fournival au détour d'une liste de bêtes vivant d'eau pure ; l'*allec*, signalé par Isidore de Séville comme un petit poisson bon pour la saumure liquide[14], est oublié, comme une bonne moitié des espèces isidoriennes, peut-être parce qu'il n'évoque aucune leçon morale. Quant aux anguilles et aux murènes, elles sont signalées pour l'étymologie de leur nom, leur mode de reproduction et leurs mœurs, et non pour les délicieux plats en sauce qu'elles procuraient. Le propos de ces auteurs reste subordonné à un enseignement moral traditionnel qui semble mal s'accommoder des produits de consommation. L'influence de ces textes sur les représentations ne doit pas être sous-estimée, étant donné le grand succès des bestiaires médiévaux, mais ils ne donnent jamais à voir l'articulation entre ces représentations et les poissons que l'on pêche et que l'on mange au Moyen Âge.

En outre, les auteurs de ces bestiaires ne manifestent aucun effort d'inventaire ni de classement de la faune aquatique. Les notices relatives aux espèces sont conservées dans

[10] Hugues de Saint-Victor (Hugues de Fouilloy), *De Bestiis et aliis rebus*, *Patrologia latina*, vol. 177, Jacques-Paul Migne (dir.), Paris, Migne, 1879, livre IV, chap. 55, col. 105-111. Cet ouvrage longtemps attribué à Hugues de Saint-Victor est aujourd'hui considéré comme l'œuvre d'Hugues de Fouilloy (ca. 1100-1174).

[11] *Le Bestiaire. Reproduction en fac-similé des miniatures du manuscrit du Bestiaire Ashmole 1511 de la Bodleian Library d'Oxford*, Marie-France Dupuis, Sylvain Louis (trad.), Paris, Philippe Lebaud, 1988, p. 156-163 ; *Le Bestiaire*, ms. Aberdeen 24, texte électronique (http://www.abdn.ac.uk/bestiary/translat/), Colin McLaren (transcription et traduction), University of Aberdeen, 1995, f°72v-f°77v.

[12] Danièle James-Raoul, « Inventaire et écriture du monde aquatique dans les bestiaires », art. cit., p. 222-223 et p. 226.

[13] Isidore de Séville, *Étymologies XII*, Jacques André (éd.), Paris, Les Belles Lettres (Auteurs latins du Moyen Âge), 1986, livre VI, p. 180-223. Une comparaison entre ce livre et le manuscrit Aberdeen 24, ainsi que la traduction du manuscrit Ashmole 1511, permet de constater que toutes les notations concernant des espèces précises sont empruntées aux *Étymologies*, à l'exception des développements sur l'*aspido delone* et la première *serra*, dans la tradition du *Physiologus* latin.

[14] *Ibid.*, p. 204.

l'ordre où elles se présentent chez Isidore de Séville. Un long développement moral étranger aux *Étymologies* est certes intercalé au milieu du catalogue d'espèces, entre le *mugilis* et le *scarus*. On y invite les parents à prendre pour modèle les grands poissons comme les baleines, les dauphins et les phoques qui mettent leurs petits à l'abri des dangers en les recueillant à l'intérieur de leur bouche. La pureté de mœurs des poissons, incapables de se reproduire avec un poisson d'une autre espèce, est aussi invoquée pour faire honte aux hommes qui croisent des chevaux et des ânes afin d'obtenir de bonnes bêtes de somme. Les poissons se font à l'inverse miroir des vices lorsque l'on mentionne leurs dents nombreuses et acérées, et avec elles, la violence et la loi du plus fort. Cependant, ces injonctions morales pleines de lyrisme sont recopiées dans l'*Hexaemeron* de saint Ambroise[15]. La suture avec l'exposé d'Isidore est grossière. Ce dernier est interrompu de manière brutale et l'on ne comprend qu'à la fin de l'insertion le lien avec l'inventaire encyclopédique : Ambroise cite le scare à propos des dents des poissons car il a la réputation d'être le seul poisson qui rumine. Un enchaînement s'impose alors entre la dernière leçon chrétienne empruntée à Ambroise et l'étymologie isidorienne pour *scarus* (*solus escam ruminare*). La parfaite fidélité de ces bestiaires à l'égard des sources – pour ce qui concerne les poissons – ne laisse guère de place aux représentations propres à l'époque de leur composition.

Les encyclopédies en français nous sont aussi apparues relativement pauvres en espèces de poissons et nous nous interrogerons sur cette relative indigence des textes scientifiques en langue vulgaire. La liste des espèces répertoriées s'allonge en revanche considérablement chez les savants latins des XII^e^ et XIII^e^ siècles qui, dans une perspective cosmologique, offrent un vaste panorama du monde aquatique.

Les cosmologies latines

Nous avons donc choisi de prendre pour point de départ de notre étude six œuvres scientifiques latines du Moyen Âge central livrant des informations riches et variées sur les poissons. Les six œuvres considérées s'échelonnent chronologiquement sur plus d'un siècle : le *Liber subtilitatum diversarum naturarum creaturarum* de Hildegarde de Bingen, plus connu aujourd'hui sous le nom de *Physica*[16], composé entre 1150 et 1158 ; le *De*

[15] Ambroise de Milan, *Hexaemeron libri sex*, *Patrologiae cursus completus*, *series latina*, vol. 14, Jacques-Paul Migne (dir.), Paris, Migne, 1879, col. 208-210.
[16] Hildegarde de Bingen, *Sanctae Hildegardis abbatissae subtilitatum diversarum naturarum creaturarum libri novem (Physica)*, *Patrologiae cursus completus, series latina*, vol. 197, Jacques-Paul Migne (dir.), Paris, Migne, 1855 (repr. Turnhout, Brepols, 1991), vol. 197, V, col.1269-1286.

Naturis rerum d'Alexandre Nequam[17], vraisemblablement écrit vers 1200[18], ainsi que le poème élégiaque *De laudibus sapientiae divinae*, dans lequel l'auteur retravaille en 1213 la même matière[19] ; le *De Natura rerum* de Thomas de Cantimpré, dont la première rédaction était achevée au plus tard en 1240[20], le *Liber de proprietatibus rerum* de Barthélémy l'Anglais[21], le *Speculum naturale* de Vincent de Beauvais et le *De Animalibus* d'Albert le Grand[22], terminés respectivement vers 1258 et 1260[23]. Ces six textes sont des cosmologies, c'est-à-dire qu'ils présentent une vision ordonnée de la création. Nous préférons ici le terme de cosmologie à celui d'encyclopédie et nous évoquerons leurs auteurs comme des savants plutôt que comme des encyclopédistes. On peut en effet s'interroger sur le statut d'encyclopédiste de Hildegarde de Bingen[24]. Si son œuvre peut bien être considérée comme une « encyclopédie naturelle », c'est-à-dire un ouvrage traitant de la nature et du monde, l'abbesse se distingue des autres encyclopédistes par la liberté qu'elle affiche à l'égard de toute tradition savante. Quant à Albert le Grand, il accomplit au premier chef dans sa somme zoologique un travail de commentateur, puisque les dix-neuf premiers livres du *De Animalibus* se présentent comme une glose successive des trois traités zoologiques d'Aristote. La démarche adoptée dans les sept livres suivants se rapproche davantage de l'ambition encyclopédique : le savant dominicain y dresse un catalogue du monde animal, en puisant une bonne part de sa matière dans l'encyclopédie de son disciple Thomas de Cantimpré[25].

Malgré leur diversité, ces œuvres réservent un traitement comparable aux poissons : chaque auteur consacre aux créatures aquatiques une partie distincte et, sans se contenter

---

[17] Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, Thomas Wright (éd.), London, Longman et al., 1863, p. 1-354. Nous préférerons aux orthographes Neckam et Neckham, également courantes, la graphie latine.

[18] Pour des précisions sur cette datation, voir Baudouin Van den Abeele, « Le "*De animalibus*" d'Aristote dans le monde latin : modalités de sa réception médiévale », *Frühmittelalterliche Studien*, 33, Berlin-New York, Walter de Gruyter, 1999, p. 290.

[19] Alexandre Nequam, *De Laudibus divinae sapientiae*, Thomas Wright (éd.), London, Longman et al., 1863, p. 357-503.

[20] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, Helmut Boese (éd.), Berlin-New York, Walter de Gruyter, 1973. Pour la date de composition, voir Isabelle Draelants, « La science naturelle et ses sources chez Barthélémy l'Anglais et les encyclopédistes contemporains », *Bartholomeus Anglicus*, De Proprietatibus rerum. *Texte latin et réception vernaculaire* (*Actes du colloque international*, *Münster, 9-11.10.2003*), Baudouin Van den Abeele, Heinz Meyer (éd.), Turnhout, Brepols (*De Diversis Artibus*), 2005, p. 45. La deuxième version était terminée en 1256.

[21] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus* (*De genuinis rerum coelestium, terrestrium et infrarum proprietatibus…*), Frankfurt, 1601 (repr. Frankfurt a. M., 1964).

[22] Albert le Grand, *De Animalibus*, Herman Stadler (éd.), Münster, W. Aschendorff, 1916-1920, 2 vol.

[23] Ce choix est évidemment sélectif : il écarte d'autres encyclopédies latines moins prolixes en matière de poissons, comme le *Compendium philosophiae*, des textes plus tardifs sans apport original, à notre avis, par rapport au *corpus* des XII^e^ et XIII^e^ siècle.

[24] Cette question est examinée dans Laurence Moulinier, « Une encyclopédiste sans précédent ? Le cas de Hildegarde de Bingen », *L'Enciclopedismo medievale (Actes du colloque de San Giminiano, 1992)*, Michelangelo Picone (dir.), Ravenne, Longo, 1994, p. 119-134.

[25] Sur l'exploitation de l'œuvre zoologique de Thomas de Cantimpré par Albert le Grand, voir notamment Pauline Aiken, « The Animal History of Albertus Magnus and Thomas of Cantimpré », *Speculum*, Cambridge, *The Medieval Academy of America*, avril 1947, vol. XXII, n. 2, p. 205-225.

de considérations générales sur la classe des poissons, se lance dans un inventaire plus ou moins développé des espèces connues. Les renseignements ainsi collectés forment un ensemble de données dont on peut espérer déduire quelques traits caractéristiques de la représentation médiévale du poisson en général et de certaines espèces en particulier. Pour exploiter sans les trahir les informations fournies par ces textes, il convient de préciser le contexte propre à chaque œuvre et de prendre en compte la diversité des entreprises scientifiques, car dans chaque cas, l'exposé consacré à la faune aquatique s'inscrit dans un projet d'ensemble singulier. Nous présenterons d'abord ces œuvres afin de mieux comprendre leur logique interne et leurs enjeux propres, en commençant par observer le rapport de chacun de ces savants avec la tradition ichtyologique. Savent-ils de quels poissons ils parlent ou se contentent-ils de transmettre un savoir livresque ? En quoi le milieu culturel et religieux dont ils sont issus éclaire-t-il ces différences ? Nous nous demanderons enfin pour qui et pourquoi ces sommes ont été écrites, à quelles intentions elles répondent.

1. La place du discours ichtyologique dans l'économie des ouvrages

L'exposé relatif aux poissons est un passage incontournable lorsque l'on entreprend une description de la Création divine. La chronologie biblique, à la manière de l'*Hexamaeron* de saint Ambroise, est le modèle explicite des sommes dominicaines et sous-tend tout discours cosmologique médiéval. Néanmoins, la succession observée dans l'inventaire des créatures varie légèrement selon la perspective d'ensemble de l'auteur. Seule Hildegarde de Bingen respecte à la lettre la chronologie de la *Genèse* en plaçant son livre sur les poissons avant les autres livres zoologiques[26]. Selon l'Ancien Testament, les animaux aquatiques sont apparus comme les oiseaux le cinquième jour, mais ils sont mentionnés en premier[27]. Pourtant, les cinq autres savants relèguent tous les poissons après les oiseaux. Pourquoi cette distorsion ? Le plan général des œuvres et les justifications apportées par certains auteurs permettent de dégager deux types d'explication : la progression descendante par éléments et la hiérarchie des genres animaux.

[26] Après avoir examiné le monde minéral et végétal, avec un premier livre consacré aux plantes, un second aux éléments et un troisième aux pierres, Hildegarde de Bingen explore le monde animal dans l'ordre suivant : les poissons (livre V), les oiseaux (livre VI), les animaux terrestres (livre VII) et les reptiles (livre VIII). Un dernier livre traite des métaux.

[27] *Genèse*, 1, 20-23 : *Dixit etiam Deus producant aquae reptile animae viventis et volatile super terram sub firmamento caeli creavitque Deus cete grandia et omnem animam viventem atque motabilem quam produxerant aquae in species suas et omne volatile secundum genus suum.* « Dieu dit : "Que les eaux produisent en abondance des animaux vivants, et que des oiseaux volent sur la terre vers l'étendue du ciel". Dieu créa les grands poissons et tous les animaux vivants qui se meuvent, et que les eaux produisent en abondance selon leur espèce ; il créa aussi tout oiseau ailé selon son espèce. »

Si l'on suit un ordre vertical descendant, partant de Dieu et des sphères célestes pour parvenir à l'homme terrestre, en traversant successivement les quatre éléments, le poisson se trouve logiquement entre les oiseaux et les bêtes terrestres, dans la mesure où les éléments s'étagent selon la disposition suivante : feu, air, eau, terre. Cette répartition naturelle des éléments est clairement mise en œuvre chez Alexandre Nequam. Même si l'organisation de l'exposé n'est pas explicitée par des titres de parties, on observe que les développements consacrés aux animaux se succèdent selon une progression par éléments. L'encyclopédiste du XII^e^ siècle commence par évoquer les réalités spirituelles : Dieu, puis la lumière, à laquelle sont associés les anges ainsi que les corps célestes et leurs mouvements. Il se tourne ensuite vers le monde d'ici-bas en examinant successivement le feu, l'air, l'eau et la terre, et en particulier les êtres dont les trois derniers éléments constituent le milieu. L'ultime créature terrestre, l'homme, occupe près de la moitié du livre. Les poissons sont donc passés en revue après les oiseaux et avant les autres animaux, associés aux végétaux, aux minéraux et aux métaux, autres produits de la terre. Comme l'a noté Jean-Yves Tilliette, on reconnaît derrière cette organisation le scénario de l'*Hexaemeron* :

> En somme, l'espace physique défini par la quarternité élémentaire ne fait que s'inscrire **à l'intérieur** du temps mystique du récit génésiaque. [28]

Une distribution similaire s'observe d'ailleurs chez Vincent de Beauvais, qui affine la subdivision du vivant[29] : aux oiseaux (livre XVI) et aux animaux aquatiques s'ajoutent les catégories des animaux domestiques (livre XVIII), des animaux sauvages (livre XIX), ainsi que des reptiles, sudivisés en *serpentes*, *lacerta* et *vermes*[30] (livre XIX). L'homme arrive encore au terme de l'inventaire[31].

---

[28] Jean-Yves Tilliette, « Rhétorique de l'encyclopédie : le cas du *De naturis rerum* d'Alexandre Neckam (vers 1200) », *La Transmission des savoirs au Moyen Âge et à la Renaissance. Actes du colloque international organisé par l'équipe « Poétique des Genres et Spiritualité » de l'Université de Franche-Comté et le Centre d'Études supérieures de la Renaissance de l'Université François Rabelais de Tours, à Besançon et à Tours, du 24 au 29 mars 2003*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2005, tome I. *Du XIIe au XVe siècle*, Pierre Nobel (dir), p. 295.

[29] Sur l'organisation du *Speculum majus* : Monique Paulmier-Foucart, « Ordre encyclopédique et organisation de la matière dans le *Speculum maius* de Vincent de Beauvais », *L'Encyclopédisme. Actes du colloque de Caen 12-16 janvier 1987*, Annie Becq (dir.), Paris, Klincsieck, 1991, p. 201-226 ; Baudouin Van den Abeele, « Vincent de Beauvais naturaliste : les sources des livres d'animaux du *Speculum naturale* », *Lector et compilator. Vincent de Beauvais, frère prêcheur : un intellectuel et son milieu au XIII^e^ siècle*, *Actes du colloque de Royaumont des 9-11 juin 1995*, Serge Lusignan, Monique Paulmier-Foucart (dir.), Paris, Créaphis, 1997, p. 133-134.

[30] Les serpents, les batraciens et les insectes/vers. Vincent de Beauvais semble être le premier encyclopédiste médiéval à introduire la catégorie des batraciens.

[31] Les développements sur l'homme occupaient dans la version *bifaria* dix-neuf livres. Ce long *Speculum naturale* est subdivisé dans la version *trifaria* où les livres consacrés aux activités humaines forment le *Speculum doctrinale*.

Le maître d'œuvre du *Speculum majus* se réclame pourtant du texte saint pour justifier le plan suivi. Son œuvre est un immense miroir de la *Genèse*, offrant un panorama sans précédent de la Création et de ses sources[32]. Le *Speculum naturale* n'est qu'une première étape du parcours : le *Speculum doctrinale* rapporte la chute et ses conséquences, parmi lesquelles les arts humains ; le *Speculum historiale* relate le cheminement de l'humanité vers son salut. De fait, l'exposé d'histoire naturelle se conforme aussi à la succession décrite par la Bible : le dominicain expose l'œuvre du cinquième jour – les oiseaux et les poissons – entre celle du quatrième – les astres et le temps – et celle du sixième – les bêtes terrestres et l'homme[33]. Les livres concernant les oiseaux et les poissons figurent donc logiquement avant les développements sur les animaux terrestres, sur les bêtes sauvages et, pour finir, sur les serpents, les reptiles et les *vermes* (les insectes et autres animaux non sanguins). La coïncidence entre l'ordre de la *Genèse* et la distribution spatiale des éléments du haut vers le bas suppose que l'on admette que la terre est sous l'eau, et non le contraire. Vincent de Beauvais établit ce point dès le livre VI du *Speculum naturale*, en invoquant la bienveillance divine pour expliquer que la terre émerge par endroits au-dessus des eaux[34]. Alexandre Nequam combattait déjà au XII^e^ siècle l'opinion fausse, mais courante d'après lui, selon laquelle les eaux sont en position inférieure. Il voit dans cette croyance le résultat d'une lecture littérale de la parole du prophète. Certes, comme le dit l'Ancien Testament, le Seigneur a établi la terre au-dessus des eaux[35] ; toutefois, seul le paradis terrestre jouit de cette position surplombante qui lui a permis d'échapper au déluge. L'argumentation du chanoine augustinien intervient à la charnière entre ses chapitres sur les poissons et ceux qui concernent les productions de la terre. Il assoit ainsi les assises théoriques sur lesquelles repose l'articulation de son discours. En fondant leur exposé sur une progression élémentaire, Alexandre Nequam et

[32] Sur le plan du *Speculum naturale* et son évolution à travers les différents états de la rédaction, voir Monique Paulmier-Foucart, *Vincent de Beauvais et le Grand Miroir du monde, op. cit.*, p. 44-59.

[33] Les développements sur l'homme occupaient dans la version *bifaria* dix-neuf livres. Ce long *Speculum naturale* est subdivisé dans la version *trifaria* où les livres consacrés aux activités humaines forment le *Speculum doctrinale*.

[34] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, livre VI, chapitre 5, traduit dans Monique Paulmier-Foucart, *Vincent de Beauvais et le Grand Miroir du monde, op. cit.*, p. 182-183 : « On peut encore dire que selon l'ordre de la nature toute la surface de la terre serait couverte d'eau et d'air ; mais Dieu, créateur de toutes choses, dans sa grande bienveillance, a voulu qu'une partie de la terre émerge au-dessus de l'eau afin que les hommes et les animaux puissent y faire leur habitation. »

[35] Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, *op. cit.*, chap. 49 (*Quod aqua non sit inferior terra*), p. 159 : *Movebitur aliquis super hoc quod dicit propheta, « Dominum firmasse terram super aquas ».* […] *Judaei vero litteratores dicunt aquam esse infimum elementum, et aquas audent asserere fuisse ab aeterno.* « Quelqu'un m'objectera sur ce point que le prophète a dit : « Le Seigneur a établi la terre au-dessus des eaux » […] Les Juifs qui s'en tiennent à la lettre disent que l'eau est l'élément le plus bas, et ils osent soutenir que les eaux ont éternellement été en-dessous. »

Vincent de Beauvais intègrent un discours d'ordre scientifique à une perspective théologique.

L'encyclopédie de Thomas de Cantimpré ne respecte pas cette distribution. Elle consiste dans sa première rédaction en un catalogue en dix-neuf parties, envisageant successivement : le corps humain, l'âme, les hommes monstrueux, les quadrupèdes, les oiseaux, les animaux marins, les poissons, les serpents, les *vermes* et les métaux. L'ouvrage se clôt par quatre livres consacrés à l'air, aux planètes, aux phénomènes météorologiques et aux quatre éléments. Dans la seconde édition, un vingtième livre sur les mouvements sidéraux et les éclipses s'ajoute à l'ensemble. L'organisation selon un ordre élémentaire descendant du ciel vers la terre est perturbée par la séparation des quadrupèdes, placés en première position, et des serpents et *vermibus*, qui viennent en dernier, après les poissons. Le plan suivi dessine également un mouvement « du haut vers le bas », mais des considérations hiérarchiques interfèrent avec la logique élémentaire : les animaux les plus proches de l'homme sont traités en premier alors que les vermines sont reléguées en dernière position. Les poissons, éloignés de l'être humain, entre autres par leur lieu de vie et leur mode de déplacement, ne éritent guère mieux qu'une avant-dernière place. C'est bien une vision hiérarchique du monde animal qui justifie selon Albert le Grand la préséance accordée aux oiseaux :

> *Iam in praecedenti libro loquuti sumus de volatilibus quae in genere animalium perfectiora videntur esse natatilibus.* [36]

Albert le Grand a en effet consacré le livre XXI de son *De Animalibus* à justifier la hiérarchie existant entre les animaux selon leur degré de perfection, en partant de l'homme, au sommet de l'échelle. Les animaux sont classés selon leur participation plus ou moins marquée aux vertus qui se manifestent pleinement dans l'âme et le corps humain. Après avoir examiné le cas des singes, des quadrupèdes et des oiseaux, le savant en vient aux animaux aquatiques[37]. Leur capacité de sentir et donc d'apprendre est inférieure en raison de l'imperfection des organes des sens : comment bien voir avec des yeux durs ? Comment bien entendre avec des oreilles closes ? Comment faire usage de l'odorat au sein d'un élément épais ? Comment exercer le toucher au moyen d'écailles dures et froides ? Les sensations des poissons sont grossières ; par conséquent, ils ne peuvent être très perspicaces… En outre, la morphologie des poissons n'améliore pas leur position sur

[36] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, vol. 2, XXIV, 1, p. 1515 : « Nous avons déjà traité dans le précédent livre des volatiles qui apparaissent au sein du règne animal comme des créatures plus accomplies que celles qui nagent. »
[37] *Ibid.*, XXI, 6.

l'échelle des êtres. L'idée aristotélicienne que les poissons présentent un organisme imparfait semble bien diffusée dans les textes scientifiques du Moyen Âge ; elle est recueillie par Vincent de Beauvais :

> Aristoteles in libro de animalibus. *Piscium genus imperfectum est in membris exterioribus, quia non habet alas, nec pedes, nec manus, et corpus eius continuum est cum capite et cauda..* [38]

Les animaux aquatiques se trouvent ainsi relégués au second rang des créations du cinquième jour en raison d'une infériorité de nature. Sur ce point, l'échelle hiérarchique des êtres vivants concorde avec la progression élémentaire. La manière dont Vincent de Beauvais justifie la position relative des volatiles et des animaux aquatiques au début du livre XVI laisse d'ailleurs percevoir les affinités pouvant exister entre les deux perspectives :

> *Et quoniam aqua cedit in materialem naturam, aer in activam, in volatilibus autem dominatur activa super materiale, et in piscibus econverso. Ideo congrue volatilia locum habitationis suae tenent aerem, pisces vero aquam. Unde et piscium carnes sunt aggenerativae humoris frigidi, volatilium autem calidi secundum genus suum. Recte ergo aqua commune productivum utrorumque dicitur, quia ex aquis elevatis in vapores nubium existit materia volatilium, ex aquis vero pinguescentibus inferius materia piscium.* [39]

La partition entre les créatures de l'eau et celle de l'air est brouillée, dans la mesure où les oiseaux et les poissons émaneraient du même élément, l'eau. Une distinction plus subtile est introduite par l'opposition d'une nature matérielle et d'une nature active, correspondant respectivement à l'eau et à l'air. Le poisson, dans lequel domine l'élément eau, est situé du côté de la matière informe ; il est par conséquent inférieur à l'oiseau, mélange plus équilibré de matière et de forme. La hiérarchie des êtres vivants trouve là un point d'appui dans la théorie des éléments.

L'organisation choisie par Barthélémy l'Anglais confirme la prégnance de ces deux modèles, car il adopte un mode de classement mixte. L'encyclopédiste franciscain commence par les êtres immatériels, avant de porter son regard sur l'homme dans les livres

---

[38] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 2, col. 1251 : « *Aristote dans le livre des animaux* : Le genre des poissons est imparfait du point de vue des membres extérieurs, car les poissons n'ont pas d'ailes, ni de pieds, ni de mains et leur corps est dans le prolongement de la tête et de la queue. »

[39] *Ibid.,* XVI, 1 : « Puisque l'eau se change en nature matérielle, et l'air en nature active, dans les volatiles, la nature active l'emporte sur la matérielle, et à l'inverse chez les poissons. C'est pourquoi il convient aux volatiles de résider dans l'air et aux poissons d'être dans l'eau. Par conséquent, les chairs des poissons sont par nature d'humeur froide, alors que celles des volatiles sont d'humeur chaude. Il est donc légitime d'affirmer que les deux ont été produits par l'eau, car la matière des volatiles provient des vapeurs des nuages, alors que la matière des poissons provient de l'engraissement des eaux, plus bas. »

5 à 7 du *De proprietatibus rerum*. La transition est assurée par le seul livre 4 qui porte sur les éléments. Toutefois, le savant revient après ses développements sur l'être humain à la progression élémentaire. Suivent en effet des livres consacrés à l'univers et aux astres, à la théorie aristotélicienne de la matière et de la forme, avant l'examen des trois éléments peuplés. Là encore l'eau et ses poissons se trouvent intercalés entre l'air et ses oiseaux d'une part, et d'autre part la terre dont l'étude occupe cinq livres (géographie générale, régionale, les pierres et les métaux, les végétaux et les animaux)[40]. La subdivision du monde animal est réduite à trois grands règnes. À travers ce parcours relativement chaotique, on relève la priorité accordée à l'homme, placé en exergue, à l'écart des autres animaux. Avant de revenir à une progression plus classique, l'auteur semble par là suggérer la supériorité absolue de l'être humain, dans le sillage immédiat de Dieu.

Cette organisation se retrouve curieusement, en sens inverse, dans le *Speculum doctrinale* de Vincent de Beauvais. Ce dernier réserve le livre XV de son œuvre doctrinale, consacrée aux arts et aux sciences, à la philosophie naturelle. Il entreprend dans ce cadre un nouvel inventaire du monde créé. La matière des chapitres animaliers n'est guère originale : elle consiste en une version allégée du *Liber de natura rerum* de Thomas de Cantimpré. L'ordre choisi par l'organisateur du *Speculum trifarium* est en revanche étonnant : il ne correspond ni à la succession hiérarchique de Thomas de Cantimpré, ni à la distribution élémentaire adoptée dans le *Speculum naturale* pour raconter le cinquième jour de la Création. S'émancipant du modèle de l'*Hexaemeron*, l'encyclopédiste commence par la terre et ses productions. Il ouvre par conséquent son inventaire animalier sur l'examen des animaux terrestres[41], au dernier rang desquels figurent les reptiles et les insectes ; les poissons puis les oiseaux leur succèdent, avant le point culminant du traité : l'homme[42]. Cette progression élémentaire atypique du bas vers le haut est en rupture apparente avec l'exposé final sur la nature humaine. Mais l'homme du *Speculum doctrinale* n'est pas un

[40] Voir Heinz Meyer, Bernard Ribémont, Baudouin Van den Abeele, « Éditer l'encyclopédie de Barthélémy l'Anglais : vers une édition bilingue du *De proprietatibus rerum* », *Vulgariser la science*, *Cahiers de recherches médiévales* n° 6, 1999, annexes. Le dernier livre, « Des accidents », est plus difficile à rattacher à la structure de l'ensemble : il s'intéresse aux qualités sensibles (couleurs, odeurs, saveurs) et aux produits animaux qui les font connaître (miel, lait et fromage, œufs). Pour une analyse de cette organisation d'ensemble et une comparaison avec d'autres encyclopédies naturelles de l'époque, voir Heinz Meyer, « Schluβteile, Appendices und Exkurse als Indikatoren für den Wandel der Naturenzyklopädie des 13. Jahrhunderts », *Die Enzyklopädie im Wandel vom Hochmittelalter bis zur frühen Neuzeit. Akten des Kolloquiums des Projekts D im Sonderforschungsbereich 231 (29.11.-1.12. 1996)*, Christel Meier (dir.), München, Wilhelm Fink, 2002, p. 495-510.

[41] Vincent de Beauvais, *Bibliotheca Mundi Vincentii Burgundi… Speculum quadruplex*, éd. de Douai 1624 (repr. Anastatique Akademische Druck- und Verlagsanstalt, Graz, 1965), vol. 2, *Speculum doctrinale*, XV, 74 sqq. (en ligne sur le site de l'Atelier Vincent de Beauvais).

[42] Les poissons sont abordés à partir du chapitre 125, les oiseaux au chapitre 146 et l'homme au chapitre 173.

animal terrestre parmi les autres ; par ses facultés, il se rapproche du Créateur et mérite donc sa place éminente.

Les savants médiévaux ne se contentent pas d'appliquer un modèle taxinomique figé. D'une œuvre à l'autre, différentes manières d'envisager le monde animal se font jour. On retiendra en ce qui concerne les poissons qu'ils sont indissolublement liés à l'élément aquatique, situé par la science au-dessus de la terre. L'idée d'une imperfection de leur nature se dégage clairement de la hiérarchie des êtres vivants. Moins familiers que les oiseaux et les animaux sauvages et domestiques, ils apparaissent comme des êtres inférieurs, qui se rapprochent du dernier rang des créatures occupé par les reptiles, notamment par leur mode de déplacement. C'est dans le cadre de ces progressions que s'inscrivent les inventaires plus ou moins étendus de la faune aquatique proposés par chaque auteur. On devine déjà que le traitement des poissons n'est pas uniforme chez les six savants. Hildegarde de Bingen, qui leur attribue la première place de son catalogue animalier semble leur accorder une attention spéciale. Dans le cas de Barthélémy l'Anglais, le genre des poissons paraît négligé par rapport aux autres animaux. Le décompte des pages d'après l'édition de 1601 permet de constater que l'encyclopédiste est nettement moins prolixe lorsqu'il est question de la faune aquatique. Les poissons n'occupent qu'un long chapitre de 10 pages à la fin du livre XIII consacré à l'eau[43] alors que les oiseaux inspirent les 44 pages de commentaire du livre XII, ce qui reste sans commune mesure avec les 164 pages dédiées aux animaux terrestres qui forment le livre XVIII. En outre, l'inventaire des créatures aquatiques est annexé au chapitre sur l'eau, alors que les autres genres animaux bénéficient de chapitres autonomes. Ces importantes variations entre les six œuvres de notre *corpus* s'expliquent notamment par l'exploitation divergente des sources.

2. La relation aux sources

Où les savants médiévaux puisent-ils leurs connaissances ichtyologiques ? De quels documents disposent-ils ? Quelle attitude adoptent-ils à l'égard de ces sources ? Si l'on mesure le degré d'information des auteurs au volume de leur œuvre, l'auteur le mieux renseigné sur les poissons est sans conteste Vincent de Beauvais. L'examen des autorités citées dans cette somme monumentale permet de saisir en un coup de filet toutes les sources disponibles à l'époque médiévale sur la question. Les œuvres de Thomas de Cantimpré et d'Albert le Grand n'affichent certes pas la même exhaustivité, mais partagent

[43] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus*, *op. cit.*, p. 578-587.

bon nombre de références avec le grand compilateur. Elles se distinguent en revanche par leur méthode d'exploitation de ce même matériau. Les encyclopédies d'Alexandre Nequam et de Barthélémy l'Anglais semblent nettement moins documentées. Chacun de ces deux auteurs privilégie un certain type de sources, en y sélectionnant les données qui servent son propos. Hildegarde de Bingen apparaît enfin comme la savante la moins informée quant aux discours de ses prédécesseurs sur les poissons.

De la compilation à la glose : Vincent de Beauvais, Thomas de Cantimpré et Albert le Grand

Les sources du savoir ichtyologique au XIII^e^ siècle : l'exemple du *Speculum naturale*

Chaque notice de Vincent de Beauvais est formée d'une ou plusieurs « unités textuelles[44] » : des citations signalées comme telles ou des interventions signées *actor* – ce qui signifie que l'auteur ne parle plus sous couvert d'une autorité mais en son propre nom[45]. Le dominicain reprend souvent ses sources à la lettre et omet rarement d'indiquer leur provenance, même si cela le conduit à se répéter ou à se contredire. Plus que tout autre, il accomplit le projet que Michel Foucault prête à Aldrovandi, naturaliste italien du XVI^e^ siècle, pour répondre à travers les siècles à Buffon qui reprochait aux ouvrages de son prédécesseur un manque d'esprit critique :

> Quand on a à faire l'histoire d'un animal, inutile et impossible de choisir entre le métier de naturaliste et celui de compilateur : il faut recueillir dans une seule et même forme du savoir tout ce qui a été vu et entendu, tout ce qui a été raconté par la nature ou les hommes, par le langage du monde, des traditions ou des poètes. Connaître une bête ou une plante, ou une chose quelconque de la terre, c'est recueillir toute l'épaisse couche des signes qui ont pu être déposés en elles ou sur elles ; c'est retrouver aussi toutes les constellations de formes où ils prennent valeur de blason. [46]

[44] Nous empruntons cette expression à Bruno Roy, « La trente-sixième main : Vincent de Beauvais et Thomas de Cantimpré », *Vincent de Beauvais. Intentions et réceptions d'une œuvre encyclopédique au Moyen-Âge (Actes du XIV^e^ colloque de l'Institut d'études médiévales de l'Université de Montréal, 27-30 avril 1988)*, Serge Lusignan, Monique Paulmier-Foucart, Alain Nadeau (dir.), Paris, Vrin, 1990, p. 242.

[45] Monique Paulmier-Foucart a analysé les différentes occurrences de cette mention dans son article : « Les passages *Actor* dans le *Speculum maius* de Vincent de Beauvais : essai de typologie », *Littérales n° 21 : l'Entreprise encyclopédique. Études réunies et présentées par Jean Bouffartigue et Françoise Mélonio*, Université Paris X-Nanterre (Cahiers du département de Français), 1997, p. 207-219. Nous employons comme elle le terme *actor*, en dépit de l'édition du XVII^e^ siècle, que nous avons suivie par ailleurs, et qui transcrit systématiquement *auctor*. Le mot *actor* figure dans les manuscrits et correspond mieux au rôle que s'assigne Vincent de Beauvais, das la mesure où « l'*Auctor* est celui qui a autorité, de *augere*, l'*Actor* étant celui qui fait quelque chose, de *agere*. »

[46] Michel Foucault, *Les Mots et les Choses*, *op. cit.*, p. 55.

Le *Speculum naturale* du lecteur dominicain propose le reflet le plus exact possible du monde dans la mesure où il recueille tout ce qui a été écrit par les auteurs antérieurs. De quelles références livresques disposaient les médiévaux pour appréhender la faune aquatique ? La réponse apportée par la somme de Vincent de Beauvais est, sinon exhaustive, du moins la plus complète qui soit. Baudouin Van den Abeele a établi un panorama précis des sources citées dans les livres zoologiques du *Speculum naturale*[47]. Dans les sept livres zoologiques du *Speculum naturale*, Vincent de Beauvais a compilé pas moins de 67 autorités (auteurs ou œuvres)[48]. Le livre sur les poissons en mentionne 20, mais 6 auteurs totalisent à eux seuls 71 % des unités textuelles : Pline, nettement majoritaire ; Thomas de Cantimpré, Aristote et Isidore de Séville, abondamment cités ; Ambroise et Avicenne, régulièrement mentionnés. À côté des références antiques et chrétiennes traditionnelles du savoir zoologique – Pline, Isidore et Ambroise –, l'encyclopédiste recourt à la « nouvelle philosophie » qui pénètre l'Occident chrétien du XIII^e^ siècle par le biais des traductions arabolatines. Le principal représentant de cette tradition renouvelée est bien entendu Aristote, à l'autorité duquel s'ajoutent des références à la médecine arabe déjà bien diffusée. Le dominicain invoque enfin des traités contemporains au premier rang desquels figure le *Liber de natura rerum* de Thomas de Cantimpré.

Qu'il s'agisse du *Speculum bifarium* ou *trifarium*[49], la référence la plus importante sur le plan quantitatif en matière de zoologie demeure **Pline**. Sa prédominance est même légèrement plus marquée dans le livre XVII que dans les autres livres animaliers : selon le dépouillement mené à bien par Baudouin Van den Abeele, il a fourni 30 % des unités textuelles consacrées aux poissons. Le naturaliste romain a certes beaucoup écrit sur le sujet : il a consacré aux créatures aquatiques le livre IX de son œuvre et a réservé la totalité du livre XXXII aux remèdes tirés de ces animaux. Toutefois cette prolixité n'explique pas tout ; Pline jouit auprès des encyclopédistes du XIII^e^ siècle d'un prestige particulier[50]. Il est resté, mille deux cents ans après la composition de son œuvre, la référence ultime pour ce

[47] Baudouin Van den Abeele, « Vincent de Beauvais naturaliste: les sources des livres d'animaux du *Speculum naturale* », art. cit., p. 127-151. Nous nous appuyons ici sur les résultats de ces travaux et sur les annexes de l'article qui répertorient et quantifient les sources utilisées dans chaque livre pour dégager les particularités du livre XVII.
[48] *Ibid.*, p. 136.
49 Le *Miroir du monde* de Vincent de Beauvais a connu deux versions principales, dont la première, en deux parties (*bifaria*, vers 1240) a été mise au jour par Monique Paulmier-Foucart ; la deuxième, en trois parties (*trifaria*) fut achevée vers 1259.
[50] En étudiant le traitement de l'ours, Corinne Beck observe d'ailleurs la même prédominance accordée aux citations de Pline. Corinne Beck, « Approches du traitement de l'animal chez les encyclopédistes du XIII^e^ siècle. L'exemple de l'ours », *L'Enciclopedismo medievale (Actes du colloque de San Giminiano, 1992)*, Michelangelo Picone (dir.), Ravenne, Longo, 1994, p. 165, note 6.

qui concerne la connaissance de la nature. Les médiévaux semblent considérer que le regard porté par le compilateur latin sur le monde naturel est indépassable[51]. Lorsque dans les années 1250, Vincent de Beauvais modernise son encyclopédie pour fournir une seconde version du texte, dite *trifaria*, il ne cherche nullement à alléger les références au naturaliste romain, mais semble plutôt les avoir étoffées[52]. De longs passages du *Speculum naturale* consistent en un montage de citations tirées des différents livres de *l'Histoire naturelle*. Le texte de l'encyclopédiste médiéval se révèle très fidèle à l'œuvre du naturaliste romain telle qu'elle apparaît dans l'édition moderne d'Eugène de Saint-Denis[53]. Tout laisse penser qu'il a utilisé une version de l'œuvre originale et non une compilation ou une adaptation de Pline. L'ampleur du matériau compilé est impressionnante. On peut se demander comment Vincent de Beauvais a réussi à repérer notice après notice les renseignements qui l'intéressaient dans l'œuvre complexe et foisonnante du naturaliste antique. Il utilisait vraisemblablement, comme le suggère Bruno Roy, un index de Pline[54]. Le discours du naturaliste antique contamine même les notices en-dehors de ses citations directes puisque l'on relève de fréquents emprunts à des compilateurs de Pline, tels Solin ou **Isidore de Séville**.

Le recours au livre XII des *Étymologies* de l'évêque de Séville est également systématique. Sur la cinquantaine d'espèces inventoriées par Isidore, seules huit manquent aux relevés de Vincent de Beauvais[55]. Le texte des *Étymologies* est presque toujours cité *in*

---

[51] Voir Jacques Le Goff, « Pourquoi le XIII^e siècle a-t-il été plus particulièrement un siècle d'encyclopédisme ? », *L'Enciclopedismo medievale (Actes du colloque de San Giminiano, 1992)*, Michelangelo Picone (dir.), Ravenne, Longo, 1994, p. 30 : « Je vois d'abord une catégorie représentée essentiellement par un homme – Pline – : c'est l'encyclopédie naturelle, celle qui se situe du côté de l'univers, du côté du monde, du côté de […] l'extérieur. »

[52] L'analyse de la disposition des citations à l'intérieur des sections permet d'approcher la méthode de travail du compilateur. Lorsqu'il trouvait un nouveau passage à ajouter, Vincent de Beauvais le plaçait au début ou à la fin de la rubrique sans en modifier l'organisation interne. Bruno Roy note plus précisément : « Chaque fois que des textes d'auteurs déjà connus de Vicent se présentent à la fin d'un article de sa nouvelle version, on peut conclure qu'ils sont le résultat d'une nouvelle campagne de lecture, destinée à recueillir toute nouvelle citation intéressante. » (Bruno Roy, « La trente-sixième main : Vincent de Beauvais et Thomas de Cantimpré », art. cit., p. 246) Cela est particulièrement évident pour les multiples citations de Pline. La notice sur le *lupus* en fournit un exemple représentatif. Après une citation d'Isidore suivie d'une première citation de Pline, extraite du livre XXXII de l'*Histoire naturelle*, un montage de citations du même ouvrage se présente dans l'ordre de succession du texte de Pline, habituellement respecté par Vincent de Beauvais. Les livres IX, X, et à nouveau XXXII sont utilisés. Le compilateur médiéval semble avoir d'abord repéré un passage isolé, avant de compléter par un dépouillement systématique de l'œuvre.

[53] Les rares écarts entre l'édition du *Speculum naturale* et le texte source de Pline sont à mettre sur le compte des erreurs de transmission. Relativement rares, elles peuvent toutefois mener au contresens. Vincent de Beauvais décrit par exemple en ces termes les conséquences de la rencontre entre le mulet, si apprécié des anciens, et le lièvre marin, espèce terriblement venimeuse : *Mulus tactu leporis marini tenerescit, et gratio et utilior fit*[53]. (« Le mulet se ramollit au contact du lièvre de mer et devient ainsi meilleur et plus utile. ») Le texte latin de Pline dit le contraire : *Tenerescit tantum et inertior viliorque fit*[53]. (« Il devient seulement mou, plus fade et moins apprécié. » ; Pline, *Histoire naturelle*, XXXII, Eugène de Saint-Denis (éd.), Paris, Les Belles Lettres (collection des Universités de France), 1966, 9, p. 25).

[54] Bruno Roy, « La trente-sixième main : Vincent de Beauvais et Thomas de Cantimpré », art. cit., p. 246.

[55] Les espèces manquantes sont les suivantes : *bocae, melanurus, australis piscis, pelorides, sar/sardae/sardinae, ungues, aforus, sparus*. Voir Monique Paulmier-Foucart, « Les *Étymologies* d'Isidore de Séville dans le *Speculum maius* de Vincent de Beauvais», *L'Europe héritière de l'Espagne wisigothique*,

extenso. Nous n'avons relevé que deux cas où Isidore intervient indirectement, par le truchement du *Liber de natura rerum* de Thomas de Cantimpré, sous une forme abrégée ou reformulée[56]. Les mentions du nom d'Isidore se situent le plus souvent au début de la notice, au point qu'elles sont utiles pour repérer l'introduction d'une nouvelle espèce au sein d'un chapitre. Les étymologies, conservées par Vincent de Beauvais, appraissent ainsi comme un point de départ obligé des notices alphabétiques ; elles permettent d'expliquer le nom et de le retenir plus facilement. La référence constante aux autorités de Pline et d'Isidore manifeste la prédilection de Vincent de Beauvais pour des œuvres qui sont elles-mêmes des compilations puisque les *Étymologies*, et plus encore l'*Histoire naturelle*, sont truffées de références à des œuvres antérieures. Le livre XVII du *Speculum naturale* apparaît ainsi pour une grande part comme une compilation de compilations ichtyologiques latines.

Le XIII^e^ siècle est aussi l'époque où le jeune héritage aristotélicien rencontre la tradition zoologique latine. Le volume des citations d'**Aristote** chez les compilateurs du XIII^e^ siècle témoigne de son rayonnement dans tous les domaines de la connaissance[57]. On redécouvre[58] dans un premier temps son œuvre de philosophie naturelle grâce à la traduction des trois livres zoologiques (l'*Histoire des animaux,* les *Parties des animaux, De la Génération des animaux*), établie à Tolède vers 1220 par Michel Scot à partir d'une version arabe réalisée à Bagdad au IX^e^ siècle[59]. La traduction par le même auteur de l'*Abbrevatio de animalibus* d'Avicenne, une version abrégée de l'œuvre d'Aristote, joue également un rôle important dans la diffusion de ce savoir. Cet apport est bientôt complété par la traduction gréco-latine fournie par Guillaume de Moerbecke, qui circule à partir des années 1260. La traduction arabo-latine de Michel Scot permit aux encyclopédistes d'avoir

---

Jacques Fontaine, Christine Pellistrandi (dir.), Madrid, Rencontres de la Casa Velázquez (Collection de la Casa Velázquez, 35), 1992, p. 269-83. Un comptage effectué par l'auteur de l'article montre que Vincent de Beauvais a compilé plus de 80 % du livre XII des *Étymologies* (p. 275).

[56] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 47 (« De dentrice ») et 132 (« De thynno »).

[57] Voir par exemple Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, prologue, p. 3 : *Primus omnium Aristotiles est, qui non solum in hiis, verum etiam in omnibus ad philosophicam disciplinam pertinentibus eminentior cunctis effloruit.* « Le premier de tous [il s'agit des auteurs utilisés comme sources] est Aristote, qui, non seulement dans ce domaine, mais dans tous ceux qui touchent à la discipline philosophique, a brillé au-dessus de tous les autres. » (traduction personnelle)

[58] Il s'agit bien d'une redécouverte dans la mesure où Pline, et à sa suite Isidore de Séville, avaient déjà emprunté certaines données à Aristote.

[59] Cette traduction est partiellement éditée : Aristote (traduction), *De Animalibus. Part three, books XV-XIX : Generation of animals : Michael Scot's Arabic-latin translation*, Michel Scot (trad.), Aafke Maria Isoline Van Oppenraay (éd.), Leiden, E. J. Brill (Aristoteles semitico-latinus, 5), 1992 ; *De Animalibus. Part two, books XI-XIV : Parts of animals : Michael Scot's Arabic-latin translation*, Michel Scot (trad.), Aafke Maria Isoline Van Oppenraay (éd.), Leiden, E. J. Brill (Aristoteles semitico-latinus, 5), 1998.
La première partie, l'*Historia animalium* n'est malheureusement pas encore parue et nous n'avons donc pas pu confronter le texte de Michel Scot à celui des auteurs médiévaux qui l'ont utilisé, notamment Albert le Grand. Sur les problèmes posés par la date de cette traduction voir, voir Baudouin van den Abeele, « Le "*De animalibus*" d'Aristote dans le monde latin : modalités de sa réception médiévale", art. cit., p. 290-291.

accès à la zoologie d'Aristote et de l'utiliser dès la première moitié du XIII^e^ siècle[60]. La réception de la biologie aristotélicienne dans ces œuvres chrétiennes du XIII^e^ siècle soulève des problèmes aussi délicats que révélateurs. Sans prétendre dresser un bilan sur la question à partir du seul exemple des poissons, nous nous contenterons d'en rappeler les enjeux. Elle révèle des œuvres – et des réflexions – en constante évolution. Les différentes versions des encyclopédies de Thomas de Cantimpré et de Vincent de Beauvais trahissent en particulier la manière dont la pensée zoologique d'Aristote fut progressivement assimilée[61]. Or le philosophe grec n'a pas négligé les poissons, dont il cite une centaine de noms d'espèces[62]. Il les connaît manifestement mieux, par exemple, que les oiseaux[63]. Son texte témoigne d'une excellente connaissance du monde aquatique, vraisemblablement fondée sur des expériences et des observations personnelles. La comparaison entre les deux états du *Speculum naturale* témoigne du rôle capital de cette redécouverte dans l'élaboration du savoir ichtyologique au XIII^e^ siècle. La version *bifaria* a été élaborée dès 1244. Les écarts entre cette première version et celle de l'édition de Douai permettent de mesurer les progrès du savoir médiéval à partir du moment où le *De Animalibus* de Michel Scot est diffusé. Le texte du livre IX de la *bifaria*, qui traitait des poissons, n'a pas été conservé. Nous disposons néanmoins de la table des chapitres à partir de laquelle quelques observations peuvent être faites[64] : on constate d'abord une augmentation sensible du

[60] Aristote (traduction), *De Animalibus. Part three, books XV-XIX : Generation of animals : Michael Scot's Arabic-latin translation*, *op. cit.*, p. IX: « *Notwithstanding the innuendos of the baleful Roger Bacon, Michael Scot's* De Animalibus *was among the principal sources of Albertus Magnus' remarkable* De animalibus *and also of the relevant parts of Thomas of Cantimpré's* De natura rerum*. His translation was even ocasionally used by St. Thomas Aquinas, before Moerbeke's version appeared.* »

[61] Sur les mutations subies par l'encyclopédie de Thomas de Cantimpré, voir Benedikt Konrad Vollmann, « Enzyklopädie im Wandel : Thomas von Cantimpré, De natura rerum », *Die Enzyklopädie im Wandel vom Hochmittelalter bis zur frühen Neuzeit. Akten des Kolloquiums des Projekts D im Sonderforschungsbereich 231 (29.11.-1.12. 1996)*, Christel Meier (dir.), München, Wilhelm Fink, 2002, p. 169-180. Quant à l'influence d'Aristote dans les différentes versions du *Liber de natura rerum*, voir notamment Christian Hünemörder, « Der Text des Michael Scotus um die Mitte des 13. Jahrhunderts und Thomas Cantimpratensis III », *Aristotle's Animals in the Middle Ages and Renaissance*, Carlos Steel, Guy Guldentops et Pieter Beullens (éd.), Louvain, Leuven University Press (*Mediaevalia Lovaniensia*, *Series I/Studia XXVII*), 1999, p. 238-248. La version sur laquelle porte l'article, *Thomas III*, est une troisième rédaction abrégée et remaniée dans un milieu dominicain qui n'est peut-être pas de Thomas lui-même et marqua l'Europe centrale de son influence. Dans le même recueil, Henryk Anzulewicz s'intéresse à l'influence de la biologie aristotélicienne dans des œuvres théologiques d'Albert le Grand antérieures aux *De Animalibus*, ce qui donne un aperçu de son cheminement intellectuel (Henryk Anzulewicz, « Die aristotelische Biologie in den Frühwerken des Albertus Magnus », *Aristotle's Animals in the Middle Ages and Renaissance*, *op. cit.*, p. 159-188).

[62] D'Arcy Wentworth Thompson, *A Glossary of greek fishes*, London, Oxford University Press, 1947.

[63] Baudouin van den Abeele, « Le "*De animalibus*" d'Aristote dans le monde latin : modalités de sa réception médiévale », art. cit., p. 311.

[64] La comparaison s'appuie sur la table des chapitres de la version *bifaria* d'après un manuscrit du XV^e^ siècle provenant de l'abbaye bénédictine Saint Laurent de Liège (ms. Bruxelles BR 9152), en ligne sur le site de l'Atelier Vincent de Beauvais. Ces résultats doivent néanmoins être considérés avec précaution dans la mesure où le titre des chapitres ne nous renseigne pas sur le contenu exact de ces derniers. Sur la méthode à adopter et les évolutions générales que l'on observe d'une version à l'autre, voir Bruno Roy, « La trente-sixième main : Vincent de Beauvais et Thomas de Cantimpré », art. cit., p. 241-251. En ce qui concerne le *Speculum naturale*, Bruno Roy montre que l'auteur a accompli un important travail d'amplification, notamment grâce à la découverte de Thomas de Cantimpré.

nombre des chapitres. Des chapitres généraux sur les poissons sont ajoutés, manifestement sous l'influence d'Aristote. Il semble qu'il y ait en effet dans le *Speculum trifarium* plus de renseignements sur les organes et le mode de locomotion des poissons ou encore sur leur reproduction[65]. Autant de sujets pour lesquels l'apport du Stagirite est considérable. Il se trouve même des chapitres dont le seul objet est de compléter la présentation sur une espèce déjà traitée au chapitre précédent par les notes tirées d'Aristote[66]. Vincent de Beauvais utilise en effet ses chapitres non comme des unités de sens, à l'exemple de ses contemporains, mais comme de unités de lecture de longueur à peu près équivalente. Un même chapitre peut ainsi regrouper plusieurs espèces dont on ne sait pas grand-chose ; à l'inverse une seule espèce fait parfois l'objet de plusieurs chapitres lorsque la matière abonde. L'ichtyologie aristotélicienne semble avoir largement nourri l'amplification de l'encyclopédie dans les années 1250.

Il est délicat de se prononcer sur le nombre d'espèces traitées dans le *Speculum bifarium* car tous les noms ne figurent pas dans les titres de chapitres. Même si cela se produit rarement dans la version *trifaria*[67], des intitulés tels que « *De allece et anguilla et ceteris quorum nomina incipiunt per a vel b* » suggèrent que ces malheureuses ellipses nous dissimulent quelques poissons. Quoi qu'il en soit, seules 65 espèces sont nommées dans les titres de chapitre de la version *bifaria* : on est loin des 146 espèces de la *trifaria*. On note en outre l'absence de noms aux consonances arabo-grecques : ni *abrenon*, *albirez* ou *alphoraz*, ni *calaos*, *kilok* ou *kolki*, ni *fastaleon*, ni *ahune* dans la table de la première version. Toutefois, les articles consacrés à ces sept poissons ne comportent que deux mentions directes d'Aristote comme source, à propos du *fastaleon* et du *kolki*. Pour ce dernier animal, la notice est complétée par une intervention d'auteur rapprochant le *kolki* du *felcus* et du *vitulus marinus* des Latins, et par une citation de Thomas de Cantimpré. L'auteur du *Liber de natura rerum* fournit par ailleurs l'essentiel des cinq autres notices. Vincent de Beauvais l'indique comme source et le cite intégralement en incluant une incise renvoyant à Aristote pour l'*abrenon*, alors qu'il ne signale aucun auteur – fait relativement rare dans le *Speculum naturale* – pour l'*albirez*, l'*alphoraz*, le *calaos*, le *kilok* et l'*ahune*.

[65] Les intitulés suivants ne figurent pas, par exemple, dans la table des chapitres de la *bifaria* : *De corporibus et membris eorum*, *De branchis piscium*, *De pinnulis, et caudis eorum*, *De vario motu piscium*. Or l'*Histoire des animaux* d'Aristote est de loin la principale source mentionnée dans ces chapitres. Les considérations finales sur la reproduction n'occupent que les deux derniers chapitres de la *bifaria* alors qu'elles sont développées sous sept intitulés différents dans le *Speculum quadruplex*.

[66] Voir par exemple Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 59 (« *De eodem secundum Aristotelem* », à propos de l'*ericius marinus*), col. 1281-1282 ou 37 (« *De eodem* », à propos du crabe), col. 1272-1273.

[67] Les seuls cas que nous ayons repérés dans l'édition de Douai sont ceux de l'*exox*, dissimulé sous la rubrique « *De exoceto* » (chap. 53) et de la *salpa*, à la fin du chapitre sur le saumon (chap. 87).

Le contenu des articles correspond à des remarques de Thomas de Cantimpré, mais Vincent de Beauvais prend à l'égard du texte de son collègue des libertés qu'il ne se permet pas quand il le cite. Il semble avoir trié et reformulé ses notations, ce qui pourrait expliquer l'absence d'attribution des passages : coutumier des citations littérales, le compilateur répugnerait à placer sous l'autorité d'un tiers des notes trop éloignées de l'original. Thomas de Cantimpré avait recueilli et vraisemblablement reformulé, selon son habitude, de nombreux extraits d'Aristote. Par son intermédiaire, Vincent de Beauvais intègre à son catalogue quelques espèces aristotéliciennes ayant échappé aux dépouillements dont il disposait. Bien plus souvent, on observe une juxtaposition des citations d'Aristote et de Thomas citant lui-même Aristote. Le discours aristotélicien renouvelé sur les poissons pénètre largement, par différentes voies le *Speculum naturale* lors de la révision de l'œuvre *bifaria*.

L'amplification caractéristique du *Speculum trifarium* passe aussi par un accroissement significatif des **chapitres médicaux**[68]. Vincent de Beauvais n'hésite pas, lorsque ses informations sont suffisantes, à ouvrir un chapitre supplémentaire entièrement dédié aux vertus médicales d'une espèce. Dans le *Speculum bifarium*, seuls deux titres de chapitres signalaient cette orientation[69] ; le livre XVII de la version *trifaria* en offre 11 exemples[70]. Or les connaissances recueillies par Vincent de Beauvais sur les propriétés médicales des animaux aquatiques ne consistent pas uniquement en remèdes empruntés à Pline et Dioscoride est le seul représentant des textes présalernitains avec 11 citations. Elles mettent là aussi à contribution l'apport des connaissances gréco-arabes ; les traductions sont plus anciennes que celles d'Aristote puisqu'elles circulent dès la fin du XI^e^ siècle à partir des écoles salernitaines et sont déjà bien connues au début du XIII^e^ siècle : Avicenne est cité à dix-huit reprises, Isaac (Isaac Israeli ben Salomon) et Hali (Ali ibn al-Abbas) deux fois chacun, et Constantinus (Constantin l'Africain) ainsi que Razi (Rhazès) figurent chacun en une occurrence. Les citations médicales se regroupent d'abord dans les chapitres généraux intitulés « *De carnibus piscium, et adipibus eorum* », « *De multiplici*

[68] Cette tendance est relevée pour l'ensemble du *Speculum naturale* par Monique Paulmier-Foucart (*Vincent de Beauvais et le Grand Miroir du monde, op. cit.*, p. 50).
[69] Il s'agit des chapitres 91 (« *De operatione cancrorum in cibo et medicina* ») et 109 (« *De medicinis ex rana et de rumbo* ») de la version *bifaria*.
[70] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 38, col. 1273 (« *De operatione cancrorum in cibo, et medicina* ») ; 51, col. 1279 (« *De medicinis ex eodem* », à propos de l'*echinus*) ; 62, col. 1283 (« *De medicinis ex lepore marino* ») ; 70, col. 1287 (« *De Medicinis ex mullo* ») ; 77, col. 1290 (« *De medicinis ex ostrea* ») ; 83, col. 1292 (« *De medicinis ex purpura* ») ; 90, col. 1295 (« *De medicinis ex sepia* ») ; 92, col. 1296 (« *De medicinis ex ea* », à propos de la *spongia*) ; 108, col. 1303 (« *De medicinis ex eo* », à propos du *crocodilus*) ; 113, col. 1307 (« *De medicinis ex delphino* ») ; 133, col. 1316 (« *De medicinis ex tynno* »).

carnium eorum diversitate » et « *De electione piscium meliorum ad esum* »[71]. Un extrait d'Avicenne résume tout ce qu'il faut savoir sur les chairs des poissons ; il est aussi l'unique auteur reconnu lorsqu'il s'agit de choisir les meilleurs poissons. Des références à Isaac le Juif permettent dans le chapitre 23 d'affiner les distinctions entre les poissons et d'examiner les effets diététiques des différents types de cuisson. Les titres de ces chapitres figurent dans la table du *Speculum bifarium*, ce qui laisse penser que Vincent de Beauvais avait déjà compilé les extraits d'Avicenne et d'Isaac dès 1244. Il n'est pas exclu pour autant qu'il ait développé et complété les citations de la version *bifaria* par un second dépouillement, comme il l'a fait avec Pline, pour amplifier la matière médicale de son exposé[72]. Les médecins arabes tels qu'ils ont été lus par les médiévaux ne renseignent guère en revanche sur les espèces de poissons au sens moderne. Constantin n'est guère évoqué qu'à propos de l'ambre (extrait du sperme de baleine)[73] et Razi pour les coquillages[74]. L'unique intervention prêtée à Isaac dans le catalogue d'espèces sous la rubrique *cancer* concerne plutôt la classe des crustacés en général, puisqu'il évoque, sous l'autorité de Galien, les « *cancros, et omnes pisces conchas habentes*[75] ». Quant aux citations d'Avicenne, qui proviennent toutes du *Canon*[76], leur relative fréquence au sein de l'inventaire s'explique par les nombreuses notations du médecin arabe sur les animaux venimeux[77]. Ainsi, la médecine galénique gréco-arabe trouve sa place dans le tableau de la faune aquatique proposé à un lettré du XIII^e^ siècle.

Enfin, Vincent de Beauvais puise une part non négligeable de ses citations chez des compilateurs plus récents voire contemporains. Le recours aux contemporains nourrit en particulier l'amplification de la version *trifaria*. Baudouin Van den Abeele a ainsi montré que la référence *Alexander* renvoyait à **Alexandre Nequam**[78]. Des passages empruntés à son *De naturis rerum* figurent aussi parfois sous la mention *Physiologus* ou sans mention

[71] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 22-24, col. 1265-1267.
[72] Monique Paulmier-Foucart, *Vincent de Beauvais et le Grand Miroir du monde, op. cit.*, p. 46 : « […] la matière ancienne est reprise et amplifiée en suivant une double voie : en premier un retour aux sources déjà citées que sont les *Histoires naturelles* de Pline, Dioscoride, Isaac Israeli, les œuvres d'Avicenne en particulier ; en second un dépouillement des sources nouvelles […] »
[73] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 43, col. 1276.
[74] *Ibid.*, 94, col. 1276.
[75] *Ibid.*, 39, col. 1274.
[76] Le recours à cet ouvrage est en général signalé dans les manchettes du *Speculum naturale*. Nous n'avons repéré aucune utilisation de l'*Abbrevatio de animalibus* d'Avicenne dans le livre XVII de Vincent de Beauvais.
[77] Des références de ce type à Avicenne se trouvent dans les notices sur l'*aranea marina*, le *lepus marinus*, la *rana marina*, le *scorpio marinus*, le *canis marinus*, le *crocodilus* et le *draco marinus*.
[78] Baudouin Van den Abeele, « Vincent de Beauvais naturaliste : les sources des livres d'animaux du *Speculum naturale* », art. cit., p. 139-140.

d'auteur[79]. En ce qui concerne les poissons, les brèves citations concernant la *brenna* et la *perca* sont relativement fidèles à l'édition du *De Naturis rerum*[80]. En revanche, le passage sur l'*echinus* condense en les reformulant deux chapitres d'Alexandre Nequam sur la force colossale de l'animal capable de bloquer les navires[81]. L'utilisation par Vincent de Beauvais de cette compilation du siècle précédent semble marquée par une certaine réserve. Au contraire, il exploite sans réticences, lorsqu'il le peut, des sommes zoologiques toutes récentes, surtout si elles sont l'œuvre de collègues dominicains. Ainsi, les 12 citations de Jorath relevées par Baudouin Van den Abeele dans le livre XVII[82] pourraient trahir, si l'on en croit l'enquête menée par Isabelle Draelants, des emprunts au *De floribus rerum naturalium* d'**Arnold de Saxe**[83]. Jamais le nom de cet auteur du XIII^e^ siècle ni de son encyclopédie naturelle et morale n'apparaît dans l'œuvre de Vincent de Beauvais. S'il en utilise une copie, il le considère comme un simple outil au même titre que les recueils de notes établis par son équipe de frères. Il lui arrive par ailleurs de citer **Albert le Grand** dans son *Speculum Naturale*, mais jamais à propos des animaux, à l'exception du faucon. Peut-être avait-il pris connaissance du seul traité de fauconnerie d'Albert le Grand, qui semble avoir été rédigé avant le reste de sa somme zoologique[84]. Néanmoins, au moment où il rédigea la partie naturelle de son encyclopédie, il ne pouvait pas encore consulter une version achevée du *De Animalibus*. On ne s'étonne donc pas de ne trouver aucune trace des développements d'Albert le Grand sur les baleines ou d'autres analyses originales.

Vincent de Beauvais exploite en revanche abondamment l'œuvre de son contemporain **Thomas de Cantimpré**. Le catalogue zoologique du *Speculum naturale* s'enrichit après 1244 d'un nombre considérable d'articles dont la source unique est le

[79] Par exemple la notice sur le *narcos*. Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 75, col. 1289 ; Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, *op. cit.*, II, 44, p. 156.
[80] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 35, col. 1271 et 78, col. 1290 ; Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, *op. cit.*, II, 33, p. 148.
[81] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 35, col. 1271 et 78, col. 1290 ; Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, *op. cit.*, II, 34 (*de echinis*), p. 149 et 43 (*de pisciculo cursum navis impediente*), p. 156.
[82] Baudouin Van den Abeele, « Vincent de Beauvais naturaliste : les sources des livres d'animaux du *Speculum naturale* », art. cit., annexe I, p. 144.
[83] Isabelle Draelants a identifié cette source longtemps mystérieuse et rattaché sa mention à l'intermédiaire d'Arnold de Saxe. « Cette compilation de botanique et de zoologie, mise sous le nom de Iorach, 'a pas été retrouvée sous forme intégrale dans les manuscrits latins jusqu'ici ; sa documentation provient lointainement des œuvres de Iuba II, roi de Mauritanie, auteur de nombreux traités historiques, géographiques et ethnographiques à l'époque d'Auguste et qui fut une des sources gecques de l'*Historia Naturalis* de Pline. » (Isabelle Draelants, « La transmission d'Aristote chez Arnoldus Saxo », *Aristotle's Animals in the Middle Ages and Renaissance*, Carlos Steel, Guy Guldentops et Pieter Beullens (éd.), Louvain, Leuven University Press (*Mediaevalia Lovaniensia*, *Series I/Studia XXVII*), 1999, p. 141). Voir aussi Isabelle Draelants, « Le dossier des livres sur les animaux et les plantes de Iorach : tradition occidentale et orientale », *L'Occident et le Proche-Orient au temps des croisades : traductions et contacts scientifiques entre 1000 et 1300. Actes du Colloque de Louvain-la-Neuve, 24-25 mars 1997*, Isabelle Draelants, Anne Dihon, Baudouin Van den Abeele (éd.), Louvain-la-Neuve-Turnhout, Brepols (*Réminisciences*, 5), 2000, p. 191-276.
[84] Baudouin Van den Abeele, « Vincent de Beauvais naturaliste : les sources des livres d'animaux du *Speculum naturale* », art. cit., p. 141.

Liber de natura rerum. C'est dans les livres sur les poissons et les monstres marins que ces notices ajoutées sont les plus nombreuses : Bruno Roy en relève 47 contre 26 pour les oiseaux, 30 pour les animaux et les bêtes et 10 pour les reptiles et les insectes[85]. Les passages copiés chez son contemporain représentent 20 % des unités textuelles composant le livre XVII[86]. Nous avons vu à propos des poissons aux noms gréco-arabes que Vincent de Beauvais devait au seul Thomas de Cantimpré certaines espèces aristotéliciennes ajoutées au *Speculum trifarium*. L'influence de son contemporain était même assez profonde pour conduire Vincent de Beauvais à revoir le plan de son livre XVII, puisque la partition entre poissons et monstres marins n'apparaît pas dans la table des chapitres de la version *bifaria*. Cette séparation qui se traduit dans le *Liber de natura rerum* par l'existence de deux livres distincts consacrés aux êtres aquatiques, est introduite par Vincent de Beauvais dans la version des années 1250, pour ordonner sans doute une matière devenue trop foisonnante. Thomas de Cantimpré apparaît ainsi aux yeux de Vincent de Beauvais comme une référence de premier plan, en particulier dans le domaine ichtyologique. Dans le cadre de la mise à niveau de la nouvelle édition du *Speculum*, « les maîtres Mendiants deviennent des *auctoritates*, cités à l'égal des auteurs de la tradition[87] ».

Thomas de Cantimpré et Vincent de Beauvais : deux méthodes de compilation

Le *Speculum naturale* va jusqu'à élever le confrère dominicain au rang d'auteur à part entière en gommant la plupart des références aux sources citées dans le *Liber de natura rerum*[88]. Il faut dire que l'attitude de Thomas à l'égard de ses sources se distingue nettement de celle de Vincent, adepte des citations littérales. À ce respect scrupuleux de la lettre, l'auteur du *Liber de natura rerum* préfère les mérites d'une reformulation synthétique. Après avoir une fois pour toutes au début de son ouvrage reconnu ses dettes à Aristote, Pline, Solin, Ambroise de Milan, Basile de Césarée, Isidore de Séville, Jacques de

[85] Bruno Roy, « La trente-sixième main : Vincent de Beauvais et Thomas de Cantimpré », art. cit., p. 244. Bruno Roy note en outre que le *De Natura rerum* n'est pas systématiquement cité, fait remarquable dans l'œuvre de Vincent de Beauvais : « Dans le cas des poissons par exemple, sur 47 articles provenant uniquement de Cantimpré, 31 se présentent sans aucun marqueur de l'énonciation. » Il se garde néanmoins d'en tirer des conclusions car ces omissions interviennent en début de notice et sont peut-être à mettre sur le compte d'une erreur de copiste ou de prote.

[86] *Ibid*., p. 245.

[87] Marie-Christine Duchenne et Monique Paulmier-Foucart, « Vincent de Beauvais à l'Atelier », *Cahiers de recherches médiévales*, 6, 1999, alinéa 16 [mis en ligne le 11 janvier 2007 : http://crm.revues.org//index930.html].

[88] Bruno Roy a analysé ce phénomène des « grattages », révélateur du regard porté par Vincent de Beauvais sur le travail de son contemporain. Il a évalué leur fréquence en prenant l'exemple du livre XVII : « Par exemple, dans la section sur les poissons, sur un ensemble de 98 unités textuelles empruntées au DNR [le *Liber de natura rerum* de Thomas de Cantimpré], 21 présentent des observations qui ne sont rattachées à aucun auteur en particulier ; pour les 77 autres, les noms d'auteurs mentionnés totalisent 90 occurrences. Or dès qu'on examine ces 90 noms dans le *Speculum*, on s'aperçoit que Vincent en a supprimé 63, pour n'en conserver que 27, annoncés par le *ut dicit*. » (Bruno Roy, « La trente-sixième main : Vincent de Beauvais et Thomas de Cantimpré », art. cit., p. 248-250).

Vitry, un petit ouvrage intitulé *Liber rerum*, un auteur contemporain dont il ignore le nom et qu'il appelle *Experimentator*, Palladius pour l'agriculture, Galien, Platearius, un *Physiologus* et un certain Adelin, philosophe[89], il peut à l'occasion ne pas signaler tous les emprunts – ce que ne se permet guère Vincent de Beauvais. Thomas de Cantimpré partage la plupart de ses sources avec Vincent de Beauvais ; il s'en distingue toutefois par l'importance supérieure accordée – en proportion – à Solin et par l'absence de textes médicaux arabes. Avicenne, le plus présent des auteurs arabes dans les encyclopédies de l'époque, ne figure pas encore dans le *Liber de natura rerum*. Par ailleurs, une différence méthodologique est perceptible dans la manière dont les deux compilateurs rapportent les discours des autorités. Vincent de Beauvais reproduit sans modalisation leur parole selon une technique comparable au discours direct. Thomas de Cantimpré pratique également ce type de citations immédiates, mais il recourt en outre souvent à des incises du type *ut dicit Plinius*, laissant entendre que le discours a pu être reformulé. On est plus proche alors d'une parole rapportée au discours indirect, susceptible d'être affectée par la voix du second énonciateur.

L'exemple de quelques extraits se rapportant au poisson nommé *muraena* nous donnera un aperçu de la manière dont chacun des deux compilateurs manie ses sources. Chez Vincent de Beauvais, les informations relatives à la murène sont distribuées en deux chapitres, ce qui est l'indice d'une importante masse documentaire. L'on retrouve en substance tous les renseignements relevés chez Thomas de Cantimpré répartis entre ces chapitres 71 et 72 (nous reproduisons la présentation de l'édition de Douai).

[89] Il classe ses sources dans cet ordre, selon leur importance. Thomas de Cantipré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, prologue, p. 3-4.

***Dicit Ambrosius**, quod serpens venturus ad murenam, ut cum ea coeat, prius evomit omne venenum. Hic signatur, quanta viri erga feminam debeat esse benignitas, qui utique in hoc convenerunt, ut essent duo in carne una.* […] ***Aristoteles** mirnum vocat marem qui generat, nec eas a serpente concipi dicit. Discrimen etiam dicit inesse hiis, que varie et informes sunt. Mirnus unicolor et robustus est ; dentes extra os habet.* […] *Murene, **ut dicit Plinius**, tenent se libenter inter harundines et ligna, ut si forte conclue sint, reti evadant flexu multiplici.* [90]

Arist.** Zimirum vocat marem, qui generat. Discrimen autem esse, quod muraena varia et infirma sit, Zimirus unicolor et robustus, dentesque extra os habeat.* […] ***Plin. li. 32. […] *Muraena irretita maculas appetit ac lubrici tergi multiplici flexu rete laxat donec evadat, **ut tradit Ovidius.***

De eodem.

CAPUT LXXII.

***Ex lib. de natur. rer.** Muraenae, **sicut dicit Plin.** libenter se tenent inter arundines, et ligna, ut si forte reti concludantur flexu multiplici evadant.* […] ***Ambr.** Vipera quidem ad littus maris sibilo muraenam evocat. Venenumque suum vouit, illa statim venit, et cum eo coit. Et post vipera venenum suum resumit.* [91]

[90] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 49, p. 265 : « **Ambroise affirme que** le serpent, avant de rejoindre la murène pour s'unir à elle, ôte d'abord tout son venin. Ce qui est signifié ainsi, c'est la grande bonté dont l'homme doit faire preuve à l'égard de la femme, surtout lorsqu'ils s'unissent pour être *deux dans une seule chair*. […] **Aristote** nomme mirnus le mâle qui la féconde, et il dit qu'elles ne conçoivent pas d'un serpent. Il dit que le mâle se distingue de la femelle, car elles sont bigarrées et informes, alors que le mirnus est d'une seule couleur et robuste ; il a des dents à l'extérieur de la gueule. […] Les murènes, **selon Pline**, se tiennent volontiers entre les roseaux ou les brindilles, de sorte que s'il leur arrive d'être prises au piège, elles échappent au filet par de multiples contorsions. »

[91] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 71-72, col. 1287-1288 : « ***Aristote*** appelle "zimirus" le mâle qui féconde la murène ; ils diffèrent, dit-il, en ce que la murène est bigarrée et faible, le zimirus est d'une seule couleur, vigoureux, et il a des dents saillant hors de la bouche […] **Pline, livre XXXII.** La murène prise au piège s'attaque aux mailles du filet, qu'elle élargit par de multiples contorsions de son dos rond et glissant, jusqu'à ce qu'elle puisse s'échapper, **comme le rapporte Ovide**. Sur le même sujet. Chapitre 72 : **Tiré du livre de la nature des choses.** Les murènes, **selon Pline**, se tiennent volontiers entre les roseaux ou les brindilles, de sorte que s'il leur arrive d'être prises au piège, elles échappent au filet par de multiples contorsions. […] **Ambroise.** La vipère appelle la murène au rivage par un sifflement. Elle crache son venin, se dirige droit vers l'autre et s'unit à elle. Ensuite, la vipère reprend son venin. »

Le premier chapitre s'ouvre sur la notice d'Isidore de Séville et se poursuit par un long montage de divers extraits des livres IX et XXXII de l'*Histoire naturelle*. La référence à Aristote, présentée dans l'édition du XVII^e^ siècle sur le même plan qu'une citation autonome, comme le début d'une nouvelle unité textuelle, se trouve en fait déjà chez Pline. Le texte restitué par Vincent de Beauvais est l'exacte reproduction de celui du naturaliste latin[92]. Thomas de Cantimpré donne de ce même passage une version sensiblement différente. Les approximations quant au nom du mâle et le glissement de *infirma* à *informes* sont à l'évidence le résultat d'une altération du texte source lors de la transmission manuscrite. Les citations de Pline par Vincent de Beauvais paraissent généralement plus exactes ; il travaillait vraisemblablement à partir d'une copie de meilleure qualité. L'insertion au milieu de la citation de la proposition *nec eas a serpente concipi dicit* est plus révélatrice de la méthode de Thomas. Jamais Pline n'a relevé de contradiction entre la fable bien connue de l'accouplement du serpent et de la murène et la note d'Aristote. Au contraire, la mention du *zmyrus* suit immédiatement celle de la légende, suggérant éventuellement que le *zmyrus* est un serpent[93]… C'est donc bien Thomas de Cantimpré qui souligne le décalage entre la légende traditionnelle et la version d'Aristote. Aucun marqueur formel ne trahit cette intrusion d'auteur. L'encyclopédiste du XIII^e^ siècle pose ainsi Aristote en contradicteur de la tradition ; moins assuré que son maître Albert le Grand - qui démontrera l'inanité de la croyance -, il suggère à travers la mise en concurrence des autorités que la validité de cette histoire mérite d'être interrogée.

Les contorsions de l'animal pour échapper au filet sont évoquées à deux reprises : à la fin du chapitre 71 et au début du chapitre 72. La première unité textuelle reprend fidèlement une citation des *Halieutiques* d'Ovide par Pline[94]. La seconde, qui ouvre le deuxième chapitre sur la murène, est la reformulation du même passage par Thomas de Cantimpré. L'expression plinienne *flexu multiplici* permet d'identifier avec certitude l'origine du passage, car elle ne se trouve nulle part ailleurs – à notre connaissance – dans l'*Histoire naturelle*. Néanmoins, le

[92] Pline, *Histoire naturelle*, livre IX, Eugène de Saint-Denis (éd.), Paris, Les Belles Lettres (collection des Universités de France), 1955, 76, p. 62 : *Aristoteles zmyrum vocat marem qui generet ; discrimen esse quod murena varia et infirma sit, zmyrus unicolor et robustus dentesque extra os habet.* « Aristote appelle « smyrus » le mâle qui féconde la murène ; ils diffèrent, dit-il, en ce que la murène est bigarrée et faible, le smyrus est d'une seule couleur, vigoureux, et il a des dents saillant hors de la bouche. »

[93] La citation de Pline s'appuie sur un passage d'Aristote concernant la reproduction des animaux. Il évoque les différences entre deux espèces qui sortent souvent au sec et se font prendre, la murène et le *muros*, pour signaler qu'on les dit mâle et femelle. Aristote, *Histoire des animaux*, Pierre Louis (éd.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1964, V, 10.

[94] Pline, *Histoire naturelle*, XXXII, *op. cit.*, 12, p. 26 : *Murenam maculas adpetere ipsas consciam teretis ac lubrici tergi, tum multiplici flexu laxare, donec evadat*. « La murène s'attaque aux mailles elles-mêmes, sachant ce que peut son dos rond et glissant : en se pliant et se repliant elle les élargit jusqu'à ce qu'elle s'échappe. »
Ovide, « Halieutica », *Ibis, Fragmente, Ovidiana*, Bruno W. Häuptli (éd.), Zürich, Artemis-Winkler, 1996, v. 27-29 : *Et murena ferox, teretis sibi conscia tergi / ad laxata magis conixa foramina retis / tandem per multos evadit lubrica flexus.*

contenu du propos est nettement infléchi : ce n'est plus la viscosité du poisson qui lui permet de glisser hors du filet, mais son habitude de se faufiler au milieu de la végétation. Par rapport à la citation littérale de Pline, l'interprétation de Thomas de Cantimpré apporte une information supplémentaire puisqu'elle évoque le milieu fréquenté par les murènes. Vincent de Beauvais choisit donc de reprendre les deux extraits sans ignorer ou dissimuler la redondance. En retranscrivant les deux passages successivement, il permet au lecteur de choisir ou de retenir les deux données, ces dernières n'étant pas contradictoires. Ce faisant, l'auteur du *Speculum naturale* bouleverse d'emblée l'ordre de la notice établie par Thomas. Alors qu'il reprend souvent *in extenso* les rubriques du *Liber de natura rerum*, en particulier quand il est son unique source, il n'hésite pas à modifier leur structure dans les articles plus développés, où plusieurs références sont compilées, comme ici. En l'occurrence, il commence par la fin et poursuit la compilation du paragraphe de Thomas avec un commentaire sur les dangers de la chair de murène en « grattant » une référence à Aristote selon le procédé étudié par Bruno Roy. On observe surtout que la majeure partie de l'article est omise. Vincent de Beauvais ne recopie pas les extraits de Pline déjà compilés par ses soins dans le chapitre 71 dans la mesure où les reformulations de son collègue n'apportent rien de nouveau du point de vue du contenu. Ses propres citations sont plus précises : on apprend par exemple en confrontant les deux textes que l'entrée en matière de Thomas sans mention d'auteur est un emprunt à Pline, qui renvoie lui-même à un certain Licinius Macer. On peut supposer que le premier chapitre existait déjà dans le *Speculum bifarium*. En ajoutant la référence à Thomas lors du remaniement vers la version *trifaria*, Vincent de Beauvais a alors sélectionné chez son contemporain les seuls éléments susceptibles d'étoffer son propre exposé. Vincent de Beauvais manifeste donc le souci d'éviter les répétitions inutiles sans répugner pour autant aux redondances instructives.

Un dernier décalage entre les notices des deux dominicains mérite notre attention : il porte sur la citation d'Ambroise. Chez Vincent de Beauvais, le passage suit la référence au *Liber de natura rerum*, mais il n'est pas placé sous son autorité. Il est directement attribué à Ambroise et révèle là encore une fidélité stricte à la lettre du texte source. Toutefois, l'encyclopédiste médiéval a sélectionné chez le Père de l'Église les éléments purement narratifs dispersés dans l'*Hexaemeron*[95]. Ambroise voit dans l'union étrange de la murène et du serpent plusieurs leçons possibles pour les couples humains, si bien que le récit de l'accouplement est dilué dans un long développement herméneutique. Les moralisations

[95] Ambroise de Milan, *Hexaemeron libri sex*, *op. cit.*, col. 213-215.

diverses proposées par l'auteur chrétien sont impitoyablement sacrifiées par Vincent de Beauvais, ce qui est une caractéristique constante du *Speculum naturale*. Le compilateur refuse de livrer à son public des clés de lecture, même lorsque celles-ci ont été dégagées par des autorités aussi éminentes que saint Ambroise. Il se charge donc personnellement (ou en charge les moines qui l'assistaient probablement dans cette vaste entreprise) de filtrer le texte source pour en retirer les informations sur la nature de l'animal. La reformulation livrée par Thomas de Cantimpré ne pouvait le satisfaire pour deux raisons : elle est trop éloignée de la version originale car elle n'en respecte pas la lettre ; et elle en est trop proche dans la mesure où elle conserve l'intention moralisante en proposant une leçon. Voyons à présent comment Thomas s'approprie l'enseignement livré par Ambroise. Le nom de la vipère de l'*Hexameron*, stigmatisée par Ambroise comme la plus maligne des créatures de son genre, est remplacée par l'hyperonyme *serpens*. L'encyclopédiste médiéval se conforme là à la version courante de la légende et il assure la cohérence de sa notice : la citation d'Ambroise suit immédiatement une phrase tirée de Pline où il n'est question que d'un serpent. Thomas préfère harmoniser son article plutôt que de reproduire les inflexions propres à l'auteur cité. Il manifeste en revanche une certaine fidélité au développement d'Ambroise en voyant dans cette union un exemple à méditer pour les hommes mariés : ces derniers doivent s'inspirer du serpent qui recrache son venin avant de s'unir à la murène en manifestant à l'égard de leur épouse la plus grande bienveillance. Cette leçon se trouve bien chez Ambroise, mais Thomas l'a choisie parmi les multiples moralités proposées. Sa reprise de *l'Hexameron* est une lecture partielle, qui implique des choix personnels.

Thomas de Cantimpré et Vincent de Beauvais privilégient tous deux les références systématiques à Pline et Aristote, sans négliger pour autant Isidore de Séville. Le premier se distingue par de plus fréquentes références aux textes patristiques. Il invoque à de nombreuses reprises *beatus Ambrosius* dont la présence est bien plus discrète dans le *Speculum naturale*. D'autres grands noms chrétiens absents du livre XVII de Vincent de Beauvais garantissent la vérité du discours ichtyologique dans le *Liber de natura rerum* : *magnus Basilius* est régulièrement mentionné et l'on croise aussi une référence à Jérôme[96] et une autre à Augustin[97]. La réflexion théologique et morale éclaire constamment l'exposé des natures animales, alors qu'elle est volontairement gommée par Vincent de Beauvais. À l'inverse, les références à la médecine arabe sont absentes dans les livres VI et VII du *Liber de natura*

[96] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 2, p. 253.
[97] *Ibid.*, VII, 1, p. 251.

rerum[98] ; or on a vu que Vincent de Beauvais les développait volontiers. À travers le traitement de leurs sources communes ainsi que leur sélection des autorités, les deux compilateurs révèlent la diversité de leurs démarches et de leurs intentions.

Le double commentaire d'Albert le Grand

La somme zoologique composée par Albert le Grand, en totale rupture avec les deux précédentes compilations, s'inscrit en même temps dans leur lignée directe. Pour comprendre ce paradoxe, il convient de distinguer soigneusement les deux volets du *De Animalibus*. L'ouvrage se présente dans ses dix-neuf premiers livres comme un commentaire de la traduction de Michel Scot, c'est-à-dire de la suite constituée par l'*Historia animalium*, le *De partibus animalium* et le *De generatione* d'Aristote. Comme dans les œuvres du Stagirite, les poissons apparaissent parmi les autres animaux à l'occasion de développements généraux et certains noms d'espèces sont évoqués à titre d'exemple, de manière isolée ou au sein d'une énumération. Le travail d'Albert le Grand dans ces dix-neuf livres se place dans la tradition scolastique des questions et commentaires sur le *De Animalibus*, présentée par Baudouin Van den Abeele[99]. Surpassant en quantité et en qualité les autres documents, l'ouvrage s'impose comme « le commentaire médiéval le plus vaste et le plus original aux traités zoologiques d'Aristote[100] ». Après avoir rappelé le texte d'Aristote d'après la traduction de Michel Scot, Albert le Grand ajoute ses propres gloses[101]. En ce qui concerne le savoir ichtyologique, les principales interventions du maître dominicain sont les traductions latines proposées pour certains noms d'espèces énigmatiques et des notations concernant la faune des eaux germaniques ou nordiques. Le regard du savant médiéval se dessine à travers un dialogue direct avec l'œuvre d'Aristote. Si le grand Miroir de Vincent de Beauvais est « un excellent témoin de la pénétration réelle d'Aristote dans la culture commune[102] », il demeure bien éloigné de cette lecture accompagnée qu'en propose Albert le Grand.

Dans la seconde partie de son œuvre, le savant commentateur se rapproche du genre encyclopédique. Après les chapitres XX et XXI, où l'auteur abandonne l'exercice du commentaire pour proposer un exposé personnel sur la composition et la nature des corps et sur les degrés de perfection des animaux, il se lance en effet dans un inventaire des animaux calqué sur le modèle des livres IV à IX du *Liber de natura rerum*. Albert le Grand a

[98] La seule œuvre médicale mentionnée est l'*Anatomie* de Galien (*ibid*., VII, 1, p. 257), sans autre référence.
[99] Baudouin van den Abeele, « Le "*De animalibus*" d'Aristote dans le monde latin : modalités de sa réception médiévale », art. cit., p. 299-303.
[100] *Ibid.*, p. 303-304.
[101] L'édition établie par Herman Stadler permet de distinguer le texte commenté (précédé d'une barre verticale et suivie d'une double barre) des apports d'Albert le Grand. Nous signalerons les passages distingués comme des gloses par Herman Stadler en les soulignant.
[102] Monique Paulmier-Foucart, *Vincent de Beauvais et le Grand Miroir du monde, op. cit.*, p. 47.

massivement puisé la matière des cinq derniers livres de son *De Animalibus* chez son disciple Thomas de Cantimpré. Une comparaison rapide entre le livre XXIV, réservé aux créatures aquatiques, et les livres VI et VII du *Liber de natura rerum* suffit à se convaincre de l'énorme dette d'Albert le Grand envers Thomas de Cantimpré, qui n'est pourtant jamais cité[103]. Pauline Aiken a évalué avec précision, sur le plan quantitatif, la part des emprunts et des apports d'Albert le Grand pour chacun des cinq livres. C'est sur le sujet des serpents que le maître dominicain se démarque le plus nettement de Thomas de Cantimpré, même si ce dernier demeure sa source principale. Dans tous les autres livres, la majorité des notices sont reprises telles quelles ou avec de légères modifications. Les développements ichtyologiques ne dérogent pas à la règle :

> *Albertus has one hundred thirty-nine sections. Three of these have no parallel in Thomas, a fourth (on the canis marinus) differs entirely from Thomas' account, and eight others are derived mainly from sources other than Thomas. Three sections have considerable supplementary material, though Thomas is the main source. Thirty-eight have additions ranging from a phrase to a few sentences. Eighty-six have no additional material.* [104]

Si le livre XXIV d'Albert le Grand consiste massivement en un recopiage de son prédécesseur, il n'en est pas moins intéressant, au contraire : le discours propre au savant dominicain est aisément repérable à travers les omissions ou les ajouts. On observe d'emblée que les éléments de moralisation sont impitoyablement éliminés : malgré la conformité du contenu, la perspective est différente. Outre quelques références supplémentaires, certains développements sont manifestement dus à l'esprit critique de l'auteur ou à ses connaissances propres. Ces livres, peu innovants au premier abord, sont sans doute les plus personnels du *De Animalibus*[105]. Le long développement sur la pêche à la baleine en est un remarquable exemple. L'examen minutieux du livre XXIV, systématiquement confronté aux informations données par Thomas de Cantimpré, est donc susceptible de révéler quelques idées propres à un grand esprit du XIII^e^ siècle sur les poissons.

Aux dix-neuf premiers livres, pénétrante paraphrase d'Aristote, s'opposent les cinq derniers qui démarquent subtilement un auteur contemporain. Il est permis de s'interroger sur la cohérence de l'ensemble. D'après nos observations sur les poissons, les deux parties

[103] De ce fait, l'emprunt a longtemps été ignoré. Pour une histoire du débat et une argumentation circonstanciée, voir Pauline Aiken, « *The Animal History of Albertus Magnus and Thomas of Cantimpré* », art. cit.
[104] *Ibid.*, p. 224.
[105] Baudouin van den Abeele, « Le "*De animalibus*" d'Aristote dans le monde latin : modalités de sa réception médiévale », art. cit., p. 305 : « C'est dans les livres XXII à XXVI, les plus anecdotiques de l'œuvre, que l'on rencontre la plus forte densité d'observations personnelles, collectées durant ses nombreux voyages entre l'Allemagne, la France et l'Italie, ou notées lors de ses longs séjours à Cologne. »

fonctionnent de manière autonome. Le livre XXIV n'est pas susceptible de guider le lecteur des premiers livres à la manière d'un index alphabétique. Plusieurs espèces locales volontiers évoquées dans les premiers livres, comme la *muruca* ou le *barbellus*, sont introuvables lorsque l'on se tourne vers l'inventaire des espèces. On y cherche aussi en vain la trace du *spiringus* (éperlan), de l'*hosemundus*, de ce poisson marin de Flandres nommé *serohe*, du *rufus* du Danube ou du *scame*, une varité de hareng. Certains rapprochements tentants entre le commentaire et la nomenclature ne résistent pas à l'examen. Peut-on identifier le *macarellis* (maquereau) cité comme exemple d'espèce locale au *megaris* du livre XXIV, comme le proposent les éditeurs d'une traduction anglaise[106] ? Si Albert le Grand y reconnaissait le même poisson ne proposerait-il pas dès le commentaire le nom latinisé *megaris* ? De plus, la notice sur le *megaris* est un extrait sélectionné dans le *Liber de natura rerum*, sans ajout ni modification. Il y est question d'un poisson de mer peu prisé dans les régions où il abonde, même lorsqu'il est frais ; salé et exporté au loin, il est tenu en haute estime en raison de sa rareté[107]. N'aurait-il pas été alors bienvenu de préciser, conformément à ce qui est dit dans le livre VII, que ce poisson fréquentait les rivages de la Mer du Nord[108] ? Rien de tel à propos du *megaris* dans lequel Albert le Grand ne semble pas reconnaître son *macarellis*, même si le rapprochement a pu être fait par ailleurs[109].

Le savant établit tout de même quelques équivalences linguistiques entre noms germaniques et latins ; il lui arrive alors de les reprendre dans les deux commentaires. Les *harderen* des premiers livres, identifiés au *mulli* latins, donnent lieu à une glose d'Albert au début de l'article *mullus* (le surmulet) :

Mullus piscis est, quem Gallice mulettum, Germani vocant harderen. [110]

En revanche, le nom du *fastoros* ou *fastoreus* du commentaire aristotélicien, identifié au *mugilus* dans le livre VII[111], n'est pas repris sous la rubrique *mugilus* de l'inventaire alphabétique. Réciproquement, l'article du livre XXIV consacré au *fastaleon*[112] ne fait aucune

[106] Albert le Grand, *On Animals. A Medieval Summa Zoologica*, Kenneth F. Kitchell Jr., Irven Michael Resnick (trad. anglaise), Baltimore and London, The John Hopkins University Press, 1999, p. 1691, note 220 : « *We may be confident, then, that this fish is a mackerel and that Albert is probably using a Latinized version of a local name for it.* »
[107] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 52, p. 266 ; Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 77, p. 1539.
[108] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.,* VII, traité 1, chap. 7, p. 527.
[109] Les traducteurs d'Albert le Grand renvoient en particulier à un glossaire du XII^e^ siècle cité par Du Cange, où *megarus* et *mackerel* sont donnés comme équivalents.
[110] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.,* XXIV, 78, p. 1539 : « Le *mullus* est un poisson que les Gaulois nomment *mulettum* et les Germains *harderen*. »
[111] *Ibid.,* VII, traité 1, chap. 3, p. 505.
[112] *Ibid.,* XXIV, 54, p. 1534. La graphie *fastaleon* est utilisée par Thomas de Cantimpré pour le même poisson aristotélicien, le *kestreus* (le mulet), et à sa suite par Albert le Grand, mais uniquement dans le livre XXIV. Il est également mentionné dans l'introduction générale du livre XXIV sous la forme *fastaleon* (*ibid.,* XXIV, 1,

mention des *mugili*. De nombreux poissons « traditionnels », tels le *sturio* (l'esturgeon), l'*allec* (le hareng), la *murena* (la lamproie), le *lucius* (le brochet), le saumon ou la carpe, sont naturellement communs aux deux pans de l'œuvre ; toutefois, la circulation des connaissances de l'un à l'autre n'est pas systématique. Les caractères généraux relevés chez Aristote sont rarement reportés dans les notices empruntées à Thomas. Ainsi, la truite, présentée au livre VII comme un modèle de poisson gras (*pingues*) et sain (*saniores*) habitant les pierres (*lapidosi*) [113] perd au livre XXIV tous ces qualificatifs pour devenir un poisson bigarré surgissant des torrents de montagne, telle que la décrit Thomas de Cantimpré[114]. La communication entre les deux versants de l'œuvre zoologique d'Albert le Grand est possible, mais elle demeure limitée, comme l'illustre encore le traitement du *lucius* (le brochet). Souvent mentionnée dans la parahrase d'Aristote, cette espèce figure au nombre des poissons de roche gras et sains, de ceux qui ne peuvent survivre privés d'eau[115], parmi les espèces dont l'intestin contient une grande quantité de graisse, dont la langue n'est pas mobile et dont les nombreuses dents sont disposées sur plusieurs rangées ; on apprend aussi que ses nageoires dorsales sont situées près de la queue, que son estomac remonte presque dans sa gorge que l'on extrait des petits poissons de son estomac et qu'il est assez vorace pour s'en prendre à ses semblables. Cette dernière nature est la seule que développe la notice alphabétique de Thomas de Cantimpré[116]. Albert le Grand se contente d'ajouter à la sienne les nombreuses dents de l'animal et son estomac goulu ; il s'appuie également sur des observations personnelles pour préciser et confirmer l'anecdote concernant la difficile digestion de la perche par le brochet, absente de la première partie du *De Animalibus*[117]. Le savant sélectionne donc parmi ses

---

p. 1516). Le même poisson est donc nommé *fastoros* dans le commentaire aristotélicien et *fastaleon* lorsqu'il est tiré de Thomas.

[113] *Ibid.,* VII, traité 1, chap. 7, p. 528 : *Differunt autem pisces plurimum secundum loca, in quibus conversantur : omnes enim lapidosi magis sunt pingues et saniores sicut truta, timallus qui vocatur umbra, et lucius.* « Les poissons diffèrent aussi selon les lieux qu'ils fréquentent : ainsi, tous les poissons de roche sont gras et relativement sains comme la truite, le *timallus* appelé ombre, et le brochet. »

[114] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 84, p. 273 ; Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.,* XXIV, 129, p. 1548.

[115] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.,* I, traité 1, chap. 3, p. 11.

[116] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 48, p. 264 : *Cibus eius sunt pisces et quicquid ranarum more repit. Prope ad magnitudinem sui piscem hoc modo devorat. Nam ubi victum subegerit, caput primum devorat ore ; quo digesto adit paulatim sequentia, donec consumat totum. Pari generis sui parcere recusat vel ob naturalem crudelitatem vel quia invidus est cibi rapineque impatiens. Qui etiam propria semina, ubi piscis formam susceperint, persequitur.* […] *Est piscis acres squamas et pinnulas acutas habens. Quem si lupus aquaticus apprehenderit per caput, cito transglutit ; si vero a parte caude, nequaquam potest, quia in contrarium rigescunt aspera.* « Il se nourrit de poissons et attrape tout à la manière des grenouilles. Il dévore ainsi des poissons qui atteignent presque sa taille. En effet, lorsqu'il a maîtrisé sa victime, il commence par dévorer sa tête ; une fois qu'il a digéré cette dernière, il ajoute progressivement le reste du corps, jusqu'à ce qu'il l'ait consommé en entier. Il refuse d'épargner son semblable de la même espèce, soit en raison de son naturel cruel, soit parce qu'il envie la nourriture de l'autre et qu'il désire s'en emparer. Il pourchasse même sa propre progéniture dès qu'elle a l'aspect d'un poisson. […] Il existe un poisson qui a des écailles acérées et des nageoires pointues. Si le loup aquatique l'attrape par la tête, il l'engloutit rapidement ; mais si c'est du côté de la queue, il ne peut en aucune manière l'avaler, car les pointes se hérissent dans le sens contraire. »

[117] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit*., XXIV, 73, p. 1537 : *Lucius piscis est notus dulcis aquae* ***rostro longo et magni rictus et fauces habens undique dentibus plenos****. Huius cibus sunt pisces, etiam illis qui sunt sui*

nombreuses connaissances sur le brochet celles-là seules qui sont susceptibles d'alimenter le propos de son disciple. Le commentateur de Thomas de Cantimpré réinvestit avec parcimonie le travail du commentateur d'Aristote dans son catalogue encyclopédique.

La timidité des interactions entre ces deux ensembles indépendants laisse deviner les difficultés d'une authentique conciliation entre les principes de la zoologie aristotélicienne et la tradition latine, comme l'a souligné Baudouin Van den Abeele :

> Considérés dans leur ensemble, les vingt-six livres du '*De animalibus*' témoignent à leur façon d'un certain malaise dans la réception médiévale de l'œuvre zoologique d'Aristote. Par leur teneur analytique et explicative, les exposés sur le comportement, la morphologie et la reproduction des animaux s'intégraient mal dans l'horizon d'attente des lettrés latins, habitués à l'inventaire du monde créé au moyen de recueils de notices. En lui adjoignant une version revue et expurgée des catalogues d'espèces que lui fournissait l'œuvre de Thomas de Cantimpré, Albert le Grand livrait une œuvre double, qui offrait à la fois l'analyse et l'inventaire du monde animal. [118]

Le *De Animalibus* d'Albert le Grand amorce un authentique dialogue entre le riche discours aristotélicien sur la faune aquatique et la tradition ichtyologique latine sans renoncer définitivement à la juxtaposition des savoirs qui avait prévalu jusqu'alors.

Malgré une continuité évidente entre leurs livres sur les animaux aquatiques, les œuvres de Thomas de Cantimpré, de Vincent de Beauvais et d'Albert le Grand se caractérisent par des méthodes d'exploitation des sources bien différentes. Le premier s'approprie dans une certaine mesure le savoir qu'il transmet en le reformulant ; le deuxième réalise une compilation raisonnée ; quant à Albert le Grand, qui laisse percevoir l'originalité de son approche à travers ses gloses, il fait avant tout figure de commentateur. Il est

---

generis non parcens : ***stomachum habet ita gutturi continuatum quod aliquando eicit eum aviditate gluciendi piscem****. Quos autem ceperit pisces, capite interius verso digerit et aliquando parum seipso breviorem glutit piscem : et tunc capite interius verso et aliquanta parte extra os dependente paulatim digerit et attrahit partes piscis secundum longitudinem donec totum digesserit.* […] *Si tamen aliquando piscem asperae squamae inveniat et acutae spinae* ***sicut est perca****, hunc apprehenso capite devorat : sed si per caudam apprehenderit, glutire non potest eo quod tunc et squama et spinae in contrarium dispositae impediant :* ***ego tamen vidi et consideravi quod cum piscem capit, primo in ore per transversum dentibus perforatum diu portat, et tunc mortuum glutit.***
« C'est un poisson d'eau douce courant **doté d'un long bec, d'une large gueule et d'une gorge pleine de dents**. Il se nourrit de poissons et n'épargne pas même ses petits : **son estomac est si proche de son gosier qu'il l'expulse parfois tant il est avide d'avaler ses proies**. Il digère les poissons qu'il a pris en commençant par la tête. Il avale parfois des poissons à peine plus petits que lui : il les digère progressivement en commençant par la tête pendant qu'une petite partie du poisson pend hors de sa bouche. Il tire alors ce qui reste dans le sens de la longueur jusqu'à ce qu'il l'ait entièrement digéré. […] Lorsqu'il rencontre un poisson aux écailles rugueuses et aux arêtes tranchantes, **comme la perche**, il le dévore en l'attrapant par la tête. Si jamais il le prend par la queue, il ne peut pas l'engloutir à cause des écailles et des arêtes disposées dans le sens contraire**. Par ailleurs, j'ai moi-même vu et observé que lorsqu'il prend un poisson, il le porte d'abord longtemps dans sa bouche, percé en travers de son corps par les dents, et il l'avale une fois qu'il est mort.** »

[118] Baudouin Van den Abeele, « Le "*De animalibus*" d'Aristote dans le monde latin : modalités de sa réception médiévale », art. cit., p. 306.

indispensable, pour entendre ce que ces documents ont à nous dire sur les représentations médiévales, de prendre en compte ces spécificités.

Les florilèges d'Alexandre Nequam et de Barthélémy l'Anglais

Les œuvres d'Alexandre Nequam et de Barthélémy l'Anglais se distinguent des trois précédentes par la relative brièveté de leurs inventaires. Le *De Naturis rerum* du premier se limite à 23 variétés de créatures aquatiques et le *Liber de proprietatibus rerum* n'en compte guère plus avec 27 espèces citées. Ces deux encyclopédistes partagent pourtant avec les trois dominicains plusieurs sources, comme Isidore de Séville. Pourquoi un tel décalage quantitatif ? Dans le cas d'Alexandre Nequam, qui compose son œuvre un demi-siècle avant les autres, cela s'explique peut-être en partie par une documentation plus réduite. Néanmoins, une sélection semble bien avoir été opérée parmi les informations disponibles. Comment chacune de ces encyclopédies se caractérise-t-elle par le choix de ses sources ?

Alexandre Nequam se distingue de ses successeurs par un usage relativement limité de Pline ; l'inépuisable *Histoire naturelle* est remplacée par de nombreux renvois à l'un de ses compilateurs, Solin, auteur du *De Mirabilibus mundi*, un recueil de merveilles composé au IIIe siècle. Outre des références traditionnelles à Isidore de Séville et aux Pères de l'Église (Basile, Ambroise et Jérôme), Alexandre Nequam complète son exposé ichtyologique par une référence à Cassiodore[119]. Il puise en outre volontiers à des sources atypiques chez les naturalistes du XIIIe siècle : les poètes latins classiques. Les chapitres dévolus aux poissons comprennent deux distiques de Martial[120], des vers d'Horace[121] et une référence aux *Saturnales* de Macrobe[122]. Ces quelques citations teintent l'encyclopédie de nuances lyriques qui se déploieront pleinement dans la version versifiée, le *De Laudibus sapientiae*.

Le *De Naturis rerum* aurait été rédigé vers 1200 ; trop tôt, selon toute vraisemblance pour bénéficier du savoir gréco-arabe véhiculé par les traductions latines, en particulier de l'œuvre zoologique d'Aristote. Rappelons en effet que la date de composition du *De Animalibus* par Michel Scot remonterait seulement à 1220. Le contenu de certains chapitres confirme ces considérations chronologiques. L'unique passage évoquant la reproduction des poissons, sujet de prédilection des aristotéliciens, se contente de rapporter une croyance populaire et de reprendre une notice d'Isidore de Séville[123]. Pourtant, deux passages du traité font écho aux textes d'Aristote. Il s'agit des notices consacrées au *mullus* amateur de fumier

[119] Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, *op. cit.*, II, 34, p. 149.
[120] *Ibid.,* II, 26, p. 145 et 31, p. 147.
[121] *Ibid.,* II, 25, p. 144.
[122] *Ibid.,* II, 32, p. 148.
[123] *Ibid.*, II, 23 (« *De seminibus piscium* »), p. 143.

et au *narcos* dont le contact paralyse[124]. L'autorité du philosophe antique est mentionnée par l'incise *ut dicit Aristoteles* dans la seconde. S'appuyant sur ces occurrences, Sybil D. Wingate a proposé une datation précoce de la traduction de Michel Scot, avant la mort d'Alexandre Nequam en 1217[125]. Baudouin Van den Abeele a montré que cette hypothèse était peu vraisemblable, étant donné les dates de rédaction présumées du *De Naturis rerum* – entre 1187 et 1204 – et parce que la comparaison du texte d'Alexandre Nequam avec celui de Michel Scot « ne montre nullement de similarité dans les expressions, tout au plus une analogie partielle de contenu[126] ». Il n'en reste pas moins qu'Alexandre Nequam semble bien avoir eu accès à quelques informations tirées du texte grec d'Aristote. Même si cet apport demeure ponctuel, on se gardera de considérer le chanoine augustinien comme un auteur étranger au nouvel héritage qui devait bouleverser le contexte épistémologique du XIII^e^ siècle.

Corinne Beck a noté que Barthélémy l'Anglais omettait un peu moins de la moitié des bêtes répertoriées par Thomas de Cantimpré[127]. La sélection est plus drastique encore dans le cas des poissons puisque l'on passe de plus de 140 espèces à une petite vingtaine. L'autorité la plus souvent invoquée est sans discussion celle d'Isidore de Séville, mentionné dans quinze passages du chapitre 26 du livre XIII[128]. Le discours ichtyologique de Barthélémy s'enracine par là dans une tradition encyclopédique bien établie et partagée avec les dominicains. En seconde position se place Aristote, suivi de Jorath, cité aussi par Thomas de Cantimpré, et de l'*Hexaemeron* d'Ambroise, à égalité avec Pline. Dans la lignée d'Alexandre Nequam, Barthélémy l'Anglais se distingue des encyclopédistes contemporains qui pillent le grand naturaliste latin. Il tourne ainsi le dos à une matière (trop ?) foisonnante. Avicenne fait aussi l'objet de trois citations, deux d'entre elles étant très développées[129]. Il s'agit de plusieurs extraits du *Canon* portant sur les propriétés diététiques des poissons, que l'on retrouve dans les chapitres introductifs du livre XVII de Vincent de Beauvais[130]. Le *De proprietatibus rerum* offre un mélange équilibré d'espèces aristotéliciennes, telles le *fuscaleon* et l'*habatue*, et de poissons empruntés à la tradition latine, comme le *porcus marinus* ou *l'escarius*. Il

[124] *Ibid.*., II, 31 p. 147 et 44, p. 156.
[125] Sybil D. Wingate, *The medieval Latin versions of the Aristotelian scientific corpus, with special reference to the biological works*, London, 1931, p. 72-76 cité par Baudouin Van den Abeele, « Le "*De animalibus*" d'Aristote dans le monde latin : modalités de sa réception médiévale », art. cit., p. 290, note 17. Voir aussi Lynn Thorndike, *A History of magic and experimental science during the first thirteen centuries of our era*, London, Macmillan, 1923, vol. 1, p. 194-195.
[126] Baudouin Van den Abeele, « Le "*De animalibus*" d'Aristote dans le monde latin : modalités de sa réception médiévale », art. cit., p. 290.
[127] Corinne Beck, « Approches du traitement de l'animal chez les encyclopédistes du XIII^e^ siècle. L'exemple de l'ours », *L'Enciclopedismo medievale (Actes du colloque de San Gimininano, 1992)*, Michelangelo Picone (dir.), Ravenne, Longo, 1994, p. 163.
[128] Notre décompte ne prend pas en considération les mentions successives d'une même source.
[129] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus*, *op. cit.*, p. 579, 582 et 584.
[130] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 22 (« *De carnibus piscium, et adipibus eorum* »)et 24 (« *De electione piscium meliorum ad esum* »), col. 1265-1267.

panache brefs inventaires d'espèces et considérations générales tirées d'Aristote, Avicenne ou Ambroise. Aucune volonté d'exhaustivité ne se lit dans l'usage de ses sources. Il interrompt rapidement son catalogue, renvoyant à ses illustres prédécesseurs :

> *Has et multas alias piscium proprietates et naturas in libro Plinis et Aristotelis et in Isidori et in hexameron Ambrosii et Basilii poteris invenire, ne taedium inferamus legentibus, de hac materia haec sufficiant.* [131]

Sous le prétexte de ne pas ennuyer son lecteur, le franciscain renonce à un inventaire plus étendu, avant de rappeler que Pline estime le nombre d'espèces aquatiques à 144. Son chapitre sur les poissons ne se veut pas autre chose qu'un florilège, un bref aperçu représentatif sur les charmes de la faune aquatique. Il laisse aux lettrés curieux le soin de compléter leur information ichtyologique.

Le traitement des sources chez Alexandre Nequam et Barthélémy l'Anglais est par conséquent très différent de celui qu'appliquent les dominicains. Alors que chez ces derniers les traditions antérieures sont un point de départ autour duquel se construit l'exposé par la compilation ou le commentaire, le chanoine augustinien et le franciscain puisent librement dans le réservoir des connaissances communes pour alimenter leur discours.

Hildegarde de Bingen, une savante sans sources ?

L'ouvrage d'histoire naturelle de **Hildegarde de Bingen**, qui consacre le livre V de sa *Physica* aux poissons, occupe enfin dans notre *corpus* d'encyclopédies médiévales une place singulière. Alors que les autres textes (en particulier les sommes du XIII^{e} siècle) s'inscrivent dans des traditions attestées et résonnent entre eux de multiples échos, l'œuvre de l'abbesse bénédictine se distingue par le choix des espèces évoquées et par le contenu du savoir transmis. Elle n'a de commun avec les encyclopédies du XIII^{e} siècle que la structure de son exposé : après des considérations sur la nature des poissons en général vient l'énumération de plusieurs espèces avec leurs particularités respectives. Laurence Moulinier, dans ses travaux sur l'œuvre savante de Hildegarde de Bingen, montre que la question des sources de cette encyclopédie naturelle demeure délicate. Les références explicites aux autorités sont extrêmement rares (Laurence Moulinier en relève seulement quatre[132]) et restent très vagues (le *physiologus*, les *medicinarum philosophi*, un certain Moyses). L'auteure met en œuvre une rhétorique de la révélation selon laquelle son livre lui est entièrement inspiré par Dieu. Le recours à l'érudition livresque, aux vénérables autorités des encyclopédies postérieures s'en

[131] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus*, *op. cit.*, XIII, 26, p. 586.
[132] Laurence Moulinier, *Le Manuscrit perdu à Strasbourg. Enquête sur l'œuvre scientifique de Hildegarde*, Paris et Saint-Denis, Publications de la Sorbonne et des Presses universitaires de Vincennes, 1995, p. 213.

trouve discrédité. Le savoir ichtyologique transcrit par l'abbesse est en effet si singulier qu'on en vient à se demander si elle n'est pas une savante sans sources, une « encyclopédiste sans précédent[133] ».

La *Physica* n'est pourtant pas étrangère à toute tradition. Laurence Moulinier y retrouve des échos au *Physiologus*, à l'œuvre de Pline ou à certaines théories de l'École de Salerne. Pour ce qui concerne les poissons, ces sources traditionnelles n'ont laissé aucune trace. Dans d'autres passages, Hildegarde de Bingen a utilisé le *Physiologus*, sans hésiter à prendre des libertés significatives[134]. Le livre sur les poissons ne semble nullement influencé par cette source. Il est vrai que le *Physiologus* ne s'intéresse guère aux animaux aquatiques ; la notice sur la baleine n'aurait-elle pu inspirer l'abbesse ? Alors que dans la tradition du *Physiologus*, la baleine attire les petits poissons dans sa bouche par sa douce haleine et prend aux yeux des marins l'apparence d'une île, la baleine de Hildegarde grossit démesurément en avalant tous les poissons qu'elle croise, mais ne reste pas immobile : elle expulse de l'écume, s'allège et découvre alors avec joie qu'elle peut se déplacer. Dans son allégresse, elle dévore tout ce qui se trouve sur son passage et offre une proie plus facile à l'homme. Bien d'autres précisions sont données par l'abbesse sur les mœurs et les propriétés de ce géant des mers, mais jamais ce dernier n'abuse les marins en laissant émerger le sommet de son dos. Si Hildegarde connaissait – ce qui est probable – la tradition du *Physiologus*, elle l'a revue et corrigée dans sa notice sur la baleine. Les écrits de l'abbesse s'opposent même parfois franchement à la tradition. Elle affirme par exemple qu'il arrive aux poissons de se tourner vers d'autres espèces que la leur pour répandre leur semence, à l'exemple de l'homme qui dégrade sa nature en s'unissant aux animaux[135]. Les bestiaires présentent au contraire les poissons comme un modèle de pureté pour l'homme adultère.

L'emploi majoritaire des noms allemands suggère d'ailleurs qu'elle ne puise pas comme tous ses successeurs au fonds latin antique et chrétien. D'où lui viennent alors ses connaissances précises et variées sur le sujet ? On dispose avant Hildegarde de listes de poissons pêchés dans les eaux germaniques[136]. De nombreux noms vernaculaires cités dans la *Physica* figurent déjà dans le *Summarium Heinrici*, un abrégé des *Étymologies* d'Isidore de

[133] Laurence Moulinier, « Une encyclopédiste sans précédent ? Le cas de Hildegarde de Bingen », art. cit.
[134] *Ibid.*, p. 129-134.
[135] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, préface, col. 1268.
[136] Le *Ruodlieb*, roman écrit vers 1050 par un moine de Tegernsee, au sud de l'actuelle Allemagne, en cite dix-huit, neuf sous leur nom latin et neuf sous leur nom allemand, parmi lesquels *prahsina*, *lahs*, *charpho*, *anguilla*, *walra* et *asco*, dont on retrouve des formes proches chez Hildegarde (*Ruodlieb*, Benedikt Konrad Vollmann (éd.), Wiesbaden, Ludwig Reichert, 1985, vol. 2, fragment X, v. 39-47). Les *Constitutiones* de l'abbé Guillaume de Hirsau livrent également un inventaire des poissons consommés par les moines (*Signa loquendi : die cluniacensischen Signa-Listen*, Walter Jarecki (éd.), Baden Baden, V. Koerner, 1981).

Séville, composé vers 1100 dans la région de Worms[137]. Néanmoins, cet ouvrage de référence dans l'Allemagne du XII^e^ siècle se présente comme un glossaire ; les quelques rares renseignements qu'il fournit sur les espèces sont repris d'Isidore de Séville. Or ce que dit la savante du XII^e^ siècle sur les poissons n'a rien à voir avec le contenu des *Étymologies*. En l'absence de source textuelle identifiable, force est de reconnaître l'apport original de Hildegarde. Elle n'est pas étrangère aux idées de son temps, mais ne se conforme pour autant à aucun modèle préétabli. L'abbesse partage par exemple avec les savants de son époque un souci primordial de l'habitat fréquenté par les poissons et de la nourriture qu'ils y trouvent. Depuis l'Antiquité, c'est là une dimension essentielle de l'ichtyologie ; mais elle donne à ce critère un sens qui lui est propre, envisageant une distribution « verticale » des espèces selon qu'elles se tiennent plutôt à la surface, au milieu ou au fond des eaux. Par ailleurs, l'attention qu'elle prête au caractère diurne ou nocturne des espèces n'a pas d'égal dans la tradition médiévale. À partir d'une culture scientifique commune aux lettrés de son temps, d'une *doxa* qu'elle ne peut totalement ignorer, Hildegarde forge des critères de classement personnels. Tout au plus peut-on deviner quelques échos à la Bible, par exemple dans les multiples remèdes pour les yeux tirés du foie ou du fiel de certains poissons[138], qui rappellent l'histoire de Tobie, ou à travers la comparaison entre l'anguille et le porc, deux animaux impurs d'après le *Lévitique*.

Les nombreux remèdes thérapeutiques et rituels magiques recensés laissent aussi penser que l'abbesse relaie des croyances régionales de son temps. Les usages préconisés par le livre V n'évoquent ni Pline, ni Galien ni Avicenne, mais des recettes de magie ou de médecine populaire. On apprend ainsi qu'il faut faire brûler des os d'esturgeon ou du foie de baleine pour chasser les esprits malins d'une maison, que les arêtes de saumon réduites en poudre et mélangées à du sel consolident les dents, que le foie de brochet facilite la digestion, que la tête de carpe rend l'appétit ou qu'un anneau contenant l'œil d'un chabot réveille les esprits engourdis. Dans quelle mesure Hildegarde de Bingen recense-t-elle ici des pratiques observées ? Il est délicat de se prononcer sur ce point. Nous nous bornerons à noter quelques ressemblances entre les remèdes préconisés par l'abbesse et les usages recensés par certains folkloristes, tels l'usage du sang, du fiel ou de la poudre des arêtes de poisson[139]. Les maux

[137] *Summarium Heinrici*, Reiner Hildebrandt (éd.), Berlin-New York, Walter de Gruyter, 1982, vol. II, p. 63-64.
[138] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, 1 (*de cete*), 4 (*de store*), 6 (*de welca*), 20 (*de ascha*).
[139] *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, Berlin-Leipzig, Walter de Gruyter, 1929-1938, 9 vol., articles « Fisch », « Aal », « Hecht », « Hering »,« Karpfen », « Schleie », « Walfisch » ; Paul Sébillot, *Le Folklore de France*, tome troisième, *La Faune et la flore*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1968, p. 994-995 et p. 1002-1003 ; Eugène Rolland, *Faune populaire de la France* (tome III : Les reptiles, les poissons, les mollusques, les crustacés et les insectes ; tome VIII : Les Mammifères sauvages : le loup, le renard et les cétacés), Paris, Maisonneuve, 1881.

soignés, du mal de dents à la lèpre, présentent également des similitudes. Pourtant, les comparaisons de détail ne sont guère convaincantes. Les emplois de l'anguille et de la carpe dans la *Physica* sont très limités, ceux de la tanche inexistants ; or ces espèces alimentent de nombreuses croyances, notamment médicales. L'enquête mériterait d'être approfondie ; l'œuvre de Hildegarde nous semble faire écho à des pratiques et des croyances populaires qu'elle adapte à son propos. Les poissons jugés purs détiennent de puissants pouvoirs tandis que les animaux suspects ne sont d'aucune utilité. Un discours personnel appuyé sur des observations directes paraît bien au cœur du travail ichtyologique de l'abbesse.

3. Des enjeux variés

Pour comprendre les différences entre ces documents, il convient de les replacer dans leur contexte de production. Ils diffèrent bien sûr par leur date de composition et par leur provenance géographique. Hildegarde de Bingen et Alexandre Nequam, qui rédigent leurs œuvres d'histoire naturelle respectivement au milieu et à l'extrême fin du XII^e^ siècle, font figure de précurseurs. La chronologie relative de la rédaction des quatre sommes du XIII^e^ siècle éclaire leurs relations. Même si ces œuvres en latin s'inscrivent dans une culture européenne large, l'origine de chaque auteur est peut-être susceptible de modifier son approche de la faune aquatique. Hildegarde de Bingen, Thomas de Cantimpré et Albert le Grand sont liés de manière privilégiée (mais pas exclusive) à l'aire germanique, Vincent de Beauvais au nord de la France et Barthélémy l'Anglais ainsi qu'Alexandre Nequam au monde britannique[140]. Par ailleurs, le milieu culturel et religieux dont émanent ces documents importe au moins autant que le lieu et l'époque de leur composition. Parmi nos six auteurs figurent une abbesse bénédictine, un chanoine augustinien, trois dominicains et un franciscain. Dans quelle mesure ces obédiences influencent-elles le regard qu'ils portent sur le monde animal ? Cette question soulève naturellement celle du public visé. Ces ouvrages sont-ils des sommes destinées aux seuls érudits ou s'adressent-ils à un public plus large ? Peut-on déterminer pour qui écrivaient ces savants et par qui ils ont été lus ? Les renseignements explicites fournis par les préfaces n'apportent pas toujours des réponses suffisantes ; on s'interrogera aussi sur l'inscription d'un horizon d'attente dans le texte de chaque œuvre, ainsi que sur leur réception contemporaine et leur postérité. Cette mise au point permettra d'éclairer les rapports divergents de ces auteurs avec la moralisation et l'observation.

[140] Cette répartition provisoire est très schématique. Barthélémy l'Anglais prépara ainsi l'essentiel du *De proprietatibus rerum* à Paris avant de l'achever à Magdebourg, loin de son Angleterre natale. Les autres frères mendiants circulèrent aussi à travers le nord de l'Europe. Thomas de Cantimpré fut par exemple prédicateur général d'une région qui couvrait une partie de l'Allemagne, de la Belgique et de la France.

Milieu culturel

Alexandre Nequam est un chanoine anglais élevé avec Richard Cœur de Lion, qui devient membre puis abbé du couvent augustinien de Circencester, après de longues études parisiennes, passage obligé pour un clerc savant de l'époque[141]. Il est, selon Lynn Thorndike, un bon exemple du mouvement humaniste du XII^{e} siècle[142]. Puisant aux sources antiques, il inscrit son exposé dans une perspective augustinienne : la connaissance de la nature, en nous donnant accès à une compréhension plus intime de la Création, laisse entrevoir la grandeur et la bonté de Dieu. Les œuvres d'Alexandre Nequam mêlent étroitement encyclopédisme et célébration. Les témoins du *De Naturis rerum* sont équipés de gloses marginales, qui forment un ensemble stable d'un manuscrit à l'autre et dont on considère par conséquent qu'elles sont de l'auteur[143]. Au moyen de ces manchettes, il signale en particulier les applications morales auxquelles se prêtent ses notations sur la nature. La pratique de la prédication est ainsi inscrite dans la forme même du texte, comme l'a souligné Jean-Yves Tilliette :

> […] le De naturis rerum, dans la forme matérielle même où il se présente, ne vise nullement à la connaissance désintéressée, mais s'attache à fournir une profusion de matériaux utiles à la diffusion des vérités de la foi ou à la transmission d'enseignements moraux. […] L'intention de Nequam, lui-même prédicateur brillant et renommé, est donc plutôt parénétique que didactique. [144]

L'insertion d'éléments narratifs est certainement à rattacher à la volonté de captiver son public. Par une allusion à la plongée sous-marine d'Alexandre le Grand, l'encyclopédiste renforce la complicité culturelle avec ses contemporains[145]. Il le séduit aussi en développant à propos du poisson nommé *pecten* un conte plaisant[146].

L'orientation pastorale est moins évidente dans l'œuvre en vers. Le poète y interpelle un certain Faustus qui tourne en dérision la création divine[147] et lui démontre combien il se fourvoie. Le texte se présente ainsi comme une ode à la nature ; les caractéristiques admirables, la beauté ou les qualités gustatives des poissons sont mises en avant aux dépens

---

[141] Richard William Hunt, *The Schools and the Cloister. The Life and Writings of Alexander Nequam (1157-1217)*, Margaret Gibson (éd. et révision), Oxford, Clarendon Press, 1984.
[142] Lynn Thorndike, *A History of magic and experimental science during the first thirteen centuries of our era*, Londres, Macmillan, 1923, vol. 2, IV, chap. 43, p. 191.
[143] Jean-Yves Tilliette, « Rhétorique de l'encyclopédie : le cas du *De naturis rerum* d'Alexandre Nequam (vers 1200) », art. cit., p. 296-297 ; Heinz Meyer, *Die Enzyklopädie des Bartholomäus Anglicus. Untersuchungen zur Überlieferungs und Rezeptionsgeschichte von ‚De Proprietatibus rerum'*, München, Wilhelm Fink (Münstersche Mittelalter-Schriften, vol. 77), 2000, p. 293-296.
[144] Jean-Yves Tilliette, « Rhétorique de l'encyclopédie : le cas du *De naturis rerum* d'Alexandre Nequam (vers 1200) », art. cit., p. 297-298.
[145] Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, *op. cit.*, II, 21, p. 142.
[146] *Ibid.*, II, 40, p. 153-154. Il s'agit de l'histoire d'un jeune homme qui par son astuce fait fortune et sauve la vie de son père, coupable d'avoir transgressé un interdit concernant la consommation de ce poisson.
[147] Alexandre Nequam, *De Laudibus divinae sapientiae*, *op. cit.*, p. 359.

de leur valeur exemplaire. Alexandre Nequam adapte au français le genre de l'hymne à la nature tel que l'ont pratiqué les poètes romains. À la manière de Virgile ou d'Horace, il chante la beauté de la création. La prégnance de ce modèle est sensible à travers les fréquentes évocations des Dieux romains et les apostrophes qui leur sont adressées. Les seules strophes consacrées aux poissons comportent plusieurs mentions de Neptune, Thétis, Jupiter et César, ainsi que des allusions ponctuelles à Minerve, Bacchus et Ulysse. Les autorités savantes font pâle figure avec une citation d'Aristote et une autre de Galien. Alexandre Nequam met dans ce poème la science de son temps au service de la célébration lyrique ; l'exégèse chrétienne est alors mise entre parenthèses. Cet auteur aux multiples facettes présente enfin une autre particularité qu'il convient de prendre en compte : il est lexicographe. Il a en effet fourni, sous le titre *De nominibus ustensilium*, une liste de termes latins de la vie quotidienne, accompagnés pour certains de leurs équivalents en français[148]. Or l'activité de l'encyclopédiste et du poète naturaliste n'est pas disjointe de son travail lexicographique. Une liste de poissons rappelant les énumérations encyclopédiques s'est glissée dans son inventaire des biens domestiques[149]. Réciproquement, une note singulière concernant le mot *isicius* révèle, au détour du chapitre « *De salmone* » du *Liber de natura rerum*, un savant attentif au lexique et aux usages culinaires :

> *Dicuntur etiam salmones isici. Isicia vero dicitur jus in quo coquuntur pisces, aut carnes, et reservantur.* [150]

L'encyclopédiste, poète et lexicographe de la fin du XII^e^ siècle apparaît à travers cette œuvre variée comme un esprit curieux des mots et des choses de son temps comme de la tradition.

Les auteurs du XIII^e^ siècle s'inscrivent chacun à leur manière dans la même perspective augustinienne qu'Alexandre Nequam. La prédication est toujours à l'horizon de leur démarche. La préface et l'épilogue du franciscain Barthélémy l'Anglais expriment ainsi

---

[148] Alexandre Nequam, *De Nominibus utensilium, Teaching and Learning Latin in 13th-Century England*, Tony Hunt, vol. 1, Cambridge, D.S. Brewer, 1991.

[149] *Ibid.*, p. 181-182 : *Item salsamentum omnibus piscibus non dicitur competere, nam sunt diversi, utpote mugiles, amphivia, congrus, murena, musculus, ep[h]imera, gobio, melanurus, capito, ypotamus, morus, pelamides, mullus, uranosscopus, dentrix, megarus, turtur, et allecia, gamorus dimidio ovo confrictus et bocca maris et ostria et colchiria.* « On dit que la salaison ne convient pas à tous les poissons ; il en existe en effet diverses variétés, comme le mulet, les amphibies (?), le congre, la murène, la moule, l'éphémère (?), le goujon, le *melanurus*, le mulet cabot, l'hippopotame, le *morus*, les thons, le rouget, l'*uranoscopus*, le *dentrix*, le maquereau (?), le *turtur*, et les harengs, l'écrevisse frottée d'un œuf coupé en deux, les bogues de mer, les huîtres et les coquillages (?). »

[150] Alexandre Nequam, *Liber de naturis rerum*, *op. cit.*, II, 42, p. 155 : « On parle aussi de saumons *isici*. On appelle en effet *isicia* le jus dans lequel les poissons ou les viandes sont mis à cuire et conservés. »

un projet conforme en tout point au programme d'Augustin : mettre les livres des païens au service de l'Écriture, afin de mieux comprendre et expliquer cette dernière[151].

> De cette manière, Barthélémy prolonge en quelque sorte la vision du monde qu'avaient les chanoines des écoles de Chartres et de Saint-Victor au XII^e^ siècle et dont il est familier, pour justifier leur curiositas : louer l'œuvre du Créateur dans ses créatures, sans s'interdire de recueillir pour ce faire toutes les informations livresques disponibles. [152]

Barthélémy l'Anglais, Thomas de Cantimpré, Vincent de Beauvais et Albert le Grand appartiennent à des ordres mendiants, ce qui leur donne un objectif commun (même si cet objectif est diversement pris en compte) : être utile aux prédicateurs. Pourtant l'encyclopédie de Barthélémy l'Anglais se distingue par son contenu et sa démarche ; le chapitre sur les poissons accuse une évidente différence. Cette dernière tient-elle à une conception de la nature et du monde aquatique propre aux franciscains ? Nous n'avons pas observé, dans le chapitre du *De proprietatibus rerum* consacré aux poissons, de divergence idéologique avec les concurrents dominicains. Les animaux et les natures traitées sont empruntés aux mêmes sources dans une même perspective exemplaire. L'écart tient peut-être essentiellement aux méthodes de travail. S'ils mènent des projets convergents, le franciscain et les dominicains ne travaillent pas en collaboration étroite. Le discours ichtyologique de Barthélémy l'Anglais semble bien avoir échappé aux influences réciproques qu'exercèrent les uns sur les autres les trois autres savants.

La triade formée par les sommes de Thomas de Cantimpré, Vincent de Beauvais et Albert le Grand constitue, du point de vue de leur contexte culturel, un ensemble homogène. Les trois savants puisent aux mêmes sources, se citent mutuellement et se fréquentent peut-être[153]. Liés par leur appartenance à l'ordre de saint Dominique[154], ils profitent de multiples occasions d'échanges et partagent un projet commun : la formation des frères prêcheurs. Les jeunes frères voués à la direction pastorale étaient en effet envoyés auprès des plus grands maîtres universitaires dominicains. L'enseignement de ces derniers devait leur permettre de

[151] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus*, *op. cit.*, p. 1 et p. 1261 ; Augustinus, *De doctrina christiana*, II, 39, 59, cités par Isabelle Draelants, « La science naturelle et ses sources chez Barthélémy l'Anglais et les encyclopédistes contemporains », p. 53, notes 31 et 32.
[152] Isabelle Draelants, « La science naturelle et ses sources chez Barthélémy l'Anglais et les encyclopédistes contemporains », art. cit., p. 53.
[153] Thomas de Cantimpré, présent à Paris entre 1238 et 1240, a pu y rencontrer Vincent de Beauvais ; quant à Albert le Grand, qui exerce une forte influence sur ses confrères, il est à Paris au couvent Saint-Jacques puis Maître de théologie à l'université de 1240 à 1248.
[154] Il convient toutefois de préciser que Thomas de Cantimpré a probablement rédigé l'essentiel de son encyclopédie en tant que chanoine augustin, avant de devenir dominicain. Isabelle Draelants, « La science naturelle et ses sources chez Barthélémy l'Anglais et les encyclopédistes contemporains », art. cit., p. 62.

nourrir leur pratique de la prédication et de la confession[155]. L'élaboration du monumental *Speculum majus* répond au besoin pour les *lectores* de l'ordre d'un outil de travail au service du métier de prêcheur, comme l'a montré Monique Paulmier-Foucart :

> Le Speculum maius est le « livre de livres » composé à la demande des supérieurs de l'Ordre, pour que soient mises à la disposition de chaque couvent, et particulièrement de chaque enseignant (lector) toutes les connaissances nécessaires et suffisantes pour la formation des frères et le dynamisme de leur culture. [156]

Cette orientation pastorale, liée au contexte de production de l'œuvre, ne se manifeste guère dans le livre XVII du *Speculum naturale*, alors qu'elle est plus évidente chez Thomas de Cantimpré à travers les fréquentes moralisations, même s'il n'associe pas une leçon à chaque nature mentionnée, loin s'en faut. D'après l'ampleur du matériau brassé, l'objectif prioritaire de Vincent de Beauvais semble bien être l'approfondissement du *studium*, l'accès au meilleur niveau de connaissance possible. Si la portée pédagogique du projet se laisse parfois percevoir, c'est à travers le souci de clarté de l'auteur, visible notamment à travers certaines mentions *actor*. Le compilateur ménage plusieurs renvois d'une notice à l'autre, afin de faciliter le maniement du répertoire alphabétique. On lit ainsi à la fin de la notice *De Multipede* :

> Actor. *Multipes ipse est polypus iuxta Plinium, de quo plenius dicetur inferius, ubi de monstris marinis agetur.* [157]

Vincent de Beauvais jette un pont entre les deux pans du livre XVII – la partie consacrée aux poissons et celle qui traite des monstres marins – et affirme la synonymie de deux noms traités de manière totalement indépendante chez Thomas de Cantimpré[158]. Quant à Albert le Grand, il ne semble nullement se préoccuper de mâcher la besogne aux prédicateurs dans le *De Animalibus* : son commentaire est destiné aux frères les plus aptes à l'étude, qui se chargeront eux-mêmes d'adapter la matière savante aux nécessités du prêche.

L'utilisation d'Aristote témoigne du haut niveau d'exigence intellectuelle de ces sommes dominicaines. L'évolution est particulièrement caractéristique chez Vincent de Beauvais, contraint de remettre en chantier cet « observatoire de toute connaissance[159] » lorsque dans les années 1250, la science d'Aristote est officiellement intégrée au programme

[155] *Ibid.*, p. 220-221.
[156] Monique Paulmier-Foucart, *Vincent de Beauvais et le Grand Miroir du monde*, *op. cit.*, p. 10.
[157] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale op. cit.*, XVII, 68, col. 1286 : « *L'auteur* : Le *multipes* est le même que le *polypus* de Pline, dont on traitera amplement plus loin, lorsqu'il sera question des monstres marins. »
[158] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VI, 43, p. 245-246 et VII, 53, p. 266-267.
[159] Monique Paulmier-Foucart, *Vincent de Beauvais et le Grand Miroir du monde*, *op. cit.*, p. 23.

d'étude des frères prêcheurs[160]. Les poissons aux noms arabo-grecs trouvés par Vincent de Beauvais dans une traduction d'Aristote ou chez son confrère Thomas de Cantimpré n'avaient pas de place dans le savoir moyen collecté en 1244 ; leur connaissance est en revanche indispensable après les réformes des *studia* dominicains. La prolifération des espèces aquatiques aux noms mystérieux dans la version *trifaria* de l'œuvre, ainsi que les ajouts concernant le mode de génération et de locomotion des poissons, sont donc à mettre en relation avec l'actualité intellectuelle la plus brûlante du temps. Du point de vue plus étroit de la philosophie naturelle, les trois savants appartiennent à cette *societas* des naturalistes du XIII^e^ siècle dont Isabelle Draelants et Monique Paulmier-Foucart ont montré le dynamisme :

> Dans le « petit monde » naturaliste savant de l'Occident latin du milieu du XIII^e^ siècle – quelques centaines d'individus au plus – l'information nouvelle circule avec les personnes. L'Université de Paris, lieu de passage presque obligé, accueille comme étudiants et comme maîtres pour quelques années au moins, tous ceux qui participent activement à la communauté intellectuelle. Français, Anglais, Italiens, Allemands, Picards, Flamands… se côtoient, échangent, disputent, apportent dans leurs bagages et remportent chez eux des textes dont les copies se multiplient ainsi sans frontières. [161]

Les savants de ce milieu ne considèrent nullement les connaissances sur la nature comme un ensemble constitué de longue date et figé. Ils n'hésitent pas au contraire à recourir aux travaux de leurs plus proches contemporains et manifestent un souci constant d'intégrer à leurs exposés les découvertes – ou plus exactement les redécouvertes – les plus récentes. L'orientation pastorale n'est pas propre aux dominicains ; elle est plus nette chez des auteurs comme Alexandre Nequam et Barthélémy l'Anglais que chez Vincent de Beauvais. La marque dominicaine se lit plutôt dans la volonté d'approfondissement et d'extension du savoir transmis ; dans le contexte culturel du *studium* dominicain, la curiosité à l'égard des choses de la nature s'exerce sans entraves, sans être soumise à l'alibi de la moralisation.

Quant à Hildegarde de Bingen, elle occupe là encore, parmi les œuvres de notre *corpus*, une position marginale. Les lieux où vécut l'abbesse bénédictine allemande éclairent selon Laurence Moulinier ses dispositions pour l'ichtyologie :

---

[160] C'est en 1259, date de parution de la version *trifaria* du *Speculum majus*, que le Chapitre général de Valenciennes instaure la réforme qui préconise l'étude des « philosophes des gentils ». Voir Monique Paulmier-Foucart, *Vincent de Beauvais et le Grand Miroir du monde*, *op. cit.*, p. 12-14

[161] Isabelle Draelants et Monique Paulmier-Foucart, « Échange dans la *Societas* des naturalistes au milieu du XIII^e^ siècle : Arnold de Saxe, Vincent de Beauvais et Albert le Grand », *Par les mots et les textes. Mélanges de langue, de littérature et d'histoire offerts à Claude Thomasset*, Danièle James-Raoul, Olivier Soutet (dir.), Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2005, p. 220.

> Hildegarde ne passa-t-elle pas sa longue existence dans deux cloîtres situés au bord du Rhin ? Le Disibodenberg, entre la Nahe et son affluent le Glan, où elle vécut jusqu'à la fin des années 1140, et le Rupertsberg, où elle résida ensuite jusqu'à sa mort, à l'endroit où la Nahe se jette dans le Rhin, constituèrent certainement des observatoires privilégiés, et ce facteur géographique, allié aux exigences de la vie monastique et à la curiosité scientifique de Hildegarde, a dû grandement contribuer à l'originalité de son « Livre des poissons ». [162]

La moniale ne mena pas pour autant une existence claustrale, coupée de la vie intellectuelle de son temps. Elle entretint en particulier plusieurs relations épistolaires avec d'importants personnages susceptibles d'avoir nourri son œuvre savante. Elle travaillait en outre avec des collaborateurs, parmi lesquels « son principal secrétaire le moine Volmar, qui entretint jusqu'à sa mort une longue relation de confiance avec Hildegarde[163] ». L'influence de cet entourage est difficile à évaluer. S'il peut éclairer l'évolution des conceptions cosmologiques de l'abbesse, son rôle quant au savoir ichtyologique est vraisemblablement resté très limité étant donné l'originalité du livre V de la *Physica.*

On ne sait pas avec plus de certitude pour qui écrivait Hildegarde. Pour tous les chrétiens à l'en croire, puisqu'elle se présente dans ses écrits scientifiques comme une visionnaire, chargée par Dieu de révéler à ses contemporains la vérité sur la nature. Le peu d'intérêt qu'elle manifeste pour les leçons morales la distingue de ses successeurs. La faune aquatique décrite par Hildegarde est moins un miroir exemplaire pour l'homme qu'une réserve de nourriture et de remèdes. Après avoir exposé la nature de chaque espèce, elle répertorie ses emplois possibles, privilégiant les informations médicales. Au contraire de ses successeurs, ce n'est visiblement pas pour les besoins du prêche qu'œuvre la naturaliste. Certains passages de la *Physica* laissent penser que le public auquel elle s'adresse dépasse largement le milieu dont elle est issue :

> On ignore pour qui Hildegarde écrivait au juste, mais il est clair que tel chapitre évoquant par exemple les maux de l'accouchement ou un dysfonctionnement lors de l'acte sexuel concernait un public laïc. La Physica ne s'adressait pas exclusivement au milieu monastique, bien qu'elle en porte l'empreinte […] [164]

---

[162] Laurence Moulinier, « L'abbesse et les poissons : un aspect de la zoologie de Hildegarde de Bingen », art. cit., p. 462.
[163] Laurence Moulinier, « Une encyclopédiste sans précédent ? Le cas de Hildegarde de Bingen », art. cit., p. 127.
[164] Laurence Moulinier, « L'abbesse et les poissons : un aspect de la zoologie de Hildegarde de Bingen », art. cit., p. 465.

Si le livre V ne se présente guère comme un manuel de pêche, on peut s'interroger sur l'usage pratique qui pouvait en être fait dans les domaines de l'alimentation ou de la médecine. Cette œuvre si singulière ne répondait pas aux mêmes attentes que les autres textes évoqués ; elle ne semble pas avoir connu non plus la même postérité, ni à l'époque de sa composition, ni pendant les siècles qui suivirent.

Réception

La réception de ces œuvres savantes peut être évaluée de différentes manières. La diffusion des manuscrits recueillant ces textes ou leurs traductions témoigne d'un succès certain des encyclopédies de Vincent de Beauvais et de Thomas de Cantimpré dont il subsiste de nombreux manuscrits, répandus à travers l'Occident. Ils apparaissent dès lors comme des outils de premier plan pour l'histoire des représentations. La postérité de l'encyclopédie d'Alexandre Nequam fut en revanche limitée si l'on en croit Pierre Michaud-Quantin, qui invoque le nombre réduit de manuscrits, tous conservés dans des bibliothèques anglaises[165]. Des travaux plus récents invitent pourtant à réévaluer cette appréciation[166]. L'utilisation du *De naturis rerum* par Vincent de Beauvais et par un remanieur de Thomas de Cantimpré plaide en particulier pour une circulation continentale de l'œuvre[167]. Le texte qui connut la diffusion la plus large et la postérité la plus spectaculaire ne fut pas le plus riche en poissons, puisqu'il s'agit du *De proprietatibus rerum* de Barthélémy l'Anglais. Outre les nombreux manuscrits latins – « plus de 300 témoins latins, qui se répartissent à travers toute l'Europe, du Portugal à la Pologne, de l'Italie méridionale à l'Angleterre » –, les diverses traductions qui ont circulé aux XIV^e^ et XV^e^ siècles, le succès éditorial de l'œuvre et les multiples adaptations ayant accompagné sa diffusion, son influence sur les mentalités du Moyen Âge central et tardif semble forte :

> Quant à l'influence plus profonde de Barthélemy, impossible d'en faire le tour. On le voit largement mis à profit, parfois explicitement cité, dans des recueils d'*exempla*, des recueils de modèles de sermons, des bestiaires, des ouvrages historiques, d'autres encyclopédies, etc. Le *De*

[165] Pierre Michaud-Quantin, « Les Petites encyclopédies du XIII^e^ siècle », dans Maurice de Gandillac, Jacques Fontaine, Jean Châtillon, Michel Lemoine, Johannes Gründel, Pierre Michaud-Quantin, *La Pensée encyclopédique au Moyen âge*, Neuchâtel, Éditions de la Baconnière, 1966, p. 140.
[166] R. W. Hunt, *The schools and the cloister. The life and writings of Alexander Nequam (1157-1217)*, Oxford, 1984, cité par Baudouin Van den Abeele, « Vincent de Beauvais naturaliste : les sources des livres d'animaux du *Speculum naturale* », art. cit., p. 150, note 67.
[167] *Ibid.,* p. 140.

> *proprietatibus rerum*, en tant qu'instrument de travail dans la vie intellectuelle du XIII^e^ au XV^e^ siècle a été pleinement efficace.[168]

Pour évaluer de manière plus précise l'impact de ces textes sur le public de l'époque, il convient en effet de prendre en compte leur exploitation par d'autres auteurs, et notamment dans les recueils d'*exempla* et les sermons des prédicateurs. Sur les six cosmologies qui nous intéressent, quatre se prêtent particulièrement à une réutilisation pastorale. Alexandre Nequam, Thomas de Cantimpré, Vincent de Beauvais et Barthélémy l'Anglais composent des œuvres didactiques, susceptibles de former par l'étude, et notamment celle de la nature, des lettrés qui s'adresseront à un vaste public. Les destinataires de ces encyclopédies sont donc nombreux si l'on considère qu'ils comprennent non seulement les prédicateurs mais aussi tous les chrétiens concernés par leurs prêches. Isabelle Draelants et Monique Paulmier Foucart n'hésitent pas à parler, à propos du travail des frères dominicains, d'un projet d'« acculturation de la société[169] ». Les fonctions d'un frère prêcheur comme Vincent de Beauvais débordent largement l'enseignement au sein de l'ordre :

> […] il travaille à l'édification des hommes, quelle que soit leur condition : ses frères, les moines cisterciens, la famille royale et son entourage, et tous ceux qui liront son encyclopédie. [170]

Reste à mesurer l'influence réelle de ces œuvres érudites sur les chrétiens de leur temps et des siècles suivants. Le dépouillement effectué par Jean-Thiébaut Welter, dont les résultats ont été repris et analysés par Jacques Berlioz et Marie-Anne Polo de Beaulieu, donne un aperçu utile de l'exploitation dont ces quatre encyclopédies firent l'objet dans les recueils d'*exempla* du XIII^e^ au XV^e^ siècle[171]. Nous citons directement ici les résultats de cette enquête :

> Vincent de Beauvais est de loin l'auteur le plus cité avec 28 mentions, suivi d'Alexandre Nequam (20 mentions), Barthélémy l'Anglais (12 mentions) et Thomas de Cantimpré (8 mentions). La diffusion de l'encyclopédie d'Alexandre Nequam s'est faite pour moitié en Angleterre, avec une décroissance régulière des mentions au fur et à mesure que l'on avance dans le temps : 8 mentions au XIII^e^ siècle, 7 au XIV^e^ siècle et seulement 5 au XV^e^ siècle. Cette encyclopédie, la plus ancienne de notre

[168] Heinz Meyer, Bernard Ribémont, Baudouin Van den Abeele, « Éditer l'encyclopédie de Barthélémy l'Anglais : vers une édition bilingue du *De proprietatibus rerum* », *Vulgariser la science*, *Cahiers de recherches médiévales* n° 6, 1999 (http://crm.revues.org/document924.html.)
[169] Isabelle Draelants et Monique Paulmier-Foucart, « Échange dans la *Societas* des naturalistes au milieu du XIII^e^ siècle : Arnold de Saxe, Vincent de Beauvais et Albert le Grand », art. cit., p. 221.
[170] Monique Paulmier-Foucart, *Vincent de Beauvais et le Grand Miroir du monde*, *op. cit.*, p. 17.
[171] Jean-Thiébaut Welter, *L'exemplum dans la littérature religieuse et didactique du Moyen Âge*, Paris-Toulouse, 1927 (réimp. Genève, Slatkine Reprints, 1973), cité par Jacques Berlioz, Marie-Anne Polo de Beaulieu, « Les recueils d'*exempla* et la diffusion de l'encyclopédisme médiéval », *L'Enciclopedismo medievale (Actes du colloque de San Giminiano, 1992)*, Michelangelo Picone (dir.), Ravenne, Longo, 1994, annexe 2, p. 206-212.

ensemble documentaire a donc fortement été concurrencée par celles qui ont été composées au XIII^e^ siècle puis traduites au XIV^e^ siècle.

Barthélémy l'Anglais connaît ce même phénomène de décroissance des mentions : 6 pour le XIII^e^ siècle, 3 pour le XIV^e^ et 3 pour le XV^e^ siècle. Pour cette période tardive la prise en compte des traductions et de la version moralisée modifierait peut-être ces chiffres. Notons que sur le plan géographique la diffusion de cet ouvrage est plus variée : la France, l'Angleterre, l'Espagne et l'Italie sont touchées. Pour ce qui est de Thomas de Cantimpré il est remarquable que la moitié des mentions proviennent d'auteurs dominicains comme cet encyclopédiste : la solidarité de l'Ordre a pu jouer ainsi que la composition des bibliothèques conventuelles. Les mentions sont peu nombreuses mais régulièrement réparties en Occident : la France, la Suisse, la Grande-Bretagne, l'Italie, l'Espagne et l'Allemagne ont connu cet ouvrage.

Les renvois à l'œuvre de Vincent de Beauvais peu nombreux au XIII^e^ siècle font une percée au XIV^e^ siècle (15 mentions) et décroissent légèrement au XV^e^ siècle (10 mentions). Elles se répartissent dans tout l'Occident : France, Italie, Espagne, Belgique, Angleterre. [172]

À côté de l'encyclopédie de Barthélémy l'Anglais et de ses succédanés, qui essaiment à travers toute l'Europe, l'œuvre de Thomas de Cantimpré conserve son influence sur les prêcheurs dominicains et celle de Vincent de Beauvais s'impose comme une référence de premier ordre. Cette première enquête, complétée depuis par plusieurs travaux sur les recueils d'*exempla* et les sermons[173], laisse imaginer l'influence qu'ont pu exercer les encyclopédies latines sur les mentalités médiévales :

Par ce puissant moyen de communication ce savoir écrit en latin, accumulé, classé et moralisé dans les encyclopédies s'est dirigé, en langue vulgaire, vers un public pour s'inscrire dans la mémoire et la conscience des auditeurs, contribuant à encadrer les croyances et guider les comportements des fidèles. [174]

Réciproquement, les livres scientifiques orientés vers la pastorale ont pu rechercher une complicité culturelle avec l'auditoire en empruntant à la culture folklorique certains traits zoologiques. Comme le rappellent Jacques Berlioz et Marie-Anne Polo de Beaulieu, le *Liber de natura rerum* de Thomas de Cantimpré se révèle particulièrement perméable à cette forme

[172] Jacques Berlioz, Marie-Anne Polo de Beaulieu, « Les recueils d'*exempla* et la diffusion de l'encyclopédisme médiéval », art. cit., p. 190.
[173] Voir en particulier *L'Animal exemplaire au Moyen Âge. Ve-XVe siècles*, Jacques Berlioz, Marie Anne Polo de Beaulieu (dir.), Rennes, Presses Universitaire de Rennes, 1999.
[174] Jacques Berlioz, Marie-Anne Polo de Beaulieu, « Les recueils d'*exempla* et la diffusion de l'encyclopédisme médiéval », art. cit., p. 204.

de culture[175]. Les occasions d'échange entre la culture savante et les croyances populaires sont multiples et constantes.

Malgré la haute qualité intellectuelle de ses commentaires aristotéliciens, le *De Animalibus* d'Albert le Grand ne reçut jamais un accueil comparable et n'exerça pas d'influence notable sur les zoologues de son temps. La finesse et la nouveauté de ses analyses le réservaient à une élite intellectuelle. Du point de vue de la diffusion, il se vit donc éclipsé par l'encyclopédie de Barthélémy l'Anglais, moins précise mais jugée suffisante, et par les compilations de référence de Vincent de Beauvais et de Thomas de Cantimpré.

Ces considérations sur la réception des livres encyclopédiques valent pour les œuvres dans leur ensemble ou du moins pour le savoir zoologique en général. Qu'en est-il des connaissances sur les poissons ? On a déjà signalé en introduction que la plupart des genres littéraires réservaient aux poissons un traitement spécifique. Il n'est pas certain en particulier – et la place restreinte accordée à la faune aquatique dans les bestiaires semble prouver le contraire – que le poisson soit aussi « bon à moraliser » qu'un autre animal. Il convient à présent de rappeler la place réservée à l'exégèse morale par les auteurs du *corpus* et d'interroger la relation entre morale chrétienne et poissons encyclopédiques.

Poissons et moralisation

Baudouin Van den Abeele a montré qu'il fallait se garder de simplifier l'évolution des textes scientifiques de ce point de vue[176] : on ne peut opposer des documents moralisants plus anciens, présentant une forme primitive d'histoire naturelle encore soumise au carcan de la perspective exemplaire, à des textes plus scientifiques, apparus au XIII^e^ siècle, préoccupés en priorité par la connaissance de la nature. S'il est vrai que plusieurs œuvres parues aux XIII^e^ et XIV^e^ siècles sont débarrassées par leurs auteurs de toute leçon théologique ou morale explicite, à l'exemple du *Speculum naturale* ou du *De Animalibus* d'Albert le Grand, intégralement « dé-moralisés[177] », le genre encyclopédique n'a nullement poursuivi une évolution régulière et inéluctable dans cette voie. Les notes marginales omniprésentes dans les manuscrits du *De proprietatibus rerum* de Barthélémy l'Anglais pour livrer des clés de lecture allégorique le démontrent. Susceptibles de remonter à l'époque de l'auteur, elles n'ont disparu de la chaîne de transmission du texte que dans les manuscrits tardifs, les traductions vernaculaires et les éditions anciennes. Cette encyclopédie médiévale, si importante pour l'histoire des

[175] *Ibid.*
[176] Baudouin Van den Abeele, « L'allégorie animale dans les encyclopédies latines du Moyen Âge », art. cit.
[177] Le jeu de mots est emprunté à Bruno Roy (« La trente-sixième main : Vincent de Beauvais et Thomas de Cantimpré », art. cit., p. 248).

représentations du fait de sa grande diffusion, semble avoir été lue tout au long du Moyen Âge comme un réservoir d'allégories[178]. Les adaptations allégorisées de Barthélémy l'Anglais et de Thomas de Cantimpré qui fleurissent à la fin du XIII^e^ siècle et pendant le XIV^e^ siècle témoignent aussi de l'importance primordiale des lectures moralisantes dans la réception des œuvres. C'est sans doute à ce type d'utilisation que le *Liber de natura rerum* et surtout le *De proprietatibus rerum* doivent leur postérité. Ils ne semblent pas avoir souffert de la concurrence du *Speculum majus* dont l'ambition était pourtant d'offrir aux prêcheurs un instrument complet et incontournable[179]. La masse foisonnante d'informations transmises par Vincent de Beauvais faisait de sa compilation un outil difficilement maniable pour les moralistes et les prêcheurs ; quant aux subtilités ajoutées par Albert le Grand, elles résistaient à la simplification nécessaire pour donner aux leçons la force de l'évidence.

L'intérêt moindre que porte Barthélémy l'Anglais aux poissons par rapport aux oiseaux et aux créatures terrestres tient peut-être au fait qu'ils se prêtent moins à l'allégorie. Il se situe dans la lignée de Raban Maur qui, le premier, proposa au IX^e^ siècle une version moralisée de l'œuvre de référence d'Isidore de Séville, au prix d'une sélection drastique des espèces répertoriées[180]. Comme lui, le maître franciscain privilégie la qualité du sens aux dépens de l'exhaustivité de l'inventaire. Raban Maur avait réduit son développement sur les poissons à la portion congrue : il ignorait plus de la moitié des poissons cités dans les *Étymologies* et ne se donnait pas la peine de fournir une allégorie pour ces quelques espèces, se contentant de quelques leçons tirées de l'exemple des poissons en général[181]. En comparaison des autres animaux, les poissons apparaissent comme une étape négligeable de la Création. Nous avons noté que cette attitude à l'égard des créatures aquatiques caractérisait également les bestiaires. Le décompte effectué par Baudouin Van den Abeele à partir d'un témoin du *De proprietatibus rerum* de Barthélémy l'Anglais[182] révèle également une désaffection marquée à l'égard des animaux aquatiques. Les notes marginales qui accompagnent le texte offrent l'exemple d'« une véritable explosion de l'allégorie animale »

[178] *Ibid.*, p. 125-126. Voir l'ouvrage de synthèse de Heinz Meyer sur la transmission, la diffusion et la réception du *De proprietatibus rerum* : Heinz Meyer, *Die Enzyklopädie des Bartholomäus Anglicus*, *op. cit.*, spécialement chap. VII « Die Moralisation der Enzyklopädie », p. 281-324.
[179] Marie-Christine Duchenne et Monique Paulmier-Foucart**,** « Vincent de Beauvais à l'Atelier », art. cit., alinéa 19 : « Du côté des besoins de la formation élémentaire, en ce qui concerne la philosophie naturelle, l'œuvre de Barthélémy l'Anglais, *De proprietatibus rerum*, s'est révélée suffisante ; du côté savant, les commentaires aristotéliciens d'Albert le Grand étaient beaucoup plus clairs et efficaces. »
[180] Selon le décompte établi par Baudouin Van den Abeele, Raban Maur retient seulement 135 des 220 animaux traités par Isidore. Dans le cas des poissons, le tri est plus radical encore puisque l'on passe de 52 à 19 espèces. Baudouin Van den Abeele, « L'allégorie animale dans les encyclopédies latines du Moyen Âge », art. cit., p. 124-125.
[181] Raban Maur, *De rerum naturis*, *Patrologia latina*, tome 111, Jacques-Paul Migne (dir.), Paris, Migne, 1851-1852 (repr. Turnhout, Brepols, 1985-1997).
[182] Il s'agit du témoin privilégié de l'édition à paraître : ms Paris, BNF, lat. 16098.

avec 2 640 indications moralisantes pour 127 animaux. Un immense déséquilibre se révèle toutefois selon les genres envisagés : les animaux terrestres fournissent 2 013 leçons, les oiseaux 627, mais aucun enseignement n'est tiré de l'exemple des poissons[183] ! Ce cas particulier laisse penser que les poissons n'étaient pas traités par les moralisateurs comme les autres animaux ; il serait intéressant d'étendre l'enquête aux autres manuscrits pour vérifier ce constat. Les relevés effectués par Marie-Anne Polo de Beaulieu à partir de trois recueils d'*exempla* et de quelques sermons édités des XIII^e^ et XIV^e^ siècles laissent également penser que le rôle accordé aux poissons dans les prêches était relativement minoritaire[184]. Aucun poisson ne figure par exemple dans les nombreux *exempla* et les fables animalières de la *Scala coeli* de Jean Gobi, à une exception près :

> Un enfant qui s'abstient de manger de la viande est nourri de poissons pêchés miraculeusement (n° 18, Abstinence) [185]

Ces poissons isolés ne sont donc pas envisagés pour leur nature animale mais en tant que simple aliment. Quant aux rares sermons de Ranulphe de la Houblonnière qui mentionnent des poissons, ils exploitent des métaphores liées à la pêche. Les poissons pris à l'hameçon ou au filet offrent l'image du croyant détourné de Dieu par diverses séductions[186]. Par ailleurs, les poissons qui ne peuvent vivre hors de l'eau offrent l'image du moine qui doit vivre constamment dans le silence et la solitude[187]. Les sermons de Pierre-aux-Bœufs, un frère

---

[183] Baudouin Van den Abeele, « Barthélémy l'Anglais et Jean Corbechon : enquêtes sur le livre XII, *De Avibus* », *Bartholomeus Anglicus*, De Proprietatibus rerum. *Texte latin et réception vernaculaire* (*Actes du colloque international*, *Münster, 9-11.10.2003*), Baudouin Van den Abeele, Heinz Meyer (éd.), Turnhout, Brepols (*De Diversis Artibus*), 2005, p. 253.

[184] Marie Anne Polo de Beaulieu, « Du bon usage de l'animal dans les recueils d'*exempla* », *L'Animal exemplaire au Moyen Âge. Ve-XVe siècles*, *op. cit.*, p. 147-170. L'enquête porte sur le *Bonum universale de apibus* de Thomas de Cantimpré, rédigé au milieu du XIII^e^ siècle, sur le *Dialogus creaturarum* et sur la *Scala Coeli* de Jean Gobi composés au début du XIV^e^ siècle, sur les sermons de Ranulphe de la Houblonnière (1272-1273) et ceux de trois prédicateurs de la fin du Moyen Âge.

[185] *Ibid.*, p. 167.

[186] Nicole Bériou, *La Prédication de Ranulphe de la Houblonnière. Sermons aux clercs et aux simples gens à Paris au XIII^e^ siècle*, Paris, Études augustiniennes, 1987, vol. 2, p. 20 : [Il faut se méfier des femmes tentatrices qui peuvent entraîner n'importe quel homme dans les pièges de la séduction charnelle, quelles que soient sa force, sa constance et sa sagesse.] *Sed dices quod tu es frigide nature, nec temptaris de talibus ; nec pro ista, quia dicitur :* Sagena cor ejus*, unde sicut pisces, quamvis sint frigide nature, capiuntur per sagenam, sic tu etc., et hac sagena fuit captus David qui erat valde frigidus, castus, mundus, et etiam eximius prophetarum.* « Tu me rétorqueras que tu es froid par nature, et que tu ne seras pas tenté ; ce n'est pas un argument valable, car il est dit : « son cœur est une seine », par conséquent, comme les poissons qui sont pris par la seine alors qu'ils sont froids par nature, tu le seras aussi. Même David fut pris par cette seine, lui qui était très froid, chaste, pur, voire exceptionnel parmi les prophètes. » (traduction personnelle)

Ibid., p. 197 : *Piscis aliquando considerat cibum non hamum, ita aliqui aliquando considerant ea que sunt in via et non terminum vie, contra quos dicit Boetius : « Non enim quod est ante oculos sufficit intueri, sed rerum exitus prudentia metitur ».* « « Il arrive que le poisson prenne en considération la nourriture et non l'hameçon, comme il arrive que certains prennent en considération ce qui se trouve sur le chemin, et non le bout du chemin. »

[187] *Ibid.*, p. 275 : *Sicut piscis sine aqua caret vita, ita monacus sine claustro.* « Il en va de même pour le poisson sans eau privé de vie que pour le moine hors du cloître. »

mineur qui prêchait à Paris au début du XV^e^ siècle s'intéressent à des poissons envisagés comme biens de consommation :

> *s'ils ont le ventre à l'air c'est signe de mort, ouïes flétries, c'est signe de corruption, ouïes roses signe de fraîcheur (fol. 48 v) ;* […]
>
> *poissons délicats corrompus par l'aubépine en fleurs dont s'écartent les marchands de poissons (fol. 54)* [188]

D'après cet aperçu sur les usages des prédicateurs, il semble que la vie des poissons n'intéresse guère ceux-ci. Il est le plus souvent envisagé en fonction de son utilité pour l'homme, c'est-à-dire comme proie du pêcheur ou comme aliment. On note toutefois deux exceptions : l'esturgeon prétentieux fournit à l'auteur du *Dialogus creaturarum* un exemple d'orgueil excessif[189] et l'accouplement de la murène et du serpent est évoqué par un cistercien du XV^e^ siècle[190]. Seul un tableau plus précis prenant en compte l'évolution des pratiques du XIII^e^ au XV^e^ siècle permettrait d'arrêter sur ce point des conclusions définitives. On notera donc provisoirement que les mœurs des animaux aquatiques semblent avoir moins inspiré les moralisateurs médiévaux que celles des autres animaux.

Par contraste, les exégèses d'Alexandre Nequam et de Thomas de Cantimpré dans son *Liber de natura rerum* se distinguent par leur richesse et leur originalité. En commentant la nature des animaux aquatiques, ces auteurs s'écartent de la tradition relativement stable des bestiaires et peut-être des habitudes pastorales, pour mieux surprendre et toucher leur public de mangeurs de poissons. Le compilateur dominicain réalise pleinement par son traitement des animaux aquatiques le projet qu'il s'est assigné dans son prologue : attirer l'attention des paresseux en proposant des exemples inhabituels[191]. Il ne reprend pas à propos du cète transformé en île l'interprétation diabolique habituellement proposée par les bestiaires, se contentant d'admirer à la suite d'Ambroise, dans cet animal gigantesque, une manifestation de l'infinie puissance de Dieu[192]. Quant à la serre marine, abondamment commentée par les bestiaires, elle ne suscite aucune interprétation. L'encyclopédiste se satisfait de la notice minimale d'Isidore de Séville, considérant peut-être que cet *exemplum* est déjà trop connu et galvaudé. Certaines leçons sont inattendues : l'*accipender*, parce que ses écailles sont connues pour être disposées en sens inverse des autres poissons, représente les clercs juristes

[188] Marie Anne Polo de Beaulieu, « Du bon usage de l'animal dans les recueils d'*exempla* », art. cit., p. 163.
[189] *Ibid.*, p. 154-155.
[190] *Ibid.*, p. 164.
[191] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, prologue, p. 5.
[192] *Ibid.*, VI, 6, p. 234.

dépourvus de scrupule, auxquels le triomphe rhétorique importe plus que le bien de leur communauté. Ils n'hésitent pas à faire passer le vrai pour le faux et le faux pour le vrai, pratiquant une inversion comparable à celle que présente la peau du poisson. La métaphore ne met nullement en cause le comportement de l'animal ; on ne saurait en déduire qu'il est connoté négativement. L'auteur a simplement trouvé dans un trait morphologique du poisson un prétexte rhétorique pour développer une réprobation qui lui tient à cœur. Il n'hésite pas à moraliser sur des poissons familiers, telles que la carpe. La ruse prêtée à ce poisson, capable d'échapper au filet par cinq moyens différents, lui vaut de représenter les mauvais croyants :

> *Significat autem quinquepartitam astutiam maliciosorum hominum, qua utique subterfugia querunt, ne divini verbi retibus capiantur. Quarum quidem expositionem eruditio lectori relinquimus enodandam.* [193]

La dernière phrase suggère la part d'implicite volontairement ménagée par Thomas. Il se contente d'offrir des pistes à partir desquelles les frères développeront leur sermon. Ses suggestions ne rencontrent pas celles d'Alexandre Nequam. Ce dernier voit par exemple volontiers dans certains animaux aquatiques une image des goinfres humains. Il propose ainsi de reconnaître dans l'hippopotame une dénonciation des *castrimargi*[194] ou de voir dans le brochet vorace un reflet des *fagolidori*[195]. Or cette dénonciation de la *gula* ne trouve pas d'écho dans les livres VI et VII de Thomas de Cantimpré où est pourtant évoquée l'avidité des deux animaux.

Chacun de ces deux auteurs adapte les gloses à ses préoccupations laissant libre cours à son imagination. Ces commentaires moralisants qui font la part belle à l'invention ne nous renseignent pas sur les connotations positives ou négatives attachées à tel ou tel poisson. Comme tout animal exemplaire, le poisson moralisé est foncièrement ambivalent[196]. Il change de visage selon les besoins de l'argumentation. Aux interprétations relativement stables des bestiaires, les encyclopédistes opposent des allégories animales malléables à souhait[197]. Les poissons dont l'exégèse est moins balisée que celle des autres animaux offrent alors un matériau de premier choix. Le choix des moralisations, en soulignant un trait aux dépens des autres, attire l'attention sur une nature jugée plus importante ou plus évocatrice. On pense par exemple à Alexandre Nequam qui découvre dans le spectacle du saumon luttant contre le

[193] *Ibid.*, VII, 23, p. 259 : « Cela signifie la ruse quintuple des hommes mauvais qui cherchent des subterfuges pour échapper aux filets du verbe divin. Nous laissons au lecteur instruit le soin d'élucider leur cas. »
[194] Alexandre Nequam, *De naturis rerum*, *op. cit.*, II, 30, p. 146.
[195] *Ibid.*, II, 32, p. 147.
[196] Voir notamment Robert Delort, « Pour conclure… », *L'Animal exemplaire au Moyen Âge. Ve-XVe siècles*, *op. cit.*, p. 289-297.
[197] Baudouin Van den Abeele, « L'allégorie animale dans les encyclopédies latines du Moyen Âge », art. cit., p. 136.

courant une incitation à la persévérance. À partir d'une nature communément admise, souvent empruntée à la tradition, les allégories offrent à ces auteurs un champ d'expression où se dévoilent certains traits de leur imaginaire.

Le recours aux connaissances personnelles et à l'observation

Les œuvres cosmologiques latines, à l'exception de la *Physica* de Hildegarde de Bingen, doivent l'essentiel de leur matière à la tradition. Pourtant, le poisson du quotidien, produit commercial et aliment, semble parfois faire irruption parmi les créatures de papier recueillies par les compilateurs. On passe alors d'une logique de transmission à une démarche d'observation. L'abbesse rhénane du XII^e^ siècle apparaît, dans le domaine ichtyologique, à l'avant-garde de ce changement de perspective. Il faut toutefois attendre Albert le Grand pour voir s'amorcer une mutation épistémologique profonde. Dans ce champ du savoir comme dans tant d'autres, la nouveauté de son approche apparaît clairement. On se gardera pourtant de forcer l'opposition entre ces deux auteurs-observateurs et les autres. Quelques mentions *actor* de Vincent de Beauvais nous mettent par exemple sur la piste d'un savoir qui ne paraît pas issu des livres.

L'*Actor* et les poissons

Au premier abord, le savoir ichtyologique transmis par Vincent de Beauvais ne semble guère en prise avec les réalités alimentaires et économiques de son temps. Les notices les plus développées du livre XVII concernent des espèces plus familières aux Romains du I^er^ siècle qu'aux communautés monastiques médiévales du nord de la France. Ainsi, la murène et le rouget barbet (*mullus*), traités en plusieurs occurrences chez Pline, figurent parmi les quelques espèces auxquelles le *Speculum naturale* consacre deux chapitres et elles font l'objet de notices bien plus longues que le saumon ou le hareng. L'auteur du *Speculum naturale* intervient essentiellement à travers l'organisation de son livre[198]. Certains des passages placés sous la mention *actor* participent comme nous l'avons déjà noté de cet agencement de la matière, en ménageant des renvois. Les autres interventions de l'*actor* dans le catalogue d'espèces du livre XVII apportent des informations supplémentaires sur des poissons relativement courants. Nous avons relevé huit passages de ce type. Pour la sole et la grenouille de mer rouge (vraisemblablement la baudroie ou lotte), l'encyclopédiste ajoute aux indications précédentes, tirées de Pline et d'Isidore dans le premier cas, d'Avicenne dans le

[198] Sur l'importance primordiale de la *Stofforganisation* dans l'entreprise encyclopédique, voir Christel Meier, « Vom Homo Coelestis zum Homo faber. Die Reorganisation der mittelalterlichen Enzyklopädie für neue Gebrauchsfunktionen bei Vinzenz von Beauvais und Brunetto Latini », *Münstersche Mittelalter-Schriften*, vol. 65, München, 1992, p. 157-175.

second, une notation d'ordre médical. Ayant reconnu une espèce familière chez les autorités, il utilise ses compétences dans le domaine de la médecine pour préciser la description[199]. Voyons les six autres extraits :

[199] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 85, col. 1293: *Rana marina rubea venenosa est, et eius potu accidit obfuscatio coloris, et apostematio corporis, et alia multa incommoda.* « La grenouille de mer rouge est venimeuse et sa consommation entraîne un assombrissement, un gonflement du corps et de nombreux autres inconvénients. » ; *Ibid.*, XVII, 93, col. 1297 : *Solea piscis est marinorum piscium* ***iuxta medicos*** *infirmis in cibo suavissimus, quia minus caeteris flegmaticus. Est etiam sapore gratus.* « La sole est un poisson de mer très doux pour les malades selon les médecins parce qu'elle est moins flegmatique que les autres. Sa saveur est en outre agréable. »

Actor. *Gardo piscis est fluvialis, gratissimi saporis* ***dendesiae similis****, sed per ruborem oculorum ab ea discernitur.* ***Uterque*** *autem mediocris quantitatis est.* [200]

Actor. *Gobio est pisciculis fluvialis albus, sed nigris maculis respersus. Quem* ***quidam dixerunt*** *vesci cadaveribus, sed* ***a piscatoribus*** *deprehenditur hoc esse fabulosum, quin potius dicuntur in aqua liquidissima conversari, et pabulo nutriri, in cibo tamen viles ac despicabiles reputantur, quia aquosi, et minime solidi.* [201]

Actor. *Perca est piscis fluvialis varii coloris, cursu velocissimus, squaemis, et pinnulis acutis, et asperrimis armatus, quibus etiam se defendit contra pisces maiores, ne praedantes eam invadant : prae caeteris piscibus fluvialibus, et stagnensibus infirmis in cibo praecipue convenit.* [202]

Actor. *Plais est piscis notus, et usitatus apud nos planus, scilicet et bicolor. Nam ex una parte albus, ex altera niger, de quo sicut et de pluribus aliis, nihil in praenominatis authoribus reperi, nisi forte aliis nominibus vocentur ab eis, quam a nobis.* [203]

Actor. *Teucha piscis est fluvialis, vel stagnensis,* ***omnibus notus*** *: in limo* ***sicut anguilla*** *nutritus, unde et eius coloris est, scilicet lutei, sive nigri.* ***Uterque piscis*** *dulcis saporis est, sed malae digestionis.* [204]

Actor. *Truta exterius quidem varia est,* ***sicut et pertica****, sed interius rubea. Quae quidem (****ut fertur****) quamdiu minoris aetatis, et corporis existit, in aquis tantum dulcibus nutritur, et truta vocatur. Cum autem excreverit, et descendens usque ad confinia maris de salsedine illius biberit,* ***salmo efficitur****, quod tamen* ***verum esse nequaquam ob omnibus afferitur****. Est autem* ***uterque piscis*** *delitiosus et sapidus.* [205]

---

[200] *Ibid.*, XVII, 55, col. 1280 : « *L'auteur* : Le gardon est un poisson de fleuve**, semblable à la vandoise** par sa saveur excellente ; il se distingue d'elle par la rougeur de ses yeux. Par ailleurs, **les deux poissons** sont de taille moyenne. »

[201] *Ibid.*, XVII, 56, col. 1281 : « *L'auteur* : Le goujon est un petit poisson de fleuve blanc, maculé de taches noires. **Certains disent** de lui qu'il se nourrit de charognes, mais **les pêcheurs** considèrent que c'est une fable ; ils préfèrent raconter que ces poissons vivent dans l'eau la plus limpide et se nourrissent en paissant. Toutefois, ils ont une réputation d'aliments vils et méprisables, parce qu'ils sont aqueux et très peu solides. »

[202] *Ibid.*, XVII, 78, col. 1290 : « *L'auteur* : La perche est un poisson de fleuve de couleurs variées, qui avance très vite et qui est armée d'écailles et de nageoires pointues et rugueuses, au moyen desquelles elle se défend même contre les poissons plus grands pour éviter qu'ils ne la prennent pour proie. Plus que tout autre poisson de fleuve ou d'étang, elle est recommandée aux malades. »

[203] *Ibid.*, XVII, 29, col. 1291 : « *L'auteur* : La plie est **un poisson bien connu et courant chez nous**, plat et bien sûr bicolore. En effet, elle est blanche d'un côté et noire de l'autre. **On ne trouve rien au sujet de ce poisson et de beaucoup d'autres chez les auteurs précédemment cités, à moins peut-être qu'ils ne la désignent sous d'autres noms que nous**. »

[204] *Ibid.*, XVII, 96, col. 1298 : « *L'auteur* : La tanche est un poisson de fleuve ou d'étang, **connu de tous**. Il se nourrit dans la fange, **comme l'anguille**, c'est pourquoi il est de la couleur de la boue, c'est-à-dire noir. **Les deux poissons** sont savoureux, mais difficiles à digérer. »

[205] *Ibid.,* XVII, 97, col. 1298 : « *L'auteur* : La truite est bigarrée à l'extérieur, **comme la perche**, mais rouge à l'intérieur. De plus (à ce que l'on dit), tant qu'elle est jeune et petite, elle se nourrit exclusivement dans les eaux

Comme le précise la notice sur la plie, l'auteur prend la parole en son propre nom pour pallier les insuffisances des autorités. D'où viennent ces connaissances, exceptionnellement présentées comme personnelles ? Le texte des notices exprime la familiarité de ces espèces à travers les expressions *notus, et usitatus apud nos* ou *omnibus notus*. Plusieurs locutions qui fonctionnent comme des modalisateurs, telles que *ut fertur*, *quidam dixerunt* ou *reputantur* suggèrent par ailleurs que le compilateur recourt à des opinions communes, à un discours du *vulgus*. Les précautions oratoires qu'il déploie pour indiquer que la vérité de ces connaissances n'est pas au-dessus de tout soupçon signalent également qu'elles n'ont pas le même statut que les citations d'auteurs. Sans se prononcer sur la valeur qu'il accorde lui-même à cette croyance, il engage à considérer avec circonspection la transformation de la truite en saumon en précisant qu'elle est très contestée. Il n'hésite pas à invoquer le témoignage des pêcheurs pour récuser une croyance sur les goujons charognards et esquisse à cette occasion un débat entre les pêcheurs, revendiquant la haute qualité du poisson, et le bon sens commun qui y reconnaît un aliment peu recommandable. Dans certains cas, Vincent de Beauvais ne disposait manifestement d'aucune source livresque et se trouvait donc contraint de se fier à l'opinion commune pour ne pas omettre une espèce bien connue. C'est le cas de la tanche, du gardon et de la plie. Mais le plus souvent, son collègue Thomas de Cantimpré lui fournissait déjà des renseignements. Les informations « extérieures » aux sources livresques sont donc ajoutées en complément de l'autorité écrite. Il en est ainsi des articles consacrés à la truite, à la perche ou au goujon.

Inutile d'imaginer Vincent de Beauvais menant l'enquête dans les ports ou sur les marchés au poisson de Paris, de Royaumont ou de Beauvais (même s'il n'est pas complètement incongru de supposer que le curieux frère prêcheur ait pu parfois poursuivre ses investigations hors des bibliothèques). Une simple conversation avec les frères chargés de l'approvisionnement en poissons pouvait suffire à fournir ces renseignements. À l'exception de la plie, de consommation courante dans le nord de la France au Moyen Âge[206], il s'agit exclusivement de poissons d'eau douce ordinaires que l'on prenait couramment dans les viviers ou les cours d'eau du nord de la France et qui contribuaient selon toute vraisemblance assez largement à l'alimentation quotidienne des communautés dominicaines ou cisterciennes

---

douces, et elle est appelée truite. En revanche, à partir du moment où elle grandit et où, en descendant jusqu'aux confins de la mer, elle boit de sa salure, **elle se change en saumon** ; toutefois, la vérité de **cela est loin d'être reconnu par tous**. Par ailleurs, **les deux poissons** [truite et saumon] sont délicieux et savoureux. »

[206] Voir Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XII^e^-XVII^e^ siècles)*, *op. cit.*

fréquentées par Vincent de Beauvais. Le contenu des notices plaide pour ce type de médiation : l'aspect extérieur – en particulier la taille et les couleurs – permettant d'identifier les poissons est mis en avant, ainsi que les qualités gustatives. La comparaison systématique avec un poisson proche par sa couleur ou sa saveur témoigne peut-être aussi des préoccupations d'un acheteur, soucieux de ne pas se tromper dans le choix des aliments. L'astuce permettant de distinguer la vandoise du gardon est exemplaire : les couleurs et la disposition des nageoires des deux espèces est semblable pour un observateur ordinaire ; seule la couleur des yeux du gardon permet à coup sûr de reconnaître ce dernier[207], qui ne se préparait peut-être pas exactement de la même manière en cuisine[208]. Même si les indications de ce type, en prise directe avec les réalités de la consommation alimentaire, sont limitées à quelques espèces familières dont les sources ne traitaient guère, elles suggèrent une surprenante perméabilité du *Speculum naturale* au quotidien. Les créatures de papier héritées d'Aristote, de Pline ou d'Isidore restent largement majoritaires, mais quelques poissons du marché parviennent à se glisser dans cette somme d'érudition.

Hildegarde de Bingen : une connaissance directe des espèces

Puisque les connaissances ichtyologiques de Hildegarde de Bingen ne doivent presque rien à la tradition savante, c'est vers sa vie qu'il convient de se tourner pour comprendre leur origine. L'ancrage local de la *Physica* est particulièrement évident lorsqu'il est question des eaux, de la faune aquatique et de la flore. Les fleuves et les cours d'eau cités, ainsi que les plantes étudiées, témoignent d'une connaissance précise de cette région du Rhin. Mais c'est surtout pour les poissons que Hildegarde manifeste un intérêt particulier : la préface du livre V est plus longue que toutes les autres[209] et développe une réflexion théorique très singulière sur le genre des poissons. L'auteur semble bien connaître directement la majorité des poissons qu'elle recense. En témoigne notamment l'usage presque systématique des appellations vernaculaires. Sur les trente-six espèces mentionnées, seules cinq n'apparaissent pas sous leur nom germanique (*cete*, *piscis conchas habens*, *allec*, *cancer*, *anguilla*). Quant aux trente et un autres noms, l'abbesse ne se préoccupe pas de leur donner un équivalent grec ou latin qui

[207] Bent J. Muus, Preben Dahlstrøm, *Guide des poissons d'eau douce et de pêche*, Paris, Delachaux et Niestlé (Les Guides du naturaliste), 1981, p. 86-87 et p. 92-93. On retrouve d'ailleurs ce trait spécifique dans la terminologie linnéenne qui oppose le *Leuciscus rutilus* (gardon commun) au *Leuciscus leuciscus* (vandoise).
[208] Au XIV^e^ siècle, Le *Mesnagier de Paris* réserve deux notices distinctes – bien que successives – au gardon et à la vandoise. On peut faire frire cette dernière, comme le gardon, ou la faire rôtir avec sa peau avant de l'arroser de verjus d'oseille. *Le Mesnagier de Paris*, Georgina E. Brereton, Janet M. Ferrier (éd.), Librairie Générale Française (Le Livre de poche), Paris, 1994, p. 696. Le bourgeois auteur de ce traité donne une autre astuce – qui paraît moins efficace, à moins que la tête des poissons n'ait été retranchée – pour reconnaître la vandoise : « […] et sont rondes plus que gardons, car gardons sont plus platz. »
[209] Laurence Moulinier, *Le Manuscrit perdu à Strasbourg*, *op. cit.*, p. 126.

permettrait aux lettrés de s'y retrouver. En outre, à l'exception du hareng – trop commun pour que son existence soit ignorée par une moniale – tous les poissons mentionnés ont pu être observés par l'abbesse dans les eaux du Rhin. Il s'agit en immense majorité de poissons d'eau douce ; outre le hareng, les seules espèces marines sont la baleine cachée sous le nom de cète et le marsouin, qui pouvaient occasionnellement remonter le fleuve :

> Il semble qu'un orque (Épaulard), Orcinus orca, ait été capturé aux portes de Bâle en 1689, et R. Duguy et D. Robineau indiquent que cette espèce remonte aussi les fleuves, de même que le marsouin, Phocoena phocoena : d'après ces auteurs, on pouvait en voir « jadis » dans la Seine jusqu'à Paris, et Ph. Morel ajoute qu'à Gönnersdorf (Rhénanie) on connaît des gravures représentant des phocidés datant du Magdalénien. [210]

Il n'est pas impossible que Hildegarde ait examiné de semblables spécimens.

Le livre V présente encore aujourd'hui une utilité documentaire de premier plan pour l'écologie et son histoire, dans la mesure où certaines espèces ont presque voire totalement disparu des eaux rhénanes : on ne pêche plus beaucoup de silures, d'esturgeons, d'aloses, de lamproies, ni même de saumons dans le Rhin[211]. Toutefois, tous les poissons mentionnés dans la *Physica* ne fréquentent pas le Rhin. Ainsi, le *huso* – en admettant qu'il s'agit de l'esturgeon beluga (*Huso huso* L.) – n'a jamais fréquenté le Rhin ni la mer du Nord[212]. L'influence du *Summarium Heinrici* se fait peut-être sentir ici : l'*huso* ouvre la nomenclature du XI^e^ siècle[213] ; chez Hildegarde, il succède au premier poisson de la Création, le cète. Néanmoins, si l'on en croit Albert le Grand, c'est sous ce nom que les Hongrois et les Allemands connaissent un grand poisson qui peuple le Danube et ses affluents, l'*ezox* ou *lahsen*[214]. L'abbesse évoquerait donc là encore un animal qu'elle a pu observer, sinon dans son milieu naturel, du moins comme produit commercial ou par le témoignage des pêcheurs ayant jeté leurs filets dans le Danube. Certains détails de ses évocations laissent d'ailleurs penser que la moniale connaît le monde de la pêche. Elle ne répugne pas à aborder des détails pratiques : on apprend ainsi que, s'il faut laver soigneusement les filets de pêche, c'est pour éviter que le frai vénéneux des poissons ne colle aux mailles et ne soit ramené avec les prises[215].

---

[210] Laurence Moulinier, « L'abbesse et les poissons : un aspect de la zoologie de Hildegarde de Bingen », *op. cit.*, p. 466. Elle cite R. Duguy et D. Robineau, *Guide des mammifères marins d'Europe*, Neuchâtel/Paris, Delachaux et Niestlé, 1982, et remercie Philippe Morel.
[211] *Ibid.*, p. 253.
[212] A. Lelek, *The Freshwater Fishes of Europe*, vol. 9, *Threatened Fishes of Europe*, Wiesbaden, 1987, p. 55-56, cité par Laurence Moulinier, *Le Manuscrit perdu à Strasbourg*, *op. cit.*, p. 254, note 48.
[213] *Summarium Heinrici*, *op. cit.*, vol. II, p. 63.
[214] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 49, p. 1533.
[215] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, *praefatio*, p. 1268.

Là réside l'étrange singularité de l'abbesse dans le paysage culturel du Moyen Âge central, et particulièrement du XII^e siècle : « une réelle attention portée aux choses plutôt qu'aux mots[216] », selon une expression de Laurence Moulinier. « Encyclopédiste, et non pas compilatrice », Hildegarde de Bingen semble bien avoir préféré l'observation directe aux autorités. Pour cette raison, Robert Delort a reconnu en elle « le premier véritable zoologue du Moyen Âge chrétien[217] ». Le choix des poissons présentés ainsi que le contenu du savoir transmis, nous incitent en effet à considérer la savante médiévale comme le premier précurseur de l'ichtyologie au sens moderne.

L'esprit critique et l'expérience d'Albert le Grand

L'œuvre zoologique d'Albert le Grand fait figure d'exception dans le paysage intellectuel du XIII^e siècle puisque, selon l'expression de Claude Thomasset, « il combine le savoir livresque et l'observation de la nature, attitude qui n'est pas la règle au Moyen Âge[218] ». Heinrich Balss évalue à une dizaine le nombre d'espèces des mers du nord qu'Albert le Grand a personnellement observées[219]. Le maître dominicain revendique explicitement l'abandon d'un savoir livresque naïf au profit de l'expérience personnelle. Cette phrase conclut ses longs développements sur le cète :

> *Haec sunt quae de cetorum natura nos experti sumus, et ea quae scribunt antiqui paeterimus quia non concordant cum expertis.* [220]

La modernité de cette notice lui vaudra d'ailleurs une longue postérité puisqu'elle demeurera jusqu'au XVIII^e siècle la référence principale en matière de pêche à la baleine[221]. Les informations empruntées au dominicain du XIII^e siècle ne déparent pas dans l'*Histoire naturelle des cétacés* de Lacepède[222]. Comment son esprit critique se manifeste-t-il dans les développements ichtyologiques du *De Animalibus* ? En quoi ses compléments d'informations sur la faune aquatique révèlent-ils une approche neuve de la nature ?

---

[216] Laurence Moulinier, « Une encyclopédiste sans précédent ? Le cas de Hildegarde de Bingen », art. cit., p. 126.
[217] Robert Delort, *Les Animaux ont une histoire*, *op. cit.*, p. 54.
[218] Claude Thomasset, « De la Bible à Albert le Grand », *Dans l'eau, sous l'eau*, *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 62.
[219] Heinrich Balss, *Albertus Magnus als Biologe. Werk und Ursprung*, Stuttgart, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, 1947, p. 256-264 ; voir aussi Heinrich Balss, *Albertus Magnus als Zoologue*, München, Verlag der Münchner Drucke, 1928, p. 109-113.
[220] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 23, p. 1525. « Voilà ce que nous connaissons par expérience de la nature des cètes ; nous n'avons pas tenu compte des récits des Anciens qui ne correspondent pas à la réalité. » (Laurence Moulinier, « Les Baleines d'Albert le Grand », *Médiévales* 22-23, Paris et Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 1992, p. 125)
[221] Laurence Moulinier, *Le Manuscrit perdu à Strasbourg*, *op. cit.*, p. 248.
[222] Laurence Moulinier, « Les Baleines d'Albert le Grand », art. cit.

À travers le jeu de réécriture qui lie le livre XXIV du *De Animalibus* à l'encyclopédie de Thomas de Cantimpré, et indirectement à celle de Vincent de Beauvais, Albert le Grand se distingue de ses deux collègues par une distance critique explicite à l'égard des sources[223]. Il se livre à plusieurs réfutations parfaitement explicites de croyances transmises par tous ses prédécesseurs depuis Pline, en se fondant sur des arguments logiques. Il rapporte ainsi le récit traditionnel de l'accouplement de la murène et du serpent, mais c'est au moyen d'une série de complétives introduites par la proposition : *falsum etiam est quod*[224]. Suit un véritable syllogisme qui démontre l'absurdité de la légende : toute l'humeur naturelle du serpent est constituée de venin ; or il est impossible de cracher sa propre humeur ; le serpent ne peut donc pas cracher son venin en s'unissant à la murène : l'histoire ne tient pas debout ! Albert le Grand tranche sans appel en concluant par le terme *fabula*. Le merveilleux, surtout hérité de Pline et de Solin, est partiellement évacué du *De Animalibus* selon une démarche volontaire et argumentée.

Une croyance concernant la reproduction atypique des carpes est également révoquée. Les deux autres dominicains racontent que la femelle recueille dans sa bouche la semence du mâle, ce qui lui permet de produire des œufs l'année suivante. Ils illustrent par ce récit une étymologie à la manière d'Isidore, qui, exceptionnellement, n'est pas empruntée à l'évêque de Séville :

> *Dici enim potest* ***carpera*** *quasi que* ***carpens*** *parit.* [225]

Cette étymologie du nom d'un poisson typiquement médiéval[226], qu'elle soit d'origine populaire ou savante, n'influence nullement Albert le Grand. Il l'évoque pour signaler sa fausseté. En effet, la croyance en la conception orale de certains animaux a déjà été discréditée au livre V[227]. Le commentateur d'Aristote y rappelle que tout ce qui entre dans la

---

[223] Il reprend aussi à son compte de nombreuses erreurs ou des affirmations de Thomas de Cantimpré qui nous apparaissent aujourd'hui comme des légendes sans fondement (voir Pauline Aiken, « The Animal History of Albertus Magnus and Thomas of Cantimpré », art. cit.). Il n'examine pas chaque notice de Thomas de Cantimpré limitant ses interventions à des sujets qu'il maîtrise.

[224] Albert le Grand, *De Animalibus, op. cit*, XXIV, 74, p. 1538.

[225] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 23, p. 258 : « On peut dire que la carpe engendre en quelque sorte en cueillant. » Voir aussi Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 40, col. 1274.

[226] La diffusion de la carpe en Europe occidentale est tardive ; elle ne se répand vraiment qu'à partir du XII^e^ siècle. Voir Paul Benoît, « La carpe dans l'occident médiéval », art. cit.

[227] Albert le Grand, *De Animalibus, op. cit*, V, traité 1, chap. 2, p. 415 : *Plures enim antiquorum opinati sunt, quod tempore generationis feminae primum sequantur mares emittentes semen et capiant ipsum ore et traiciant in ventrem et huius signum esse dicunt quod saepe ad oculum videtur, quod feminae talium animalium aquaticorum ovantium in magna multitudine sequuntur mares tempore conceptus et faciunt quod diximus, quod videlicet semen in os acceptum ponunt in ventrem. In tempore vero partus quando femina spargit ova, mas sequitur feminam vice versa et transgluttit ova sparsa : et ex ovis quidem remanentibus in ore suo erit generatio piscium.* « De nombreux Anciens jugent qu'en période de reproduction, les femelles suivent d'abord les mâles qui émettent leur semence ; elles recueillent cette dernière dans leur bouche et la font passer dans leur ventre. Selon eux, la preuve en est que l'on voit souvent les femelles de ces animaux ovipares qui suivent en foule les mâles au moment de la conception pour faire ce que nous avons dit : elles mettent la semence recueillie dans leur

bouche passe dans l'œsophage avant d'être digéré dans l'estomac[228]. Les Anciens ont été trompés par la brièveté de l'union :

> *Ego autem nichil horum puto esse verum quia diligenter observans et investigans* ***ab antiquissimis piscatoribus*** *maris et fluviorum* ***vidi oculis et audivi auribus*** *pisces tempore coitus confricari ad ventres et spargere ad contactum ova et lac simul : sed velocior est coitus eorum quam avium et quod recipitur in ore, descendit per meri in stomachum et digeritur sicut bene dictum est in antehabitis*. [Il prend ensuite l'exemple de la perdrix] […] *et in tempore quidem coitus per modum praedictum excitata libidine mas et femina aperiunt ora et extrahunt eiciendo linguas propter coitus desiderium.* [229]

Si les mâles et femelles ouvrent leur bouche et tirent la langue, c'est uniquement sous l'effet du désir. Ainsi s'expliquent donc les mœurs des carpes. Les interventions d'Albert le Grand sont parfois moins polémiques. À propos de l'hirondelle de mer (*irundo maris*), il se contente d'adjoindre au texte de Thomas, signalant que ce poisson ailé s'élève vers les hauteurs célestes, une discrète proposition coordonnée :

> *Est autem piscis in aqua natans et tamen alis aliquando elevatur ad aëris amoena, sed non diu volat nisi recidat in aquam.* [230]

Dans le *Liber de natura rerum*, l'énoncé de cette nature était suivi d'une moralisation : l'envol du poisson signifiait une élévation spirituelle[231]. En ajoutant l'adverbe *aliquando* et en précisant que les incursions aériennes de l'animal sont toujours fugitives, Albert le Grand

---

ventre. En revanche, au moment de la ponte, quand les femelles expulsent les œufs, la mâle suit à l'inverse la femelle et avale les œufs répandus. Les poissons naissent des œufs qui restent dans sa bouche. »

[228] Voir entre autres la suite du même développement, à propos du poulpe. *Ibid.*, 19, p. 416 : *Et hoc stare non potest : quia nichil omnino coit per os, eo quod os est ad recipiendum cibum sed locus emissionis ultimo digesti et depurati non potest esse nisi porus aliquis in extremitate corporis existens, ut semen ibi receptum per totum corpus distillando virtutem universalem corporis in se habeat.* « On ne peut pas affirmer cela : aucun animal ne copule par la bouche car la bouche sert à recevoir la nourriture. L'émission, après la digestion et l'épuration, ne pourrait advenir, à moins qu'il n'existe des pores aux extrêmités du corps, de sorte que la semence reçue par là, se distillant à travers tout le corps, ait la vertu universelle d'un corps. »

[229] *Ibid.,* V, traité 1, chap. 2, 18, p. 415 « Pour ma part, je pense que ce n'est pas vrai du tout car, suite à des observations et une enquête attentives **auprès de pêcheurs expérimentés** sur la mer ou les fleuves, **j'ai vu de mes yeux et entendu de mes oreilles** que les poissons en période de reproduction frottaient leurs ventres et répandaient en même temps des œufs et du lait à l'occasion de ce contact. Cependant, leur reproduction est plus rapide que celle des oiseaux et ce qu'ils reçoivent par la bouche descend par les intestins dans l'estomac avant d'être digéré comme nous l'avons expliqué. […] En période de reproduction, le mâle et la femelle ouvrent la bouche de la manière décrite précédemment par excitation et ils tirent la langue sous l'effet du désir. »

[230] *Ibid.,* XXIV, 62, p. 1535 : « C'est un poisson qui nage dans l'eau, mais qui s'élève parfois au moyen de ses ailes vers l'air serein ; toutefois, il ne vole pas longtemps sans retomber dans l'eau. »

[231] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 41, p. 263 : *Manet enim ut piscis in aqua et alas habens ad amena etheris elevatur. Hii pisces aptissime signant eos, qui, etsi ex officio negotiis aliquando secularibus implicantur, tempore tamen et loco cum ad se redierint et celestis dulcedinis memores fuerint, ad spiritualium contemplationem cupidius eriguntur.* « En effet, il reste dans l'eau comme un poisson, mais comme il a des ailes, il s'élève aussi vers l'éther serein. Ces poissons représentent parfaitement ceux qui, même s'ils s'occupent par moment des affaires de ce monde par devoir, lorsqu'ils trouvent le moment et l'endroit pour se recueillir, se souviennent des douceurs célestes et s'élèvent avidement vers la contemplation spirituelle. »

privilégie l'exactitude et la vraisemblance. Le phénomène est décrit pour lui-même et non plus pour le sens qu'il recèle.

La place accordée à l'observation directe et aux témoignages contemporains est essentielle dans l'exercice de cet esprit critique. Albert le Grand fonde son fameux article à propos du cète sur les récits des marins et des chasseurs de baleine, ainsi que sur son expérience. Pour asseoir la vérité du discours, l'auteur se met en scène :

> *Et **tempore meo** plures capti sunt : unus quidem in Frisia circa locum qui Stauria vocatur, cuius cum caput per oculum cuspide punctum esset, undecim lagenas sagiminis emisit, quarum quaelibet vix portabatur ab homine uno : et hoc sagimen et lagenas **ego vidi** : et est sagimen valde lucidum et purum postquam defecatum est. Alter captus fuit ultra Traiectum versus Hollandiam cuius caput quadraginta reddidit sagiminis lagenas.* [232]

Les souvenirs personnels viennent à l'appui du témoignage des contemporains. Le savant ne fait pas pour autant table rase de la tradition ; il engage avec la *doxa* en vigueur un dialogue nourri par des connaissances positives. Un autre extrait concernant la taille des cètes permettra de mesurer le changement de perspective :

> *Hunc piscem **scribunt antiqui** quatuor iugera terrae occupare ventris sui latitudine : et **hoc nos numquam experiri potuimus ab aliquo piscatorum qui multotiens et multos viderunt.** Sed hoc quod **experti sumus**, maius est quod est onus trecentorum curruum tam in carne quam in ossibus quando divisus est : et tam magni raro capiuntur, sed de ducentis et centum et quinquaginta et plus parum et minus sunt qui frequenter aput nos capiuntur.* [233]

À l'évaluation suspecte d'une surface fantasmée, le connaisseur des rivages du nord substitue la mesure précise d'une quantité de graisse. La bête n'est plus envisagée comme une merveille évoquant l'île du *Physiologus*, mais selon son utilité pratique, d'après l'approvisionnement en graisse qu'elle a assuré. La conclusion est identique : la bête est immense ; le *De Animalibus*, en l'ancrant dans le quotidien médiéval, lui donne toutefois une dimension supplémentaire.

---

[232] *Ibid.,* XXIV, 23, p. 1524. **« J'ai été contemporain** de plusieurs captures ; en Frise, près d'un lieu du nom de *Stauria*, on prit un cète dont la tête, percée au moyen d'un pieu enfoncé dans l'œil, produisit onze jarres de graisse, si lourdes qu'un homme pouvait à peine en porter une seule. Et cette graisse et ces jarres, **je les ai vues de mes propres yeux** : et je peux dire qu'une fois purifiée, c'est une graisse très claire et très brillante. Un autre cète fut capturé au large de Maastricht, en Hollande, et sa tête rendit 40 jarres de graisse. Le lard de ce poisson est ce qu'on appelle *graspois*. » (Laurence Moulinier, « Les Baleines d'Albert le Grand », art. cit., p. 122)

[233] *Ibid.*, p. 1523. « **Les Anciens racontent** que ce poisson occupe, par la largeur de son ventre, quatre arpents de terre, mais **aucun des mariniers qui ont vu des cètes en abondance n'a jamais pu nous le confirmer.** Quoi qu'il en soit, **ce que nous pouvons garantir** n'est pas moins impressionnant : une fois dépecé, un de ces poissons peut remplir 300 chariots entre sa chair et ses os ; il est certes rare qu'on en prenne d'aussi grands, mais ceux que l'on pêche ici remplissent souvent entre cent cinquante et deux cents chariots. » (Laurence Moulinier, « Les Baleines d'Albert le Grand », art. cit., p. 121)

La notice sur le *gladius* marque un décalage plus net encore entre Albert le Grand et ses prédécesseurs ; elle illustre le passage d'un monstre de papier à un animal vrai. Thomas de Cantimpré se contentait d'une étymologie isidorienne esquissant la silhouette d'un monstre énigmatique et inquiétant :

> *Gladius monstrum marinum est, ut dicit Plinius et Ysidorus, a re nomen habens, eo quod rostrum habet acutum ut gladius, quo naves perfossas mergit.* [234]

Sous la plume d'Albert le Grand le chasseur de navires se mue en un poisson que les amateurs de pêche et de cuisine peuvent reconnaître :

> *Gladius est piscis quem nostrates militem vocant. Est hic piscis* ***pellem*** *habens* ***delfini*** *et* ***figuram sturionis*** *nisi quod pellis plana est non aspera et ubi finitur ad caudam, non paulatim terminatur in gracilitatem, sed statim quasi absciso corpori infigitur cauda lata et bifurcata. Dicitur autem gladius quia nasus eius longus est plus quam ad longitudinem cubiti et dimidii et directe habet acumen et figuram gladii et est de substantia nigra quae durior est quam cornu et mollior quam os. Sub naso autem* ***non*** *habet os ad sugendum* ***ut sturio, sed*** *ad comedendum* ***ut salmo****, et inferius mentum eius est triangulum et dentatum. Cum gladio autem occidit pisces, et ut dicunt perforat naves.* ***Hunc piscem vidi integrum mortuum et manibus contrectavi.*** *Hic piscis est valde pinguis adipem habens in dorso sicut porcus.* [235]

Les passages non soulignés sont les seuls qui font écho à la tradition. Les gloses propres à Albert permettent d'identifier les traits caractéristiques de l'espadon. Comme Vincent de Beauvais présentant les poissons médiévaux de tous les jours, l'auteur du *De Animalibus* appuie sa description sur des comparaisons avec des poissons mieux connus, ou du moins, dont les descriptions sont mieux attestées. En outre, là encore, l'examen d'une dépouille, par l'intermédiaire de la vue et du toucher, nourrit l'exposé. La dissection n'est pourtant pas encore d'actualité : le savant limite ses investigations à la peau et à l'aspect extérieur de l'animal. Si l'intérieur du corps est partiellement connu, à travers la référence à la graisse, c'est en raison de son exploitation économique. Sans développer une approche expérimentale,

---

[234] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VI, 27, p. 241 : « Le glaive est un monstre marin, comme disent Pline et Isidore, qui tient son nom du fait qu'il a un rostre pointu comme un glaive au moyen duquel il perfore et coule les navires. »

[235] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 60, p. 1534-1535 : « Le gladius est un poisson que les gens de chez nous appellent le soldat. Il a **la peau d'un dauphin** et **l'aspect d'un esturgeon**, à l'exception de la peau, qui est lisse et non rugueuse, et de l'extrémité du corps qui ne s'amincit pas progressivement jusqu'à la queue. À la place, une large queue bifourche s'ajoute directement au corps, comme si ce dernier avait été coupé net. Il est appelé gladius parce que son nez est long de plus d'une coudée et demie et aussi pointu qu'un glaive, dont il a d'ailleurs l'aspect. Il est formé d'une matière noire plus dure que de la corne mais plus molle que de l'os. Cependant, il a sous son nez une bouche **non pas** faite pour sucer **comme l'esturgeon**, **mais** pour mâcher **comme le saumon** ; son menton est triangulaire et denté. C'est avec ce glaive qu'il tue les poissons et, à ce que l'on raconte, qu'il transperce les navires. J'ai vu le cadavre intact de l'un de ces poissons et je l'ai tenu dans mes mains. C'est un poisson très gras, qui a de la graisse dans son dos, comme le porc. »

le savant du XIII^e^ siècle adopte dans les notices du cète et du glaive « une démarche déductive qui conclut à l'existence de l'animal et de certaines de ses caractéristiques à partir d'un fragment de l'organisme[236] ». Le contenu et les méthodes de sa science ne sont pas ceux de la zoologie moderne ; son texte donne à voir un nouveau regard scientifique en cours d'élaboration, « la naissance d'une véritable *Naturforschung*, avec ses doutes et ses impasses[237] ».

Hildegarde de Bingen et Albert le Grand apparaissent comme les auteurs de notre *corpus* scientifique qui ont laissé le plus de place à l'observation. Les connaissances personnelles semblent bien être le point de départ de l'exposé ichtyologique de l'abbesse ; le discours d'Albert, au contraire, s'appuie sur les traditions scientifiques de son temps qu'il explique ou corrige, s'efforçant à chaque fois qu'il le peut de resserrer la relation distendue entre les mots et les choses. Les quatre compilateurs ne se cantonnent pas pour autant à un savoir purement livresque. Si Barthélémy l'Anglais ne manifeste pas une grande familiarité avec les animaux aquatiques, les poissons du quotidien se laissent parfois apercevoir chez Alexandre Nequam, Thomas de Cantimpré et Vincent de Beauvais.

Conclusion

La sélection de ces six œuvres cosmologiques comme base de notre enquête pourra sembler en partie arbitraire. D'autres textes médiévaux auraient certes pu être retenus pour affiner l'analyse. Néanmoins, ces six œuvres offrent un panorama assez ample du savoir ichtyologique des XII^e^ et XIII^e^ siècles dans la mesure où chacune apporte un point de vue singulier sur la faune aquatique. Aucune d'entre elles n'est exclusivement tributaire des sources anciennes, comme l'est par exemple – d'après l'édition de la *Patrologie latine* – le chapitre sur les poissons du *De Bestiis et aliis rebus* d'Hugues de Fouilloy[238]. Chacune associe des considérations générales sur les poissons à un catalogue plus ou moins développé d'espèces, ouvrant ainsi un panorama assez ample sur les connaissances ichtyologiques du temps, au contraire d'un auteur comme Arnold de Saxe. Ce dernier se limite dans les

[236] Claude Thomasset, « De la Bible à Albert le Grand », art. cit., p. 74.
[237] Laurence Moulinier, « Les Baleines d'Albert le Grand », art. cit., p. 119.
[238] Hugues de Saint-Victor (Hugues de Fouilloy), *De Bestiis et aliis rebus*, *op. cit.,* III, 55, col. 105-111. Ce recueil, probablement écrit vers le milieu du XII^e^ siècle, superpose des développements hérités du *Physiologus* latin à une sélection d'extraits des *Étymologies* d'Isidore de Séville. Il n'est pas inintéressant du point de vue de la transmission des sources anciennes et en particulier pour étudier la tradition des bestiaires, mais il n'est guère révélateur des représentations médiévales. Le chapitre du *De Bestiis et aliis rebus* sur les poissons est sans commune mesure avec l'important volucraire contenu dans la même œuvre, qui fut diffusé de manière autonome dans de nombreux manuscrits. Voir la notice et la bibliographie de Rémy Cordonnier, sur le site de Sources Chrétiennes (http://www.sources-chretiennes.mom.fr/).

chapitres 7 et 8 de la seconde partie (*De naturis animalium*) de son *De floribus rerum naturalium* à des développements sur la génération et le mode de vie des poissons, sans distinction d'espèces[239]. Son propos est essentiellement de fournir une adaptation du *De animalibus* d'Aristote, et non un florilège du savoir contemporain. Dès lors, l'analyse de son texte, approfondie par Isabelle Draelants, éclaire surtout la réception médiévale des œuvres d'Aristote ; en outre, une partie des matériaux qu'il recueille ont été réinvestis par d'autres savants, en particulier Vincent de Beauvais[240], si bien que nous les avons inclus par ce biais à notre étude. À l'exception de la *Physica* de Hildegarde de Bingen dont nous avons signalé l'originalité, les textes considérés dialoguent entre eux et avec la tradition. Or nous considérons que l'étude de ce dialogue est susceptible de faire émerger un discours proprement médiéval. La confrontation des développements ichtyologiques de Thomas de Cantimpré, Vincent de Beauvais et Albert le Grand en offre un exemple frappant. Composées dans un intervalle de trente années par des dominicains ayant fréquenté les écoles parisiennes, les parties ichtyologiques sont écrites dans la continuité les unes des autres, à travers un jeu de reprises et de variations subtiles. Si le contexte intellectuel est sensiblement le même, nous avons déjà observé que les trois oeuvres n'étaient pas pour autant équivalentes. C'est par la place respectivement accordée par chacun à la moralisation et à l'observation – deux enjeux majeurs pour la pratique médiévale de l'histoire naturelle – qu'elles se démarquent les unes des autres.

On pourrait résumer à grands traits les divergences entre les projets des six auteurs que nous avons choisis en ces termes : Hildegarde de Bingen recense et organise en s'appuyant essentiellement sur des connaissances qui lui sont propres ; Alexandre Nequam célèbre la nature des êtres aquatiques pour la gloire de Dieu ; Barthélémy l'Anglais sélectionne les merveilles aquatiques susceptibles d'éveiller l'intérêt d'un large public ; Thomas de Cantimpré met le savoir naturaliste qu'il compile au service de la morale chrétienne ; Vincent de Beauvais est l'ultime compilateur, le Pline médiéval, celui qui met à la disposition de ses contemporains le savoir des anciens et des modernes dans le cadre d'une « *histoire naturelle* en marche[241] » ; enfin, Albert le Grand prend comme point de départ le matériau livré par

[239] Isabelle Draelants, « La transmission d'Aristote chez Arnoldus Saxo », art. cit., annexe II, p. 157-158.
[240] Nous l'avons déjà noté à propos des citations de Jorach. Isabelle Draelants, « La transmission d'Aristote chez Arnoldus Saxo », art. cit., p. 131 : « Arnold lui-même fut de son vivant une source importante d'extraits concernant la science naturelle pour les naturalistes contemporains. […] En particulier, Vincent de Beauvais pour la deuxième version du *Speculum naturale* et Albert le Grand dans son *De mineralibus* (écrit pour l'essentiel entre 1248 et 1252) et son *De animalibus* (1258-1262) se sont servis du travail de compilation d'Arnold de Saxe ; Barthélémy l'Anglais et Thomas de Cantimpré ont bénéficié des mêmes sources ou déjà échangé des informations avec lui lors de la rédaction de leurs encyclopédies respectives. »
[241] Isabelle Draelants, « La science naturelle et ses sources chez Barthélémy l'Anglais et les encyclopédistes contemporains », art. cit., p. 82.

l'œuvre d'Aristote d'une part, par la tradition latine de l'autre, pour exercer son esprit critique et son sens de l'observation. Le fonctionnement propre à chaque œuvre doit être pris en compte pour en dégager les principaux traits du savoir ichtyologique médiéval. Enfin, ces six documents n'ont pas la même utilité pour l'histoire des représentations scientifiques. Les encyclopédies de Thomas de Cantimpré et surtout de Vincent de Beauvais apparaissent comme les dépositaires de la tradition et de la *doxa* scientifique de l'époque au complet. Barthélémy l'Anglais transmet dans son chapitre sur les poissons un savoir moins érudit mais représentatif des croyances les plus répandues. Les œuvres d'Alexandre Nequam et de Hildegarde de Bingen apparaissent comme des témoins plus marginaux ; imprégnés des représentations de leur temps, ils en offrent une expression originale. Quant au *De Animalibus* d'Albert le Grand, il nous indique jusqu'où le système épistémologique de l'époque permettait de pousser le dialogue avec la tradition.

B. Définition et taxinomies

1. Qu'est-ce qu'un poisson au Moyen Âge ?

Nous avons déjà noté la large extension du terme *poisson* au Moyen Âge. Au regard des classifications modernes, le genre médiéval des *pisces* apparaît comme un vaste ensemble désordonné, regroupant des invertébrés sanguins et non sanguins, des mammifères marins, des animaux amphibies et des créatures chimériques. Les médiévaux caractérisent comme *piscis* tout être capable de séjourner dans l'eau. Existe-t-il une définition du terme en compréhension ? Le genre médiéval des poissons est-il autre chose que la somme des diverses créatures aquatiques ? On n'en trouve pas chez Hildegarde de Bingen ou Barthélémy l'Anglais, qui insistent surtout sur la variété du genre. L'auteur du *De proprietatibus rerum* comme les bestiaires latins, se contente de la fameuse étymologie isidorienne :

> *Pisces dicti unde et pecus, a pascendo scilicet. Reptilia ideo dicuntur haec quae natant, eo quod reptandi habeant speciem et naturam ; quamvis se in profundum inmergant, tamen in natando repunt.* [242]

Cette définition des *pisces* a le mérite d'être conforme au texte de la *Genèse*, mais elle éclaire peu quant aux créatures à inclure ou à exclure, incitant plutôt aux confusions avec les reptiles. Les autres œuvres développent au contraire une réflexion générale sur les caractéristiques communes à tous les *pisces*. Alexandre Nequam aborde le sujet des poissons en commençant

[242] Isidore de Séville, *Étymologies XII*, *op. cit.*, 6, p. 181-182 : « *Piscis* (poisson) a le même étymon que *pecus*, c'est-à-dire *pascor* (paître). On appelle *reptilia* les animaux qui nagent, parce que ramper est conforme à leur aspect et à leur nature ; quoiqu'ils plongent à une grande profondeur, ils rampent en nageant. »

par deux chapitres généraux[243]. Les livres des poissons chez Thomas de Cantimpré et Albert le Grand s'ouvrent également par un chapitre général assez fourni en guise de prologue, avant l'inventaire des cas particuliers. Enfin, les deux inventaires alphabétiques successifs du *Speculum naturale* (celui des poissons, le plus long avec 72 chapitres, et celui des monstres marins auxquels sont réservés 38 chapitres) sont encadrés par des chapitres généraux – 28 au début du livre et 7 à la fin[244] – sur la reproduction, la morphologie, le comportement de tous les *pisces*, sur les différences qui existent entre eux, la qualité de leurs chairs, les manières de les capturer et de les déguster et les noms qu'on leur donne[245]. Les clercs médiévaux disposent donc d'un matériau fourni pour nourrir une réflexion sur le genre des poissons. Ces chapitres généraux témoignent d'un « effort sensible d'ordre et de systématisation[246] » qu'ils doivent pour l'essentiel à la zoologie aristotélicienne.

L'assimilation partielle de l'apport aristotélicien

Les caractères différentiels des poissons

On trouve dans l'œuvre d'Aristote une liste de critères qui permettent de distinguer les poissons des autres animaux, tels que la vie aquatique, le système sanguin ou la « respiration » branchiale. Il est ainsi possible de dégager de son texte une définition du genre des poissons par association exclusive de caractères déterminants. Le chapitre de l'*Histoire des animaux* consacré à cette question[247] est bien parvenu aux savants du XIII^e^ siècle, comme en témoigne sa reprise dans le commentaire d'Albert le Grand. Une description minimale commune à tous les poissons est d'abord donnée :

> *Genus ergo piscium habet species valde diversas et diversarum valde figurarum. Sed omnes modi specierum piscium communicant in habendo caput et membra anteriora et posteriora et in habendo caudam quarum pennae non sunt separatae, sed cohaerentes tela quadam.* [248]

[243] Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, *op. cit.*, II, 22 (*De piscibus in genere*)et 23 (*De seminibus piscium*), p. 142-143.
[244] Pour un décompte précis des chapitres dans tous les livres zoologiques, voir Baudouin Van den Abeele, « Vincent de Beauvais naturaliste : les sources de livres d'animaux du *Speculum naturale* », art. cit., p. 133-134.
[245] Le nombre de chapitres généraux du livre XVII est sensiblement égal à celui du livre XVI sur les oiseaux, qui en comporte 34. En revanche, les animaux terrestres ne sont pas logés à la même enseigne : seul un chapitre précède la liste des espèces domestiques et deux chapitres généraux introduisent le livre des bêtes sauvages.
[246] Baudouin Van den Abeele, « Vincent de Beauvais naturaliste : les sources des livres d'animaux du *Speculum naturale* », art. cit., p. 135.
[247] Aristote, *Histoire des animaux*, *op. cit.*, II, 13, 504b-505b, p. 55-57.
[248] Albert le Grand, *De Animalibus*, vol. 1, *op. cit.*, II, traité 1, chap. 7 (*De manifestis piscium membris secundum communicantiam et differentiam consideratis*), 76, p. 256. « Le genre des poissons présente des espèces diverses et des formes très variées. Toutefois, toutes les variétés de poissons ont en commun une tête, des parties antérieures et postérieures et une queue dont les nageoires ne sont pas séparées, mais semblables à des armes attachées. » La traduction latine d'Aristote diffère ici considérablement des éditions modernes du texte grec. Comparons par exemple avec la traduction de Pierre Louis : « Ils ont une tête, ainsi que les parties dorsales et antérieures, où se trouvent le ventre et les viscères. Et ils ont à l'arrière une queue qui est le prolongement du reste du corps et n'est pas séparée. » (p. 55) La version collectée par Vincent de Beauvais est plus claire : *Omnes*

Elle est complétée par plusieurs éléments qui donnent du poisson une définition essentiellement négative ; les poissons se distinguent surtout par un certain nombre de manques :

> *Adhuc autem in carentia quorumdam communicant membrorum. Nullus enim omnino modus piscium habet collum vel virgam aut vulvam manifestam aut omnino testiculos interiores vel exteriores aut etiam mamillas praeter delfinum et cetorum genera* […] *et habent inter animalia membrum proprium sibi appropriatum in capite, auriculas videlicet quae branchiae dicuntur, per quas attractam per os aquam eiciunt. Et hoc membrum fere in omnibus piscibus notis invenitur.* [249]
> […]
>
> *Amplius autem inter genera piscium et aliorum animalium est differentia : pisces enim non habent pilos sicut animalia generantia sibi similia neque habent squamas omnino similes squamis quadrupedum ovantium, quae sunt quasi rugae quaedam spissae pellis neque habent plumas sive pennas sicut volatilia.* [250] […] *Quae tamen* ***marina*** *non habent aliquod organum sensus manifestum praeter oculos, quoniam carent auribus et naribus, sed habent vias auditus et odoratus tantum, sicut est aput nos piscis qui vocatur lucius. Et nullus modus piscium est habens palpebras pilosas : quia qui habent palpebras, habent eas duri corii : multi autem modi nullas habent omnino.*
>
> *Adhuc autem omnes modi piscium habent aliquid licet parum ad minus circa cor sanguinis ;* [251]

Les poissons se définissent ainsi par l'absence de cou, d'organes de reproduction visibles, de paupières, de narines et d'oreilles et par une enveloppe nue. Le seul élément « positif » dans la description de leurs organes est la présence des branchies là ou l'on attendrait des oreilles. L'aspect général des poissons est ainsi caractérisé par une certaine intériorité : leurs parties sont cachées à l'intérieur de leur enveloppe. Les poissons enfin sont tous des animaux sanguins, ce qui permet de les différencier d'autres animaux aquatiques : les céphalopodes

---

quidem modi piscium habent caput anterius, et posterius caudas non separatas. (Vincent de Beauvais, *Speculum Naturale*, *op. cit.*, XVII, 2, col. 1251) : « Toutes les espèces de poissons ont une tête à l'avant et à l'arrière une queue dans le prolongement de la tête. »

[249] *Ibid.* « Ils ont aussi en commun l'absence de certains membres. En effet, aucune espèce de poisson n'a en aucune façon de cou, de verge, ni de vulve apparente, ni de testicules, qu'elles soient intérieures ou extérieures, ni de mamelles à l'exception des dauphins et des cètes. Ils ont parmi les animaux un membre qui leur est propre, des petites oreilles appelées branchies, par lesquelles ils rejettent l'eau absorbée par la bouche. On trouve ce membre chez presque tous les poissons. »

[250] *Ibid.*, 80, p. 258. « Le genre des poissons se distingue encore des autres animaux par le fait qu'ils n'ont pas de poils comme les animaux qui engendrent des petits à leur image, ni d'écailles comparables à celles des quadrupèdes ovipares qui pondent des œufs, lesquelles écailles sont des sortes de rides épaisses dans la peau [des plaques cornées], ni de plumes ou d'ailes comme les volatiles. »

[251] *Ibid.*, 81, p. 258 : « Les animaux marins n'ont aucun organe sensoriel apparent à l'exception des yeux, car ils n'ont ni oreilles, ni narines ; ils ont tout de même des conduits auditifs et olfactifs, comme le poisson appelé chez nous *lucius* (le brochet). Il n'existe aucune espèce de poisson qui ait des paupières avec des poils, dans la mesure où, chez ceux qui ont des paupières, elles sont faites d'un cuir dur ; la plupart n'en ont pas du tout. En outre, toutes les espèces de poissons ont du sang, même s'ils en ont peu, au moins autour du cœur. »

(seiche, poulpe, calmar), les crustacés (crabe, crevette, homard, langouste) et les testacés (coquillage, oursins).

Ces différences qui permettent de donner au genre des poissons une cohérence biologique en restreignant l'extension du terme aux animaux sanguins fusiformes sont largement reprises par Vincent de Beauvais et se trouvent abrégées dans le chapitre introductif de l'inventaire alphabétique de Thomas de Cantimpré. La formulation retenue dans le *Liber de natura rerum* est très succincte :

> *Nullus piscis, ut dicit Aristoteles, habet collum vel virgam vel testiculos vel mamillas.* [252]

Peut-être l'encyclopédiste utilisait-il plutôt un des nombreux résumés ou florilèges par lesquels l'œuvre d'Aristote était souvent connu à cette époque[253]. On peut la rapprocher par exemple de la version arabo-latine de l'*Abbrevatio de animalibus* d'Avicenne, résumé de l'œuvre zoologique d'Aristote également traduit par Michel Scot, mais qui a circulé plus tôt que la version complète :

> […] *pisces habent caput, et caudam, et non collum nec virgam, neque testiculos neque ubera neque libidine* […] [254]

De manière plus inattendue, on retrouve aussi des caractères différentiels définis par Aristote chez Alexandre Nequam :

> *Pisces non respirant, ut ex doctrina* Posteriorum Analecticorum *liquet. Nec tracheam habent. Palpebris carent, usum quarum supplet aquarum obumbratio.* [255]

D'après ce passage, c'est dans les traductions des œuvres de logique, où les poissons peuvent en effet être évoqués ponctuellement, qu'Alexandre Nequam, qui n'avait vraisemblablement pas accès aux traductions de Michel Scot, serait allé chercher ses connaissances sur le genre des poissons.

Ainsi, les auteurs du XIII^e^ siècle semblent bien connaître les caractères distingués par Aristote. Ils excluent apparemment du genre des poissons les mammifères marins, qui présentent des mamelles et des organes de reproduction, ainsi que les animaux non sanguins.

---

[252] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 1, p. 251 : « Aucun poisson, d'après Aristote, n'a de cou, ni de verge, ni de testicule, ni de mamelle. »

[253] Sur ce point, voir Pieter Beullens, « A 13th-Century Florilegium from Aristotle's Books on Animals : *Auctoritates extracte de libro Aristotilis de naturis animalium* », *Aristotle's Animals in the Middle Ages and Renaissance*, Carlos Steel, Guy Guldentops et Pieter Beullens (éd.), Louvain, Leuven University Press (*Mediaevalia Lovaniensia*, *Series I/Studia XXVII*), 1999, p. 69-95 ; Baudouin Van den Abeele, « Le "*De animalibus*" d'Aristote dans le monde latin : modalités de sa réception médiévale », art. cit., p. 297-299.

[254] Avicenne (traduction), *De Animalibus per magistrum Michaelem Scotum de arabico in latinum translatus*, Michel Scot (trad.), ca. 1500 (Catalogue Bn-Opale Plus, NUMM-58901).

[255] Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, *op. cit.*, II, 22, p. 142 : « Les poissons ne respirent pas, comme la doctrine des *Derniers Analytiques* le met en évidence. Ils n'ont pas de conduit respiratoire. Ils sont aussi dépourvus de paupières ; l'obscurité de l'eau supplée à ce manque. »

Dans quelle mesure cette définition restreinte des *pisces* a-t-elle été prise en compte par les savants médiévaux ?

La place des animaux non sanguins

Comme l'œuvre d'Aristote irrigue les sommes dominicaines du XIII^e^ siècle, on trouve de nombreux échos à ses considérations sur les animaux non sanguins, parmi lesquels le savant grec distingue les animaux mous (μαλακόι : nos céphalopodes), les animaux à coque souple (μαλακοστράκοι : les crustacés) et les animaux à revêtement écailleux (ὀστρακόδερμα : les testacés)[256]. Il était difficile d'ignorer les différences que présentent ces animaux par rapport aux poissons au sens restreint. On observe par exemple dans l'encyclopédie d'Alexandre Nequam un regroupement de ces « faux poissons[257] ». Certaines locutions employées par les compilateurs dominicains laissent penser qu'une claire distinction est faite entre les poissons et ces animaux. On croise ainsi les expressions *omnis piscis et animalia mollis teste* chez Thomas de Cantimpré[258] ou *animalia marina durae testae* chez Vincent de Beauvais[259]. Le groupe des animaux non sanguins est directement signalé dans le *Speculum naturale*, d'après Aristote, mais aussi d'après Pline qui avait déjà compilé en son temps les livres zoologiques du Stagirite[260]. Cependant, à l'exemple de Pline, les compilateurs médiévaux ne mettent pas en avant cette distinction. Elle apparaît chez Vincent de Beauvais dans un chapitre hétéroclite sur la diversité des genres de poissons, sur le même plan que l'opposition entre poissons de mer et d'eau douce ou que la catégorie des poissons qui portent une pierre dans leur tête. Les animaux sanguins ne font l'objet d'aucun chapitre particulier et ne ressortent guère des catalogues d'espèces. Si l'on rappelle à l'occasion leur appartenance à l'une des trois catégories d'animaux non sanguins, cette précision n'a pas de conséquence sur leur classement et ils sont le plus souvent placés entre deux poissons fusiformes. Cette confusion gênait-elle les clercs médiévaux ? On peut se poser la question en lisant par exemple chez Thomas :

---

[256] Aristote, *Histoire des animaux*, *op. cit.*, IV, 523b-532b, p. 112-140.
[257] Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, *op. cit.*, II, 36 (*De ostreo et cancro*), 37 (*De conchis*), 38 (*De sicca*), p. 149-151.
[258] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 1, p. 251 : *Omnis piscis et animalia mollis teste modicum dormiunt.* « Tous les poissons et les animaux à tête molle dorment peu. »
[259] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 18, col. 1262.
[260] *Ibid.*: Aristoteles [...] *In quibusdam marinis non est sanguis, ut est saepia, et karabos, et omnia quae plures habent quatuor pedibus.* Plinius ubi supra. *Tria genera sunt aquatilium sanguine carentium. Primum, scilicet quae appellantur mollia. Deinde crustis tenuibus contecta, postremo testis duris conclusa.* « *Aristote* […] Certains animaux n'ont pas de sang comme la seiche, la langouste et tous ceux qui ont plus de quatre pattes. *Pline* : Il existe trois genres d'animaux aquatiques dépourvus de sang. D'abord ceux que l'on appelle les animaux mous, ensuite ceux que protègent des croûtes minces, enfin ceux qu'enferment des coquilles dures. » Voir Pline, *Histoire naturelle*, IX, *op. cit.*, 83, p. 64.

Cancros inter pisces quidam computant, ut dicit Liber rerum. [261]

Mais l'usage qui s'impose est incontestablement d'inclure les animaux mous parmi les *pisces*. De ce point de vue, les titres des chapitres du *Speculum naturale* sont éloquents. En tête de notices, quelques expressions génériques échappées de la traduction latine d'Aristote, comme *aquosa animalia* ou *aquatilia animalia*, suggèrent parfois qu'il existe un ensemble d'animaux aquatiques d'extension plus large que le groupe des poissons ; cette impression est systématiquement contredite par les titres de chapitres où le mot *poisson* revient comme un leitmotiv[262] ; c'est lui qui manifeste la cohérence au livre XVII. Le chapitre 18 où sont évoqués les animaux non sanguins est lui-même intitulé *De diversis generibus piscium* et les *malaciae* y sont présentés comme un *genus piscium*. Enfin, même Albert le Grand semble minimiser l'importance de cette classification en précisant que les poissons ont eux-mêmes très peu de sang.

La catégorie des animaux non sanguins peine à s'imposer dans les œuvres scientifiques dans le savoir moyen des savants du XIII^e^ siècle. Les grands genres aristotéliciens ne cadrent pas, comme le note Baudouin Van den Abeele, avec l'horizon culturel médiéval :

> La réception dans les encyclopédies est rapide, mais assez superficielle : la zoologie est mise en extraits, utilisée pour ses composantes anecdotiques plus que pour sa structure ou ses argumentations. Sans doute la division aristotélicienne des animaux en huit grands genres n'était-elle pas transposable sans mal, car les lettrés latins étaient habitués à des catégories bien plus empiriques. [263]

On imagine quelle faible influence a pu avoir cette distinction auprès d'un public moins cultivé ou même auprès de clercs moins au fait des redécouvertes aristotéliciennes et des spécificités la faune aquatique. Michael Camille, étudiant les illustrations d'un manuscrit du *De Animalibus* de Michael Scot, donne un exemple des glissements qui se produisaient « naturellement » lors de la réception d'Aristote :

> *Book IV treats bloodless animals and the initial represents fish swimming in water. As Aristotle explains at the outset however, this category includes molluscs (cephalopods), crustaceans, insects and animals with shells but not fish, wich he counts as blooded and which correspond to our*

[261] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 19, p. 256 : « Certains classent les crabes parmi les poissons, d'après le *Liber rerum*.
[262] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 12 (*De mansione piscium in aqua, vel terra*), 13 (*De conversatione piscium per aquae loca diversa*), 15 (*De vario motu piscium*), col. 1258-1260.
[263] Baudouin Van den Abeele, « Le "*De animalibus*" d'Aristote dans le monde latin : modalités de sa réception médiévale », art. cit., p. 315.

notion of invertebrates. Fish are painted swimming in the sea in the initial and in the lower margin, where they lie grounded on the lower bar. This is a case where the text and illustrations are at odds. In fact throughout the illustrative program there is no awareness or attempt to visually present Aristotle's classification of animals into groups, corresponding to the modern conception of class more than genus. Rather, the illuminators seem to follow the Physiologus tradition which divides the animal kingdom into quadrupedia (mammals), aves (birds), pisces (fish, aquatic mammals and assorted marine creatures), serpentes (reptiles, including amphibia), and vermes (literally worms, but including insect larvae and other miscellaneous creatures). This had been the way visual artists had organized the various forms of the animal world for centuries and this is how the artists of the Merton Historia animalium depict them, despite their quite different categorization in this text. [264]

La tradition iconographique et épistémologique prévaut dans ce cas sur le sens du texte d'Aristote. Les lettrés qui consultaient la traduction de Michel Scot dans ce manuscrit du XIII^e^ siècle avaient sous les yeux des miniatures plus adaptées à un bestiaire et plus conformes aussi à l'esprit de leur époque.

Les cétacés

L'absence de mamelles et de parties génitales apparentes étant posée comme une caractéristique des poissons, les mammifères marins tels que le dauphin ou la baleine doivent en être exclus. Le dauphin est en effet présenté comme une exception par Aristote et par ses compilateurs médiévaux. Albert le Grand précise même par une glose : « *praeter delfinum et cetorum genera* ». Le commentateur médiéval n'introduit pas de lui-même la catégorie des *ceti* ; il la trouve employée en plusieurs occurrences dans l'œuvre du savant grec. Aristote emploie en effet pour la première fois le terme grec κῆτος au sens moderne de « cétacé » et non plus au sens courant de « monstre marin » ou « gros poisson », pour désigner parmi les animaux sanguins un grand genre (c'est-à-dire un genre qui regroupe de nombreuses espèces), à côté du genre des oiseaux et de celui des poissons[265]. Les espèces explicitement identifiées comme κῆτος ou κητώδης par Aristote sont la baleine, le dauphin, le marsouin et le phoque[266]. La partition nette entre poissons et cètes a conduit à considérer l'œuvre du Stagirite comme l'initiatrice d'une nouvelle classification des êtres marins, abandonnée par les zoologues postérieurs, mais dont la science moderne aurait confirmé la pertinence. On

[264] Michael Camille, « Bestiary or Biology ? Aristotle's Animals in Oxford, Merton College, MS 271 », *Aristotle's Animals in the Middle Ages and Renaissance*, Carlos Steel, Guy Guldentops et Pieter Beullens (éd.), Louvain, Leuven University Press (*Mediaevalia Lovaniensia*, *Series I/Studia XXVII*), 1999, p. 365.
[265] Aristote, *Histoire des animaux*, I, 6, 490b.
[266] D'après le relevé établi dans Arnaud Zucker, « Étude épistémologique du mot κητος », *Les Zoonymes : actes du colloque international tenu à Nice les 23, 24 et 25 janvier 1997*, Publications de la Faculté des lettres, arts et sciences humaines de Nice (Centre de recherches comparatives sur les langues de la Méditerranée*,* 38), 1997, p. 452.

peut, comme Arnaud Zucker, s'étonner « qu'une catégorie aussi judicieuse et féconde que celle des cétacés [passe] pour n'avoir existé qu'une trentaine d'années au IV^e^ siècle avant d'être réinventée vingt-deux siècles plus tard[267] ». Cette classe à part n'était ni oubliée ni ignorée par les clercs médiévaux. Toutes les connaissances qui permettraient aux zoologues de l'âge classique de définir la classe des cétacés étaient en place au XIII^e^ siècle, mais elles n'informaient pas en profondeur les représentations.

La somme du savoir moyen que constitue le *Speculum naturale* relève les particularités morphologiques du dauphin et de la baleine en les prenant comme paradigmes des *animalia magna*. Il retient aussi le statut hybride de ces animaux auxquels Aristote prête un système respiratoire mixte :

> Delphinus, et balaena, *et omnia cannas habentia quibus anhelant, manent in aqua.* Media sunt inter ambulantia et marina*, et in utroque communicant, quia recipiunt aquam per cannam, et aerem per pulmonem.* [268]

En revanche, le mot *cetus* qui apparaît chez Albert le Grand commentateur n'est pas employé avec la même acception dans les catalogues alphabétiques des dominicains. Le cète y est traité comme une espèce et non comme un terme générique désignant une classe d'animaux. La définition que les médiévaux retiennent du mot *cetus* ne doit rien à Aristote. Elle est héritée de la Bible qui place les *cete grandia* au premier rang des créatures aquatiques[269]. C'est aussi le nom de la baleine qui reçut Jonas dans son ventre chez Isidore[270]. Les médiévaux, en appliquant à la suite d'Ambroise de Milan ce terme générique au poisson-île, l'immense *aspidochelone* du *Physiologus*, en ont fait un spécième. C'est la baleine et non la classe des cétacés que les médiévaux décrivent dans les rubriques sur le *cetus*. Le dauphin et la baleine médiévaux ne sont somme toute que des poissons particuliers. Les différences qu'ils présentent par rapport aux autres poissons sont seulement une manifestation parmi d'autres de la diversité du genre (elles apparaissent à ce titre dans l'exposé de Barthélémy l'Anglais). Les lecteurs des traductions arabo-latines d'Aristote ne trahissent pas vraiment la pensée du maître grec dans la mesure où lui-même ne fournit jamais de définition normative du genre des cètes. Comme l'a montré Arnaud Zucker, le Stagirite ne remet pas en cause l'acception traditionnelle du terme grec, qui ne suppose aucun rapport d'exclusion entre les mots ἰχθύς et

[267] Arnaud Zucker, « Étude épistémologique du mot κητος », art. cit, p. 425.
[268] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 12, col. 1258 : « Le dauphin, la baleine et tous les animaux qui ont des conduits par lesquels ils soufflent restent dans l'eau. Ils ont un statut intermédiaire, entre les animaux qui marchent et les animaux marins. Ils participent des deux groupes car ils reçoivent de l'eau par leur conduit et de l'air par leur poumon. »
[269] *Genèse*, I, 21.
[270] Isidore de Séville, *Étymologies XII*, *op. cit.*, VI, p. 186.

κῆτος[271]. En revanche, l'interprétation médiévale s'écarte fort de la réception d'Aristote chez un auteur comme Cuvier. Les cétacés de la science moderne, classe distincte des poissons, n'existent comme tels ni chez Aristote, ni chez les penseurs médiévaux.

Les lignes de force de la zoologie aristotélicienne sont connues et consignées dans les répertoires dominicains, mais elles apparaissent par bribes, sans affecter l'organisation de l'exposé et les usages lexicaux des encyclopédistes. Leur assimilation partielle dans le *Liber de natura rerum* et le *Speculum naturale* est symptomatique d'une tension qui caractérise les deux compilations entre la *novitas* aristotélicienne et le savoir traditionnel. Cette même tension se lit chez Albert le Grand à travers le décalage entre les premiers livres et le livre XXIV du *De Animalibus*. On se gardera par conséquent de surestimer la mutation entraînée par la redécouverte d'Aristote dans l'approche de la faune aquatique. L'Aristote « atomisé[272] » que pratiquaient les clercs médiévaux, dissout dans la classe biblique des créatures aquatiques et dispersé par l'ordre alphabétique, ne semble pas avoir trouvé dans les représentations médiévales l'écho qu'il rencontra chez les taxinomistes du XVIII^e^ siècle.

Le dénombrement des espèces : de l'inventaire clos à l'infinie multitude des eaux

L'extension du genre des poissons est une question plus traditionnelle. À partir du moment où l'on considère que toute créature aquatique est un poisson, le genre prend des dimensions telles que la question importante est de savoir combien d'individus il comprend. Or Pline a donné une évaluation décisive du nombre d'animaux peuplant les eaux. Le nombre fixé au livre XXXII de l'*Histoire naturelle* est répété à l'envi par les lettrés du XIII^e^ siècle, qu'il s'agisse des encyclopédistes ou des auteurs de bestiaires :

> *Peractis aquatilium dotibus non alienum videtur indicare per tot maria, tam vasta et tot milibus passuum terrae infusa extraque circumdata mensura, paene ipsius mundi quae intellegatur, animalia* ***centum quadraginta quattuor*** *omnino generum esse eaque nominatim complecti, quod in terrestribus volucribusque fieri non quit.* [273]

[271] Arnaud Zucker, « Étude épistémologique du mot κητος », art. cit., p. 449 : « […] dans la mesure où Aristote emploie ce terme sans dépasser ou reconsidérer son acception traditionnelle, il n'aboutit pas à une définition positive de caractère physiologique et taxinomique ; […] Ce n'est donc sans doute pas du fait de la myopie des successeurs d'Aristote si le dauphin est un poisson jusqu'au XVIII^e^ siècle et s'il faut attendre Ray et surtout Cuvier pour trouver une définition normative des cétacés. »

[272] Baudouin Van den Abeele, « Vincent de Beauvais naturaliste : les sources des livres d'animaux du *Speculum naturale* », art. cit., p. 142.

[273] Pline, *Histoire naturelle*, XXXII, *op. cit.*, 142, p. 70-71 : « Au terme de cet exposé des propriétés des animaux aquatiques il ne paraît pas hors de propos d'indiquer qu'à travers tant de mers, si vastes, qui s'enfoncent dans les terres à tant de milliers de pas et qui les encerclent par des étendues presque aussi vastes que celle que l'intelligence attribue au monde lui-même, il y a des animaux de cent quarante-quatre espèces au total ; ni hors de propos d'en énumerer les noms, ce qu'on ne saurait faire pour les animaux terrestres et les oiseaux. »

Le dénombrement des espèces aquatiques varie en fait selon les passages de l'œuvre. En d'autres occurrences il est porté à 176 ou à 74 *pisces* et 30 crustacés d'après le livre IX [274]. Si le nombre 144 a bénéficié de la meilleure diffusion, il le doit à Isidore de Séville qui le reprend en conclusion de son livre sur les poissons[275].

La proximité entre ce nombre canonique, défini par Pline et confirmé par Isidore, et le nombre d'espèces traitées dans les livres alphabétiques des dominicains du XIII^e^ siècle est frappante. On comptabilise chez Vincent de Beauvais 146 espèces en additionnant les 103 poissons proprement dits et les 46 monstres marins. Le livre XXIV du *De Animalibus* distingue 139 espèces ; quant au modèle des deux précédents, le *Liber de natura rerum* de Thomas de Cantimpré, il atteint un total de 143 espèces dans la première rédaction et de 148 dans la seconde. Si l'on se fie aux éditions utilisées, on constate que ces inventaires ichtyologiques tournent sensiblement autour de l'objectif assigné par la tradition plinienne. Ils l'atteignaient peut-être, car les décomptes effectués à partir des documents dont nous disposons sont nécessairement approximatifs[276]. Dans l'encyclopédie d'Albert le Grand, il suffit par exemple de comptabiliser les différentes variétés d'un même animal pour passer de 139 à 144 : le terme *cancri* est, comme le souligne l'auteur, un terme générique renvoyant à trois espèces distinguées par les savants – *cancri*, *gambari* et *locustae* – ; la notice 49 consacrée à l'*esox* traite d'une part du poisson nommé *lahsen* puis de celui que l'on appelle *huso* ; les deux variétés de *lepus marinus* distinguées font déjà l'objet de deux articles séparés chez Thomas de Cantimpré ; enfin, sous la rubrique *mullus* se trouvent deux espèces qui diffèrent par leur alimentation et la qualité de leur chair. Sans aller jusqu'à prêter aux successeurs de Pline une obsession du nombre 144, on peut supposer du moins qu'il constituait un horizon rassurant, une borne finale de leur recensement. Il ouvre la possibilité d'un inventaire exhaustif. En effet le naturaliste latin considère curieusement – et il avoue lui-même le paradoxe – qu'un recensement complet de la faune aquatique est possible, ce qui n'est pas le cas pour les animaux terrestres et aériens :

> *Neque enim omnis Indiae Aethiopiaeque aut Scythiae desertorumve novimus feras aut volucres, cum hominum ipsorum multo plurimae sint differentiae, quas invenire potuimus. Accedat his Taprobane insulaeque aliae atque aliae oceani fabulose narratae. Profecto conveniet non posse*

[274] Pline, *Histoire naturelle*, IX, *op. cit.*, 43.
[275] Isidore de Séville, *Étymologies XII*, *op. cit.*, VI, 63, p. 222-223 : « Les noms de tous les animaux vivant dans l'eau sont au nombre de 144 selon Pline, répartis dans les genres suivants : grosses bêtes, serpents amphibies, crabes, coquillages, langoustes, palourdes, poulpes, soles, maquereaux, calmars et autres du même genre. »
[276] Baudouin Van den Abeele, « L'allégorie animale dans les encyclopédies latines du Moyen Âge », art. cit., p. 124, note 7 : « Le décompte des « espèces » mentionnées, dans les œuvres encyclopédiques médiévales, offre souvent une marge d'incertitude, en raison de doublets, d'imprécision, d'allusions occasionnelles. »

omnia genera in contemplationem universam vocari. ***At, Hercules, in tanto mari oceanoque quae nascuntur certa sunt, notioraque, quod miremur, quae profundo natura mersit.*** [277]

L'idée d'un monde subaquatique fini que l'on peut connaître et dénommer dans son intégralité motive les longues nomenclatures dominicaines, qui s'inscrivent ainsi dans la continuité de Pline. Elle ne correspond pas en revanche à la représentation qui ressort des autres catalogues encyclopédiques où l'inventaire est beaucoup plus limité. Hildegarde de Bingen, Alexandre Nequam et Barthélémy l'Anglais se contentent d'une sélection restreinte mais jugée suffisante. Alexandre Nequam laisse entendre combien son inventaire est partiel en regrettant qu'Alexandre le Grand, après sa plongée sous-marine, n'ait pas mis par écrit les résultats de ses observations :

Pro dolor ! naturas piscium scripto non comendavit. Paucissima vero de eorum natura in notitiam mei devenerunt, quae ad communem utilitatem interserere mihi non erit molestum. [278]

Les animaux aquatiques, dissimulés au regard et en perpétuel mouvement, sont plus difficiles à connaître et à répertorier que les créatures offertes à la contemplation des hommes, sur terre ou dans les airs. L'idée qu'ils sont en nombre infini est exprimée dans le *Livre de Sidrac*, une encyclopédie en prose française de la seconde moitié du XIII^e^ siècle. Après s'être interrogé sur le nombre de gouttes d'eau dans la mer, de grains de sable sur la terre, d'étoiles dans le ciel, d'anges et de démons, le roi demande au philosophe : « Qui sunt plus, les gens ou les bestes ou les oisiaus ou les poissons ? » La réponse reprend l'ordre de la question : les animaux les plus nombreux sont les poissons, de très loin :

Sydrac respont : Des gens a fait Dieu meins que des bestes, car les bestes sont moult plus que les gens. Car pour chascune personne du monde a plus de .c. bestes el monde, et pour chascune beste qui est el monde a .m. oisiaux et plus ; et pour chascun oisel qui est el monde volant et pour chascune beste et pour chascune perssonne qui est el monde, il y a .c. mille poissons en mer, et ceus si sont le

[277] Pline, *Histoire naturelle*, XXXII, *op. cit.*, 143, p. 71 : « En effet nous ne connaissons pas les fauves ni les oiseaux de l'Inde entière, ni de la Scythie ou des déserts, alors que pour l'espèce humaine elle-même les variétés sont déjà très nombreuses. Ajoutons Taprobane et d'autres îles fabuleuses de l'océan. Assurément on conviendra qu'il est impossible d'embrasser toutes les espèces dans une vue d'ensemble ; **mais, par Hercule, dans la mer et l'océan si grands qu'ils soient, les êtres qui naissent sont bien connus, et moins ignorés encore, chose singulière, sont ceux que la nature a engloutis dans ses profondeurs**. »

[278] Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, *op. cit.*, II, 21, p. 142 : « Par malheur, il n'ordonna pas de consigner par écrit les natures des différents poissons. Et de fait, les renseignements sur leur nature qui sont parvenus à ma connaissance sont très peu nombreux ; c'est avec plaisir que je les partagerai dans l'intérêt de tous. »

plus que Dieux ait fait de nulles creatures mouvables. Et tout ce est par sa volenté et par son commandement. [279]

Cette image d'infinie multitude des créatures aquatiques n'est pas nouvelle. Elle fait même figure de *topos* chez les auteurs latins classiques. Yves Peurière remarque par exemple que sous la plume d'Ovide « la référence au nombre des poissons ou des coquillages vaut celle des grains de sable ou des étoiles[280] ». Comme l'a noté Danièle James-Raoul, elle est plus conforme à l'autorité biblique qui suggère un nombre illimité d'espèces[281]. C'est d'ailleurs vers le commandement divin « *Crescite et multiplicamini, et replete aquas maris* » que Vincent de Beauvais se tourne sous la mention *Actor* pour ouvrir le chapitre intitulé « *De multiplici generatione piscium*[282] ».

L'idée d'une multitude de créatures est également appuyée par les représentations scientifiques médiévales selon lesquelles le milieu aquatique est particulièrement propice à l'éclosion de la vie et à sa prolifération. Ce *topos* qui fait écho à la multiplication des bêtes marines dans la *Genèse* se trouve chez Raban Maur, repris par Barthélémy l'Anglais :

Item mare est animantium et monstruorum multiplicis formae productivum, mare enim longe plura producit monstra et mira, quam facit ipsa terra, sicut dicit Rabanus super Eccles. 43. [283]

Vincent de Beauvais emprunte quant à lui la formulation poétique de Pline à la fin du synthétique chapitre sur les poissons du *Speculum historiale* :

Quod autem in aquis copula sunt maiora, etiam terrestribus animalia, causa evidens est humoris luxuria […] *In mari autem tam late supino mollique ac fertili, pleraque etiam monstrifica reperiuntur perplexis et in semetipsis aliter atque aliter, nunc flatu, nunc fluctu convolutis seminibus ut vera fiat vulgi opinio, quicquid nascatur in parte nature ulla et in mari esse.* [284]

---

[279] *Sydrac le philosophe. Le livre de la fontaine de toutes sciences*, Ernstpeter Ruhe (éd.), Wiesbaden, L. Reichet, 2000, p. 120-121.
[280] Yves Peurière, *La Pêche et les poissons dans la littérature latine. I, op. cit.*, p. 211-212. L'auteur de cette remarque donne plusieurs exemples du cliché, tirés de diverses œuvres d'Ovide.
[281] Danièle James-Raoul, « Inventaire et écriture du monde aquatique dans les bestiaires », art. cit., p. 184.
[282] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit*., XVII, 141, col. 1319.
[283] Barthélémy l'Anglais, *Liber de proprietatibus rerum*, *op. cit.*, XIII, 21, p. 572 : « La mer est fertile en formes diverses d'êtres vivants et de monstres ; en effet, la mer produit beaucoup plus de monstres et de merveilles que la terre elle-même, d'après Raban Maur, *Eccles.* 43. » Voir Claude Thomasset, « De la Bible à Albert le Grand », art. cit., p. 63.
[284] Vincent de Beauvais, *Speculum historiale,* d'après le texte du ms. Douai B.M. 797, établi par l'Atelier Vincent de Beauvais (http://atilf.atilf.fr/bichard/), I, 27 : « Le fait que les animaux soient plus prolifiques dans les eaux que sur terre est lié à l'évidence à la surabondance d'humeur […] En effet, on rencontre dans l'étendue si vaste, souple et fertile de la mer, où les semences se mêlent et roulent sans cesse sur elles-mêmes, poussées tantôt par les vents, tantôt par les vagues, une multitude tellement monstrueuse que l'opinion commune selon laquelle tout ce qui naît quelque part dans la nature existe aussi dans la mer est juste. » (traduction personnelle) Voir aussi Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 20, col. 1263-1264 et 100, col. 1299.

Pour le naturaliste latin, le nombre élevé de 144 espèces suffisait à représenter cette profusion. La sience aristotélicienne fournit aux médiévaux une confirmation qui cautionne et étaye la croyance en une fertilité supérieure de l'élément aquatique :

> Aristoteles. *Animalia in aqua manentia multiplicioris formae sunt, quam in terra, quia natura humidi convenientior est creationi quam terra, maximeque animalia marina. Nam et in mari sunt animalia corpulenta, plusquam in aqua dulci, quia natura maris est calida, et habet communicationem in omnibus partibus, scilicet terra, humido, et vento.* [285]

La mer, point de rencontre des éléments, creuset où se mêlent les substances aqueuses, terrestres et aériennes, produit une variété d'êtres sans égal et engendre des bêtes au corps gigantesque. Cette idée trouve dans l'imaginaire médiéval une résonance profonde. Elle corrobore le récit génésiaque[286] où Claude Thomasset a distingué l'expression de cette double profusion :

> La liberté du Créateur peut se donner libre cours aussi bien dans le nombre que dans la masse, dans le très petit comme dans l'énorme et bien évidemment dans les différentes formes prises par les créatures qui existent sous l'eau. [287]

On justifie la création des grosses bêtes marines par la nécessité de maintenir un équilibre écologique en ne laissant pas les poissons se multiplier à l'infini. La masse tempère le pullulement, maintenant l'ordre initié par le Créateur.

L'eau, pleine d'une humeur indispensable à la vie, riche en matière, est perçue chez les auteurs antiques et médiévaux comme une généreuse matrice d'êtres vivants. Dans le domaine animal, les poissons sont les créatures les plus susceptibles de donner une idée de l'infini ; la surabondance de matière jointe au mouvement perpétuel des eaux fait de la mer la principale réserve de vie créée par Dieu. L'étendue des eaux semblait sans doute encore plus

---

[285] *Ibid.*, XVII, 20, col. 1263 : « *Aristote*. Les animaux qui vivent dans l'eau revêtent des formes plus nombreuses que ceux de la terre, parce que la nature de l'humidité favorise davantage la création que la terre, surtout en ce qui concerne les animaux marins. En effet, il y a dans la mer des animaux plus corpulents que dans l'eau douce parce que la nature de la mer est chaude et communique avec toutes les parties, c'est-à-dire la terre, l'humidité et le vent. »

[286] *Genèse*, 1, 20-22 : *Dixit etiam Deus : « Producant aquae reptile animae viventis et volatile super terram sub firmamento caeli. » Creavitque Deus Cete grandia, et omnem animam viventem atque motabilem quam produxerant aquae in species suas et omne volatile secundum genus suum et vidit Deus quod esset bonum. Benedixitque eis, dicens : « Crescite et multiplicamini et replete aquas maris avesque multiplicentur super terram. »* « Dieu dit alors : « Que les eaux produisent en abondance des animaux vivants et que des oiseaux volent sur la terre vers l'étendue du ciel. Dieu créa les grands poissons et tous les animaux vivants qui se meuvent, et que les eaux produisirent en abondance selon leur espèce ; il créa aussi tout oiseau ailé selon son espèce. Dieu vit que cela était bon. Dieu les bénit, en disant : « Soyez féconds, multipliez, et remplissez les eaux des mers ; et que les oiseaux multiplient sur la terre. »

[287] Claude Thomasset, « Regards sur les profondeurs de la mer au Moyen Âge », *Sous la Mer. Le Sixième continent. Actes du Colloque International tenu à l'Institut Catholique de Paris (8-10 décembre 1999)*, Christian Buchet (dir.), Presses de l'Université de Paris-Sorbonne (Histoire maritime), p. 34.

illimitée aux médiévaux qu'aux hommes d'aujourd'hui, familiers des globes terrestres. En dépit de la clôture numérique imposée par la tradition plinienne, largement relayée, cette immensité, susceptible de s'étirer à perte de vue, laissait imaginer un grouillement d'êtres innombrables.

2. Les classements médiévaux

Les êtres aquatiques se situent du côté de la matière plutôt que de la forme. Était-il possible alors de trouver un ordre au sein de cette inépuisable multitude, d'imposer un classement à ce grouillement indistinct ? Les taxinomies médiévales ne ressemblent guère au système hiérarchique de classification des vivants qui présida à la mise en place de la nomenclature binomiale de Linné :

> Selon les termes de Dupuis (1988), « la taxinomie scientifique se caractérise par une aspiration à l'arrangement unique, outil de référence universel, c'est-à-dire exhaustif et objectif, de l'ensemble des organismes vivants ». Depuis le XVIII^e^ et surtout le XIX^e^ siècle, cet arrangement a pris la forme d'un système hiérarchique, où les taxons moins inclusifs sont regroupés dans des taxons plus inclusifs, jusqu'à la totalité du vivant qui inclut la totalité des organismes passés, présents et à venir. [288]

Si l'on s'en tient à cette définition, on ne peut parler de taxinomie dans les cosmologies que nous étudions. Les classements zoologiques y sont fluctuants et reposent sur des critères hétérogènes. Ils n'ont pas la rigueur systématique des classifications modernes. On peut y lire pourtant un effort d'organisation du discours zoologique, non seulement au niveau de la présentation globale des êtres vivants, mais aussi à l'échelle de chaque genre animal. Cet effort rhétorique est sous-tendu par une certaine idée du genre et des espèces envisagées. Aussi rudimentaires ou partiels que puissent sembler les classements des poissons dans ces œuvres, ils mettent en œuvre une taxinomie dont les principes restent implicites et qui varie d'un auteur à l'autre.

En effet, aucun des six auteurs étudiés n'adopte le même ordre pour présenter les poissons. Leurs sources ne leur fournissaient pas de modèle taxinomique efficace. La composition des catalogues de Pline et d'Isidore de Séville semble très lâche. Des critères de classement y sont parfois envisagés, mais jamais appliqués à l'énumération des espèces. Quant à l'œuvre d'Aristote, même si l'on sait aujourd'hui qu'elle contenait une taxinomie en

[288] Simon Tillier, « Terminologie et nomenclatures scientifiques : l'exemple de la taxonomie zoologique », *La Terminologie : nature et enjeux*, Loïc Depecker (dir.), *Langages*, 157, 2005, p. 103. La référence citée est la suivante : C. Dupuis, *Le taxinomiste face aux catégories. Cahiers des Naturalistes, Bulletin des Naturalistes Parisiens N. S.* 44, p. 49-109.

germe, elle ne mettait en œuvre ni projet taxinomique, ni taxinomie effective, comme l'ont montré les travaux de Pierre Pellegrin[289]. Chaque savant exerce donc d'une manière personnelle le « contrôle de l'*ordinatio*[290] ». Seul Alexandre Nequam ne semble guère s'être soucié de classer les espèces ; à l'exception de quelques séries isolées[291], les poissons qu'il cite apparaissent dans un ordre apparemment aléatoire, peut-être en raison de la brièveté de sa liste. Les dominicains, qui disposent au contraire d'une matière abondante, se distinguent par le choix innovant de l'ordre alphabétique, mais ils ne l'appliquent pas tous de la même manière. Les contraintes alphabétiques n'empêchent pas comme nous le verrons l'expression d'un ordre logique. Barthélémy l'Anglais donne pour sa part la priorité à des distinctions générales empruntées à la tradition, auxquelles il subordonne l'inventaire des espèces. Enfin, c'est chez Hildegarde de Bingen que l'on trouve les critères typologiques les plus clairs et les plus originaux.

Ordre et désordres alphabétiques

Le choix de l'ordre alphabétique par les zoologues dominicains ne s'imposait pas comme une évidence. Même s'il existait déjà chez les Alexandrins et les Romains, son usage suscite chez les savants médiévaux des réticences qui tiennent selon Olga Weijers à leur rapport au savoir et à ses instruments :

> On avait une façon différente de lire les textes : ceux-ci étaient lus en leur entier et médités, au lieu d'être consultés et utilisés partiellement. Cette mentalité privilégiait l'ordre systématique ou rationnel, qui était d'ailleurs plus apte à la mémorisation, élément important de la culture médiévale.[292].

Le recours à l'ordre alphabétique s'impose progressivement pendant le Moyen Âge central, mais certains auteurs des XIV^e^ et XV^e^ siècles éprouvent encore le besoin de justifier ce choix[293]. Comme l'ont souligné Baudouin Van den Abeele et Monique Paulmier-Foucart, ce choix n'est pas la marque d'une incapacité à classer selon un ordre logique[294]. Loin de

[289] Pierre Pellegrin, *La Classification des animaux chez Aristote. Statut de la biologie et unité de l'aristotélisme*, Paris, Les Belles Lettres, 1982 ; Pierre Pellegrin, « Taxinomie, moriologie, division. Réponses à G. E. R. Lloyd », *Biologie, logique et métaphysique chez Aristote*, Paris, Éditions du CNRS, 1990, p. 37-47.
[290] « Les passages *Actor* dans le *Speculum maius* de Vincent de Beauvais : essai de typologie », art. cit., p. 211-213 ; Monique Paulmier-Foucart, *Vincent de Beauvais et le Grand Miroir du monde, op. cit.*, p. 42-44.
[291] Aux chapitres 32 et 33, les espèces d'eau douce ; aux chapitres 36 à 38, les animaux mous.
[292] Olga Weijers, *Maniement du savoir. Pratiques intellectuelles à l'époque des premières universités (XII^e^-XIV^e^ siècles)*, *Studia Aristarum* (*Subsidia*), Brepols, 1996, p. 169.
[293] *Ibid.*, p. 169-170.
[294] Monique Paulmier-Foucart, « Ordre encyclopédique et organisation de la matière dans le *Speculum maius* de Vincent de Beauvais », *L'Encyclopédisme. Actes du colloque de Caen 12-16 janvier 1987*, Annie Becq (dir.),

signifier l'abandon de toute volonté taxinomique, c'est un parti pris innovant qui peut être tenu pour « un très grand progrès dans la pratique matérielle intellectuelle » et « une des conditions d'un bon encyclopédisme[295] ». Une compilation de frère prêcheur est avant tout un outil d'enseignement et de prédication. L'ordre alphabétique garantissait assurément un maniement plus simple : il permettait de retrouver rapidement des informations précises et facilitait la mémorisation. Pratiqué avec souplesse, il n'excluait pas enfin des regroupements explicites ou implicites suggérant des ébauches de classification. La première entorse à l'ordre alphabétique dans l'inventaire de la faune aquatique est la séparation des poissons et des monstres marins, pratiquée par Thomas et Vincent. Nous nous interrogerons d'abord sur le sens et la portée de cette partition. Nous examinerons ensuite la manière dont les savants reconstituent, au sein même de l'ordre alphabétique, des séries d'espèces formant des familles.

La distinction entre poisson et monstre marin

Une ligne de partage originale du monde aquatique apparaît chez Thomas de Cantimpré qui consacre deux livres distincts aux poissons et aux monstres marins. Vincent de Beauvais reprend cette bipartition à l'intérieur du livre XVII du *Speculum naturale*. Elle est en revanche abandonnée par Albert le Grand. Cette séparation ne correspond nullement à une opposition entre des poissons réels et bien connus d'un côté et des êtres imaginaires de l'autre. On trouve bien parmi les monstres marins des sirènes, des néréides (nymphes marines) ou des moines marins, mais ils sont présentés comme des êtres bien réels ; de plus, le dauphin, le crocodile, l'hippopotame, l'orque, le poulpe ou même le thon figurent aux rangs des monstres marins. À l'inverse, on compte parmi les poissons un *lepus maris* à tête de lièvre et corps de poisson, ainsi que l'étrange *trebius niger* sur lequel nous reviendrons. Certains animaux se trouvent même sous deux noms différents dans les deux catégories. C'est le cas du poulpe, classé parmi les poissons sous le nom de *multipes* et parmi les monstres marins lorsqu'il est appelé *polypus*. Vincent de Beauvais signale bien la synonymie entre les deux termes par une note personnelle à la fin du chapitre consacré au *multipes*[296], sans les regrouper

---

Paris, Klincsieck, 1991, p. 218-221 : « L'analyse de la constitution des livres, du traitement des espèces, l'effort de classification, où intervient aussi un système de renvois, tout cela oblige à reconnaître à l'intérieur de l'ordre alphabétique autant d'éléments méthodiques qui compensent l'apparent manque de systématisation des livres de botanique et de zoologie. En fait, Vincent de Beauvais gère assez savamment l'ordre alphabétique « *more nostro* », au temps où se fabrique chez les Dominicains de Paris le superbe outil alphabétique de la grande concordance biblique. »

[295] Jacques Le Goff, « Pourquoi le XIII[e] siècle a-t-il été plus particulièrement un siècle d'encyclopédisme ? », art. cit., p. 36.

[296] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.,* XVII, 68, col. 1286 : Actor. *Multipes ipse est polypus iuxta Plinium, de quo plenius dicetur inferius, ubi de monstris marinis agetur.* « *L'auteur* : Le *multipes* est le même que le *polypus* de Pline, dont il sera amplement traité plus loin, lorsqu'il sera question des monstres marins. »

pour autant et sans décider s'il s'agit d'un poisson ou d'un monstre marin. La notice sur le *polypus* recueille une matière nettement plus ample et comporte plus d'éléments merveilleux. On y apprend par exemple qu'il emporte parfois les marins insouciants qui se tiennent sur le pont des navires pour se repaître de leur chair ; mais la cruauté n'est pas indispensable aux monstres, comme le note Thomas de Cantimpré à la faveur d'un jeu de mot à propos du *fastaleon* :

> *Fastaleon monstrum est maris, ut dicit Aristotiles,* ***sed nichil monstruositatis habet in moribus****. Cum enim cuncta maris animalia sibi invicem adversantur et se invicem comedunt, solus fastaleon enim carnem omnino non comedit, sed vivit herbis et ceteris quibus vivunt cetera animalia cibis excepta carne, quam naturaliter abhominatur.* [297]

Sur quels critères repose donc la logique de ces déroutants assemblages ?

Le caractère extraordinaire des monstres marins ressort au premier abord. Le livre VI offre à Thomas de Cantimpré un réservoir commode pour les chimères textuelles issues des diverses confusions et interpolations ayant affecté la tradition plinienne. Pauline Aiken souligne à cet égard la remarquable fertilité des documents relatifs à la faune aquatique :

> *Thomas' errors are most numerous in his books on fishes and monstra marina - as might be expected, since these creatures are not so well known as land animals. In fact, Thomas does not even know what to call these monstra, and, either through misunderstanding of his sources or through the use of corrupt manuscripts, he unintentionally invents several new terms for them. As a result, natural history is enriched by a group of creatures never known on sea or land.* [298]

Elle montre entre autres comment les *Gedrosi* de Pline, un peuple oriental croisé par la flotte d'Alexandre sur les rives du fleuve Arabis, qui utilise les os de gigantesques créatures marines pour bâtir ses demeures[299], sont devenus des *Zedrosi*, monstres marins peuplant l'Arabie[300]. Albert le Grand parachève la transformation en les décrivant comme une certaine variété de baleines fréquentant la Mer Arabe[301]. Pauline Aiken relève ainsi quatre animaux engendrés par des altérations du texte source, parmi lesquels trois monstres marins[302]. Un

---

[297] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VI, 24, p. 241 : « Le *fastaleon* est un monstre marin, d'après Aristote, mais il n'a rien de monstrueux du point de vue de ses mœurs. En effet, alors que tous les animaux marins se combattent les uns les autres et se dévorent mutuellement, seul le *fastaleon* est ne manifeste pas cette cruauté. »

[298] Pauline Aiken, « The Animal History of Albertus Magnus and Thomas of Cantimpré », art. cit., p. 207.

[299] Pline, *Histoire naturelle*, IX, *op. cit.*, 2, p. 39-40.

[300] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VI, 52 ; Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 138, col. 1318 (*cedrosi*).

[301] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 136, p. 1549.

[302] Outre les *Zedrosi*, il s'agit de l'*exposita*, du *clautius*, et parmi les poissons, du *Trebius Niger*. Pour la genèse de ces créatures, voir Pauline Aiken, « The Animal History of Albertus Magnus and Thomas of Cantimpré », art. cit., p. 207-211.

poisson aussi commun que le thon peut même devenir, à la suite d'une curieuse interpolation, une bête merveilleuse. C'est ainsi que Thomas de Cantimpré, en intégrant aux développements de Pline sur le *thynnus*[303], une remarque du naturaliste latin concernant le Sphinx éthiopien, une sorte de singe, crée le *tignus*, un poisson composite de couleur sombre, pourvu de deux mamelles[304]. Le thon « ordinaire » que nous consommons n'aurait pas eu sa place dans le livre des monstres marins ; devenu un hybride surprenant, il y est reçu. Néanmoins, des créatures hors du commun figurent aussi dans l'inventaire des poissons. Thomas de Cantimpré signale ainsi le *granus piscis*, l'*irundo maris* et le *kalaoz* comme des epèces présentant une nature contraire à celle des autres poissons : le *granus* parce qu'il porte un œil unique au sommet de sa tête, l'*irundo maris* parce qu'il dispose d'ailes pour s'envoler et le *kalaoz* parce qu'il fuit l'eau de pluie, susceptible de l'aveugler, alors que tous les autres poissons la recherchent[305]. Un caractère exceptionnel ne suffit donc pas à figurer au rang des monstres marins. En précisant que les monstres marins sont extraordinaires par leur taille, on s'approche sans doute davantage d'une définition satisfaisante. L'emploi par Pline du mot *belua*, qui comporte ce sème d'énormité, semble d'ailleurs entraîner systématiquement le classement d'une espèce parmi les monstres marins. Les dimensions des monstres sont souvent soulignées et le plus éminent d'entre eux est le gigantesque cète. Ce dernier figure pourtant parmi les poissons dans la première rédaction de l'œuvre de Thomas, ce qu'explique peut-être par la première phrase de la notice :

Cethe omnium piscium maximum est, ut Ysidorus dicit. [306]

En déplaçant le cète vers le livre VI, Thomas de Cantimpré brave en quelque sorte l'autorité d'Isidore, qui désigne explicitement l'animal comme un poisson. L'encyclopédiste du XIII^e^ siècle ne modifie pas pour autant la citation, introduisant une discordance dans son classement bipartite. Ce n'est pas la seule puisque le thon ou les *vituli marini* sont présentés dès l'abord comme des *pisces*.

Dans le chapitre introductif du livre VI, Thomas insiste sur le fait que les monstres marins sont, par leur taille et leur rareté, une démonstration de la puissance divine. Le sens étymologique du mot *monstrum*, dérivé de *monere*, motive cet emploi : le monstre est un

[303] Pline, IX, *Histoire naturelle*, *op. cit.*, 17-20, p. 52-53.
[304] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VI, 46 ; Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 124. Sur cette question, voir Pauline Aiken, « The Animal History of Albertus Magnus and Thomas of Cantimpré », art. cit., p. 215-216.
[305] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VI, 40-42 : *De grano pisce* [...] *Sicut dicit philosophus,* ***contra naturam omnium animalium*** *unum oculum in supremo capitis habet* [...] *De irundo maris.* [...] *Hic piscis praeterquam luligo et alius piscis maris* ***morem habet omnibus piscibus contrarium***. […] *De kalaoz.* […] *Hic piscis* ***contra omnia genera piscium naturam habet,*** […]
[306] *Ibid.*, VII, p. 256 et VI, 6, 233 : « Le cète est le plus gros de tous les poissons, dit Isidore. »

signe de Dieu, un avertissement de l'étendue de son pouvoir adressé à l'homme. Cela explique sans doute aussi pourquoi Thomas traite des monstres marins avant les poissons. D'après la progression hiérarchique de son exposé, cette succession indique une supériorité des premiers. Ils sont en effet plus admirables que les poissons ; la préséance qui leur est accordée tient à leur degré supérieur d'exemplarité. La notion de monstre marin chez Thomas de Cantimpré nous paraît par conséquent étroitement liée à la perspective moralisante. Il n'est pas étonnant alors qu'Albert le Grand ait choisi d'abolir cette distinction, mêlant dans son livre XXIV les poissons et les monstres marins empruntés à Thomas. Vincent de Beauvais lui-même semble gêné par cette catégorie qu'il conserve tout de même. Si l'on se fie à la phrase qui conclut l'inventaire des poissons et précède immédiatement celui des monstres marins, le grand compilateur n'accorde pas exactement la même teneur que Thomas à l'expression *monstrum marinum* :

Haec de piscibus dicta sunt, qui pure naturam ac speciem piscis habent. [307]

Cette transition suggère que les monstres marins sont ceux qui n'ont pas tout à fait l'apparence et la nature d'un poisson. Ils sont traités comme des créatures marginales appartenant au genre des poissons quoiqu'ils s'écartent du type du poisson fusiforme.

La séparation entre poissons et monstres marins, fluctuante et relativement éphémère, nous semble relever d'un effort de Thomas de Cantimpré pour trier une matière abondante et plus difficile à maîtriser que les autres. Elle ne correspond sans doute pas pour autant à une caractéristique profonde des représentations médiévales. La définition du monstre est trop délicate pour fournir une ligne de partage efficace de la faune aquatique. D'autres libertés discrètes prises par les dominicains à l'égard de l'ordre alphabétique nous paraissent plus significatives.

Les séries d'espèces

Les œuvres de Thomas de Cantimpré, Vincent de Beauvais et Albert le Grand privilégient l'ordre alphabétique pour présenter les différentes espèces de poissons. Toutefois, il n'est que partiellement respecté puisque seule la première lettre est prise en compte. C'est là une pratique conforme aux premiers emplois de l'ordre alphabétique. Dans les dictionnaires médiévaux, « le classement alphabétique se limitait d'abord à la première lettre des mots, puis aux trois premières, pour arriver seulement au XIII^{e} siècle à l'ensemble des lettres d'un

[307] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 99, col. 1299 : « Voilà pour ce qui concerne les poissons, qui ont la nature et l'aspect d'un pur poisson. »

mot[308] ». Cette relative souplesse permettait de croiser critères alphabétiques et rationnels[309]. D'après nos observations, c'est souvent ainsi que l'utilisent les savants dominicains : les poissons dont les noms commencent par une même lettre apparaissent bien à la suite, puis une autre logique régit leur succession dans l'ensemble ainsi formé. La distribution choisie à l'intérieur de chaque lettre n'est pas aléatoire et les associations sont parfois révélatrices de l'importance accordée à l'un ou l'autre des éléments de la description.

Les savants évitent souvent la simple juxtaposition des rubriques en ménageant des enchaînements explicites. Ils emploient parfois l'adverbe *similiter* ou le syntagme *simili modo* pour indiquerle lien. Mais le motif du rapprochement peut aussi rester implicite. Une observation précise de la succession des notices permet de repérer plusieurs séries. Prenons l'exemple des lettres O, P et R chez Thomas de Cantimpré. Le tableau suivant rend compte des enchaînements que nous avons discernés :

[308] *Ibid.*
[309] Olga Weijers évoque par exemple une collection de *distinctiones* de Pierre de Capoue, composée peu après 1219, qui suit l'ordre alphabétique pour la première lettre des mots-clefs. À l'intérieur des sections ainsi constituées, la progression correspond à une hiérarchie traditionnelle de la création du haut vers le bas : on commence par ce qui concerne Dieu, puis les anges, le firmament, l'air, l'homme, les animaux, la terre, les eaux qui sont sous la terre et l'abîme. (p. 169)

ostree	coquillages pliniens
pupure	
pina	
pungitivus	poisson extraordinaire
pectine	poisson extraordinaire
porcus marinus	homonymes d'animaux terrestres
pavone maris	
rana maris	poissons pêcheurs
rumbus	

Une première série formée de coquillages placés sous l'autorité de Pline joint harmonieusement les lettres O et P. La première phrase de chaque notice souligne la cohérence de l'enchaînement :

> *De ostreis. Ostree, ut dicit Plinius, species sunt concharum sive coclearum*
>
> *De purpuris. Purpure similiter conche marine sunt, ut dicit Plinius*
>
> *De pina. Pina similiter de genere concharum est, ut Plinius dicit.* [310]

Cet enchaînement n'est pas emprunté au livre IX de l'*Histoire naturelle* de Pline ; les trois coquillages y figurent sans se succéder. Viennent ensuite deux espèces apparemment isolées : le *pungitivus* et les *pectines*. Chacune présente une caractéristique rare, ce qui justifie en quelque sorte leur isolement. Le *pungitivus* (« le poisson qui pique ») est l'un des plus petits poissons qui existent et l'on raconte à son sujet qu'il apparaît dans l'eau par génération spontanée et qu'il engendre toutes les autres espèces, ce qui lui vaut le titre de « mère des poissons ». Les *pectines* (les peignes), qui ne tolèrent que les climats tempérés, sont pourvus d'ongles brillant comme des flammes dans les ténèbres. Il s'agit bien d'espèces uniques dans leur genre. Les trois poissons qui suivent ne sont pas explicitement reliés, mais ils forment une série d'animaux qui ont des homonymes terrestres, comme le soulignent l'adjectif *marinus* ou le génitif *maris* accolés à leur nom : le porc de mer (*porcus marinus*), le paon (*pavo maris*) et la grenouille de mer (*rana maris*), la baudroie ou lotte. Ces poissons sont les

[310] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.,* VII, 59-61, p. 268-269.

contreparties aquatiques des animaux dont elles tiennent leurs noms : un quadrupède, un oiseau et un amphibien. Les rapprochements de ce type sont familiers à la pensée médiévale. En introduction du chapitre des *Étymologies* consacré aux poissons, Isidore de Séville énumère quelques espèces nommées d'après leur ressemblance avec des animaux terrestres, parmi lesquelles figurent la grenouille et le paon ; cette liste est reprise par plusieurs savants médiévaux. Un même poisson peut se trouver à la charnière entre deux séries, assurant ainsi une transition harmonieuse. C'est le cas de la grenouille de mer : elle forme aussi une paire avec le *rumbus* car les deux poissons emploient la même astuce pour piéger leurs proies : cachés dans la vase, ils attirent les petits poissons par de légers mouvements pour les dévorer sans efforts.

De nombreuses séries de ce type peuvent être repérées au fil des listes alphabétiques. Si certaines sont communes au *Liber de natura rerum* et au *De Animalibus*, la plupart sont propres à chaque auteur et répondent à des critères variés. Il ne s'agit pas de listes systématiques, déjà établies par des auteurs antérieurs. Chaque savant semble avoir fourni un effort personnel d'organisation. L'ordre alphabétique est encore un cadre souple que chacun est libre d'exploiter à sa convenance. On ne s'étonne pas de trouver chez Albert le Grand un rapprochement entre trois animaux mous, le crabe et deux espèces de coquillage, totalement absent chez son modèle Thomas de Cantimpré[311]. Le savant observateur imprime aussi sa marque au classement alphabétique en regroupant trois poissons familiers à la chair savoureuse mais peu digeste, le congre, la carpe et le muge :

> *Congrui pisces sunt* ***noti*** *qui a quibusdam anguillae marinae vocantur et habundant in mari Normanniae.* […] *et albissimae carnis et* ***dulcis, sed indigestibilis*** […]
>
> *Carperen sunt pisces fluviales et lacunales* ***noti*** *pingues et* ***dulces, sed non sani****, et sunt mollis carnis* […]
>
> *Capitatus piscis est* ***notus*** *valde multiplicatus in fluviis Germaniae et Galliae* […] ***bonae comestionis et durae carnis*** […][312].

Cette ébauche de classification ne doit rien à Pline ou à Aristote. Elle repose sur les réalités de la pêche et de l'alimentation, telles qu'elles sont vécues par l'homme de l'Occident médiéval. D'une manière comparable, Vincent de Beauvais rapproche la *borbotha*, la *botha* et la *brena*,

[311] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 29 (*cocleae*), 30 (*concha*) et 31 (*cancri*), p. 1526-1527.
[312] *Ibid.*, 25-27, p. 1525-1526 : « Les congres sont des poissons bien connus qui sont appelés par certains anguilles de mer et qui abondent dans la mer de Normandie. […] de chair très blanche et douce, mais indigeste » ; « Les carpes sont des poissons qui vievent dans les fleuves et les lacs, courants, gras et bons au goût, mais malsains et de chair molle » ; « Le muge est un poisson très courant et abondant dans les rivières de Germanie et de Gaule. […] Il est bon à manger mais sa chair est dure. »

trois poissons qualifiés en début d'unité textuelle de *fluvialis* à l'intérieur d'un même chapitre[313].

Les auteurs de ces encyclopédies ne considèrent pas l'ordre alphabétique comme arbitraire. Le nom dit quelque chose de l'essence de la chose ; leur succession refète par conséquent l'ordre du monde. Mettre en évidence le lien entre ces espèces dont le nom commence par la même lettre, c'est montrer au lecteur la cohérence du monde créé. L'ordre divin se manifeste aussi bien à travers la logique des noms que par l'harmonie de la nature, car les deux vont de pair. Des couleurs similaires peuvent suffire à motiver un rapprochement, par exemple entre l'*amius* et l'*haniger* chez Thomas de Cantimpré. L'encyclopédiste souligne la transition au début de la seconde notice :

Haniger piscis est marinus colore prope consimilis amio. [314]

Toutefois, c'est souvent une caractéristique exceptionnelle qui justifie les rapprochements. Une famille de « poissons volants » niche ainsi sous la lettre M du *Speculum naturale* : le *milago* qui vole au-dessus des eaux, le *miluus* au nom d'oiseau (le milan) et le *mugilis* (le mulet) qui bondit par-dessus les filets « de sorte que l'on a l'impression de voir voler un poisson » (*ut volare piscem videas*)[315]. On rencontre aussi chez Thomas et Albert, la famille des poissons « guerriers » : l'*albirez* dont la peau est si résistante qu'elle sert à fabriquer des casques, l'*aries marinus* qui attaquent les navires et les nageurs et l'*aureum vellus*, sorte d'éponge dorée qui aurait déclenché la guerre de Troie[316]. Le sème commun est ici plus vague et général : tous ces poissons ont un rapport avec la guerre. La logique de l'association d'idées commande le regroupement. On observe également quelques jeux de contraste, par exemple lorsqu'Albert oppose l'animal le plus agressif, massacrant même ses femelles et ses petits, et le plus inoffensif, strictement végétarien : le phoque (*foca*) et le *fastaleon*[317]. Le jeu des comparaisons explicites met aussi en évidence certaines associations. Quelques espèces récurrentes servent de comparants dans la description de plusieurs autres poissons. L'anguille est ainsi une référence qui permet de décrire le congre, la murène, mais aussi la barbote et le poisson nommé *haniger*. Le saumon ou le dauphin sont aussi régulièrement convoqués pour caractériser l'aspect, le goût ou les mœurs d'un autre poisson. On observe en outre de fréquents rapprochements avec des animaux terrestres pour décrire le goût ou l'aspect de certains poissons. Le porc est la bête la plus souvent utilisée comme terme de comparaison.

[313] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, XVII, 35, col. 1271.
[314] Thomas de Cantimpré, *De Natura rerum*, *op. cit.*, VII, 10-11, p. 255.
[315] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 66-67, col. 1285.
[316] Thomas de Cantimpré, *De Natura rerum*, *op. cit.*, VII, 6-8, p. 254-255 ; Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 6-8, p. 1662.
[317] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 53-54, p. 1534.

L'*esox*, l'*huso* et le *gladius* forment ainsi, aux côtés du *porcus marinus*, une famille de poissons porcs en raison du goût de leur chair et de leur masse graisseuse.

L'usage de ces séries n'est-elle pas en relation étroite avec le projet pastoral ou du moins avec les impératifs de l'enseignement scolastique ? Jacques Berlioz et Marie-Anne Polo de Beaulieu ont souligné les affinités structurelles existant entre les recueils d'*exempla* et les classements encyclopédiques :

> Les compilateurs d'exempla rompus à l'usage des regroupements thématiques, des titres de rubriques, des classifications alphabétiques, des renvois et à la reformulation d'éléments narratifs retrouvaient tous ces procédés dans les encyclopédies qui leur offraient, à des degrés divers, des systèmes de classement mariant plans logique et alphabétique. [318]

Les séries présentent l'avantage de regrouper des animaux possédant au moins une caractéristique commune. Pour peu que la moralisation soit fondée sur cette nature partagée, cela permettait au prédicateur de multiplier et de varier les exemples. L'enchaînement des séquences rendait en outre leur mémorisation plus aisée. Cela ne réduit pas – au contraire – la valeur épistémologique de ces séries. Le moyen mnémotechnique s'appuie sur des associations d'idées susceptibles de s'imposer à un public médiéval, et qui peuvent donc être révélatrices de l'image d'un poisson. Ces successions méritent notre attention car elles n'ont pas été établies de manière irréfléchie ; elles livrent une typologie. À travers elles s'exprime la conscience taxinomique des auteurs-organisateurs. Par leur caractère discontinu et parcellaire, elles reflètent à la fois les difficultés et les efforts des savants qui cherchent à reconstituer, en s'appuyant sur la succession alphabétique, l'ordre imposé par Dieu au monde aquatique.

Entre typologie et inventaire : Barthélémy l'Anglais et Hildegarde de Bingen

La sélection de Barthélémy l'Anglais

Barthélémy l'Anglais ne présente pas comme ses contemporains dominicains un inventaire du monde aquatique. Il évoque quelques espèces pour illustrer un propos plus général. Le choix des espèces et leur ordre d'apparition dépendent donc du plan de son exposé dont la progression est présentée, dans ses grandes lignes, en annexe. Cette organisation appelle quelques remarques. Les considérations sur le genre des poissons se réduisent à deux éléments : l'étymologie isidorienne et des observations sur le mode de déplacement des animaux aquatiques. L'encyclopédiste insiste particulièrement sur ce dernier aspect, en

[318] Jacques Berlioz, Marie-Anne Polo de Beaulieu, « Les recueils d'*exempla* et la diffusion de l'encyclopédisme médiéval », art. cit., p. 184.

s'appuyant sur les autorités des deux auteurs chrétiens Isidore, qui a commenté le terme *reptilia* employé dans la *Genèse* pour décrire les créatures des eaux, et Ambroise, qui a souligné que les poissons ne pouvaient vivre sans eau. Il développe avec précision l'analogie entre la propulsion des poissons à travers les eaux et la reptation des serpents d'une part, le vol des oiseaux d'autre part :

> *Habent enim quandam* ***reptandi speciem et naturam****, quia dum piscis natat contractione corporis in minorem se colligit longitudinem, et iterum se extendens aquae innititur, quo nisu repellens aquam in anterius se propellit, unde utitur quibusdam pennulis in natando* ***sicut avis in volando, sed alio modo*** *: quia piscis natans pennulas movet a parte posteriori in anterius, et* ***quasi quibusdam brachiis aut remis*** *aquas amplectens et retinens in anterius se extendit. Avis vero movet pennas sursum, et collectum aerem, per expansam alarum amplitudinem compellit redire per partem posteriorem : unde per violentam aeris propulsionem a parte posteriori movetur corpus in anteriorem.* [319]

L'avancée par rétractations successives rappelle les serpents alors que le mouvement des nageoires évoque les ailes des oiseaux. Tel est donc ce qui fait, aux yeux du franciscain, l'unité du genre. Cette analogie lui permet de décrire les poissons en les situant par rapport aux oiseaux qu'il semble mieux connaître. Elle contribue aussi à la cohérence de la vision cosmologique, puisque les poissons participent à la fois de la nature des êtres rampants, inférieurs, et des volatiles, supérieurs à eux. Ils constituent un genre hybride. Le franciscain met ainsi en exergue, à l'orée de son chapitre sur les poissons, une particularité qui n'est guère soulignée par ses collègues dominicains.

Après cette introduction, Barthélémy l'Anglais ordonne son exposé selon les différences qui existent entre les poissons, ébauchant huit modèles de classification. Malgré l'importance accordée aux critères issus de la tradition latine (essentiellement Isidore, que Barthélémy préfère à Pline, contrairement aux dominicains), on observe que les apports de la science gréco-arabe ne sont pas négligés. Tous les axes de division envisagés se retrouvent chez Aristote, même lorsqu'il n'est pas cité, par exemple au sujet de la ruse des poissons ou de leur mode d'engendrement. L'emprunt relativement long – étant donné la brièveté du chapitre – à Avicenne montre que l'intérêt de Barthélémy l'Anglais pour les poissons dépasse

[319] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus*, *op. cit.*, XIII, 26, p. 578 : « Ils ont l'aspect et la nature d'un être rampant car les poissons nagent en contractant leur corps, réduisant ainsi leur longueur, et en poussant ensuite sur l'eau pour s'étendre ; c'est par ce mouvement qu'ils se propulsent en avant dans l'eau, de sorte qu'ils utilisent leurs nageoires pour nager de même que les oiseaux utilisent leurs ailes pour voler, mais d'une autre façon : le poisson en nageant remue ses nageoires d'arrière en avant et s'étend vers l'avant en poussant les eaux comme on le fait avec les bras ou les rames. Au contraire, l'oiseau remue les ailes de bas en haut et il repousse l'air amassé vers l'arrière en ouvrant les ailes : son corps se déplace ainsi vers l'avant au moyen d'une violente propulsion de l'air vers l'arrière. »

le goût du merveilleux qui caractérise les bestiaires, même si les poissons ne lui sont pas aussi familiers que d'autres animaux.

L'ordre de l'exposé subit néanmoins plusieurs entorses. La mention du dauphin est par exemple très pertinente à la fin du développement sur la génération des poissons, tant que Barthélémy s'en tient aux connaissances venues d'Aristote sur le seul poisson à avoir des organes génitaux, des mamelles et du lait ; mais il ajoute des notes tirées d'Isidore, où il est question de l'attrait du dauphin pour les chants humains, de ses sauts spectaculaires et d'une variété terrifiante qui peuple le Nil[320]. Ces observations traditionnelles semblent à cet endroit totalement déplacées. Le récit de la ruse exemplaire du crabe, guettant l'huître pour bloquer avec un caillou la fermeture de sa coquille, donne lieu à une digression comparable sur les différentes propriétés de l'huître, qui n'est pourtant jamais donnée comme modèle de ruse[321]. Une notice très complète sur la baleine s'ajoute même à l'extrême fin du chapitre, alors que l'auteur a déjà clos le sujet par une phrase conclusive[322]. La logique de la compilation par notices interfère alors avec la progression raisonnée du discours.

Un autre type de rapprochement effectué aux dépens du plan général rappelle les catalogues des dominicains. Au lieu de se contenter d'un exemple pertinent pour illustrer son propos, l'encyclopédiste préfère parfois en ajouter deux ou trois sans rapport direct avec l'argument général. Ainsi, quand il traite de l'importance de l'odorat pour les poissons qui se nourrissent la nuit, il évoque dans un premier temps la bête à l'haleine suave, qui attire les poissons dans sa bouche par une délicieuse odeur[323]. Cet exemple prouve en effet que les poissons en quête de nourriture se laissent guider par leur odorat. Suit la mention du *fasten* qui attirerait ses proies par l'eau douce qu'il retient dans sa bouche. Le piège fonctionne de la même manière, mais il n'est plus question d'odeur ni d'odorat. Un troisième cas est examiné : celui du dauphin qui lorsqu'il trouve un cadavre de noyé sait à son odeur si cet homme avait déjà mangé dans sa vie du dauphin. Cette fable fameuse venue de l'Antiquité montre bien l'extraordinaire odorat que peuvent développer certains poissons, mais il illustre assez mal l'argument de départ : les poissons trouvent leur nourriture la nuit grâce à leur odorat. Cette série d'exemples offre à l'encyclopédiste un prétexte pour regrouper deux récits traditionnels concernant la baleine à l'odeur suave et le dauphin rancunier. La baleine à l'haleine suave, le *fasten* et le dauphin forment une famille constituée à la manière des séries alphabétiques précédemment étudiées.

[320] *Ibid.*, p. 581-582.
[321] *Ibid.*, p. 585.
[322] *Ibid.*, p. 586-587.
[323] *Ibid.*, p. 583.

Le problème qui se pose à Barthélémy l'Anglais est le suivant : comment intégrer à un exposé théorique organisé d'après des catégories aristotéliciennes les merveilles tirées de Pline et d'Isidore ? Au lieu de traiter les deux traditions séparément et de trier les informations extraites des savants latins, comme le fait Albert le Grand, le franciscain s'efforce de concilier les deux approches. Des espèces gréco-arabes (par exemple le *fuscaleon* et l'*habatue*) voisinent avec des bêtes isidoriennes (comme le *porcus marinus*) pour illustrer un même axe de division (la diversité des poissons selon leur alimentation)[324]. Les exposés à dominante aristotélicienne peuvent être illustrés par des récits de la tradition latine et chrétienne. C'est le cas du développement sur la génération des poissons, étayé entre autres par l'exemple de l'union de la murène avec le serpent[325]. Barthélémy l'Anglais effectue en définitive une synthèse entre deux types de savoirs : l'anatomie aristotélicienne qui étudie le genre des poissons et les connaissances isidoriennes qui portent sur les particularités admirables des espèces.

Hildegarde de Bingen : une typologie originale

La géographie aquatique de Hildegarde

La première partie du livre V de la *Physica* est ordonnée selon des principes de classement traditionnels, incontournables aussi bien chez les auteurs antiques que chez les encyclopédistes postérieurs : on distingue des catégories de poissons selon les lieux où ils vivent et se nourrissent ; on s'intéresse dans un second temps à leur mode de reproduction et aux aliments qu'ils absorbent. Mais Hildegarde aborde ces critères de manière originale. Ainsi, au lieu d'adopter comme tous les savants depuis Galien une typologie « horizontale » des eaux de pêche, elle propose un découpage vertical du monde aquatique. Cette géographie verticale permet de répartir les poissons en trois groupes : ceux qui vivent au fond de la mer et des fleuves, ceux qui se tiennent au milieu des flots et enfin les poissons de surface. La seconde catégorie est la seule dont la chair est digne d'être mangée. Malgré quelques mouvements occasionnels vers le haut ou le bas, les poissons du milieu restent en permanence loin des fonds boueux et de l'écume bouillonnante de la surface, dans la zone la plus pure :

> *Et pisces isti ad comedendum sani sunt, et caro illorum aliquantum fortis est, quia in puritate aquarum praecipue sunt.* [326]

[324] *Ibid.*, p. 581.
[325] *Ibid.*, p. 582.
[326] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, col. 1266 ; « Ces poissons peuvent être mangés et leur chair est remplie de force, car ils se tiennent dans la partie pure des eaux. » (Hildegarde de Bingen, *Le Livre des subtilités des créatures divines*, Pierre Monat (trad.), Grenoble, Jérôme Millon, 2002 (1ère éd. 1988), p. 84). Sauf mention contraire, nous donnons systématiquement pour le texte la traduction de Pierre Monat. En revanche, la traduction

Une précision sur leur alimentation suggère un rapprochement possible avec les poissons de roche, traditionnellement considérés comme les meilleurs et les plus sains de tous :

> […] *et ibi etiam quasdam herbas in proeminentibus scopulis valde sanas inveniunt, de quibus pascuntur* […] [327]

Mais cette notation est secondaire et la famille des poissons de roche n'est jamais mentionnée. Les poissons de fond sont malsains car ils se nourrissent à la manière des porcs, en fouillant le sol. La qualité de leur chair en est affectée : elle est un peu molle et flasque (*aliquantum mollis et infirma*). Ces mêmes adjectifs qualifient la chair des poissons qui montent à la surface pour se nourrir :

> *Et alii pisces sunt qui circa summitatem maris et aliorum fluminum versari solent, et ibi in spumis et in superioribus multis sordibus pascua sua quaerunt, et a calore solis magis quam alii perfunduntur, et etiam interdum in quibusdam cavernulis se abscondunt, in quibus foetida aqua est quae effluere non potest, et ideo caro eorum infirma et mollis est, nec ad comedendum sani sunt.* [328]

Les zones aquatiques qu'ils fréquentent sont impures car elles sont affectées par le milieu extérieur : à la surface flottent l'écume produite par le contact entre l'air et l'eau, ainsi que des saletés (la traduction littérale de *sordibus*) amenées par les vents ou les courants ou peut-être encore causées par la pollution. La chaleur du soleil est peut-être susceptible d'altérer les propriétés naturelles de l'eau et des animaux qui s'y trouvent, mais surtout, elle conduit les poissons qu'elle atteint à trouver refuge dans des recoins fangeux. C'est aussi parmi ces eaux peu profondes que l'on rencontre les eaux stagnantes, unanimement stigmatisées par la tradition ichtyologique. On retrouve ici encore l'écho d'une répartition classique des poissons : les médecins mettent souvent en garde depuis Galien contre les espèces venues des eaux profondes et contre les poissons du rivage. Mais la présentation adoptée par Hildegarde reste fort originale.

Le respect de la typologie liminaire

La simplicité rigoureuse de ce classement est néanmoins perturbée par la mention, à la suite des poissons du milieu, d'autres poissons plus petits qui se tiennent plutôt près du fond.

---

des noms de poisson reprend les identifications proposées par Laurence Moulinier dans son article « La Faune germanique médiévale : une brève histoire de noms », *Milieux naturels, espaces sociaux. Études offertes à Robert Delort*, Franco Morenzoni, Élisabeth Mornet (dir.), Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, p. 208.

[327] *Ibid.,* col. 1266 : « Ils y trouvent sur certains rochers en saillie, certaines plantes excellentes pour la santé, dont ils font leur nourriture. » (*Le Livre des subtilités des créatures divines*, *op. cit.*, p. 84)

[328] *Ibid.,* col. 1267 : « Il existe enfin d'autres poissons qui se tiennent habituellement près de la surface des mers ou des fleuves et qui cherchent là leur nourriture, dans les écumes et le bouillonnement de la surface. Ils sont plus imprégnés que les autres de la chaleur du soleil. Parfois, ils se cachent dans des petits trous dans lesquels se trouve de l'eau stagnante qui ne peut s'écouler : c'est pourquoi leur chair est faible et molle, et ils ne sont pas bons à manger. » (*Le Livre des subtilités des créatures divines*, *op. cit.*, p. 85)

Pourquoi revenir à des poissons de fond alors qu'ils ont déjà été évoqués avant les poissons du milieu ? Peut-être l'abbesse pense-t-elle à des espèces qui font exception et ne sont pas aussi malsaines que les autres poissons du fond des eaux, ce qui expliquerait qu'elle préfère les rattacher aux poissons comestibles. Quoi qu'il en soit, cette petite entorse à la belle organisation de son entrée en matière donne un indice des difficultés rencontrées par l'auteur pour fonder une typologie des poissons sur des critères intellectuels généraux. Au cours de l'examen successif des espèces, elle n'abandonnera pas pour autant cette distribution. Elle précise systématiquement si les poissons qu'elle étudie sont comestibles ou non et la qualité de leur chair correspond en général aux principes exposés dans la préface. La plupart des poissons dont la consommation est conseillée sont censés peupler les eaux intermédiaires : l'esturgeon béluga (*husone*), le saumon à son retour de la mer (*lasz*), le chabot (*copprea*), le brochet (*hecht*), la perche (*bersich*), l'ombre commun (*ascha*).

Les exceptions trouvent souvent une explication dans le texte. Ainsi la nocivité de la lotte de rivière (*alroppa*) qui se tient pourtant dans le milieu des eaux s'explique par sa parenté trouble avec l'anguille, dont elle serait issue. À l'inverse l'esturgeon commun (*storo*), qui cherche sa nourriture dans le fond des eaux, a pourtant une chair saine. Mais la notice précise qu'il peut rester longtemps au fond des eaux sans manger et qu'au moment du frai, le mâle et la femelle montent à la surface pour recueillir la rosée de l'air ainsi qu'une herbe dont ils tirent leur fécondité. Deux autres poissons extraordinaires font figures d'exception : le cète et le hareng (*allec*). Ces deux poissons partagent leur vie entre le fond et la surface de la mer. La chair de la baleine est pourtant parée de toutes les vertus, mais cet animal hors du commun n'obéit pas aux mêmes règles que le menu fretin. Elle n'est pas un simple poisson ; l'abbesse insiste même sur sa parenté avec les bêtes sauvages terrestres, en particulier le lion et l'ours, dont elle partagerait certaines nourritures. Le hareng quant à lui, même s'il fréquente des milieux peu recommandables, sait y trouver des nourritures saines. Sa chair n'en reste pas moins nocive pour l'homme, mais uniquement s'il est consommé frais. Salé, mariné et rôti, il constitue une nourriture acceptable. Enfin les poissons malsains sont explicitement associés aux profondeurs aquatiques : le jeune saumon, avant sa migration (*salmo*), la brême, le flet (*kolbo*), la truite (*fornha*), le chevaine (*monuwa*), la loche de rivière (*steynbisza*). Les poissons comme la carpe ou le hotu (*elsua*), susceptibles de s'alimenter à la fois dans les eaux pures et dans des endroits suspects, sont jugés de qualité médiocre : sans être bénéfique, la consommation de leur chair ne nuit pas, à condition du moins d'être en bonne santé. Il n'est pas d'exemple d'une telle cohérence dans les cosmologies du XIII^{e} siècle.

Espèces diurnes, espèces nocturnes

Hildegarde manifeste aussi un intérêt systématique pour un critère qui n'est jamais pris en compte par les autres naturalistes antiques et médiévaux : certains poissons sont attirés par la lumière du soleil, d'autres préfèrent l'éclat de la lune. Il est bien question chez Vincent de Beauvais et Barthélémy l'Anglais du rythme de sommeil des poissons, mais ils s'en tiennent à des considérations très générales à partir d'une remarque tirée d'Aristote[329] : les poissons dorment plutôt la nuit que le jour comme le prouvent leur quasi-immobilité et la facilité avec laquelle on les surprend à ce moment-là. Barthélémy s'intéresse tout de même brièvement aux poissons qui se nourrissent la nuit en remarquant qu'ils peuvent s'aider de leur odorat développé, renvoyant encore sur ce point à Aristote. Les exemples qu'ils développent ensuite concernent l'odorat des poissons et non leur vie nocturne. Hildegarde au contraire revient plusieurs fois sur cette question dans sa préface et prend soin de préciser pour chaque espèce ce qu'il en est. On ne relève que deux exceptions. L'écrevisse, qui aime à la fois le jour et la nuit, doit sa nature double à son mode de déplacement : elle avance en direction du soleil et recule en suivant la lune. Son étrange démarche traduit l'influence contradictoire des deux astres. Le cète, poisson divin par excellence dans la *Physica*, échappe également à cette répartition : de jour comme de nuit, il poursuit ses pérégrinations incessantes entre le fond et la surface de l'océan. Un seul moment de repos annuel est accordé à cette force de la nature, démonstration vivante de la puissance divine : lorsque le mâle et la femelle se sont reproduits, ils prennent du repos en attendant la venue d'un souffle vital (*vitalem aerem*) qui donne vie à leurs petits.

Pour toutes les autres espèces, les moments d'activité alternent quotidiennement avec des moments de repos. Les poissons qui préfèrent le jour et le soleil sont l'esturgeon commun (*storo*), le silure glâne (*welca*), le saumon adulte (*lasz*), le chabot (*copprea*), le brochet (*hecht*), le barbeau (*barbo*), la carpe (*carpone*), le chevaine (*monuwa*), la perche (*bersich*), l'ombre commun (*ascha*), le gardon (*rotega*), le hareng (*allec*), le goujoun (*crasso*), la vandoise (*hasela*), la brème bordelière (*blicka*), la grémille (*stechela*), la loche de rivière (*steynbisza*), le chabot (*rulheubt*) et la lotte (*alroppa*). Les espèces qui se reposent le jour et vivent la nuit au clair de lune sont l'esturgeon béluga (*husone*), le marsouin (*merswin*), le jeune saumon (*salmone*), la brème (*bresma*), le hotu (*elsua*), le flet (*kolbo*), la truite (*fornha*), un coquillage non identifié (*pisce conchas habente*), la tanche (*slya*), le goujon (*gerundula*), l'anguille (*anguilla*) et la lamproie (*lampreda*). Les seules espèces pour lesquelles aucune

[329] Aristote, *Histoire des animaux*, *op. cit.*, IV, 10, 537 a, p. 153 : « Ils dorment la nuit plutôt que le jour et leur sommeil est alors si profond que le lancement du filet ne les fait pas bouger. »

précision n'est apportée sur ce point sont la grande alose (*meysisch*), la bouvière (*pafenduno*) et le vairon (*punbelen*).

La préférence pour le jour ou la nuit est en général simplement mentionnée sans qu'aucune interprétation ne soit suggérée. Faut-il voir là un simple renseignement collecté par l'abbesse auprès des pêcheurs qu'elle aurait interrogés sur le produit respectif des pêches diurnes et nocturnes ? Cette indication serait alors seulement destinée à des lecteurs susceptibles d'aller eux-mêmes pêcher… Mais l'ouvrage d'Hildegarde n'est pas un traité à visée pratique ; comme tous ses écrits, il lui est dicté par Dieu et transmet une vision ordonnée et signifiante de la Création. Laurence Moulinier définit ainsi la perspective naturaliste propre à l'abbesse : « Hildegarde tente de redonner à l'homme déchu les clés d'une Nature bonne qu'il a perdues et cette entreprise s'accompagne d'une remise en ordre[330] ». Le lecteur est donc tenté à juste titre d'accorder à ces notations systématiques une signification autre que leur valeur documentaire. Un commentaire de l'auteur nous encourage dans ce sens : l'attrait du saumon pour l'éclat de la lune donne lieu à une explication par analogie des propriétés de sa chair :

> *Et cum luna apparet, in splendore ejus summe natat, velut in solis splendore, et ideo caro ejus aliquantum lunae assimilatur, et mollis ac infirma est, nec ulli homini ad comedendum bona est, quia omnes malos humores qui in homine sunt excitat.* [331]

La couleur rosée ou orangée de la chair du saumon a-t-elle pu influencer ce rapprochement ? Ou n'est-ce pas plutôt l'éclat argenté de ses écailles qui fait resplendir les cours d'eau au moment de la remontée des eaux ? L'alchimie associe en effet la lune à l'argent. Il faudrait aussi lire ce passage à la lumière des propriétés attribuées par Hildegarde à la lune. La lune a le pouvoir d'exciter les humeurs mauvaises dans les corps des hommes et des femmes, comme le fait la chair du saumon. Quoi qu'il en soit, l'attrait pour la nuit, et plus particulièrement pour l'astre nocturne, semble bien quelque peu suspect. D'autres passages encore le confirment. La notice consacrée à la brême établit une relation d'implication entre le goût pour le clair de lune et la médiocre qualité alimentaire du poisson[332]. Enfin les deux variétés de saumon présents dans la *Physica* se distinguent par leurs préférences en la matière : alors que le saumon lunaire est malsain pour tous, la chair du saumon solaire (le

[330] Laurence Moulinier, *Le Manuscrit perdu à Strasbourg, op. cit.*, p. 271.
[331] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, col. 1274. « Et, quand la lune apparaît, il nage à la lumière de son éclat comme à la lumière du soleil : c'est pourquoi sa chair ressemble un peu à la lune, car elle est molle et faible et n'est pas bonne à manger pour l'homme, car elle excite toutes les humeurs mauvaises qui sont en lui. »
[332] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, col. 1277 : […] *et noctem diligit , ac in splendore lunae se* bechelt*, et ideo nec sanis nec infirmis ad comedendum multum valet, sed tamen eum superare possunt.* « Elle aime la nuit et s'attarde au clair de lune. Voilà pourquoi elle n'est pas bonne à manger, ni pour les bien-portants ni pour les malades ; toutefois, on parvient à la supporter. »

lasz) est bonne pour les bien-portants[333]. Sur les espèces nocturnes, aucune n'est franchement recommandée ; au mieux, leur consommation ne nuit pas à la santé. Tous les mauvais poissons ne sont pas pour autant nocturnes. C'est une condition suffisante mais non nécessaire.

Nous avons bien chez Hildegarde de Bingen une proposition de classement personnelle qui associe observation des créatures naturelles et connaissances diététiques. Alors que les considérations générales sur les poissons, souvent tirées d'Aristote, semblent oubliées dans les notices monographiques des dominicains sur les espèces, Hildegarde de Bingen développe une réflexion cohérente sur le rapport entre le genre et les espèces. Elle parvient, en s'affranchissant des autorités qui pèsent sur ses contemporains, à « [concilier] connaissance du particulier et science du général[334] ».

C. Nomenclatures et transmission

Dans un monde où les noms disent la nature des choses, les problèmes soulevés par la dénomination des espèces sont révélateurs de la représentation des poissons. Les médiévaux envisagent l'imposition du nom aux espèces animales comme une seconde création. Dieu a formé les créatures ; Adam les a nommées[335]. Or le savoir ichtyologique des Anciens se présente essentiellement sous forme de nomenclatures plus ou moins développées, des séries de poissons présentant des caractéristiques communes chez Aristote aux longs inventaires de Pline. Les termes utilisés par les autorités pour désigner les poissons ont quelque chose de sacré. Elles sont censées recéler la vraie nature des êtres, comme le montrent les étymologies isidoriennes, systématiquement reprises par les encyclopédistes dans leurs développements sur les poissons. Même quand elle s'effectue du latin au latin, ne requérant aucune traduction, la transmission de ces précieuses listes rencontre des obstacles multiples.

1. Des obstacles linguistiques et épistémologiques

Les catalogues alphabétiques du XIII^e^ siècle comportent de nombreux poissons que les éditeurs et commentateurs successifs des textes à travers les siècles n'ont jamais pu identifier. Guillaume Rondelet dénonce au XVI^e^ siècle les insuffisances des savants qui l'ont précédé sur ce point :

[333] Même si elle leur consacre deux notices bien distinctes, Hildegarde établit un lien explicite entre le *salmo* et le *lasz* puisqu'elle compare leurs chairs.
[334] Laurence Moulinier, *Le Manuscrit perdu à Strasbourg*, *op. cit.*, p. 258.
[335] Voir par exemple *Sydrac le philosophe. Le livre de la fontaine de toutes sciences*, *op. cit.*, 446 : « *Le roy demande : Comme Dieux fist toutes les choses, les nomma il ?* Syderac respont : Dieu fist toutes creatures et donna sens et savoir a Adam, nostre premier pere, qui mist a chascune creature cel non comme elle devoit avoir, et devisa et enseigna les choses en telle maniere comme estre devoient pour leur vie. Et ce fu par la volenté de Dieu. »

Que sert de scavoir la nature é temperament d'un poisson si vous ne le scaves connoistre ? Que sert de nommer é haut louer certains poissons, si entre plusieurs autres vous ne les pouvez choisir ? L'un recitera des vers des anciens poetes de certains bons et frians poissons, comme de Lupus, de Mullus, de Acipenser, é de plusieurs autres, lesquelz toutesfois il ne connoisteroit si on les lui presentoit. Un autre sera curieux de chercher é de voir un Garus, une Squilla, lesquelz souvent il manie é mange sans scavoir que c'est. [336]

Comme son contemporain Pierre Belon, Guillaume Rondelet s'efforce de combler ce décalage qui s'était creusé entre l'érudition et le quotidien. Les deux ichtyologues disposent alors d'un atout non négligeable : des gravures sur bois représentant avec beaucoup de précision les poissons dont il est question illustrent leurs ouvrages. En outre, ils manifestent le souci constant de traduire les noms des espèces, en comparant systématiquement les termes grecs ou latins aux appellations vernaculaires en français, mais aussi souvent en langue d'oc, en provençal, parfois en espagnol, en italien et en allemand. Il n'en va pas de même, loin de là, des encyclopédistes médiévaux, qui éludent le plus souvent la question de l'identification.

Cette dernière soulève des difficultés liées aux changements d'aires géographiques et linguistiques. Les six savants concernés sont tous des hommes (et une femme) du nord tandis que leurs sources principales sont d'origine méditerranéenne. Le problème ne se pose pas vraiment pour Hildegarde de Bingen qui se détourne du savoir transmis par la tradition pour s'intéresser aux seuls poissons qu'elle peut observer. Les frères des ordres mendiants, adeptes de la *peregrinatio studii*, ont quelque peu circulé, mais seule l'Europe occidentale et septentrionale leur est familère[337]. Ces savants du XIII^e^ siècle sont des hommes du nord qui transmettent des connaissances principalement empruntées à Aristote, Pline et Isidore de Séville. Comment faire la relation entre des espèces méditerranéennes répertoriées jusqu'à seize siècles plus tôt et les poissons des mers septentrionales, souvent connus sous des appellations vernaculaires ? Même si la question de l'identification ne se pose pas nécessairement dans des œuvres où la connaissance du réel passe par la somme des savoirs hérités, la perplexité des compilateurs perce parfois. Ils manifestent même à l'occasion un intérêt pour les noms vulgaires, ce qui modifie considérablement le sens de leur travail. Cette tendance, que l'on décèle chez Thomas de Cantimpré et Vincent de Beauvais, est plus nette

[336] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, Laurent Joubert (trad.), Lyon, Mathieu Bonhomme, 1558 (repr. Paris, CTHS, 2002), p. 2. Le texte avait d'abord été publié en latin en 1554.
[337] Isabelle Draelants, « La science naturelle et ses sources chez Barthélémy l'Anglais et les encyclopédistes contemporains », art. cit., p. 46 : « la *Germania* de Cologne, Magdebourg et Erfurt pour Barthélémy l'Anglais […] et Albert le Grand ; le Brabant, la Flandre (Courtrai) et le Hainaut (Tournai) pour Thomas de Cantimpré et Vincent de Beauvais ; Paris probablement pour tous. »

chez Albert le Grand. On verra comment il accomplit à travers l'ensemble cohérent formé par le *De Animalibus* un authentique transfert géographique et épistémologique des connaissances sur les poissons.

Les écueils de la compilation

En l'absence de toute relation avec des référents réels, les compilateurs sont à la merci des malentendus ou des corruptions subies par la tradition textuelle. *Trebius niger*, un auteur cité par Pline dans son *Histoire naturelle*, devient par exemple une étrange variété de poisson, recensée dans les trois répertoires dominicains[338]. Quatre notices introduites chez le naturaliste latin par la référence *Trebius Niger* se trouvent amalgamées[339]. Comme Pline n'utilise pas de verbe introducteur pour rapporter les citations et que le nom *Niger* peut passer pour un adjectif, le *Trebius* devient un poisson noir en hiver et blanc en été[340], qui a le pouvoir, après avoir été salé, d'attirer l'or tombé dans les puits les plus profonds[341]. Il construit par ailleurs un nid d'algue pour y déposer ses œufs[342], mais ce n'est pas tout : les plus grands spécimens, qui peuplent l'océan, percent les navires de leur rostre acéré[343]. Autour du nom latin *Trebius* se forme un être composite, un hybride textuel, dont l'identification reste forcément mystérieuse. Cette chimère n'est pas sans rapport avec la réalité : il existe bien des poissons qui changent de couleur selon les saisons, d'autres comme la lamproie qui construisent des nids et des monstres célèbres ayant la réputation d'attaquer les pêcheurs. Pourtant, les compilateurs médiévaux ne cherchent pas à rapprocher cette créature plinienne d'une espèce mieux connue. Dans leurs œuvres, la connaissance du réel passe d'abord par la restitution du savoir hérité et non par l'observation de la faune locale ou des aliments consommés. D'après les observations de Pauline Aiken, les livres concernant les animaux terrestres et les oiseaux comportent moins d'erreurs de ce type, ce qui n'est guère étonnant dans la mesure où les bêtes vivant sur terre et dans les airs sont naturellement plus familières que la faune aquatique. Dès que le zoologue perd de vue l'objet de son discours, les mots sont livrés aux aléas de la transmission. L'inventaire encyclopédique en vient alors à fonctionner comme une fabrique de monstres.

---

[338] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 83, p. 273 ; Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 97, col. 1298 ; Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 128, p. 1548.

[339] Sur cette erreur, voir Pauline Aiken, « The Animal History of Albertus Magnus and Thomas of Cantimpré », art. cit., p. 207-208 et Albert le Grand, *On Animals. A Medieval Summa Zoologica*, *op. cit.*, p. 1704, note 315.

[340] Comme les mendoles (*menae*) évoquées dans Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, IX, *op. cit.*, 42, p. 63.

[341] Cette propriété est attribuée, d'après Trebius Niger, à un *murex* par Pline (*Ibid.*, 41, p. 63).

[342] Comme le phycis évoqué à la suite du murex et des mendoles dans Pline, *Histoire naturelle*, IX, *op. cit.*, 42, p. 63.

[343] À l'exemple du *xiphias* ou *gladius*, également introduit par la mention « *Trebius Niger*… » dans Pline, *Histoire naturelle*, XXXII, *op. cit.*, 15, p. 27.

Néanmoins, la conscience d'un décalage entre la tradition et la faune locale s'exprime parfois, notamment chez Vincent de Beauvais :

> Actor. *multa quidem genera piscium, praecipveque fluvialium, atque stagnantium* ***apud nos in usu*** *satis habentur,* ***de quibus nihil in philosophorum libris scriptum reperitur, vel forsitan aliis nominibus nobisque ignotis apud eos appellantur****, ut Salmo, Lucius, Tenchia, Pertica, Vendesia, Gardo, Gobio et caetera.* [344]

Le texte ménage une opposition entre *apud nos* et *apud eos*, ce dernier démonstratif renvoyant aux *philosophi* : d'un côté les savants, associés à un espace éloigné, de l'autre l'auteur s'adressant à des lecteurs proches géographiquement. La précision *praecipveque fluvialium, atque stagnantium* évoque l'exceptionnelle importance du poisson d'eau douce dans l'alimentation médiévale : le frère prêcheur n'ignore pas les pratiques. Pour Vincent de Beauvais, l'obstacle principal ne tient pourtant ni à la distance géographique ni au changement d'époque, mais à la barrière de la langue. Les Anciens ont peut-être parlé des espèces familières, mais sous d'autres noms qui les rendent méconnaissables. Ce silence des sources auxquelles il est par ailleurs si fidèle n'empêche pas le lecteur dominicain de consacrer des notices à toutes ces espèces à l'exception de la vandoise[345]. La plupart des poissons précédemment cités bénéficient même, comme nous l'avons vu, d'une intervention personnelle. Toutefois ce cas ne concerne que des espèces très courantes et la grande majorité des poissons répertoriés apparaissent sous le nom latin qu'ils portent chez Pline ou Isidore. Aucune espèce citée par ces autorités ne doit être oubliée, même si elle n'évoque aucune connaissance contemporaine.

La transmission du récent héritage aristotélicien soulève encore d'autres difficultés. Le parcours mouvementé suivi par le *corpus* zoologique aristotélicien avant de parvenir aux Occidentaux du XIII^e^ siècle altère fortement les zoonymes. Les noms de poissons supportent mal les traductions successives. Les translittérations du grec à l'arabe puis de l'arabe au latin les rendent parfois méconnaissables. La solution la plus raisonnable semble être alors de les omettre, comme le fait Arnold de Saxe[346]. Les trois dominicains ichtyologues ne renoncent

---

[344] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 28, col. 1269 : « *L'auteur* : Il y a de nombreuses espèces de poissons, en particulier ceux qui vivent dans les cours d'eau douce et les étangs, **qui sont assez courantes chez nous et dont les savants ne traitent nullement dans leurs ouvrages ou peut-être sous d'autres noms inconnus chez nous**, comme par exemple le saumon, le brochet, la tanche, la perche, la vandoise, le gardon, le gobie et autres. »

[345] On en trouve néanmoins une mention, selon nous, dans l'article *gardo*. Ce dernier poisson y est comparé à la *dendesia* ; on reconnaît malgré l'altération graphique de la lettre initiale la *vendesia* annoncée au chapitre 28, c'est-à-dire la vandoise.

[346] Isabelle Draelants, « La transmission d'Aristote chez Arnoldus Saxo », art. cit., p. 148. Arnold de Saxe conserve les termes translittérés du grec et de l'arabe à la seule condition de disposer « d'un synonyme ou d'un

pas pour autant à adjoindre ces dénominations aux consonances arabo-latines à leurs inventaires. Leur scrupuleux recensement laisse même penser que ces noms étranges et incompréhensibles n'étaient pas dépourvus d'un certain prestige. Comme l'a suggéré Aafke Van Oppenraay dans son introduction au *De Generatione animalium* de Michel Scot, ils sont parés du charme de l'inconnu et du merveilleux :

> *Those of us who are acquainted with the mistakes that are found in the MSS of the period, crammed as they are with compendia of every possible kind, and all of them liable to be misread or misinterpreted, will readily believe that the contemporary user was not unduly alarmed when he stumbled on a false or abstruse reading. And as to the enigmatic transliterations of names of animals, plants, persons and countries, they may not even have been recognized as corruptions, but were treated with the respect due to the incomprehensible, regarded as next of kin to the Marvellous.* [347]

Peu importe donc que ces noms soient sans rapport avec ceux des poissons du marché. Ils ne permettent pas non plus d'établir des correspondances avec la tradition latine. Vincent de Beauvais effectue bien sous la mention *actor* quelques renvois d'une notice à l'autre, afin de relier le savoir gréco-arabe aux nomenclatures latines. Il rappelle par exemple systématiquement l'équivalence entre le *felcus* et le *vitulus marinus* tirés de Pline et le *kolki* d'Aristote, trois rubriques distinctes traitant chacune à leur manière du phoque[348]. Cependant, la portée de ces efforts demeure limitée. On a plus souvent le sentiment que les deux strates de savoir coexistent sans communiquer, comme deux ensembles juxtaposés.

Dénommer ne suffit pas à connaître la chose et les livres sur les poissons mettent en évidence un hiatus entre les noms hérités de la tradition et l'inévitable expérience du quotidien. Ceux qui renoncent à nommer ne sont d'ailleurs pas les plus ignorants. Dans un domaine où les nomenclatures, fluctuantes et nécessairement incomplètes, sont susceptibles d'obscurcir la connaissance, le recours à une périphrase pour dire la nature d'un poisson signale une expérience personnelle de la chose, ou du moins des discours s'y rapportant. Ainsi, lorsque Hildegarde de Bingen évoque sans lui attribuer de nom un poisson qui porte des coquilles, on peut supposer qu'elle désigne par cette périphrase un animal dont elle a l'image en tête. S'il s'agissait d'un coquillage, elle pourrait utiliser le seul terme générique latin *concha*. Or elle préfère employer une locution descriptive, plus efficace qu'un nom peu courant pour permettre l'identification d'une espèce bien précise. Il pourrait s'agir par

---

équivalent latin qui les rende intelligibles ». Un grand nombre d'espèces animales citées dans le *De Animalibus* se trouvent donc écartées.

[347] Aristote (traduction), *De Animalibus. Part three, books XV-XIX : Generation of animals : Michael Scot's Arabic-latin translation*, *op. cit.*, p. IX-X.

[348] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 116, col. 1308 ; 118, col. 1309 ; 135, col. 1316-1317.

exemple, d'après la suggestion de Laurence Moulinier[349], d'un poisson tel que la bouvière, qui utilise un coquillage bivalve comme la moule pour se reproduire et déposer ses œufs à l'abri.

Les appellations vernaculaires

Les références aux langues vulgaires sont rares dans la plupart des encyclopédies du XIII^e^ siècle. Elles en sont d'autant plus intéressantes dans la mesure où elles relèvent d'un savoir proprement médiéval, en prise avec les réalités de la pêche et du commerce. Comme l'observe Claude Thomasset à propos des notations linguistiques d'Albert le Grand, « la science quitte le domaine de la pure description pour s'ouvrir aux activités des hommes[350] ». En effet, « le nom en langue vulgaire d'un poisson indique qu'il est connu et que sa capture est recherchée par les pêcheurs, qu'il a une importance dans l'économie du pays ».

On constate sans surprise que l'œuvre de Hildegarde de Bingen est la plus riche en appellations vernaculaires. La savante fournit plusieurs noms allemands pour des espèces dont elle paraît ignorer l'équivalent latin. Le problème de la transmission linguistique ne se pose pas directement à elle si l'on considère qu'elle tire ses informations d'une fréquentation directe des poissons, ou du moins des hommes qui les connaissent. Il faut pourtant se garder des simplifications abusives, car « la répartition des noms latins et des noms allemands dans son œuvre ne recouvre pas les oppositions entre proche et lointain, familier et étrange ou encore local et exotique[351] ». L'inévitable anguille, l'incontournable carpe et l'éternel hareng – poissons fort répandus dans l'alimentation des occidentaux du Moyen Âge – figurent sous leur nom latin. On ne supposera pas pour autant que la savante ignorait leurs noms vulgaires. Ces espèces étaient au contraire assez connues pour que leur nom latin suffise à les identifier. Parmi les rares poissons dont le nom d'origine grecque ou latine remplace l'appellation germanique se trouve aussi le cète. L'arrière-plan biblique de la *Genèse* et des livres de Jonas ou Tobie explique vraisemblablement ce choix. À l'inverse, le marsouin, sans doute peu familier aux rhénans – même s'il n'est pas exclu que quelques spécimens aient parfois remonté le cours du fleuve – est appelé *merswin*. Il est vrai que le nom latin du *porcus marinus* pouvait laisser imaginer quelque hybride marin sans rapport avec l'exposé de Hildegarde…

Quelques appelations vernaculaies se glissent aussi dans les inventaires des complateurs Vincent de Beauvais et Thomas de Catimpré. Deux espèces seulement figurent

[349] Laurence Moulinier, « La Faune germanique médiévale : une brève histoire de noms », art. cit., p. 204.
[350] Claude Thomasset, « De la Bible à Albert le Grand », art. cit., p. 75.
[351] Laurence Moulinier, *Le Manuscrit perdu à Strasbourg*, *op. cit.*, p. 263.

dans les listes alphabétiques sous une appellation vernaculaire : la *borbothae* (la barbote, nom régional de la lotte de rivière), ainsi nommée en français (*Gallice*), comme le rappelle Thomas de Cantimpré, et le *venth*, un poisson de pauvre, le plus mauvais de tous les poissons comestibles. On reconnaît sous cette appellation un poisson régulièrement cité par Albert le Grand dans son commentaire d'Aristote, en tant qu'espèce courante dans le nord, le *vint*. Peter Rickard a mis en relation ce nom flamand et bas-allemand avec la dénomination française de la *finte*[352]. L'animal ainsi désigné ne serait pas, comme le crut Lacépède, une espèce confondue à tort avec l'alose ; la *paralosa* ou *clupea fallax* n'aurait rien à voir avec une quelconque *feinte*. Reprenant une discussion lancée par Georges Cuvier[353], Peter Rickard reconnaît en la *finte* une jeune alose, plus petite et moins savoureuse en raison de ses nombreuses arêtes, telle que la décrit au XVI^e^ siècle Pierre Belon[354]. Les auteurs donnent un équivalent latin : *aristosus* en raison de ses innombrables arêtes (*arista*). Les encyclopédistes s'intéressent aussi parfois aux équivalents des noms latins en langue vulgaire. Chez Thomas de Cantimpré, les remarques portant sur ces appellations vernaculaires concernent la raie[355], l'*ezox* et l'*ezochius marinus*, deux variétés d'esturgeon[356]. Les noms « barbares » des deux grands migrateurs anadromes sont également mentionnés :

> *Salmones, ut dicit Liber rerum, pisces sunt quos barbari lastas vocant.* [357]
>
> *Sturio piscis est magnus, quem barbari storam vocant.* [358]

Les barbares en question sont probablement les peuples germaniques. On observe que Thomas donne une appellation germanique pour le saumon et toutes les variétés d'esturgeon. Pourquoi cette précision à propos de ces poissons, alors que les mentions de noms vernaculaires restent relativement rares ? Peut-être l'esturgeon, qui commençait à se raréfier dans les cours d'eau français, alors qu'il était encore bien présent dans le Danube, était-il mieux connu à Thomas à travers des sources ou des témoignages d'origine germanique.

Les appellations vernaculaires trouvent leur place dans les encyclopédies des XII^e^ et XIII^e^ siècles lorsque leurs auteurs s'émancipent de leurs sources. Franche et constante chez

---

[352] Peter Rickard, « *Finte* 'Petite alose' : deux attestations médiévales », *Romania*, Paris, tome 97, 1976, p. 546-554.
[353] Georges Cuvier, Achille Valenciennes, *Histoire naturelle des poissons*, Paris, F-G Levrault, 1828-1849, vol. 20, p. 295-301.
[354] Pierre Belon du Mans, *La Nature et diversité des poissons, op. cit.*, p. 304 et 307.
[355] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum, op. cit.*, VII, 68, p. 270 : *Raithe vel* rais *aut* rochen*, ut eas vulgus diversis linguis appellat.* « La raie ou *rais* ou *rochen*, comme on l'appelle vulgairement dans diverses langues. »
[356] *Ibid.*, VII, 32, p. 261 : *Ezox piscis Danubii est maximus, quem Suevi* husen *dicunt.* « L'*ezox* est un très grand poisson du Danube que les Suèves appellent *husen*. » ; *Ibid*., 7, 35, p. 262 : *Ezochius etiam piscis ille marinus est, quem* esui *vulgo vocant.* « L'*ezochius* est aussi ce poisson marin que l'on appelle vulgairement *esui*. »
[357] *Ibid.*, VII, 69, p. 270.
[358] *Ibid.*, VII, 70, p. 270.

Hildegarde, cette émancipation demeure bien timide chez Vincent de Beauvais et Thomas de Cantimpré. Transmission du savoir hérité et connaissance de la faune locale, ou du moins des aliments vendus au marché, semblent deux exercices incompatibles, jusqu'à la rédaction du commentaire aristotélicien d'Albert le Grand.

2 La translation du savoir chez Albert le Grand

La transmission de la tradition latine et du nouvel héritage aristotélicien relatifs aux poissons par les savants nordiques du XIII^e^ siècle est une opération délicate. Le *De Animalibus* d'Albert le Grand apporte sur les deux plans des éclairages nouveaux qui tiennent d'une part à un recours plus systématique aux connaissances personnelles et d'autre part à l'élaboration d'une « clé d'accès à la zoologie aristotélicienne[359] ».

L'analyse d'un extrait illustrera la méthode appliquée dans son commentaire linéaire des livres I à XIX pour restituer à la fois la lettre et l'esprit du texte d'Aristote. Le savant grec explique dans un passage du livre VIII de l'*Histoire des animaux*[360] que les poissons côtiers sont meilleurs que les poissons de haute mer parce que leur nourriture, exposée à la chaleur du soleil, est plus saine et parce que les eaux, plus tempérées, modèrent leur froideur naturelle. Suit une énumération d'espèces côtières :

> *Loca etiam prope ripam existentia magis sunt temperata, et ideo carnes piscium istorum locorum sunt fortiores. Carnes autem piscium, qui sunt in profundo, sunt humidae et molliores. Prope ripam autem magis inveniuntur pisces dicti cheydoon, phytatoz, hortoz, horosopoz, fastaroz, tariggla damalon, calba, homyoz, comeuz ;* [361]

Le commentateur médiéval se contente dans un premier temps de consigner les noms étranges retranscrits par l'auteur de la traduction arabo-latine. Même si certains noms grecs sont identifiables (par exemple *tariggla* pour τρίγλη), la plupart sont trop déformés pour être reconnus le καλλιώνυμος est décomposé en *calba, homyoz* et le κεστρεύς devient *fastaroz*. Une translittération exacte n'aurait d'ailleurs pas été d'un grand secours car Albert le Grand ne comprenait vraisemblablement pas le grec. Il avoue son impuissance, liée à un obstacle d'ordre linguistique :

---

[359] *Ibid.* Voir aussi Baudouin Van den Abeele, « Le "*De animalibus*" d'Aristote dans le monde latin : modalités de sa réception médiévale », art. cit., p. 303-307.
[360] Aristote, *Histoire des animaux*, *op. cit.*, vol. 3, p. 32, VIII, 13, 598a.
[361] Albert le Grand, *De Animalibus*, vol. 1, *op. cit.*, VII, 76, p. 527. « Les endroits proches du rivage sont aussi plus tempérés, de sorte que la chair des poissons qui y vivent est plus ferme. Au contraire, la chair des poissons qui fréquentent les profondeurs est humide **et plus molle.** On trouve surtout près du rivage les poissons nommés *cheydoon*, *phytatoz, hortoz, horosopoz, fastaroz, tariggla damalon, calba, homyoz, comeuz* ; »

> […] *et hii sunt pisces sub hiis nominibus ignoti aput nos* : [362]

Tout effort de traduction serait donc vain. Le *Doctor universalis* parvient pourtant à transmettre le contenu de la science aristotélicienne en transposant les observations d'Aristote à l'environnement qui lui est familier :

> […] *sed iuxta ripam nostri maris in diversis temporibus inveniuntur pisces in Flandria et inferiori Germania dicti allech, et pectinum genera, et qui dicuntur linguae sive soleae, et qui vocantur harderen, qui Latine mulli vocantur, et qui vint vocantur, et multa alia genera sicut muruca, macarellis, lepus maris et porca maris et gemma maris et is qui vocatur hosemundus, et multa alia piscium genera, qua diversis temporibus anni circa litora nostri maris inveniuntur.* [363]

L'expression *nostri maris*, dont la répétition encadre l'énumération, s'oppose à la Méditerranée des Grecs. Quatre noms vernaculaires d'origine germanique figurent dans cette liste : *harderen*, *vint*, *muruca* et *macarellis*. Les deux derniers, qui désignent la morue et le maquereau, régulièrement cités par le commentateur comme exemple d'espèces locales, échappent aux inventaires encyclopédiques ; ils sont absents du livre XXIV du *De Animalibus*. Albert le Grand introduit ici des espèces présentes dans les ports et sur les marchés allemands du XIII^e^ siècle, mais étrangères à la tradition. Quant aux deux premiers termes vernaculaires, *harderen* et *vint*, ils sont intégrés au catalogue alphabétique sous les rubriques *mulli* et *venth*. La préférence est toutefois donnée aux noms latins lorsqu'ils sont connus. Pour comprendre ce qu'est le *lepus maris*, il faut se tourner vers la notice alphabétique consacrée au *lepus marinus*[364]. Albert le Grand identifie un animal à tête de lièvre et à corps de poisson hérité de Pline et d'Isidore à un poisson connu sous le nom vulgaire *gernellus* et dont la description évoque un grondin. C'est pourtant l'appellation latine qu'il choisit d'utiliser dans les premiers livres de son ouvrage. En ménageant des connexions entre le commentaire d'Aristote et celui de Thomas de Cantimpré, le maître dominicain tisse des relations entre les deux traditions savantes sans remettre en cause la cohérence de chacune.

La transmission de la science ichtyologique d'Aristote s'accomplit chez Albert le Grand par une translation – non pas au sens médiéval de traduction – mais au sens étymologique : il s'agit d'un transfert géographique d'une faune à l'autre. Le contenu

[362] *Ibid.* « Chez nous, ces poissons sont inconnus sous ces noms. »
[363] *Ibid.* « Mais l'on trouve près des rives de notre mer, à différentes périodes, en Flandres et en basse Germanie, les poissons appelés harengs, les poissons plats, ceux que l'on nomme langue ou sole, les surmulets qui sont appelés *mulli* en latin, l'ombre, et d'autres espèces comme le *muruca* (une variété de lieu), le maquereau, le lièvre de mer, le porc de mer, la perle de mer, l'*hosemundus* (l'uranoscope ?) et bien d'autres espèces de poissons qui se trouvent à différents moments de l'année sur les rives de notre mer. »
[364] Albert le Grand, *De Animalibus*, vol. 2, *op. cit.*, XXIV, 72, p. 1537.

théorique du savoir est préservé ; seul change le terrain d'application de ce savoir. L'adaptation d'Aristote soulève la question du contenu référentiel du savoir. Pline et Isidore écrivaient en latin, ils étaient donc plus faciles à adapter, le problème de la traduction ne se posant pas. Même si l'on ne savait pas toujours quelles espèces étaient évoquées par les autorités latines, la cohérence linguistique suffisait pour que cette tradition perdure telle quelle. Les espèces citées par Aristote portent au contraire des noms étranges. L'alibi de la motivation lexicale ne fonctionne plus, ce qui contraint à se demander de quoi il est question. L'inadéquation entre les deux traditions devait conduire à se tourner vers un troisième terme : les poissons que l'on pêche, que l'on vend et que l'on mange, c'est-à-dire vers les noms vernaculaires. Ce mouvement est amorcé dès le XIII^e^ siècle par le *De Animalibus* d'Albert le Grand. Ce dernier, s'efforçant à chaque fois qu'il le peut de resserrer la relation distendue entre les mots et les choses, fournit des outils pour accomplir la *translatio studii* d'une *mare nostrum* à l'autre et pose dans le même mouvement les bases d'une nouvelle science des poissons.

3. Les poissons des encyclopédies françaises

Personne ne s'est attelé à la traduction française des œuvres naturelles de Thomas de Cantimpré, Vincent de Beauvais ou Albert le Grand. La tâche était ardue ! Jacob von Maerlant et Conrad von Megenberg ne reculèrent pourtant pas devant la difficulté. Dès 1265-1270, le premier donna une adaptation versifiée en flamand, *Der naturen bloeme*, et au milieu du XIV^e^ siècle, Conrad von Megenberg, un chanoine de Ratisbonne, traduisit en allemand la version abrégée du *Thomas III* dans son *Buch der Natur*. Si aucune entreprise comparable ne nous est restée en français, c'est sans doute parce que les encyclopédistes français privilégient d'autres sources que les sommes dominicaines. Les encyclopédies en langue vulgaire qui se répandent à partir du XIII^e^ siècle préfèrent puiser leurs développements ichtyologiques dans la tradition des bestiaires ou des récits de voyage : la matière est dès lors plus limitée et le merveilleux à l'honneur. La question du classement ne se pose plus pour des listes qui ne dépassent guère dix espèces. En revanche, des obstacles relatifs à la traduction des noms latins peuvent encore survenir. L'exemple de Brunet Latin qui s'inspirent des bestiaires latins et celui de Jean Corbechon qui traduit au XIV^e^ siècle le *De proprietatibus rerum* de Barthélémy l'Anglais, constituent de rares illustrations de la translation des noms de poissons du latin au français.

Du latin au français : Brunet Latin et Jean Corbechon

Brunet Latin peuple les eaux des mêmes poissons que les bestiaires latins. On retrouve dans le *Tresor* les considérations d'Ambroise de Césarée sur le comportement familial exemplaire des poissons et plusieurs notices tirées d'Isidore de Séville. L'encyclopédiste français ne se distingue guère que par quelques notes supplémentaires – déjà chez Pline ou Solin – concernant le dauphin et par la suppression de toutes les imprécations morales. Il signale ainsi, en traduisant le texte latin que l'on retrouve chez Hugues de Fouilloy et dans les bestiaires latins, que certains poissons recueillent leurs petits dans leur bouche et qu'aucun poisson ne se reproduit avec un poisson d'une autre espèce, sans suggérer le moindre rapport avec le comportement humain. L'encyclopédiste intervient également dans l'ordonnancement du texte en regroupant toutes les informations générales éparpillées dans les textes latins au début du chapitre sur la nature des poissons.

Il traduit en outre les noms des quelques espèces bien connues. *Musculus* devient *muslier*. Il s'agit d'un emprunt lexical : le signifiant latin est intégré au français avec quelques altérations phonétiques mineures. Ce procédé est également mis en œuvre pour *cete* et *morique*[365]. On relève même un emprunt sans modification, avec la désinence du nominatif masculin singulier : *echinus* ; les calques de ce type ne semblent pas gêner les traducteurs français. Le français et le latin médiéval étant, selon une expression de Stephen Dörr, « les deux langues d'une même culture[366] », l'intégration des emprunts latins au lexique français est relativement aisée : si les systèmes linguistiques diffèrent, l'univers culturel demeure. L'*echinus* fait partie du bestiaire familier aux clercs médiévaux. Il n'y a pas de raison pour que le nom de ce poisson ait un équivalent vernaculaire puisque les noms disponibles dans les langues vulgaires sont ceux des poissons vendus au marché. Il serait absurde par ailleurs de franciser son nom étant donné l'illustre réputation dont il jouit sous son nom latin dans la culture médiévale. La reprise du signifiant latin intact est par conséquent, dans ce cas, la meilleure manière de rendre le poisson immédiatement reconnaissable.

Parmi les six livres ichtyologiques latins que nous avons étudiés, seul le *De proprietatibus rerum* de Barthélémy l'Anglais a fait l'objet d'une traduction en français. La nomenclature des poissons y est réduite, ce qui simplifie considérablement la tâche de Jean Corbechon au XIV^e^ siècle. Néanmoins, l'examen des choix opérés par le traducteur, sur le

[365] Brunetto Latini, *Tresor*, Pietro G. Beltrami, Paolo Squillacioti, Plinio Torri, Sergio Vatteroni (éd.), Giulio Einaudi editore, Turin, 2007, p. 236.
[366] Stephen Dörr, « La création du lexique astronomique et astrologique en ancien français : observations méthodologiques et pratiques », *Lexiques scientifiques et techniques. Constitution et approche historique*, Olivier Bertrand, Hiltrud Gerner, Béatrice Stumpf (dir.), Palaiseau, Éd. de l'École polytechnique, 2007, p. 179.

modèle des analyses proposées par Baudouin Van den Abeele pour les oiseaux[367], donne une idée de ce qu'il était possible de transmettre au public français :

> Lorsque Jean Corbechon entreprend la traduction du De proprietatibus rerum en français, il ne dispose guère de listes de référence pour les multiples réalités naturelles dont il est question dans le texte latin. […] Tout au plus pouvait-il faire appel aux listes de realia du Livre du Trésor de Brunet Latin, qui ne couvrent cependant pas le même spectre. Faisant face aux nomenclatures latines, Corbechon a donc dû s'improviser lexicographe et il est intéressant de scruter ses listes de naturalia afin d'en évaluer la pertinence. [368]

La comparaison entre l'original latin du chapitre 26 et la traduction française établie en 1372 révèle une tendance à l'abrègement, qui caractérise plus généralement l'ensemble de l'œuvre. Les coupes de Jean Corbechon dans ce chapitre restent discrètes. Elles ne trahissent ni n'infléchissent le sens et l'organisation de l'exposé ichtyologique. Les passages tirés d'Avicenne sont par exemple écourtés, mais les prescriptions sur le choix des meilleurs poissons subsistent. Le nombre d'espèces citées subit seulement une légère réduction. Jean Corbechon simplifie volontairement la liste des animaux amphibies : il sacrifie le phoque et le castor alors que la traduction de leur nom ne posait pas de problème et leur préfère le seul crocodile, exemple suffisamment clair. Le *carabus* et le *multipes* disparaissent aussi sans perturber la cohérence de l'exposé. L'histoire de leur rivalité, trouvée chez Aristote, illustrait dans le *De proprietatibus rerum* une citation d'Ambroise sur les poissons qui s'entre-dévorent. Or l'extrait de l'*Hexaemeron* étant absent de la traduction, l'illustration n'avait plus de raison d'être. Les précisions lexicologiques apportées par Barthélémy l'Anglais sur le nom vulgaire donné aux porcs de mer, le nom grec de la murène ou sur le surnom des dauphins, *Symones*, sont également supprimées. Jean Corbechon leur préfère des synonymes ou des comparaisons plus évocatrices pour un Français du Moyen Âge. Il rapproche ainsi la murène de l'anguille avant de l'identifier à la lamproie, plus courante que sa cousine méditerranéenne dans le nord de l'Europe :

> […] *la murene est poisson femelle qui se plye en rond ainsi comme fait ung anguille* […] *Et dient aulcuns que la murene et la lamproye c'est tout ung.* [369]

Même si l'identification de la *murena* latine à la lamproie est attestée dans d'autres textes médiévaux, elle témoigne chez Jean Corbechon du souci de mettre le texte translaté en

[367] Baudouin Van den Abeele, « Barthélémy l'Anglais et Jean Corbechon : enquêtes sur le livre XII, *De Avibus* », art. cit., p. 243-266.
[368] *Ibid.*, p. 256.
[369] Jean Corbechon, *Le Livre des propriétés des choses*, Lyon, Guillaume le Roy, 1485-1486, XIII, 26.

relation avec des références familières. Le nom de la murène ne disparaît pas pour autant ; il véhicule avec lui toutes les connotations attachées par la tradition latine à ce luxueux et dangereux animal. Associée à l'anguille, la murène-lamproie évoque la famille des poissons serpents, bien connue des médiévaux. Les ajouts de Jean Corbechon apportent un éclairage sémantique là où le texte de Barthélémy l'Anglais était obscur. En conservant l'étymologie isidorienne d'un terme grec mal translittéré[370], ce dernier avait mis en péril la lisibilité du passage. Le traducteur français lui rend toute sa limpidité.

Qu'en est-il des poissons aristotéliciens aux noms gréco-arabes ? Le *fuscaleon* est abandonné, sans que cela compromette la cohérence du discours. Évoqué en deux mots comme une exception – l'unique poisson ne se nourrissant pas de la chair de ses semblables –, sa mention n'apportait rien, sinon une dénomination énigmatique et peut-être parée d'une certaine scientificité. Le vulgarisateur du XIV^e^ siècle limite au contraire « l'allure scientifique » de sa version par rapport au texte latin. Il délaisse donc sans regret l'inutile *fastaleon*, mais conserve les autres espèces gréco-arabes dont la nature est décrite avec plus de détails. Le poisson nommé *habatue*, opposé au *fastaleon* dans le texte latin comme le plus vorace de tous, est ainsi conservé. Une rapide évocation suffit en effet pour que le lecteur se forme une image mentale de ce surprenant animal[371]. Même s'il s'agit d'un animal inconnu, son épaisseur sémantique lui permet d'intégrer le texte en français. L'*habatue* pouvait ainsi fournir un excellent exemple de gloutonnerie immodérée ; elle trouve dès lors sa place dans un manuel de prêche en langue vulgaire. Quelques espèces dont le nom, résultat d'une translittération, n'évoque aucun nom français, se maintiennent ainsi dans l'inventaire. Jean Corbechon traite du *moron* ou du *sephagus*, qui évoquent la science grecque. Or le *moron* est couramment appelé *remora* ou *echinus* dans les bestiaires et certains textes littéraires français ; le traducteur préfère rester fidèle à la dénomination choisie par Barthélémy l'Anglais plutôt que de s'inscrire dans la tradition littéraire. Par ailleurs le *sephagus*, issu du nom grec *phagrus* cité par Isidore[372], n'est autre que le pagre. Cependant, cette dernière appellation n'est pas attestée en français avant le XVI^e^ siècle. Jean Corbechon emprunte donc là encore avec prudence une forme voisine du nom employé par son modèle latin.

---

[370] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus*, *op. cit.*, XIII, 26, p. 582 : Isidorus lib. 12 cap. 6. *Murenam, inquit, Graeci stannam vocant, eo quod se complicet in circulos* […] « La murène, dit Isidore, est appelée *stannam* par les Grecs parce qu'elle se love en spirales. » D'après l'édition de Jacques André, le texte d'Isidore de Séville portait le nom grec *muraina* qui est probablement devenu *stanna* à la suite d'une ou plusieurs corruptions.

[371] Jean Corbechon, *Le Livre des propriétés des choses*, *op. cit.,* XIII, 26 : […] *et tous les poissons sont gloutz sur viande et par especial ung poisson que Aristote appelle* habatue *qui n'a que ventre et n'a point d'estomac et convient qu'il ait tousjours le ventre plein de poissons, et quant il veult prendre de nouveulx il gecte les vieulx par la bouche.*

[372] Isidore de Séville, *Étymologies XII*, *op. cit.*, p. 195.

La traduction de certains noms suggère au contraire une interprétation des sources se rapprochant de la glose. Quelques étymologies isidoriennes se trouvent ainsi discrètement réinvesties. Jean Corbechon remotive le nom de l'*australis*, né d'une « énorme bévue d'Isidore, qui a pris dans Servius pour le nom d'un poisson celui d'une constellation, le Poisson austral[373] ». Le texte de Barthélémy l'Anglais présentait la désignation *australis* à la manière d'un nom commun :

> *Unde dicit de pisce,* ***qui dicitur australis****, tunc pisces illius generis oriuntur, quando pleiades incipiunt tendere ad occasum, nec apparet quousque pleiades iterum oriantur.* [374]

De ce nom justifié par l'étymologie isidorienne, Jean Corbechon tire une localisation géographique du poisson :

> *Derechief aulcuns poissons font leur generacion sur certaines constellacions si comme dit Iorath et Ysidore. Si come font* ***aulcuns poyssons qui sont en la mer australe*** *lesquelz sont nez quant l'estoille poulciniere est en descendant et ne apparent point ces poissons jusque atant que ceste estoille commence arriere a monter.* [375]

Une proposition relative explicite la désignation nominale conservée par l'original latin, au prix d'un glissement sémantique. Le traducteur français ajoute un sens absent du modèle latin, dans la mesure où la relation entre le mot *australis* et le lever des Pléiades était obscure dès Isidore. Jean Corbechon interprète *australis* comme un adjectif relationnel, repoussant ce poisson inconnu dans les eaux méridionales. Un décalage comparable s'observe pour le *dentix*, nom commun rendu signifiant par son étymologie chez Isidore[376]. Ce dernier avait traité à la suite dans son exposé le *pagrus* ou *phagrus*, aux dents dures et le *dentix* aux grandes et nombreuses dents. Les deux espèces consécutives étaient amalgamées dans le *De proprietatibus rerum* :

> […] *unde et* ***dentrix*** *prae granditate et fortitudine dentium appellatur* […] [377]

Chez Jean Corbechon, la traduction choisie évoque plutôt un participe passé employé comme adjectif qu'un nom commun :

---

[373] *Ibid.*, p. 200, note 375.
[374] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus*, *op. cit.*, XIII, 26, p. 581 : « Ainsi, à propos du poisson appelé *australis*, on raconte que les poissons de son espèce naissent au début du coucher des Pléiades et n'apparaissent plus jusqu'à ce que les Pléiades se montrent à nouveau. »
[375] Jean Corbechon, *Le Livre des propriétés des choses*, *op. cit.*, XIII, 26.
[376] Isidore de Séville, *Étymologies XII*, *op. cit.*, p. 194-195 : *Dentix pro multitudine et granditate dentium dictus.* « Le *dentix* doit son nom au nombre et à la taille de ses dents. »
[377] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus*, *op. cit.*, XIII, 26, p. 582 : « […] il est aussi appelé *dentrix* en raison de la taille et de la puissance de ses dents […] »

> […] *ung poisson qui en grec est appelle sephagus, lequel selon Ysidore a les dens si dures que ilz menguent les oistres a tout l'escaille et pour ce on l'appelle* ***dentu*** *pour la force et pour la grandeur de ses dens.*

La construction syntaxique qui introduit le terme *dentu* calque celle qu'emploie Barthélémy l'Anglais ; néanmoins, l'adjectif *dentu* est bien attesté en ancien français. Jean Corbechon a préféré utiliser un terme disponible dans la langue française plutôt que la transcription d'un nom exotique. Comme le participe passé *dentu* était employé en tant qu'adjectif et non comme substantif, le traducteur déplace la perspective en remplaçant un nom par un modificateur du nom, en passant d'une désignation à une caractérisation. Par ces discrets arrangements, Jean Corbechon adapte les passages empruntés à la tradition isidorienne au lexique de la langue vulgaire et aux connaissances du public français.

Enfin, quelques-unes des subtiles inflexions apportées par la traduction de Jean Corbechon laissent entrevoir un effort de réappropriation des catégories traditionnelles utilisées par Barthélémy l'Anglais. Aux expressions latines *belua* et *cetus* qui n'ont rien donné en français, le traducteur substitue systématiquement le nom *baleine*. Ce faisant, il ne glisse pas comme l'usage contemporain pourrait le laisser penser d'une expression générique à un hyponyme. Le mot français *baleine* ne fonctionne pas au Moyen Âge comme un nom d'espèce particulière, mais plutôt comme un hyperonyme renvoyant à toute bête marine de grande taille. La classe des coquillages pose d'autres problèmes d'adaptation. Le mot français *coquille*, apparu dans la langue dans la seconde moitié du XIII^e^ siècle, n'est peut-être pas encore d'emploi assez courant pour être admis comme équivalent de *conchae*. Il était pourtant déjà employé par Brunet Latin un siècle plus tôt[378], mais avec une extension si large qu'elle a pu gêner les successeurs de l'encyclopédiste français : la *coquille* de Brunet Latin peut aussi bien désigner une huître qu'un crabe[379]. La notion moderne de testacés (par opposition aux crustacés) est rendue chez Jean Corbechon par une expression qui nous semble aujourd'hui ambiguë : « *poissons qui ont forte escaille* ». De même que les mollusques étaient classés parmi les poissons, les écailles désignaient jusqu'au XIV^e^ siècle des valves de coquillages[380]. L'usage de Corbechon se conforme ici au lexique courant de son temps. Afin de réduire les risques d'équivoque, il ajoute tout de même un exemple : les moules, rapprochées des huîtres,

[378] Brunetto Latini, *Tresor*, *op. cit.*, p. 236 : *Coquille est un poissons de mer enclos en charsoiz come une escavris, et est toute raonde ; mes ele l'ovre et clot quant ele viaut, et son manoir est au fon[t] de la mer.*
[379] *Ibid.*, p. 236-238 : *Une autre coquille est que l'en apele cancre, por ce que il a jambes et est raonde ;*
[380] *Dictionnaire historique de la langue française*, Alain Rey (dir.), Paris, Dictionnaires Le Robert, 1998, vol. 1, « écaille », p. 1157. On rencontre encore dans la langue classique l'expression figurée *manger l'huître et laisser l'écaille* (« prendre tout le profit d'une affaire »).

indiquent clairement à quel type d'animal on a affaire. Un même souci d'adaptation se lit dans l'éviction de la terminologie gréco-latine renvoyant au *murex* ou pourpre. Aux noms savants *murices* et *conchylia*, le traducteur préfère un rapprochement plus vague mais aussi plus évocateur avec l'huître :

> *Il est* ***une maniere de poissons en ostree ainsi comme oystre*** *qui rend de son escaille quant elle est coupee une couleur tres precieuse dont on taint pourpre si comme dit Plinius.*

Il renonce ainsi à suivre l'exemple de Brunet Latin, qui avait introduit en français l'éphémère néologisme *morique*[381]. La locution *une maniere de poissons en ostree* ne répond à aucun usage attesté dans les dictionnaires consultés. Pour comprendre ce que Jean Corbechon entend par *poissons en ostree*, il convient de se reporter à un passage antérieur :

> *Oystre est ainsi appellee pour son escaille, car oystre en Grec, c'est escaille en latin.*

Le terme français *escaille* rend le latin *testa*[382]. Le groupe prépositionnel *en ostree*, dérivé du nom de l'huître apparaît alors comme un autre moyen de désigner les coquillages, dont l'huître est le prototype. Jean Corbechon se distingue aussi par la dénomination qu'il adopte pour ce que nous appelons les crustacés. Désignés chez Barthélémy l'Anglais par l'expression *cancri et huius modi* et chez Brunet Latin par l'emprunt lexical *cancre*, ces animaux deviennent des *escrevices* sous la plume de Jean Corbechon. En renonçant au calque du signifiant, le traducteur s'éloigne de la lettre du texte latin et manifeste par là une authentique réflexion sur le transfert de désignation. Il ne cède pas à la facilité et préfère un équivalent français[383]. La locution *escrevice de mer*, employée dans le *Livre des propriétés des choses*, indique qu'il ne s'agit pas du crustacé d'eau douce que nous nommons aujourd'hui *écrevisse* mais bien d'un crustacé marin comme notre crabe. Pourquoi ne pas recourir alors au mot *crabe*, importé dès le début du XII^e^ siècle par les pêcheurs de la mer du Nord [384] ? Dans le contexte du savoir ichtyologique médiéval, on pouvait craindre une confusion avec le *carabus* d'Aristote, ennemi non de l'huître mais du poulpe, même si cet autre animal à pinces avait été éliminé de sa traduction par Corbechon.

---

[381] Brunetto Latini, *Tresor*, *op. cit.*, p. 236 ; Walther Von Wartburg, *Französisches etymologisches Wörterbuch*, *op. cit.*, vol. 6-2, p. 227, « *murex* ».
[382] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus*, *op. cit.*, XIII, 26, p. 585 : *Graeci enim ostream testam vocant* […] L'encyclopédiste latin introduit ensuite une distinction entre *ostreum*, le neutre qui renvoie au poisson avec ses valves et *ostrea*, le féminin qui désigne spécialement la chair de l'animal. Une telle nuance lexicale n'est jamais évoquée ni mise en œuvre par Corbechon.
[383] L'*escarvis* figurait déjà chez Brunet Latin, mais le *cancer* de la tradition isidorienne, ennemi de l'huître, y était bien désigné par le mot *cancre*.
[384] *Dictionnaire historique de la langue française*, *op. cit.*, vol. 1, p. 935, « crabe ».

Aussi restreinte soit-elle au regard des autres encyclopédies, la liste d'espèces livrée par Barthélémy l'Anglais exige de son traducteur des choix révélateurs. La pratique de Jean Corbechon se caractérise dans ce chapitre par une grande souplesse : il s'adapte aux problèmes spécifiques posés par chaque espèce. Tout en tolérant quelques noms translittérés sans relation avec les usages de la langue vulgaire, il s'efforce à chaque fois que l'occasion se présente d'adapter le savoir traditionnel au lexique disponible en français. Au prix de quelques précisions et nuances, il opte pour la plus grande clarté, pour la cohérence du sens, et renonce volontiers à la scientificité obscure des noms arabo-grecs ou de certaines désignations latines. Son apport se limite néanmoins à une rénovation des informations traditionnelles ; aucun apport nouveau, aucune référence au vocabulaire des pêcheurs ou des marchands n'est perceptible dans ce chapitre. L'évocation des poissons demeure tributaire du savoir et du lexique des Anciens.

Savoir ichtyologique et vulgarisation

À l'exception de ces inventaires limités, les nomenclatures ichtyologiques ne sont guère traduites en français. Quelques listes de poissons se rencontrent bien dès le XIII^e^ siècle, mais elles sont remarquablement synthétiques. Il faut attendre le XIV^e^ siècle pour rencontrer dans la littérature française des nomenclatures plus développées ; cependant, ces dernières sont inspirées comme nous le verrons par la littérature culinaire plutôt que par le savoir naturaliste. Sans doute peut-on voir dans cette désaffection des savants écrivant en langue vulgaire à l'égard des nomenclatures d'animaux et plus particulièrement de poissons, un effet des difficultés de la transmission ; mais à vrai dire, l'entreprise ne semble guère les avoir tentés. L'ambition d'un catalogue exhaustif des créatures incluant les moins familiers d'entre eux n'est plus d'actualité. L'auteur du *Livre de Sidrac* répugne à l'énumération exhaustive des espèces, qui lui semble fastidieuse. Lorsque le roi l'interroge sur le nombre de variétés de poissons qui peuplent le fond des mers, le philosophe répond :

> *Li poisson sont de tant de manieres car qui les voudroit toutes nommer, il ne pourroit tous conter, car il en auroit moult grant annui. Il y a poissons d'une maniere que l'en voit souvent, et autres manieres de poissons en guise de personnes, autres en guise de bestes, autres qui ont .iiij. piez, autres en guise d'oisel, autres en la maniere d'une ille, autre en la maniere d'un loirre, autre long, autre de .xx. pas et plus, autre roont, autres vermeill, autre vert, autre de pluseurs couleurs, et de moult d'autres manieres que l'en ne pourroit mie tant conter.* [385]

[385] *Sydrac le philosophe. Le livre de la fontaine de toutes sciences*, *op. cit.*, p. 220.

Les encyclopédistes français opérent un tri dans le vaste savoir ichtyologique transmis par les œuvres latines. Gossuin de Metz emprunte ainsi les poissons merveilleux de l'Inde – les anguilles du Gange longues de 300 pieds[386], les poissons dont la peau fournit des vêtements, l'*eschinus* qui arrête les navires, les dauphins annonçant la tempête par leurs bonds et la baleine déguisée en île[387] – à l'*Historia orientalis* de Jacques de Vitry[388], qui s'inspire lui-même de Solin[389] et d'Isidore de Séville[390]. Gossuin n'a pas tout conservé de la matière de l'*Historia orientalis*, déjà peu abondante en comparaison des répertoires latins. Ne retenant que les merveilles les plus exotiques et spectaculaires, il néglige la murène et les huîtres, également évoquées par Jacques de Vitry aux côtés des anguilles géantes, des dauphins et des baleines. Les autres encyclopédistes français se contentent d'évoquer ponctuellement une espèce remarquable, comme le hareng du *Placides et Timeo*[391] parmi les animaux qui se nourrissent d'un seul élément, ou de faire écho aux prescriptions d'Avicenne relevant du savoir d'un lettré moyen. Un développement diététique de ce type se rencontre par exemple dans la tradition du *Secret des Secrets* d'après le manuscrit transcrit par Denis Lorée :

> *Le poisson qui est petit et de subtille pel et legier au marchier et qui est nourri en eaue doulce courant est meilleur et plus sain que celui qui est nourri en eaue morte et non courant. Mais le poisson de mer est meilleur et plus sain que nul autre d'eaue doulce. Garde toy des aultres poissons qui sont grans et de dure pel car telz poissons sont ventouz et te souffise quant a present.* [392]

Outre cet abrégé des connaissances diététiques, le *Secret des Secrets* livre au détour d'une énumération de comparaisons stéréotypées un trait fondamental de la représentation médiévale du poisson :

> *Sachez, chier filz, que Dieu crea homme tressaige creature et ne fist onquez nulle chose qui ne soit trouvee en l'omme car l'omme est hardy comme leon, paoureux comme lievre […]* ***et se remue***

[386] Chantal Connochie-Bourgne, *L'Image du monde, une encyclopédie du XIII^e siècle. Édition critique et commentaire de la première version*, Université de Paris IV [thèse de doctorat d'Etat], 1999, tome 3, p. 828, v. 2541-2544.
[387] *Ibid.*, p. 836, v. 2859-2892. Dans la seconde rédaction, l'auteur intègre le développement sur les anguilles du Gange au passage sur les poissons indiens. C'est la seule différence notable entre le texte de la rubrique sur les poissons de la seconde et de la première rédaction. Voir l'édition en préparation par Thomas Städtler et Sara Centili.
[388] Jacques de Vitry, *Historia orientalis et occidentalis*, François Moschus (éd.), Douai, 1597, chap. 90, p. 192-194.
[389] Solin, *De Mirabilibus mundi*, Theodor Mommsen (éd.), Berlin, Weidmann, 1895, LII, 41 (les anguilles du Gange) et LIV, 7 (le peuple vêtu de peaux de poissons).
[390] Isidore de Séville, *Étymologies XII*, *op. cit.*, VI, 34, p. 200 (*echenaïs*), 43, p. 206 (*murena*),
[391] *Placides et Timéo ou Li secrés as philosophes*, Claude Thomasset (éd.), Paris, Droz, 1980, p. 66, § 157.
[392] *Le Secret des Secrets*, ms. Baltimore, Walters Arts Gallery, W 308, XV^e siècle, Denis Lorée (éd.), en ligne sur le site de l'Université de Haute Bretagne (http://www.uhb.fr/alc/medieval/S2), chap. 59, « Des manieres de poissons ».

> ***comme le poisson****, raisonnable et chaste comme angle, luxurieux comme le porc, lait comme le buffle et bel comme le cheval.* [393]

Le poisson est l'animal en mouvement perpétuel. Lorsque les moines évoquent en silence un poisson, ils esquissent de la main le mouvement sinueux de sa queue dans l'eau[394]. Les poissons sont aussi fuyants que l'élément qu'ils habitent. Ils échappent sans cesse à la main du pêcheur, au regard du curieux, ainsi qu'à l'appréhension du savant. La variété infinie de ses formes décourage tout inventaire. L'entreprise de vulgarisation s'accommode mal de l'inévitable érudition associée au savoir ichtyologique.

[393] *Ibid.*, chap. 63 (« *De la fourme et manière de justice* »).
[394] Walter Jarecki, *Signa loquendi : die cluniacensischen Signa-Listen eingeleitet und herausgegeben*, Baden Baden, Valentin Koerner, 1981, p. 122, p. 144, p. 165, p. 235, p. 252, p. 289. Par exemple, p. 252 : *Pro generali signo piscium cum tota manu simila caudam piscis facere et move, sicut piscis caudam movet in aqua.* « Pour désigner un poisson en général, imitez avec toute votre main la queue d'un poisson et remuez-là comme la queue d'un poisson qui nage dans l'eau. » (traduction personnelle)

Conclusion

Ce chapitre a été l'occasion de découvrir à la fois les sources dont disposaient les lettrés médiévaux pour connaître les poissons et les modalités d'une approche spécifiquement médiévale. Le poids des héritages est immense sur les livres ichtyologiques des œuvres scientifiques. Il tend à faire d'elles des sommes d'érudition qui se nourrissent en vase clos et fonctionnent comme des fabriques de monstres n'exposant guère autre chose que des créatures de papier. Les difficultés inhérentes à la transmission des noms de poissons empêchent dans une certaine mesure la connaissance savante de la faune aquatique. On a souvent le sentiment que les listes ichtyologiques des compilations parlent plus de textes que de poissons. Les longues nomenclatures semblent en particulier participer d'un étalage de savoir qui pousse à son comble une caractéristique de la langue scientifique relevée par Joëlle Ducos :

> […] la dénomination – ou la désignation – est essentielle dans la langue scientifique, moins par le sens qu'elle communique que par le trait de scientificité qu'elle donne au texte. [395]

Le savoir ichtyologique n'offre-t-il pas l'exemple le plus extrême d'une érudition aussi vaine que monumentale, d'une science de mots sans rapports avec les choses ? Le rôle attribué par Rabelais au plus éminent spécialiste ès poissons de son temps le laisse penser. Sous les traits de Rondibilis, l'auteur de l'*Histoire entière des poissons* conseille Panurge qui souffre de la peur d'être cocu[396]. Il devient ainsi le type du médecin pédant, du savant inutile.

Il est certes impossible d'utiliser les nomenclatures des encyclopédies pour faire son marché ; pourtant le tableau que nous venons d'esquisser doit être nuancé. On ne peut, en premier lieu, parler des œuvres cosmologiques médiévales comme d'un ensemble monolithique. Chacune des six œuvres latines considérées apporte une réponse originale aux problèmes soulevés par la science des poissons. Elles ne donnent pas à voir un savoir figé, mais au contraire, une science qui se cherche et hésite : comment concilier l'héritage antique, les leçons de Pères de l'Église et le redécouverte du riche savoir d'Aristote sur les animaux

[395] Joëlle Ducos, « Néologie lexicale et culture savante : transmettre les savoirs », *Lexiques scientifiques et techniques. Constitution et approche historique*, Olivier Bertrand, Hiltrud Gerner, Béatrice Stumpf (éd.), Palaiseau, Éd. de l'École polytechnique, 2007, p. 251.
[396] Rabelais, *Le Tiers livre*, *Œuvres complètes de Rabelais*, Jacques Boulenger (éd.), Paris, Gallimard (Bibliothèque de la Pléiade), 1934, chap. 31-33, p. 461-472.

aquatiques ? Pourquoi les poissons évoqués par les autorités ne ressemblent-ils pas toujours à ceux que l'on achète au marché ou que l'on examine sur la grève ? Les noms étranges recensés par Aristote et Pline désignent-ils des poissons connus au Moyen Âge sous d'autres appellations ? Sans apporter encore de réponse systématique, les naturalistes des XII^{e} et XIII^{e} siècles montrent à travers leurs tâtonnements et l'originalité des solutions recherchées la manière dont se construit leur démarche scientifique.

Chapitre 2

Le poisson comme aliment : le discours médical

A. LES POISSONS DES MEDECINS, DE L'ANTIQUITE AU MOYEN ÂGE
- **1. L'héritage antique et arabe**
- **2. Le poisson-aliment dans les œuvres médiévales**

B. MANGER DU POISSON : LES RISQUES
- **1. Un aliment suspect**
- **2. Poison ou remède ?**

C. ADJECTIFS ET PERIPHRASES POUR CHOISIR LES MEILLEURS POISSONS
- **1.** ***Poissons sales, poissons fres***
- **2.** ***Poissons de mer, poissons d'eau douce***
- **3.** ***Poissons d'eau doulce courant nette et loing de villes***
- **4.** ***Poissons scamoux***
- **5.** ***Poissons petreux***
- **6.** ***Poissons bestialz***

Ill. 2 Marchand de poissons salés

Les travaux des historiens de la médecine ont prouvé l'importance de la diète dans la médecine médiévale. La thèse de Marilyn Nicoud, *Aux Origines d'une médecine préventive : les traités de diététique en Italie et en France (XIII^e^-XV^e^ siècle)*[1], montre en particulier comment émerge à cette époque une littérature diététique qui donne à l'aliment une place primordiale pour la thérapie et la préservation de la santé. La diète au sens strict, c'est-à-dire le régime alimentaire, fait partie, au même titre que l'air respiré, l'alternance du repos et de l'exercice, les passions de l'âme, ou le bain des « choses non naturelles[2] » susceptibles de modifier la complexion du corps, formé de « choses naturelles ». Contrairement au médicament qui altère le corps, l'aliment est « altéré par le corps jusqu'à en devenir une composante, c'est-à-dire passer de ce qui nourrit à ce qui est nourri[3] ». Pour être assimilé facilement par l'organisme, l'aliment doit être proche par sa complexion du corps qu'il nourrit. Les principes d'une bonne diète sont en apparence simples : « aux personnes en bonne santé des aliments semblables à leur complexion et aux malades, dont la complexion est déséquilibrée, des nourritures contraires[4] ». Le poisson réputé froid et humide n'est pourtant guère recommandé, même aux tempéraments présentant les mêmes qualités. Éloigné de l'homme en tous points, le poisson est considéré comme un aliment plutôt malsain. Si les ouvrages médicaux et les régimes de santé en traitent néanmoins largement, c'est sans doute en raison de son importance dans les pratiques alimentaires, mais aussi parce que sa nocivité justifie de nombreuses recommandations. La valorisation chrétienne de cet aliment maigre entre en concurrence avec une tradition médicale qui met le poisson à l'honneur, tout en invitant à s'en méfier. Les médecins ne portent pas sur le monde aquatique le même regard que les naturalistes. Les désignations qu'ils emploient pour subdiviser le genre des poissons révèlent d'autres critères de classement et d'autres approches.

[1] Marilyn Nicoud, *Aux Origines d'une médecine préventive : les traités de diététique en Italie et en France (XIII^e^-XV^e^ siècle)*, École pratique des hautes études [thèse de doctorat], 1998, 2 vol. (repris en substance par *Les Régimes de santé au Moyen âge : naissance et diffusion d'une écriture médicale, XIII^e^-XV^e^ siècle*, École française de Rome, 2007).
[2] Les six « choses non naturelles » de la tradition galénique sont l'air, l'alimentation, le mouvement et le repos, le sommeil et la veille, ce qui est avalé et expulsé et les passions de l'âme. La liste est étendue aux bains et à l'activité sexuelle à partir de l'*Isagoge*.
[3] Marilyn Nicoud, *Aux Origines d'une médecine préventive : les traités de diététique en Italie et en France (XIII^e^-XV^e^ siècle)*, *op. cit.*, vol. 1, introduction.
[4] *Ibid.*

A. Les poissons des médecins, de l'Antiquité au Moyen Âge

Les savants qui envisagent en priorité le poisson comme aliment se heurtent comme les encyclopédistes aux problèmes de transmission linguistique dénoncés par l'humaniste Platine au XV^e^ siècle :

> *Dicere de natura et vi omnium institueram, nisi me transmutata et confusa ipsorum nomina perturbassent. Animantium siquidem nulla species est quae individuorum suorum magis quam piscea nomen et descriptionem amiserit. Fecit hoc aevum et eorum qui ante nos fuerunt et negligentia et inscitia. Dicem tamen, quam accurate fieri poterit, de his qui ad mensas veniunt quorum praesertim nomina integra adhuc extant.* [5]

Toutefois, les médecins et les auteurs des régimes de santé médiévaux n'adoptent pas les mêmes solutions que les naturalistes face aux problèmes de la transmission. L'enjeu de leur travail n'est pas de dresser un inventaire du monde créé, mais de proposer des critères de distinction efficace. Nous nous demanderons dans quelle mesure les représentations médicales du Moyen Âge sont tributaires de la tradition avant d'examiner l'inscription des textes entre science du général et connaissance du particulier.

1. L'héritage antique et arabe

Les préceptes concernant la consommation du poisson restent essentiellement dominés par la tradition. La médecine médiévale se construit en effet à la croisée des médecines antiques et arabes, même si elle opère un tri révélateur de préoccupations propres et apporte des développements autonomes. Il convient dans un premier temps de mesurer la dette des savants du Moyen Âge à l'égard de cet héritage formé en plusieurs étapes.

Les classements de la médecine antique

Les premiers médecins du monde occidental ont accordé leur attention au poisson parmi d'autres aliments. Nous nous intéresserons ici aux développements consacrés aux

[5] Platina, *On Right Pleasure and Good Health* (*De Honesta Voluptate et Valetudine*), Mary Ella Milham (éd. et trad.), Tempe (Arizona), *Medieval and Renaissance texts and studies* (168), 1998, X, p. 420. « J'aurais entrepris de parler de la nature et des vertus de tous les poissons si je n'avais pas été gêné par les changements et les confusions qui ont affecté leurs noms. Pour aucune sorte de créature vivante plus que pour les poissons, le nom et la description des espèces n'ont été perdus. Notre époque et celles qui l'ont précédée ont causé cette perte par négligence et par ignorance. Je parlerai toutefois, aussi précisément que possible, de ceux qui sont servis à nos tables, et spécialement de ceux dont les noms ont été conservés tels quels jusqu'à nos jours. » (traduction personnelle)

poissons par les deux figures antiques tutélaires en matière de diététique : Hippocrate et Galien, en nous interrogeant sur les problèmes soulevés par la transmission de ces textes et du savoir qu'ils contiennent aux clercs médiévaux. Quel type de taxinomie les savants antiques adoptent-ils ? Qu'ont retenu les savants médiévaux des critères de classement appliqués par ces auteurs et des exemples qu'ils fournissent ?

Le modèle hippocratique

Le *corpus* hippocratique prescrit fréquemment des poissons. L'ouvrage connu sous le titre *Du Régime*, consacré aux propriétés des aliments, fournit le classement le plus complet. Ce traité médical, issu de l'école de Cos et probablement rédigé entre 420 et 406 avant J.-C., donc contemporain d'Hippocrate, propose « presque *involontairement* » selon l'expression d'Arnaud Zucker, « la première classification zoologique d'envergure en Grèce[6] ». Le tableau suivant récapitule les catégories générales employées par l'auteur du *Régime* pour classer les poissons, les espèces qui leur sont associées, ainsi que les séries autonomes formées par certains groupes d'espèces[7].

[6] Arnaud Zucker, *Aristote et les classifications zoologiques*, Louvain-la-Neuve, Éditions Peeters, 2005, p. 80.
[7] Les noms des espèces correspondent à la traduction donnée par Robert Joly ; entre parenthèses est précisée, lorsqu'elle diffère de cette traduction, l'appellation française courante proposée par D'Arcy Wentworth Thompson, et en note l'identification scientifique établie par le même auteur. D'Arcy Wentworth Thompson, *A Glossary of greek fishes*, Londres, Oxford University Press, 1947.

Catégorie	Espèces énumérées	Propriétés diététiques
	scorpion, dragon de mer[8] (vive), callionyme[9], rouget[10], glaucus, perche, alose	poissons les plus secs
poissons de roche	grive, labre, goujon de mer, éléphitis	tendres et légers
poissons qui voyagent		fermes et lourds
	torpille, ange, plie et poissons semblables	légers
ceux qui se nourrissent dans des endroits vaseux ou marécageux	muge, mulet, anguille	lourds
poissons de fleuves et de lacs		les plus lourds
	polypes, seiches et les autres du même genre	ni légers, ni laxatifs, affaiblissent la vue
coquillages	pinnes, patelles, pourpres, buccins, huîtres	chair desséchante
	moules, pétoncles, tellines	plus laxatifs que les précédents
poissons cartilagineux (sélaciens)		humectants et laxatifs
poissons en saumure		amaigrissants et desséchants plus ou moins secs selon leur provenance (mer, rivières, lacs)

[8] *Trachinus draco*, *araneus* ou *vipera*, L.
[9] *Uranoscopus scaber*, L.
[10] L'une des sept espèces de *Trigla*.

Ce classement ne ressemble guère aux grilles taxinomiques élaborées depuis le XVIII^e^ siècle. Il repose sur des catégories générales qui ne s'excluent pas forcément les unes les autres, croisant les axes de division : les poissons sont classés selon leurs lieux de vie (poissons de roche, ceux qui se nourrissent dans des endroits vaseux ou marécageux, poissons de fleuves et de lacs), d'après des particularités morphologiques (les sélaciens) ou la manière dont ils sont conditionnés (poissons en saumure). L'auteur rattache le plus souvent à chacune de ces catégories générales une série d'exemples. On rencontre en outre dans ce texte des listes d'espèces qui ne reçoivent pas de détermination générique, même si on leur prête des propriétés communes et qu'elles forment des séries récurrentes, également mentionnées dans les prescriptions d'autres traités comme les *Affections internes* ou les *Maladies des femmes*. La première liste est ainsi donnée comme une énumération exhaustive des espèces les plus diététiques. Quant à la série autonome formée par la torpille, l'ange et la plie, elle repose vraisemblablement sur l'aspect commun à ces trois poissons plats. Les noms de ces espèces fonctionnent comme des types qui suffisent à eux seuls à évoquer une catégorie.

Malgré l'hétérogénéité des regroupements, un critère ressort nettement de cette classification : le lieu de vie des poissons. Il sera constamment repris par les successeurs d'Hippocrate jusqu'à la fin du Moyen Âge. Dès le V^e^ siècle avant J.-C., l'adéquation entre le milieu et la nourriture ingérée par le poisson est clairement posée. Le lien direct entre l'environnement et la qualité des chairs de l'animal est formulé explicitement à propos des poissons de vase :

> Ceux qui trouvent leur nourriture dans des endroits vaseux ou marécageux, par exemple le muge, le mulet, l'anguille, de tels poissons sont plus lourds, parce qu'ils trouvent leur nourriture dans l'eau boueuse et ce qui y pousse ; même l'air qui en vient, s'il s'introduit dans un homme, lui nuit et l'alourdit. [11]

Ce traité fondateur propose ainsi un classement dont le principe est pertinent aussi bien pour les pêcheurs que pour les médecins. Arnaud Zucker, qui démontre l'importance de cette première véritable classification dans l'élaboration d'un discours gastronomique, justifie ainsi l'organisation du chapitre :

[11] Hippocrate, *Du Régime*, Robert Joly (trad.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1967, p. 47-48.

> L'ordre discursif est en même temps un ordre hiérarchique qui classe les chairs des plus légères aux plus lourdes sur une échelle qui a pour extrêmes l'eau salée et pure du large, d'une part, et d'autre part, l'eau douce et stagnante des plans d'eau. [12]

Globalement, l'auteur va des poissons les plus légers aux plus lourds et des plus tendres aux plus fermes. Toutefois les espèces les plus estimées ne sont pas celles de haute mer, mais les poissons saxatiles qui vivent dans les rochers non loin du rivage. Quant aux poissons d'eau douce, ils semblent condamnés sans appel : assimilés aux poissons de vase, ils sont encore plus lourds que ces derniers.

Néanmoins, le *corpus* hippocratique que donnent à lire les éditions modernes n'est pas celui qu'utilisaient les savants médiévaux. Des traductions latines du *Régime* circulent très tôt. L'une d'entre elles, qui aurait été établie à Ravenne vers la fin du V^e^ siècle ou le début du VI^e^, a été éditée par Innocenzo Mazzini sous le titre *De observantia ciborum*[13]. Cette version était assez bien diffusée puisqu'elle est conservée dans au moins huit manuscrits, datés du IX^e^ au XI^e^ siècle. Le passage du grec au latin met à jour des interprétations qui ne sont pas sans conséquences sur la réception médiévale de l'héritage médical antique.

[12] Arnaud Zucker, *Aristote et les classifications zoologiques*, *op. cit.*, p. 84.
[13] Innocento Mazzini, « *De observantia ciborum*. Un'antica traduzione latina del Περὶ διαίτης pseudoippocratico (liber secundus) », *Romanobarbarica* 2, Rome, Herder, 1977, p. 287-357 (édition p. 315-352).

Catégorie	**Espèces énumérées**	**Propriétés diététiques**
	scorpaena, draco, gluaucus, perca	*sicci*
aspratiles	*(ut puta) turdus, apua, gobio*	*leviores pelagicis* *rariores et leviores carnes*
pelagici		*fortiorem et profundiorem carnem*
	torpedo, serra, lolligo et his similes	*leviorem*
illi qui in cenosis et aquosis locis pascuntur	*(ut puta) capitones, pectines, et anguille*	*gravissimi*
	polipi et saepiae his quae similia	*neque levia, neque egeruntur* *oculis caliginem incutiunt*
conculae	*concilium, bucini, nicli, ostrea et his similia*	*sicca*
	muscli, pectines	*magis egeruntur*
fluminales et stagnenses		*graviores*[14]
pisces salsi		*extenuant et siccant*[15]

La traduction des listes d'espèces et des termes génériques désignant les groupes de poissons présente quelques décalages révélateurs entre la version latine antique et l'édition moderne du texte grec. Ainsi, les adjectifs à valeur générique *aspratiles* et *pelagici* n'offrent pas une transposition littérale. Le choix de *pelagici* glosé par la relative explicative *qui in profundo sunt* précise le sens du grec οἱ δε πλανῆται. Ces « poissons qui voyagent » sont identifiés aux poissons qui vivent et se déplacent en haute mer. On peut par ailleurs

[14] *Ibid.*, p. 330.
[15] *Ibid.*, p. 331.

s'interroger sur le choix de l'adjectif *aspratiles* pour rendre le grec πετραῖοι. La langue latine disposait du terme *saxatilis*, plus couramment employé à cet usage. Nous reviendrons, lorsque nous aborderons la question des poissons pétreux, sur l'emploi de cet adjectif qui évoque au premier abord une caractéristique morphologique et non un biotope (le sens du latin classique *aspratilis* est « rugueux, qui comporte des aspérités »).

Pour ce qui est des énumérations d'espèces, on note une tendance à l'abrégement dans la version latine. La première liste ne comporte plus que quatre noms au lieu de sept et la seconde trois noms latins pour quatre mots grecs. À l'exception des cas où une simple translittération suffit, la transcription des noms d'espèces grecs pose souvent des problèmes insurmontables. De la première liste, seuls subsistent les noms latins directement empruntés au grec, *scorpaena*, *draco*, *gluaucus* et *perca*. Le traducteur préfère éliminer les quatre noms d'espèces qui n'ont rien donné en latin (καλλιώνυμος, κόκκυξ et θρίσσα), plutôt que de proposer des translittérations méconnaissables comme le feront plusieurs siècles après lui les traducteurs d'Aristote. En dépit de cette prudence, son texte n'échappe pas aux hasards de la transmission. La dernière énumération, celle des poissons de vase, paraît à première vue complète ; elle comporte en fait une erreur de taille sans doute imputable à une corruption survenue dans la tradition manuscrite. Alors que les noms grecs κέφαλος et ἐγχέλυες sont bien traduits par leurs équivalents latins *capitones* et *anguille*, l'incontournable κεστρευς des textes anciens devient *pectines*, c'est-à-dire un peigne de mer, un coquillage de type coquille Saint-Jacques. Cette traduction est d'autant plus incohérente que les *pectines* apparaissent dans la suite du texte avec les autres coquillages. La confusion pourrait provenir d'une lecture erronée de κεστρεῖς en κτείς ou κτενείς.

La traduction de la troisième liste, qui comporte deux « anomalies », révèle une autre méthode. Si *torpedo* est la traduction exacte du grec νάρκαι, en revanche le poisson-scie (*serra*) et le calmar ou poisson volant nommé *lolligo* ne correspondent absolument pas aux ῥίναι et ψησσαι du traité hippocratique et ne respectent pas l'esprit de l'original grec qui cite des prototypes de poissons plats. Une logique d'un autre ordre semble s'être substituée ici à la classification du texte grec. Il est manifestement inutile de chercher un rapport entre les noms grecs ῥίναι et ψῆσσαι et leur traduction en latin. Le mot *torpedo* fonctionne en quelque sorte comme un embrayeur qui entraîne à sa suite deux espèces également douées de propriétés extraordinaires. La torpille engourdit ceux qui l'approchent, le poisson-scie éventre les

navires qui ont le malheur de croiser sa route et le *lolligo* vole hors de l'eau. Isidore de Séville précise même d'après Pline qu'ils sont parfois en si grand nombre qu'ils peuvent couler les navires. Les *Étymologies* présentent en outre un enchaînement *torpedo*, *sepia*, *lulligo* qui rappelle singulièrement la série du *De observantia ciborum*. Cette dernière repose sur leurs mœurs des animaux, et non sur les propriétés diététiques des aliments. En l'absence de terme générique permettant d'identifier l'unité de la série, le traducteur cède peut-être à l'influence d'une association traditionnelle, proche de la logique qui présidera plus tard aux regroupements encyclopédiques.

L'exemple de cette traduction laisse imaginer quelles altérations (erreurs ou plus souvent lacunes) ont pu subir les textes antiques tels qu'ils parviennent aux auteurs du Moyen Âge central. La traduction des nomenclatures est le point le plus épineux et il n'est pas étonnant que l'influence de ces sources soit plus sensible quand est question de groupes de poissons que lorsqu'il s'agit d'espèces particulières.

L'exposé pragmatique de Galien

L'ouvrage diffusé en latin sous le titre *De alimentorum facultatibus* fut traduit du grec vers la fin du XIII^e^ siècle par Guillaume de Mœrbecke, puis par Accursino da Pistoia au début du XIV^e^ siècle. Seize chapitres du livre III sont consacrés aux animaux aquatiques[16]. Galien commence son exposé sur les poissons par trois notices portant sur des espèces de consommation courante : le muge cabot, le bar et le rouget barbet. On retrouve ensuite le groupe bien délimité des poissons de roche (le scare, le merle, le labre vert, la girelle, la vieille coquette et le serran-écriture[17]). Contrairement aux autres espèces évoquées, ces poissons n'habitent que les milieux les plus sains et par conséquent, ils sont toujours d'une qualité irréprochable. Une autre notice autonome est consacrée au gobie dont la qualité est très variable, avant le long commentaire de deux listes établies par Phylotime, un savant grec du III^e^ siècle avant J.-C., élève de Praxagore de Cos, opposant les poissons à chair molle et à chair ferme. Une digression sur les effets de la salaison, qui ne porte pas spécialement sur les poissons, intervient ensuite ; puis Galien revient aux propriétés des animaux aquatiques en

[16] Galien, *De alimentorum facultatibus*, *Opera Omnnia*, Karl Gottlob Kühn (éd.), Leipzig, Libraria Car. Cnoblochii (*Medicorum Graecorum Opera quae existant*), 1821-1833 (repr. Hildesheim, G. Olms, 1986-1997), III, 25-39, p. 708-742.
[17] D'Arcy Wentworth Thompson, *A Glossary of greek fishes*, *op. cit.*

s'intéressant aux mollusques, aux crustacés, aux céphalopodes, aux poissons cartilagineux, aux cétacés et enfin aux oursins.

Galien n'ignore pas les classements des médecins de l'école de Cos, mais il n'hésite pas à traiter à part des espèces qui méritent un développement particulier, soit en raison de leur importance au regard des pratiques alimentaires, soit parce qu'elles échappent aux catégories traditionnelles. Un long développement sur le seul mulet cabot ouvre ainsi l'exposé ichtyologique[18]. Cette espèce présente des variétés tellement différentes selon le lieu où elle vit et la nourriture qu'elle absorbe qu'elle est médicalement inclassable. Le traité se présente alors moins comme un classement des animaux aquatiques que comme « une évaluation de quelques produits animaux, traités de façon plus ou moins détaillée selon leur importance culinaire et leur ambiguïté diététique[19] ». La démarche de Galien est d'abord pragmatique et cela se manifeste nettement lorsqu'il est question des poissons. Il évoque par exemple les meilleurs endroits pour pêcher autour de Rome, préférant un affluent du Tibre, le Nar, au fleuve qui s'écoule dans la ville, et précise que ces quelques indications ne s'adressent pas aux pêcheurs expérimentés qui connaissent bien les espèces locales, mais aux étrangers ou à ceux qui n'ont pas l'habitude de pêcher[20].

La hiérarchisation traditionnelle des espèces selon leur type d'environnement n'est pas abandonnée pour autant. Constamment rappelée, elle joue au contraire un rôle de premier plan, même si elle ne constitue pas un critère de classement. L'influence prêtée dès Hippocrate aux lieux de vie sur les vertus diététiques des poissons est confirmée par la théorie des « choses non naturelles », paramètres externes agissant sur les corps constitués de « choses naturelles ». Établie à partir de Galien, cette importante théorie sera diffusée par l'intermédiaire des textes traduits par Constantin l'Africain, notamment l'*Isagoge*, un *corpus* qui servit de manuel d'initiation aux étudiants en médecine jusqu'à la fin du Moyen Âge[21]. Galien l'applique aux relations entre l'animal aquatique et son milieu. Alors qu'Hippocrate semble considérer certaines espèces comme le muge ou l'anguille, condamnées par nature aux eaux boueuses et donc à éviter, le second père de la médecine antique montre combien la qualité d'un même poisson varie selon des facteurs extérieurs. Les vertus diététiques des

[18] Galien, *De alimentorum facultatibus*, *op. cit.*, III, 25, p. 708-713.
[19] Arnaud Zucker, *Aristote et les classifications zoologiques, op. cit.*, p. 294.
[20] Galien, *De alimentorum facultatibus*, *op. cit.*, III, 30 p. 722.
[21] Marilyn Nicoud, *Les Régimes de santé au Moyen âge*, *op. cit.*, 2007, p. 154. Sur le rôle de l'*Ysagoge* et du *Pantegni*, voir la mise au point de Danielle Jacquart dans *Histoire de la pensée médicale en Occident*, tome 1 : Antiquité et Moyen Âge, Mirko D. Grmek (dir.), Paris, Éditions du Seuil, 1995, p. 179-182.

poissons sont déterminées par l'eau dans laquelle ils baignent, par les vents qui soufflent sur ces eaux, les courants qui les agitent et la nourriture qu'ils y trouvent. Dans le cas du muge par exemple, l'espèce importe bien moins que le mode de vie. Seuls les poissons de roche habitent toujours les eaux les plus pures[22]. La chair de toutes les autres espèces évoquées est susceptible d'être malsaine, si le poisson a élu domicile dans des eaux stagnantes ou sales. Par la souplesse et le pragmatisme de son exposé, Galien fournit à ses successeurs un discours facilement réadaptable. On peut l'invoquer sans soulever la difficile question des espèces.

Plusieurs apports caractéristiques de la médecine galénique marquent les représentations du poisson au Moyen Âge. On note ainsi l'attention soutenue du médecin grec aux effets de la pollution urbaine. Les poissons fréquentant les fleuves qui traversent les grandes villes, exposés aux déchets des hommes, sont les pires aliments qui soient : ils pourrissent vite, sentent mauvais, s'avèrent désagréables au goût, difficiles à cuire et produisent plus d'excréments que de nourriture[23]. La valorisation des poissons qui remuent est également remarquable et trouvera aussi un écho dans la culture médiévale. Alors que le texte d'Hippocrate stigmatise la chair dure des poissons voyageurs, soumis à trop d'exercice et vante par opposition celle des poissons de roche qui vivent presque immobiles, Galien revendique les vertus du mouvement[24]. Sensible aux déplacements des poissons, le médecin grec manifeste pour les poissons migrateurs anadromes et catadromes un intérêt étranger au *corpus* hippocratique. Il remarque la saveur particulière des espèces qui vivent dans les estuaires des fleuves, littéralement entre deux eaux. Elles ont un goût mêlé, entre celui des espèces marines et celui des poissons d'eau douce[25]. C'est enfin aux théories galéniques que l'on doit un trait fondamental du poisson-aliment médiéval : il est froid et humide. Cette affirmation générale, qui ne figure pas comme telle dans les chapitres du livre III du *De alimentorum facultatibus* consacrés aux poissons, a été déduite des théories galéniques et transmises au Moyen Âge latin par l'intermédiaire des abrégés de la pensée galénique que l'on trouve chez les auteurs arabes[26].

[22] Galien, *De alimentorum facultatibus*, *op. cit.*, III, 30, p. 721.
[23] *Ibid.*, III, 25, p. 710.
[24] *Ibid.*, III, 25, p. 709.
[25] *Ibid.*, III, 25, p. 711.
[26] Marilyn Nicoud, *Aux Origines d'une médecine préventive*, *op. cit.*, p. 8.

Les critères diététiques des savants antiques croisent les classements selon les lieux de vie, les mœurs ou l'anatomie, des développements autonomes sont réservés à certaines espèces isolées, que l'on retrouve pourtant dans des listes d'exemples… Les modèles de classification que l'on y trouve rappellent par certains aspects la taxinomie vertigineuse de cette encyclopédie chinoise citée par Borges, que Michel Foucault évoque dans la préface de *Les Mots et les choses* :

> […] une certaine encyclopédie chinoise où il est écrit que « les animaux se divisent en : a) appartenant à l'Empereur, b) embaumés, c) apprivoisés, d) cochons de lait, e) sirènes, f) fabuleux, g) chiens en liberté, h) inclus dans la présente classification, i) qui s'agitent comme des fous, j) innombrables, k) dessinés avec un pinceau très fin en poil de chameau, 1) et caetera, m) qui viennent de casser la cruche, n) qui de loin semblent des mouches. [27]

La logique de ces taxinomies est difficile à saisir pour un lecteur contemporain. Elle a probablement dérouté aussi les savants médiévaux, qui n'ont pourtant jamais cessé de se réapproprier ces classements. Par-delà les aléas de la transmission du savoir, les deux médecins grecs ont imprimé leur marque aux représentations médicales du monde médiéval occidental, du moins en ce qui concerne les poissons. La structure des exposés médicaux respecte jusqu'au XV^e^ siècle au moins le classement inauguré par Hippocrate, des poissons qui vivent dans les eaux les plus pures à ceux qui peuplent les eaux troubles. Pour ce qui est du contenu du savoir, il doit beaucoup à Galien, plus souvent cité. Toutefois, c'est essentiellement par l'intermédiaire des auteurs arabes que les clercs médiévaux ont accès au savoir médical.

L'apport des auteurs arabes : Isaac le Juif, Avicenne et Ibn Butlan

On sait quel rôle majeur jouèrent les traductions latines des textes arabes dans la transmission du savoir antique au Moyen Âge. Cela est aussi vrai pour la médecine que pour les sciences naturelles. En matière de poissons, les trois œuvres de référence, composées aux X^e^ et XI^e^ siècles, furent celles d'Isaac le Juif, d'Avicenne et d'Ibn Butlan. Le recours largement majoritaire aux autorités d'Avicenne et Isaac dans le livre XVII du *Speculum naturale* de Vincent de Beauvais témoigne de leur influence[28]. L'œuvre d'Avicenne constitua un maillon essentiel dans la transmission de l'héritage antique en permettant aux savants

[27] Michel Foucault, *Les Mots et les Choses*, *op. cit.*, p. 7.
[28] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, en particulier 22-24, col. 1265-1267.

médiévaux de concilier les autorités d'Aristote et de Galien[29]. Outre plusieurs remèdes à base d'organes de poissons, le maître arabe proposa un ensemble de critères pour sélectionner les meilleurs poissons dans le répertoire contenu au livre II du *Canon*, sous la rubrique *pisces*[30]. Quant aux *Diètes universelles et particulières*, ouvrage écrit en arabe par un médecin juif de Kairouan, traduit en latin dès la fin du XI^e^ siècle en Italie du sud par Constantin l'Africain, ses importants développements consacrés aux aliments exercèrent une forte influence sur la médecine médiévale. Marilyn Nicoud reconnaît en lui « le principal ouvrage diététique disponible aux XII^e^-XIII^e^ siècles[31] ». Il doit son succès aux catalogues d'aliments, parmi lesquels le poisson, envisagé une première fois dans le *De Diaetis universalibus*[32], qui présente les caractères généraux des nourritures, puis à nouveau dans les *Diaetae particulares* où les aliments sont examinés successivement par catégories[33]. Cet ouvrage spécialisé dans les questions alimentaires est enseigné à l'université et sa notoriété, relayée par les encyclopédistes, semble avoir dépassé le milieu des médecins. Le *Taqwim as-sihha* d'Ibn Butlan est en revanche absent des compilations cosmologiques. Néanmoins, il n'y a pas lieu de douter de son succès à l'époque médiévale : il fit l'objet au XIII^e^ siècle d'une traduction latine conservée dans plusieurs manuscrits et donna lieu aux XIV^e^ et XV^e^ siècles à de nombreuses versions abrégées, souvent admirablement illustrées, qui répandirent en Europe les théories et les méthodes d'Ibn Butlan.

Ces textes relaient les traditions hippocratique et galénique en transmettant l'essentiel de leur contenu. Ils signalent l'invariable hiérarchie des poissons selon leurs lieux de vie, la circonspection de rigueur à l'égard des eaux stagnantes ou des eaux souillées par les activités humaines, répètent combien les poissons habitant les pierres sont supérieurs aux autres et reprennent l'opposition entre les chairs dures et molles. Ils introduisent aussi de nouveaux

[29] Danielle Jacquart et Françoise Micheau, *La Médecine arabe et l'Occident médiéval*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1996, p. 160 : « La version arabo-latine des traités zoologiques d'Aristote, due à Michel Scot, date des années 1210 ; sa diffusion révéla plusieurs divergences par rapport à la doctrine galénique. Antérieur à Galien de six siècles, Aristote se fonde sur une anatomie et une physiologie plus sommaires ; la philosophie sous-jacente dans l'œuvre de Galien ne s'accorde pas toujours avec le système aristotélicien et présente des aspects néo-platoniciens. Les points d'opposition entre les deux maîtres à penser des médecins médiévaux soulevaient de difficiles problèmes. Par les solutions qu'il proposait, le *Canon* prenait une place prépondérante en tant que médiateur. »

[30] Avicenne, *Canon*, Gérard de Crémone (trad.), Andréa Alpago (éd.), Venise, apud Iuntas, 1555, livre II, chap. 553, p. 155-156. Cette notice est intégralement compilée par Vincent de Beauvais.

[31] Marilyn Nicoud, *Les Régimes de santé au Moyen âge, op. cit.*, p. 42.

[32] Isaac le Juif, *De Diaetis universalibus*, *Omnia opera Ysaac in hoc volumine contenta*, Constantin l'Africain (trad.), Bartholomeus Trot, 1515, chap. 59-61, f°88r°-f°95r°. Chaque chapitre du texte d'Isaac est suivi des gloses de Constantin l'Africain.

[33] Isaac le Juif, *Diaetae particulares*, *Omnia opera Ysaac in hoc volumine contenta*, Constantin l'Africain (trad.), Bartholomeus Trot, 1515, f°147r°-148r°.

éléments. L'image galénique des poissons froids et humides devient chez eux un lieu commun, mais ils l'appliquent avec subtilité. Ils mettent tout d'abord en évidence sa relation avec l'équilibre humoral du corps humain. L'aliment froid et humide produit logiquement du flegme, accusé d'amollir les nerfs. Il ne convient donc pas à la plupart des complexions. En revanche, ils sont susceptibles de participer à une diète corrective, consistant à équilibrer les humeurs à l'intérieur de l'organisme : on compense un excès de chaleur et de sécheresse par un excès de froideur et d'humidité. Ibn Butlan recommande ainsi le poisson frais l'été ou dans les régions chaudes, en particulier aux jeunes gens, caractérisés par une complexion chaude et sèche[34]. Un autre type de régime est envisagé : le régime de la conservation, composé d'aliments aussi proches que possible du tempérament du consommateur. Toutefois, chez Isaac le Juif, seuls les sanguins se voient conseiller un strict régime de conservation[35]. Aldebrandin de Sienne déconseille même fermement le poisson aux flegmatiques :

> […] *et ne les doivent mie user cil qui ont le complexion froide et fleumatique, car il destruit se complexion et raemplist de malvaises humeurs.* [36]

Par ailleurs, les auteurs arabes apportent des nuances en distinguant parmi les poissons certaines variétés moins froides et humides que les autres. Chez Isaac le Juif, les poissons marins jouissent ainsi d'une meilleure réputation parce qu'ils sont plus chauds et moins humides[37]. Toutefois, ce sont surtout les poissons salés qui se signalent par leur chaleur et leur sécheresse, comme l'explique Avicenne :

> *Omnis piscis frigidus est et humidus, verum quidam pisces sunt calidiores in comparationem ad complexionem piscium, sicut alchusegi, et algieri, et almarmaheigi. Et saliti quidem sunt calidi, et sicci, et quanto plus antiquantur, tanto plus in ambobus augmentant.* [38]

Ibn Butlan distingue même des degrés de froideur, d'humidité, de chaleur et de sécheresse, qui mesurent avec précision les propriétés des types d'aliments[39]. Les poissons frais, froids au

---

[34] Ibn Butlan, *Taqwim as-sihha* (*Tacuinum sanitatis*), Hosam Elkhadem (éd. de la version arabe et trad. française), Louvain, Aedibus Peeters, 1990, p. 182-183. Voir aussi Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 23, col. 1265: Isaac. *Omnis autem piscium natura naturaliter est frigida, et humida, phlegmatis generativa, conveniens calidam, et siccam complexionem habentibus, maxime in aestivo tempore, et calidam inhabitantibus regionem.* « *Isaac* : La nature de tous les poissons est froide et humide ; elle génère du flegme et convient à ceux qui ont une complexion chaude et sèche, surtout en été et dans les régions chaudes. »

[35] Voir Marilyn Nicoud, *Les Régimes de santé au Moyen âge, op. cit.*, p. 12.

[36] Aldebrandin de Sienne, *Régime du corps*, Louis Landouzy, Roger Pépin (éd.), Paris, Champion, 1911, p. 174.

[37] Isaac le Juif, *De Diaetis universalibus*, *op. cit.*, f°88r°.

[38] Avicenne, *Canon*, *op. cit.*, II, 553, p. 155 : « Tout poisson est froid et humide, mais certains sont chauds par rapport à la complexion des poissons, comme l'*alchusegi,* l'*algieri* et l'*almarmaheigi*. Les poissons salés sont en particulier chauds et secs et leur chaleur et leur sécheresse augmentent au fur et à mesure qu'ils vieillissent. »

[39] Ibn Butlan, *Taqwim as-sihha* (*Tacuinum sanitatis*), *op. cit.*, p. 182.

second degré et humides au troisième, sont les plus dangereux. Selon le conditionnement et la préparation choisie, ces degrés varient. Le *sahnah*, un conditionnement à base de petits poissons salés, est par exemple réputé chaud au premier degré et sec au second[40]. La précision des degrés sera conservée dans les versions latines abrégées[41].

Les œuvres des auteurs arabes se caractérisent par l'attention accordée aux modes de conservation et à la préparation culinaire des poissons. La table d'Ibn Butlan comporte une entrée pour le poisson frais, une pour le poisson salé et encore quatre entrées pour des préparations variées[42]. Chez Avicenne, le poisson salé est valorisé : sa consommation est préconisée, à condition de le choisir fraîchement salé, des vertus purifiantes sont prêtées à la saumure[43], et les têtes de poissons salés fournissent de nombreux remèdes[44]. L'auteur du *Canon* évoque également les divers modes de cuisson appropriés aux poissons. C'est toutefois Isaac le Juif qui est le plus prolixe sur ce point. L'apprêt culinaire ou *artificium coctionis* est le dernier des onze critères qu'il développe dans les *Diètes universelles* afin d'évaluer la valeur des animaux aquatiques pour l'alimentation humaine. Le chapitre intitulé « *De diverso apparatu piscium* » pèse les avantages et inconvénients respectifs des poissons grillés, frits à l'huile et bouillis dans de l'eau éventuellement accompagnée d'huile et de condiments. Les poissons grillés emportent son adhésion car ils sont moins visqueux et humides. Ils sont supérieurs aux poissons frits qui conservent quelque viscosité en raison de l'utilisation d'huile. Quant aux poissons bouillis, ils doivent être plongés dans une eau assaisonnée d'épices variées pour accroître la chaleur de la cuisson[45]. La cuisine est mise au service de la diététique.

Le discours diététique d'Isaac le Juif, alors qu'il est le plus développé, ne mentionne guère d'espèces et réserve peu de place aux études de cas[46]. La notice d'Avicenne repose pareillement sur des distinctions générales, même si le savant ponctue son propos de quelques

[40] *Ibid.*
[41] Ibn Butlan (traduction), *Tacuinum sanitatis*, Daniel Poirion, Claude Thomasset, *L'Art de vivre au Moyen Âge*, Paris, Philippe Lebaud, 1995, f° 82 r°.
[42] Il s'agit du *sikbaj*, un plat de poisson à base de farine de blé et de vinaigre, du *mamqur*, poisson salé macéré dans le vinaigre, des *tarikh*, petits poissons traités au sel et conservés et du *sahnah*, condiment à base de petits poissons salés. Ibn Butlan, *Taqwim as-sihha* (*Tacuinum sanitatis*), *op. cit.*, p. 182 et p. 232, notes 1, 4, 5 et 6 de la table XVII.
[43] Avicenne, *Canon*, *op. cit.*, II, 553, p. 155.
[44] *Ibid.*, p. 156.
[45] Isaac le Juif, *De Diaetis universalibus*, *op. cit.*, f°92v°. Le passage est repris dans Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 23, col. 1266.
[46] Laurence Moulinier, *Le Manuscrit perdu à Strasbourg. Enquête sur l'œuvre scientifique de Hildegarde*, *op. cit.*, p. 258.

noms d'espèces arabes. Ces exemples ne se retrouvent ni chez les médecins, ni chez les encyclopédistes médiévaux. Ces désignations opaques pouvaient être supprimées sans nuire à la cohérence du classement. Quant à la table XVII d'Ibn Butlan, elle comporte seulement cinq noms précis (l'*ibramis*, le *buri*, le *sabur* ou *jari*, le *marmahj* et le *haziba*[47]). Qu'en est-il des noms d'espèces dans les adaptations médiévales du texte arabe ? Le *codex* édité par Daniel Poirion et Claude Thomasset sous le titre *L'Art de vivre au Moyen Âge*, retient trois des catégories mentionnées par le savant arabe : les poissons frais, les poissons salés et les poissons marinés dans le vinaigre[48]. Mais l'adaptateur n'a manifestement pas cherché à traduire les quelques noms arabes qui figuraient dans l'original puisqu'aucun nom d'espèce n'est précisé à l'intérieur de ces trois notices. Il ajoute en revanche aux précédents un chapitre consacré aux lamproies[49], qui ne correspond à aucune des lignes de la table arabe. On ne s'étonne pas de trouver ici ce poisson répandu à l'époque dans les cours d'eau de l'Europe occidentale et apprécié par les hommes du Moyen Âge. Le texte arabe est adapté aux réalités de la faune et de la cuisine contemporaines.

La tradition médicale qui parvient aux clercs médiévaux est composée de strates successives. Les traductions arabo-latines en offrent une synthèse commode. Elles permettent d'éluder le problème des nomenclatures dans la mesure où les critères de classement forment un ensemble assez cohérent pour se passer d'exemples. L'héritage arabe oriente ainsi le discours médical vers une science du général.

2. Le poisson-aliment dans les œuvres médiévales

Afin d'évaluer les principales caractéristiques de la représentation médicale du poisson au Moyen Âge, nous nous sommes intéressée à plusieurs textes composés entre le XIII^e^ et le XV^e^ siècle, à l'époque où la littérature diététique acquière son autonomie. Il s'agit d'œuvres rédigées en latin, sauf le *Régime du corps* d'Aldebrandin de Sienne, composé directement en français et la traduction des tables d'Ibn Butlan déjà évoquée. Si l'on exclut le *Lilium medicine* de Bernard de Gordon, elles peuvent toutes être rattachées au genre du régime de santé. Leurs enjeux variés ont été étudiés par Marilyn Nicoud[50]. Elles visent en premier lieu

[47] *Ibid.*, p. 183.
[48] Ibn Butlan (traduction), *Tacuinum sanitatis*, Daniel Poirion, Claude Thomasset, *L'Art de vivre au Moyen Âge*, *op. cit.*, f°82 r° et v°, fol. 83 v°.
[49] *Ibid.*, fol. 84 r°.
[50] Marilyn Nicoud, *Les Régimes de santé au Moyen âge*, *op. cit.*

un public universitaire, mais leur diffusion a pu s'étendre des lettrés, étudiants et clercs, aux nobles et même au commun peuple[51]. Les traductions dont certaines ont fait l'objet (en italien, catalan et flamand pour l'œuvre d'Aldebrandin de Sienne ; en français, allemand, hébreu, irlandais, espagnol et occitan pour l'œuvre de Bernard de Gordon) témoignent aussi de leur rayonnement intellectuel. Entre tradition et pratique, elles donnent à lire un savoir vivant. Quelle place réservent-elles aux espèces de leur temps ?

Le chapitre que consacre Aldebrandin de Sienne aux poissons dans *Le Régime du corps* fournit une énumération synthétique des critères de classement traditionnels. Il distingue trois groupes : les poissons de mer, les poissons d'eau douce et les poissons qui migrent de l'une à l'autre. Parmi les poissons de mer, il oppose ceux qui vivent « *en .i. partie de le mer où il a pierres ou savlon, qui loi<n>g est de vile, et où ordure ne puet aller* » à ceux « *qui demeurent en mer coie et morte, et qui est priès de viles, et est aussi com marès* [52] » et entre les poissons d'eau douce, il sépare ceux de rivière et d'étang et les distingue encore selon la qualité des rivières ou des étangs où ils se trouvent. Le maître siennois présente ensuite cinq facteurs qu'il faut prendre en compte pour apprécier la qualité d'un poisson : ses écailles, sa nourriture, les vents qui soufflent à l'endroit où il séjourne, ce que ces vents apportent avec eux et la manière de le cuisiner. Il ne nomme jamais aucune espèce. Ce fait est d'autant plus remarquable que l'auteur du *Régime du corps* fait preuve de précision quant aux variétés des autres familles d'aliments qu'il examine. Sur les cent soixante-treize aliments énumérés, il évoque ainsi huit variétés de céréales, six de boissons, huit de légumes secs, trente et une de fruits, trente et une de légumes et aromates, trois de lait, treize d'épices et réserve 39 chapitres aux viandes[53]. Le seul hyponyme du mot « poisson » qui apparaît dans ce chapitre n'est pas le nom d'une espèce de poisson au sens moderne :

> *Une autre maniere de poissons i a si com sont escrevices et autres poisson de tel samblant* […] [54]

Les distinctions à l'intérieur du genre des poissons demeurent donc théoriques.

Les conseils de Bernard de Gordon peuvent également désarçonner son lecteur, du moins un lecteur moderne. Dans le *Lilium medicine*, rédigé entre 1305 et 1311, le médecin montpelliérain renvoie en effet sans autre précision aux poissons à écailles (*scamosi*), pétreux

[51] *Ibid.*, p. 543-547.
[52] Aldebrandin de Sienne, *Régime du corps*, *op. cit.*, p. 175.
[53] Marilyn Nicoud, *Aux Origines d'une médecine préventive*, *op. cit.*, vol. 1, p. 110.
[54] *Ibid.*, p. 177.

(*petrosi*), bestiaux (*bestiales*) ou encore *cameriaus* (*cameroti*)[55] et semble faire référence à des groupes bien connus ; l'identification des espèces concernées ne va pourtant pas toujours de soi. Cet ouvrage diffère par son organisation et son contenu des régimes de santé. Il se présente comme un catalogue de maladies organisé en sept parties, envisageant toutes les affections du corps humain, des fièvres et des maladies du cerveau à celles qui touchent les membres de la génération. Les chapitres sont construits rigoureusement :

> Chaque maladie, organisée globalement selon le schéma classique *a capite ad calcem*, fait l'objet d'une description complète qui intègre les causes, les symptômes, le pronostic mais aussi une cure, où sont bien distingués la *diaeta* et une série de traitements comprenant saignée, soins psychologiques, médicaments et éventuellement chirurgie. [56]

Les poissons interviennent souvent dans la diète, parfois parmi les causes des maux. Même s'il s'adresse avant tout à des confrères et à des étudiants de l'université, Bernard de Gordon transmet un savoir qui semble en prise directe avec une pratique de la médecine. Il n'hésite pas en particulier à prendre en compte des usages locaux qui contredisent le discours diététique[57]. Pourtant, les noms d'espèces sont rares dans son œuvre ; il leur préfère des adjectifs et périphrases renvoyant à des groupes de poissons.

Le chapitre quinze du *Regimen sanitatis ad regem aragonum* d'Arnaud de Villeneuve est plus riche en noms de poissons. Cet ouvrage rédigé en 1305, qui porte le premier le titre de *Regimen sanitatis* et qui constituera « une étape majeure dans l'histoire de l'écriture diététique destinée à la vulgarisation[58] », comporte en effet cinq noms d'espèces. Les trois premiers sont donnés comme exemple de poissons de grande taille à la peau dure, qui gagnent à être conservés quelque temps avant de les consommer : « *ut rex et alfonsus et sturgio et similes*[59] ». Si le troisième nom correspond à une espèce bien attestée dans la tradition latine,

[55] Bernard de Gordon, *Practica seu Lilium medicinae*, Naples, 1480, et Venise, 1496. Traduction française : *La Pratique de maistre Bernard de Gordon qui s'appelle Fleur de lys en medecine*, Lyon, 1496. Nous avons dépouillé ce texte à partir de la traduction française établie à Rome par un anonyme en 1377 et c'est cette dernière que nous citons en priorité. Bernard de Gordon ayant composé son texte en latin, nous avons comparé la traduction à l'original latin, observé à partir des deux éditions citées. La traduction française se révèle très fidèle au texte latin, même si certains choix de traduction appellent des remarques ponctuelles.
[56] Marilyn Nicoud, *Les Régimes de santé au Moyen âge*, *op. cit.*, p. 190.
[57] *Ibid.*, p. 206.
[58] *Ibid.*, p. 154.
[59] Arnaud de Villeneuve, *Regimen sanitatis ad regem aragonum*, *Opera medica omnia* (vol. X), Luis Garcia-Ballester, Michael Rogers McVaugh (éd.), Université de Barcelone, 1996, p. 458.

il n'en va pas de même des deux premières. Marilyn Nicoud y reconnaît l'introduction d'un vocabulaire d'origine vernaculaire :

> Ainsi, dans le chapitre consacré aux poissons, l'auteur évoque les espèces appelées respectivement *rex* et *alfonsus* qui, en latin classique, n'ont pas de sens en ichtyologie, mais qui prennent toute leur mesure si on cherche leur équivalent en catalan. *Rex* ne s'explique que si on le considère comme une latinisation du mot vulgaire *reiet* qui désigne le mérou, un poisson de l'espèce *Apogon imberbis L.* Quant à *alphonsus*, il pouvait être la forme latine du catalan *anfos*, autre nom qui renvoie au même poisson, *rex* et *alphonsus* devenant, comme pour le catalan *reiet* et *anfos*, synonymes. [60]

La baleine et le thon sont également cités par le médecin pour illustrer le cas des poissons à lard salés[61]. Le médecin catalan s'en tient principalement à des conseils généraux sur le lieu de vie, la consistance, l'odeur, la saveur, le mode de cuisson et de conditionnement des poissons, tout en laissant apercevoir un intérêt pour les espèces du marché.

Une liste de dix espèces apparaît dans un texte médical en vers commenté par Arnaud de Villeneuve et qui connaîtra une grande diffusion par la suite : le *Régime de santé* attribué à l'École de Salerne, également connu sous le titre de *Flos medicinae*. On ignore la provenance exacte de ce document et il est probable que la référence à l'école de Salerne ne soit qu'une référence prestigieuse destinée à asseoir son autorité. Après un conseil sur le choix des poissons en fonction de leur taille selon qu'il s'agit d'espèces « dures » ou « molles », le traité livre quelques noms d'espèces particulièrement recommandées :

> *Lucius et perca, saxaulis et albica, tinca,*
> *Gornus, plagitia cum carpa, galbio, truta*
> *Grata dabunt pisces hi, prae reliquis, alimenta.* [62]

On reconnaît facilement sous leur nom latin classique plusieurs poissons d'eau douce réputés : le brochet (*lucius*), la perche (*perca*), la tanche (*tinca*), la carpe (*carpa*), la truite

[60] Marilyn Nicoud, *Les Régimes de santé au Moyen âge*, *op. cit.*, p. 168.
[61] Arnaud de Villeneuve, *Regimen sanitatis ad regem aragonum*, *op. cit.*, p. 459.
[62] Salerne (école de), *Regimen sanitatis*, Salvatore de Renzi (éd.), Charles Meaux de Saint-Marc (trad.), Paris, J.-B. Baillère, 1861, p. 54-55 : « Perche, carpe et saumon, raie, ésoce et morue,/ Tanche, plie et brochet, goujon, truite et barbue,/ Distingués entre tous par leur goût merveilleux,/ À la table offriront des mets délicieux. ». Les références de l'édition de Salvatore de Renzi utilisée par Charles Meaux de Saint Marc sont les suivantes : Salerne (école de), *Collectio salernitana*, Salvatore de Renzi (éd.), vol. 1, Naples, Tipografia del Filiatre Sebezio, 1852, p. 456, v. 360-362.

(*truta*) et la plie (*plagitia*)[63]. D'autres identifications sont plus délicates. Le « poisson blanc » nommé *albica* ne serait autre que le merlu selon le commentaire d'Arnaud de Villeneuve. Trois siècles plus tard, cette identification est remise en cause par Michel le Long, qui publie en 1633 une traduction en français du texte salernitain assortie d'un commentaire, la conteste et en propose une autre, reprise par la traduction du XIX^e^ siècle : c'est en fait la morue qui se cache sous le nom d'*albica*. Même si elle est très rare sur les côtes françaises (Le Long précise qu'elle est pêchée aux abords des îles anglo-saxonnes), la morue mérite sa place dans cette liste car elle est bien meilleure que le merlu qu'il présente comme une « *espece d'asne marin, poisson banni des bones tables pour estre trop fade et mol*[64] ». Pourtant, le merlu n'est pas au Moyen Âge le poisson méprisable décrit par le médecin provinois. Bruno Laurioux montre ainsi, dans son article « De Bretagne en Espagne, l'aventure du merlu et du congre séchés[65] », que le merlu séché dans les pêcheries bretonnes est exporté en masse vers le sud, pour nourrir aussi bien les élites que les travailleurs de force. Ce n'est qu'au XVI^e^ siècle que l'industrie du merlu séché recule devant « la concurrence d'un nouveau venu, la morue de Terre-Neuve[66] ». Le traducteur du XVII^e^ siècle commet peut-être ici un anachronisme causé par l'évolution des goûts et la traduction proposée par Arnaud de Villeneuve est plus fiable pour qui cherche à connaître le contexte médiéval. Michel le Long cite également le commentaire d'Arnaud de Villeneuve à propos du *gornus* :

> *Le commentaire d'Arnauld dit, que gornus est un petit poisson marin qui se mange avec la teste et l'arreste, je croy que ce soit l'anchoye.* [67]

Mais il préfère traduire par « rouget »… À cette liste s'ajoute l'anguille qui fait l'objet de plusieurs mises en gardes. Le discours du *Régime de santé* de l'école de Salerne sur les poissons s'apparente à une collection de préceptes de bon sens. Il ne ressemble guère au *corpus* des textes salernitains et diffère notamment des *Questions salernitaines*[68], qui nourrissent maintes disputes universitaires. Comme les théologiens et les juristes du XII^e^ siècle, les médecins de l'École de Salerne ont recours à la « question » : ils exposent des

[63] Cette dernière fréquente plus souvent la mer, mais se plaît également dans les eaux douces.
[64] Michel Le Long, *Le Régime de santé de l'Eschole de Salerne*, Paris, chez Nicolas et Jean de la Coste, 1633, p. 209.
[65] Bruno Laurioux, « De Bretagne en Espagne, l'aventure du merlu et du congre séchés », *Le Poisson, une histoire extraordinaire*, Claude Thomasset (dir.), Paris, Connaissance et Mémoires, Ofimer, 2003, p. 47-63.
[66] *Ibid.*, p. 63.
[67] Michel Le Long, *Le Régime de santé de l'Eschole de Salerne*, *op. cit.*, p. 212.
[68] Salerne (école de), *The Prose Salernitan Questions*, Brian Lawn (éd.), London, Oxford University Press, 1979.

arguments contradictoires afin d'expliquer leurs positions. Les problèmes soulevés sont révélateurs des préoccupations savantes de l'époque. On s'interroge sur la reproduction des poissons, sur leur respiration (comment font-ils pour aspirer de l'air sous l'eau ?), leurs écailles (pourquoi certains en ont-ils et d'autres pas ?). Le paradoxe du goût des poissons de mer intrigue : comment se peut-il qu'ils ne soient pas salés ? Ces débats concernent les poissons en général et ne font pas cas de la variété des espèces.

Il faut attendre les régimes de santé du XIV^e^ siècle postérieurs à l'œuvre d'Arnaud de Villeneuve pour trouver des listes d'espèces. Certains d'entre eux témoignent d'un véritable souci d'appliquer les conseils médicaux aux réalités de la consommation locale. Maino de Maineri fournit ainsi une liste plus développée que ses prédécesseurs dans son traité *Opusculum de saporibus*, consacré aux sauces les plus adaptées aux différents aliments[69]. Il précise pour chacune des espèces suivantes quels sont le mode de cuisson et la sauce qui lui conviennent le mieux : *porcus marinus, sturio, lampro, anguilla, salmo et truta, merlengo, rozetus et gornatus, emerus, cancer, tenca, carpilio, parvis piscis, ostreis*[70]. On remarque sans surprise qu'il s'agit surtout d'espèces chères. Le traité est extrait d'un régime écrit au début des années 1330 à l'intention d'Andrea Ghini de Malpighi, alors évêque d'Arras, et vise un public aisé, comme la plupart des régimes de santé de cette période. Il n'est donc pas étonnant de rencontrer des poissons royaux – c'est-à-dire réservé aux plus éminents personnages – comme le marsouin (*porcus marinus*), l'esturgeon ou le saumon. On peut d'ailleurs se demander si l'ordre dans lequel les espèces sont énumérées ne reflète pas une hiérarchie des poissons, du plus prestigieux au plus ordinaire. La place de choix réservée dans cette succession aux poissons serpentiformes (lamproie, murène, anguille et congre) laisse deviner leur succès et confirme le témoignage des livres de cuisine médiévaux où ils sont très représentés. Avant le chapitre consacré aux sauces, qui sera copié de manière autonome et connaîtra le succès sous cette forme, le régime adressé à l'évêque d'Arras propose dans le

[69] Maino de Maineri, *Opusculum de saporibus*, « A medieval sauce-book », *Speculum 9*, Lynn Thorndike (éd.), 1934, p. 183-190. Les noms apparaissent dans le texte sous cette forme : *sapor ergo porci marino… sturionum sapor… pro lampridis magnis assatis et murenis… anguillarum elixatarum vel pastillatarum… de congino* (le congre)… *sapor salmonum et trutarum… pro rozetis* (?) *elixatis… de gormato… emerorum sapor… cancrorum sapor… de pigo* (la *bize* selon Rondelet, p. 197)*... pro carpilione… pro parvis piscibus… pro cancris fluvialibus… pro ostreis frixatis.*

[70] Le texte est édité par Lynn Thorndike d'après un manuscrit napolitain. Marilyn Nicoud compare cette liste de poissons à celle de trois autres manuscrits (*Aux Origines d'une médecine préventive*, *op. cit.*, p. 224). La liste du témoin napolitain est la plus complète. On peut retenir toutefois que le scribe de Naples supprime une recette pour le brochet et le barbeau (*lucius et berbellus*) qui figure dans le ms Pal. lat. 1331 et que la forme équivalant à *emerus* dans le ms lat. 8698 est *temarus*, ce qui nous permet d'identifier ce poisson au *tymallus* vanté par les encyclopédies (par exemple Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 85, p. 273).

chapitre 18 consacré aux seuls poissons une hiérarchie explicite et plus développée. Après des considérations générales inspirées par la tradition, Maino de Maineri propose une application directe de ces principes en classant les espèces des plus saines au plus nocives, selon des rangs clairement établis et en séparant les poissons de mer des poissons d'eau douce :

Les espèces marines [71]

1. *rogetus*, *gornatus* (rougets)
2. *merlengus* (merlan)
3. *plagitia* (plie), *sola* (sole), *allec* (hareng), *morua* (morue)
4. *salmones* (saumons), *turboti* (turbots), *maquerelli* (maquereau), *congri* (congres), *rogia* (raie)
5. *sepia* (sèche)

Les espèces d'eau douce [72]

1. *parca* (perche), *lucius mediocris* (brochet moyen)
2. *vendosie* (vandoise)
3. *carpa* (carpe)
4. *lamprede parve* (petites lamproies)
5. *anguilla* (anguille)

Les coquillages et les crustacés (*cancris*, *ostreis*, *molis*) sont évoqués à part. Le professeur parisien du XIV^e^ siècle mentionne ainsi une vingtaine d'espèces courantes, évaluées selon les critères diététiques en vigueur. Conciliant science du général et connaissance du particulier, il donne à ses lecteurs les moyens de mettre en œuvre les conseils généraux livrés par la tradition.

Un autre régime de santé daté du milieu du XIV^e^ siècle propose une liste de longueur comparable, qui sépare espèces de mer et d'eau douce. Il s'agit d'un régime de santé élaboré par quatre maîtres montpelliérains (parmi lesquels Gérard de Solo) pour l'évêque de Saint-Paul-Trois-Châteaux :

[71] Maino de Maineri, *Regimen sanitatis, cum variis aliorum opusculis*, Félix Baligault pour C. Jaumar et T. Julian, Paris, 1495, f°68r°.
[72] *Ibid.*, f°68v°.

[…] *de marinis in ista regione isti preeliguntur : pagelli, prossardi, rogeti, gornandi, rastasse deaurate, sole, lupi, locustelli. De aquis dulcibus : crutte, umbre, lucii, parthe, loquete, arfini seu iuvenes sturiones.* [73]

Le texte revendique un ancrage local à travers l'expression *in ista regione*, confirmé par le recours à des noms d'origine vulgaire. Il s'agit d'un ouvrage médical *ad personam* comme l'indique son titre : *Regimen… pro domino episcopo Scti. Pauli, qui erat dispositus ad paralisim et colicam passionem*. Il s'apparente davantage à un *consilia*, destiné à soigner une pathologie particulière. L'exclusion des poissons serpentiformes s'explique peut-être par le fait que ce régime est destiné à un homme fragile, sujet à la paralysie et à la colique, alors que le régime de Maino de Maineri a une portée relativement générale, même s'il est à l'origine destiné à l'évêque d'Arras.

On trouve aussi une liste de poissons dans le dictionnaire alimentaire de Barnabas de Reggio[74]. Ce médecin italien, nommé tantôt Barnabas de Reggio, d'après son lieu de naissance, tantôt Barnabas de Riatinis, d'après son patronyme familial, fait œuvre de vulgarisateur pour un public de non spécialistes et « s'efforce, à chaque fois que cela est possible, d'adapter aux réalités italiennes les connaissances universelles que véhiculent les textes canoniques[75] ». Dans chacun de ses deux traités diététiques, le *Libellus de sanitate tuenda* et le *Compendium de naturis et proprietatibus alimentorum*, l'auteur dresse la liste des espèces locales qu'il conseille. Il emploie l'expression *apud nos* pour introduire ses énumérations, ce qui témoigne comme chez Albert le Grand d'un souci d'adaptation. Les espèces sont classées en trois catégories : poissons de mer, poissons d'eau douce des fleuves et rivières et poissons des lacs. Parmi les variétés marines, il cite dans le *Libellus* : *solgie* (soles), *scolpenne* (rascasses ?), *trilgie vel rusoli* (rougets), *guffi* (?), *licie* (liche), *rumbi* (turbots), *varoli vel raguoli* (gros bars), *cephali* (mulet à grosse tête)[76]. Les espèces les plus saines que l'on trouve dans les cours d'eau de l'Italie du Nord sont selon lui les suivantes :

[73] Karl Sudhoff, « Eine Diätregel für einen Bischof, aufgestellt von vier Professoren von Montpellier in der Mitte des 14. Jahrhunderts », *Archiv für Geschichte der Medizin*, 14, Universität Leipzig, 1923, p. 184-186. « On choisira parmi les poissons marins de cette région : le pageau, le ponsard (carrelet), le rouget, le grondin, la rascasse, la sole, le loup, la petite langouste. Parmi les espèces d'eau douce : la truite, l'ombre, le brochet, la loche ou de jeunes esturgeons. »

[74] Marilyn Nicoud s'est intéressée à ce texte dans son article « L'adaptation du discours diététique aux pratiques alimentaires : l'exemple de Barnabas de Reggio », *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen Âge*, tome 107-1, 1995, p. 207-231. Elle examine plus précisément le cas de « deux catégories alimentaires sujettes à des adaptations locales » : les pâtes et les poissons.

[75] Marilyn Nicoud, « L'adaptation du discours diététique aux pratiques alimentaires : l'exemple de Barnabas de Reggio », art. cit., p. 214.

[76] Entre parenthèses figurent les identifications proposées par Marilyn Nicoud.

varones (goujons ou vairons)*, botoli* (une variété de cyprinidés ?)*, cavacini* (chevaine)*, temani* (ombres)*, lucioli* (brochets). Enfin, l'on préférera parmi les poissons pêchés dans les lacs et les étangs les *carpiones* (grosses carpes)*, truite*, ainsi que les *lasche* (gardons) et [*anguillae*] ajoutés dans la notice du *Compendium*. La plupart de ces noms sont manifestement des appellations dialectales latinisées et, comme le montre Marilyn Nicoud, cette liste doit bien plus à la pratique et l'observation qu'à l'érudition. Quelques espèces plus modestes comme le chevesne s'ajoutent ici aux poissons de luxe.

Une liste tout à fait comparable est proposée par un régime de santé de la première moitié du XV^e^ siècle, le *Libellus de conservatione sanitatis* de Benedetto Reguardati. Fidèle à l'autorité de Galien, le practicien de Norcia cite quand il le peut les mêmes espèces que le maître grec, par exemple lorsqu'il reprend ses observations sur les thons, meilleurs salés que frais. Il utilise aussi largement les *Diètes universelles et particulières* d'Isaac. De plus, il illustre les préceptes antiques en introduisant des espèces de consommation courante à son époque, absentes de l'univers méditerranéen antique. La carpe est ainsi présentée comme l'un des meilleurs poissons d'eau douce qui soit[77]. Même s'il ne s'interdit pas quelques considérations générales, l'auteur du régime ouvre son chapitre sur les poissons par une mise en garde concernant la grande diversité des espèces :

> *Pisces multarum sunt specierum, de quorum natura et modo preparandi oportet credere habitantibus in regionibus ubi degunt.* [78]

Le propos du médecin sur les espèces reste limité à celles qu'il a l'occasion de consommer ou que ses patients peuvent trouver au marché[79].

Les auteurs de textes diététiques n'ont pas comme les encyclopédistes l'ambition d'un exposé exhaustif. Lorsqu'ils décident de s'attaquer au problème des espèces, ce qui arrive rarement avant les régimes de santé du XIV^e^ siècle, ils privilégient des variétés très appréciées (esturgeon, saumon, anguille, lamproie, brochet, marsouin) ou courantes (congre, carpe,

---

[77] Benedetto Reguardati, *Libellus de conservatione sanitatis*, Gênes, 1498-1500, chap. lxxv, f°32r°-34v°. Les espèces qui figurent dans ce chapitre sont les suivantes : […] *lampredas, tructas, carpiones… carpio… themalus… truta… lutii… persicus… salmo… tincam… anguillam… lamprede… cancri… granci… gambri… locuste… trilis… pectines… ostreorum… cephalus… tunni… palamides… sarde… stophis piscis.*

[78] *Ibid.*, f°32r°. « Il existe de nombreuses espèces de poissons ; quant à leur nature et la manière de les accommoder, il faut croire les habitants de leur région d'origine. »

[79] De la même manière, dans son conseil « contre pestilence », daté également du XV^e^ siècle, Jacques Despars énumère précisément les poissons sains et légers que l'on doit rechercher : les soles, les rougets, les *becqués* (qui peuvent être des brochets ou des saumons mâles), les perches et les vandoises sont conseillés. Il convient en revanche de se garder des « poissons de limon ». (Danielle Jacquart, *La Médecine médiévale dans le cadre parisien*, Paris, Fayard, 1998, p. 293-294).

tanche, carrelet), auxquelles s'ajoutent des espèces locales. Ils s'en tiennent souvent au terme générique *poisson* ou aux catégories générales considérées comme bien connues par le lecteur. Il n'est pas rare que l'on ne rencontre dans ce type de texte ni liste ni même un nom d'espèce. Les auteurs des régimes de santé du XIV^{e} siècle manifestent néanmoins le souci de prendre en compte l'offre des poissonniers de leur temps et de leur région.

B. Manger du poisson : les risques

Quelques traits récurrents liés à la représentation du poisson comme aliment se dégagent des textes examinés. Il ressort en premier lieu qu'il peut nuire à la santé s'il n'est pas choisi et administré avec circonspection. Après avoir déterminé les fondements théoriques sur lesquels repose cette méfiance, nous examinerons les désagréments variés auxquels s'expose un consommateur de poisson d'après la médecine médiévale.

1. Un aliment suspect

Les encyclopédies et les textes médicaux expriment tous une certaine méfiance à l'égard de cet aliment à la fois si ordinaire et si éloigné de l'homme par son environnement et sa constitution. Le poisson est unanimement considéré comme un aliment froid et humide selon les critères de la médecine galénique. Son humidité s'impose comme une évidence en raison de son milieu d'origine ; quant à sa froideur, Albert le Grand en veut pour preuve le fait qu'il n'a presque pas de sang[80]. Le poisson ne risque pas, comme la viande rouge, d'échauffer les humeurs des hommes et c'est certainement l'une des raisons qui font de lui un aliment de pénitence idéal pour les jours maigres. Toutefois cette froideur, alliée à l'humidité et à une viscosité souvent reprochée aux poissons, fait d'eux des aliments difficiles à digérer dans la mesure où la digestion est pensée au Moyen Âge comme une suite de coctions : l'estomac humain doit fournir d'importants efforts pour réchauffer et assimiler ce corps étranger. L'humidité excessive des poissons peut certes être mise à profit, par exemple lors d'une opération de la cataracte. Les personnes qui souffrent de cette opacification du cristallin doivent en temps normal fuir tous les poissons « comme la foudre », selon l'expression de Bernard de Gordon[81]. Le médecin montpelliérain explique en effet que cette affection est causée par des vapeurs aquatiques qui montent de l'estomac vers les yeux. Les poissons, par leur nature aquatique, ne peuvent qu'aggraver le mal. Toutefois, avant l'opération qui consiste à percer la cataracte à l'aide d'une aiguille, il faut qu'elle soit déclarée et bien visible par le chirurgien : on conseille alors de consommer force poissons. Hors du cadre d'une diète corrective, le poisson apparaît donc comme un aliment à éviter.

[80] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 1, p. 1515.
[81] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, *op. cit.*, III, 4.

Plusieurs adjectifs sont employés pour dire la nocivité des poissons. *Humidus* et *viscosus* dénotent les deux qualités reprochées à la nature de l'aliment. Sans amendement des propriétés essentielles par la cuisson, le poisson oppose une résistance trop forte à la digestion, comme l'explique Isaac, résumé par Vincent de Beauvais :

> *Assi quidem, et frixi minoris sunt viscositatis, et humiditatis. Unde si neutrum sunt, humefactivi sunt, duriores ad digerendum, utpote stomachum gravantes.* [82]

La lourdeur naturelle de l'aliment se manifeste de diverses manières, décrites par l'adjectif *gravis*. Outre sa pesanteur digestive, la *gravitas* du poisson se traduit par une odeur nauséabonde, un goût déplaisant ou une consistance suspecte. Arnaud de Villeneuve rassemble en une expression ces différents champs de perception :

> *Et undecumque fuerint, hoc est marini seu fluviales vel lacuales attendendum est principaliter quod habeant substanciam puram que* ***nec sit in odore gravis, nec in sapore, nec in tactu*** *et in separacione limosa.* [83]

Deux autres adjectifs sont souvent employés à propos des poissons avec un sens généralement péjoratif. Tout d'abord *grossus* qui s'oppose à *subtilis*. Cet adjectif n'est pas en rapport avec la taille du poisson, évoquée par *magnus*. Aldebrandin de Sienne n'applique pas l'adjectif au poisson, mais aux humeurs qu'il génère, en ouverture du chapitre « *de tous poissons* » :

> *Savoir devés generalment que tot poisson sont froit et moiste et engenrent* ***grosses humeurs*** *et vissieuses* […] [84]

Cet adjectif se distingue aussi de *gravis* : il ne fait pas allusion à une lourdeur digestive, mais à une épaisseur[85] affectant l'équilibre humoral de l'organisme. Les aliments *gros* épaississent en particulier le sang, le rendant moins fluide. Enfin, l'adjectif *pinguis*, traduit chez Aldebrandin de Sienne par *cras*, désigne un autre défaut à éviter. Il est employé en doublet avec *grossus* chez Arnaud de Villeneuve[86]. La graisse et la *grosseur* du poisson constituent des propriétés plus ambiguës que l'humidité et la viscosité. Elles peuvent être prises en bonne

---

[82] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 23, col. 1266 : « Lorsqu'ils sont grillés ou frits, leur humidité et leur viscosité diminuent. Autrement, ils ont des effets humidifiants, sont plus difficiles à digérer, de sorte qu'ils pèsent sur l'estomac. »

[83] Arnaud de Villeneuve, *Regimen sanitatis ad regem aragonum*, *op. cit.*, p. 458 : « Quelle que soit leur provenance, qu'ils viennent de la mer, des fleuves ou des lacs, il faut être surtout attentif à ce que leur substance soit pure : elle ne doit pas être désagréable à l'odeur ou au toucher, ni de consistance boueuse. »

[84] Aldebrandin de Sienne, *Régime du corps*, *op. cit.*, p. 174.

[85] *Lexique de la langue scientifique (Astrologie, Mathématiques, Médecine…). Matériaux pour le Dictionnaire du Moyen Français*, Danielle Jacquart, Claude Thomasset (dir.), Paris, Klincksieck, 1997, *gros* (A. « épais, épaissi »), p. 136.

[86] Arnaud de Villeneuve, *Regimen sanitatis ad regem aragonum, op. cit.*, p. 459.

part. En effet les aliments *gros* sont aussi les plus nourrissants. Ils assurent l'engraissement de l'organisme, ce qui est considéré comme la principale utilité du poisson frais d'après Ibn Butlan[87]. Selon Isaac, le défaut des poissons serait au contraire de ne pas être suffisamment *gros*. Il dénonce leur subtilité excessive, qui fait d'eux des aliments peu nourrissants :

> *Pisces universaliter parum nutriunt et cito dissolvunt et subtilis sunt sanguinis flegmati pertinentis. Subtilis ad comparationem ambulantium.* [88]

Le médecin précise bien que cette subtilité ne s'entend pas de manière absolue. Les chairs des poissons ne sont subtiles qu'en comparaison de celles des quadrupèdes. Les auteurs occidentaux reprendront à leur compte l'idée que le poisson nourrit moins que la viande[89]. Cela n'empêche pas que certains poissons sont plus *gros* que d'autres. Les poissons gras et gros sont dans certains cas plus recherchés. Maino de Maineri conseille ainsi de rechercher des perches et des brochets gras :

> *Et michi apparet quod parca et lucius mediocris obtinent primum gradum supposito quod sint pingues.* [90]

Parmi les espèces d'eau douce, jugées moins nourrissantes, plus *subtiles* (l'adjectif prenant dans ce cas une valeur péjorative), les meilleures variétés sont celles chez qui ce défaut est modéré. En matière de diététique, tout est question de dosage…

Les conseils sur la sélection des poissons ne se justifient que dans la mesure où il est inévitable de déroger à cette règle de base. C'est dans cette perspective que le *Régime de santé* de l'École de Salerne inscrit ses recommandations :

> *Carnes propositae piscium tibi sunt evitandae ;*
> *Si comedas pisces, cetosi sint atque squamosi,*
> *Tracti super aquam mundam, claramque, petrosam,*
> *Et sint bulliti vino cum petroselino.* [91]

Aldebrandin de Sienne use de la même rhétorique pour introduire ses critères de choix :

---

[87] Ibn Butlan (traduction), *Tacuinum sanitatis*, dans Daniel Poirion, Claude Thomasset, *L'Art de vivre au Moyen Âge*, *op. cit.*, fol°82r°.

[88] Isaac le Juif, *De Diaetis universalibus*, *op. cit.*, f°88r° : « D'un point de vue général, les poissons nourrissent peu et se dissolvent rapidement. Leur sang à dominante flegmatique est subtil en comparaison des animaux qui marchent. »

[89] Voir par exemple, Maino de Maineri, *Regimen sanitatis, cum variis aliorum opusculis*, *op. cit.*, f°67r° : *Sciendum igitur quod pisces respectu carnium ceteris paribus minoris sunt nutrimenti* […] « Il faut savoir que les poissons sont moins nourrissants que toutes les viandes […] »

[90] *Ibid.*, f°68v° : « Il me semble que la perche et le brochet moyen méritent le premier rang [des espèces d'eau douce], à condition qu'ils soient gras. »

[91] Salerne (école de), *Regimen sanitatis*, *op. cit.*, p. 54-55 : « Redoute des poissons l'aliment dangereux,/ Ou choisis-les, du moins, énormes, écailleux,/ Vivant sous l'eau de roche et claire et transparente/ Et cuis-les dans un vin baigné d'herbe odorante. »

Et en esté valent miex à user qu'en yver, jasoit ce que li norriers de tous pissons soit malvais […] *Mais por ce que user l'estuet, si vous aprenderons li quel sont bon et li quel sont malvais.* [92]

Le poisson est naturellement exclu de la diète des malades et des convalescents, parce qu'il est trop difficile à digérer. Bernard de Gordon le mentionne tout de même de mauvaise grâce dans le régime des patients frappés d'épilepsie :

Il ne doit menger nulz poissons et, ***s'il est necessité,*** *de poisson a escame cuit en vin avec sel s'en mengusse et œufz moletz.* [93]

On peut se demander de quel type de « nécessité » il est question ici. Le médecin fait-il allusion aux contraintes liées aux jours maigres ? Cette exception concernerait alors les malades qui n'ont pas pu obtenir la dispense que les abbés ont la possibilité d'accorder en période de jeûne. L'abstinence de viande n'oblige pas pour autant les catholiques du Moyen Âge à manger du poisson. D'un point de vue religieux, rien n'interdit d'adopter un régime que nous qualifierions aujourd'hui de « végétarien » ou plutôt « végétalien » (les produits d'origine animale comme le lait, le beurre, les œufs et le miel ont souvent été proscrits pendant les jours maigres). En outre le public visé par ce type d'ouvrage a vraisemblablement accès à une nourriture variée et n'est donc pas condamné, comme les plus modestes, à manger du hareng salé pendant quarante jours en période de Carême. C'est plutôt en raison des goûts et des habitudes alimentaires des patients que le poisson est incontournable. Le praticien adapte son discours aux usages de ses contemporains.

La gourmandise ne doit pas faire oublier toute prudence : les poissons peuvent causer des désagréments ou des maladies. Dans le *Lys de médecine*, Bernard de Gordon signale que les poissons peuvent donner soif ou mauvaise haleine, provoquer des éructations, des douleurs dentaires ou des ictères[94]. Pour expliquer ces effets désagréables, le médecin invoque leur corruption à l'intérieur de l'estomac, ce qui semble assez naturel étant donné le caractère hautement putrescible du poisson. De plus, l'idée est accréditée par d'éminentes autorités puisqu'on la rencontre chez Avicenne. Ce dernier exclut les poissons de la diète qui suit un violent effort en raison de leur corruption, susceptible de contaminer le corps du mangeur :

[92] Aldebrandin de Sienne, *Régime du corps*, *op. cit.*, p. 174.
[93] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, *op. cit.*, II, 24.
[94] *Ibid.*, III, 22 (*De la pueur de la bouche*), III, 25 (*De la douleur des dens*), IV, 5 (*De soif*), VI, 6 (*De ictericie*), V, 6 (*De eructuacion*). Les poissons figurent à la rubrique *Causes* ou *Declaracion* de ces chapitres et font l'objet d'une mise en garde.

Pisces quoque, et quae eis similantur, post laboriosum exercitium comedendi non sunt : corrumpentur enim et corrumpent humores. [95]

Le savant arabe dénonce sans détour les dégâts causés par la corruption, en évoquant par exemple les champignons qui se développent autour d'un poisson pourri :

Ex piscibus frigidis, et proprie positis in loco humoroso, accidunt accidentia fungorum, et quandoque non apparet aliquid usque ad unum diem, aut duos. Cura. *Cura eorum est mundificatio et reliqua cura fungorum.* [96]

Contraire par nature à la complexion humaine et susceptible de propager les effets néfastes de la corruption, le poisson est considéré au Moyen Âge comme un aliment malsain d'un point de vue médical. Associé de manière privilégiée à certaines affections, il est susceptible de les causer ou de les soigner.

2. Poison ou remède ?

Le lien récurrent établi par la science médicale entre le poisson et des troubles spécifiques, affectant par exemple la vision ou la voix, témoigne de représentations dont la portée dépasse le cadre de la diète.

Le poisson et la vue

Nous avons déjà évoqué l'effet désastreux de la consommation de poissons sur les cas de cataracte[97], du moins tant qu'il reste un espoir de les soigner sans recourir à la chirurgie… Lorsqu'il n'existe plus d'autres recours pour guérir ce mal, qui porte aussi le nom moins savant d'*eaue*, on épaissit volontairement le voile qui obstrue la pupille avant de percer. Il faut alors manger des poissons qui vont alimenter les vapeurs aquatiques à l'origine du problème[98]. Les poissons sont aussi déconseillés à ceux qui souffrent d'une inflammation de

[95] Avicenne, *Canon*, *op. cit.*, livre I, fen 3, doctrina 2, chap. 7, p. 62 : « Les poissons et tous les aliments qui s'en rapprochent ne doivent pas être consommés après un effort intense : ils se corrompent et corrompent les humeurs. »

[96] *Ibid.*, livre IV, fen 6, traité 2, chap. 10, p. 496 : « Les poissons froids, en particulier placés dans un lieu humide, peuvent occasionner l'apparition de champignons. Parfois, rien n'apparaît avant un ou deux jours. *Remède*. Les remèdes sont le nettoyage et les autres remèdes contre les champignons. »

[97] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, *op. cit.*, III, 4 : « *Donc au commencement on la peut bien curer par bon medicin, mais après confirmacion non se ce n'est par bon cirurgien et non pas tousiours. Au commencement, on doit ordonner diete molt subtille. Il doit fuir tous poissons comme fouldre s'il ne la veult engrossir pour estre convenable a l'aguille. Il doit fuir tous fruis et toutes fumées et toutes choses aquatiques qui font vapeurs monter ou chief.* »

[98] *Ibid.* : « *Et se nous voulons confermer la catharacte, faites luy menger souvent poissons.* »

l'œil, l'*obtalmie*[99], et plus généralement d'une *foiblesse de la veue*. Ils se trouvent ainsi mêlés à une liste hétéroclite d'activités et d'aliments susceptibles d'affaiblir l'acuité visuelle :

> *Vecy les choses qui griefvent aux yeulx sur toutes choses du monde ou assez pres, cestassavoir trop habiter, yvrongnie, crapule, trop boire, trop menger, trop vomir et dormir tantost apres menger jusques a tant que la digestion soit faite en l'estomac et le chief trop bas et dormir longuement et fort et parfont et dormir avec ses souliers et regarder choses trop luysantes et trop resplendissant si comme le souleil ou la lune ou feu ou nege et tenebres et toutes choses trop chauldes et vaipoureuses et venteuses et corrompues et de grosse digestion si comme aux, cibes et porreaux, poivre et vin fort et vin nouvel trouble et espés et tous fruis et tous leguns et œufz durs, fromages durs et caules et chair de beuf et lait et poissons et lire trop souvent lettres trop menues et oyseuseté et briefment toutes choses qui remplissent le chief de vapeurs ou qui griefvent l'estomac.* [100]

L'ouvrage du médecin de Montpellier suggère que c'est à la fois leur humidité et leur lourdeur qui rendent les poissons contraires à la vue. La table XVII d'Ibn Butlan, qui signale pour chaque plat ses inconvénients, prête la même nocivité au *sikbaj*, une préparation de poissons à base de farine de blé et de vinaigre.

On peut se demander si cette prévention ne doit pas quelque chose à la manière dont on se représente la vision des poissons sous l'eau. Comment cet animal dépourvu de paupières et gêné par le liquide trouble et déformant dans lequel il évolue pourrait-il laisser intact les yeux de l'homme qui en mange ? On vérifie chez Vincent de Beauvais que les poissons ont gardé depuis Aristote la réputation d'avoir une mauvaise vue. Ils discernent uniquement les couleurs tranchées (*extremos colores*), ce qui explique que les pêcheurs n'utilisent ni le blanc, ni le noir, ni le rouge[101]. On les approche facilement avec des embarcations ou des vêtements de couleurs moins vives car ils les voient plus tard. Ce défaut de vision prêté aux poissons pourrait, par un jeu d'analogie caractéristique de la pensée médiévale, encourager l'idée selon laquelle le poisson est mauvais pour les yeux.

L'influence néfaste attribuée au poisson sur la vision humaine est également attestée dans un texte littéraire allemand du début du XIII^e^ siècle, le *Parzival* de Wolfram von Eschenbach. Le livre IX du roman raconte comment le héros est accueilli par le pieux ermite

---

[99] *Ibid.*, III, 2 : « *il ne doit pas menger laictues ne poissons ne fruis ne aquosite ne vapoureuze, ne toutes choses salées ne choses agues.* »
[100] *Ibid.*, III, 5.
[101] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 7, col. 1254.

Trevrizent, frère d'Anfortas, qui mène une vie d'une austérité spectaculaire. Le saint homme invite Parzival à partager sa maigre pitance : des racines crues qu'ils viennent de ramasser dans la forêt enneigée. Le narrateur commente alors :

> S'ils ne se lavèrent pas les mains après le repas, ils n'avaient rien à craindre pour leurs yeux, comme c'est le cas quand on a mangé du poisson. En ce qui me concerne, je puis vous assurer que si j'étais un faucon et si on m'emmenait à la chasse, je m'envolerais, après une aussi minuscule bouchée, du poing du chasseur avec une ardeur vorace et saurais bien me servir de mes ailes. Mais pourquoi me moquer de ces hommes au cœur loyal ? Une fois de plus je me suis laissé entraîner par mon mauvais penchant ! [102]

La première de ces remarques ironiques paraît évoquer une coutume qui voulait que l'on se lavât soigneusement les mains après avoir mangé du poisson parce que l'on craignait pour les yeux un contact même indirect avec la peau ou la chair de cet animal. Cette croyance trouve un écho dans certaines traditions relevées par Paul Sébillot, mais elle concerne en Bretagne d'autres animaux, comme la sèche ou la méduse[103].

On rencontre à l'inverse chez Hildegarde de Bingen un usage thérapeutique du poisson pour guérir les maladies des yeux. Le fiel d'esturgeon[104], le fiel de silure[105] et le fiel d'ombre[106], mélangés à quelques gouttes de vin ou à des substances végétales (suc de rue et camomille pour l'esturgeon, suc de fenouil pour le silure), fournissent des pommades qui soignent l'obscurcissement de la vue lorsqu'elles sont régulièrement appliquées sur le contour des yeux. L'utilisation du fiel de poisson contre les affections de la vue est ancienne puisque l'on en trouve déjà trace dans le livre XXXII de l'*Histoire naturelle* de Pline[107]. Le *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens* relève également dans la médecine populaire l'usage du fiel de poisson contre les maladies des yeux, en particulier en cas de cécité. L'épisode biblique de Tobie qui rend la vue à son père aveugle grâce à son poisson miraculeux a probablement encouragé l'installation et la propagation de cette pratique[108]. Elle

[102] Wolfram von Eschenbach, *Parzival*, Danielle Buschinger, Wolfgang Spiewok, Jean-Marc Pastré (trad.), Paris, éditions 10/18 (collection « Bibliothèque médiévale »), 1989, p. 279.
[103] Paul Sébillot, *Tradition et superstition de la Haute Bretagne*, Paris, Maisonneuve et Larose (Les Littératures populaires de toutes les nations), 1967, vol. 2.
[104] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, 4, col. 1274.
[105] *Ibid.*, V, 6, col. 1275.
[106] *Ibid.*, V, 20, col. 1279.
[107] Pline, *Histoire naturelle*, XXXII, *op. cit.*, 70, p. 45.
[108] *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, Berlin-Leipzig, Walter de Gruyter, 1929-1938, vol. 2, « Fisch », col. 1539.

est spécialement associée à certaines espèces : le fiel de carpe ainsi que le fiel de brochet, seul ou mêlé à du fiel de coq et de lièvre[109], soulagent les troubles oculaires. On attribue la même vertu au gras tiré du foie d'une lotte[110] et enfin à la graisse et au fiel de l'anguille[111]. Ce dernier remède est d'ailleurs également mentionné chez Hildegarde de Bingen, même si l'abbesse émet des réserves sur ses effets à long terme :

> *Sed et fel ejus pingue est, et qui contra caliginem oculorum cum eo oculos suos inungeret, exinde per modicum tempus clari efficerentur, sed postea iterum tanto plus exinde infirmarentur.* [112]

Le même dictionnaire des superstitions allemandes signale que l'on frotte les yeux d'un enfant avec la queue d'un poisson mangé le jour de Noël pour qu'il garde une bonne vue toute l'année[113]. Si ces différents usages thérapeutiques semblent en contradiction avec les effets nocifs que nous avons évoqués au paragraphe précédent, ce n'est qu'à première vue. Le fiel d'un poisson n'a pas nécessairement les mêmes propriétés que sa chair. C'est une substance aux vertus propres, même si elle reste en rapport étroit avec la complexion de l'animal, qui peut fonctionner à la manière d'un contre-poison. Quant à la queue de poisson qui protège la vue, il est évidemment essentiel qu'elle provienne d'un animal servi le jour de Noël. Elle acquiert par là un caractère sacré susceptible d'inverser ses propriétés.

Les effets que les médecins prêtent au poisson sur la vision humaine rencontrent des croyances admises hors du milieu scientifique. Une représentation commune semble à l'œuvre, vraisemblablement encouragée par la référence biblique au poisson de Tobie.

Le poisson et la soif

Le poisson donne soif. Les médecins et les auteurs de fabliaux ou autres textes parodiques s'accordent sur ce point. *Le Sermon joyeux de sainct Hareng* en appelle à l'expérience commune à tous pour évoquer ce *miracle* accompli par le fameux saint : il encombre les bronches et excite la soif :

> *Il fait tousser assez de gens,*
> *Chacun scet bien que pas ne ment ;*

[109] *Ibid.*, « Hecht », col. 1611.
[110] *Ibid.*, vol. 1, « Aalraupe », col. 5.
[111] *Ibid.*, vol. 1, « Aal », col. 3.
[112] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, 33 : « Son fiel est gras : si on se frotte les yeux pour éclaircir la vue, celle-ci devient d'abord un peu claire, mais ensuite sa faiblesse s'accroît. »
[113] *Ibid.*, vol. 2, « Fisch », col. 1540.

Il faict gaignier le tavernier. [114]

Le *Tacuinum sanitatis* d'Ibn Butlan note cet inconvénient dans la ligne consacrée au poisson frais, puis revient sur ce point dans le commentaire pour régler son compte à une explication pseudo-médicale :

> Certains disent que le poisson provoque la soif parce qu'il est froid et humide et que sa ressemblance sous cet aspect avec l'eau provoque en lui l'envie de se lier à elle, ce qui crée la soif. Si c'était le cas, la même chose devrait arriver à tout ce qui est froid et humide, comme l'eau, la neige et la laitue. S'il en est ainsi, ce qui calme spécifiquement la soif devient la cause spécifique de la soif, l'estomac ne jouera aucun rôle dans cette envie et le vin ne sera pas utile pour calmer la soif. [115]

Cette réfutation par l'absurde est accompagnée de conseils pour calmer la terrible soif provoquée par le poisson en raison de « l'insertion de sa graisse visqueuse dans les pores de l'estomac » : « le plus efficace est de boire après lui à petites gorgées du vin pur pour le faire descendre dans le cardia, puis d'en boire encore pour accélérer sa sortie. Pour qui ne tient pas à ce moyen, le plus utile est le sirtrat ou le faludhaj très sucré, fait au miel[116]. » On vérifiera dans les fabliaux que les mangeurs de poissons, et plus particulièrement de harengs salés, sont aussi en général de grands buveurs de vin, comme les piteuses héroïnes du fabliau *les Trois Dames de Paris*.

Le poisson et la voix

Une croyance bien ancrée dans la culture européenne veut que l'on retarde le plus possible l'introduction du poisson dans l'alimentation infantile pour éviter des problèmes d'élocution voire le mutisme de l'enfant. Le *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens* précise les détails de cette superstition telle qu'elle est répandue dans les pays slaves du sud et en Roumanie : si la mère enceinte, la nourrice ou l'enfant lui-même mangent du poisson, ce dernier reste muet ou du moins apprendra à parler tardivement[117]. Le fonctionnement de l'analogie semble ici évident : le poisson, animal silencieux par excellence, transmet son mutisme à l'enfant qui en mange. Certains textes scientifiques gardent aussi la trace d'une relation entre la consommation de poisson et la privation de parole. En raison de leur

[114] « Sermon joyeux de saint Hareng », *Recueil de sermons joyeux*, Jelle Koopmans (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 362), 1988, v. 60-62.
[115] Ibn Butlan, *Taqwim as-sihha* (*Tacuinum sanitatis*), *op. cit.*, p. 254.
[116] *Ibid*.
[117] *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, *op. cit.*, vol. 2, « Fisch », col. 1540.

humidité, on pourrait s'attendre à voir les poissons mis en cause dans les affections de la voix telles que la « *raucedine* » analysée par Bernard de Gordon. Comme le montre Claude Thomasset dans son article « La voix altérée : de Bernard de Gordon à Rabelais », le médecin montpelliérain met systématiquement en évidence le rapport entre la voix et l'humeur aqueuse de l'organisme[118]. Ce dernier explique par quel mécanisme physiologique la voix rauque est provoquée par une humidité excessive[119]. Les poissons ne sont pourtant jamais explicitement accusés ; à condition d'être couverts d'écailles et d'avoir été pêchés dans des eaux pures, ils figurent même au menu du patient enroué. Ils pourraient aussi par leur froideur entraîner une paralysie de la langue. Bernard de Gordon, qui explique que les pêcheurs, en raison de la froideur de leur métier, sont plus exposés que les autres aux risques de paralysie[120], ne formule aucune objection contre la consommation de poisson lorsque l'on veut éviter la paralysie ou en guérir[121]. On trouve au contraire chez Hildegarde de Bingen un remède à base de paupières de baleine bouillies contre la paralysie de la langue :

> *Sed et qui in lingua sua virgichtiget est, quod loqui non potest, de eisdem palpebris in aquam schabe, et illi ad bibendum da, et statim loquitur, et fortitudinem recipiet linguae jus, qui frigidis humoribus paralysis ad loquendum saepius impeditur, sed igneo calore palpebrarum curatur.* [122]

Mais les paupières d'une baleine n'ont pas grand-chose à voir avec la chair d'un poisson moyen. Les paupières sont une partie particulièrement chaude de l'animal et, comme le rappelle Hildegarde au début de la notice, la baleine renferme en elle une chaleur ignée[123]. Elle n'a donc pas la froideur des poissons ordinaires.

Dans les textes étudiés, les problèmes liés à la voix sont toujours rapportés non aux poissons en général, mais à une espèce bien particulière : l'anguille. Les médecins rédacteurs du *Regimen sanitatis* de l'École de Salerne constatent ainsi :

---

[118] Claude Thomasset, « La Voix altérée : de Bernard de Gordon à Rabelais », *Et c'est la fin pour quoy nous sommes ensemble. Hommage à Jean Dufournet*, Paris, Champion, 1933, p. 1395-1396.

[119] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, *op. cit.*, IV, 3. « *Ainsi humidité fait proprement voix rauque et raucedine n'est point causée se ce n'est de humidité superflue. Quant elle va a l'epiglote, elle relache et mollifie les nerfz et les lacertes et l'epiglote et les dilate ; ainsi se fait raucedine.* »

[120] *Ibid.*, II, 26. « *Tu dois entendre que paralizie communement vient quant les choses particulieres se concordent si comme quant le patient est froit et de complexion froide et est ancien et le temps froit et la region aussi et qu'il vit en oizeuseté et en crapule avec plenté de vin et son mestier est froit si comme qui est pescheur ou menestrier et habitans en eaue et ainsi des aultres.* »

[121] Un texte plus tardif, le *De Honesta Voluptate et Valetudine* de Platine, signale en revanche que les mangeurs de poissons sont plus sujets à la paralysie que les autres.

[122] Hildegarde de Bingen, *Physica, op. cit.*, V, 1, col. 1272. « Si quelqu'un a la langue bloquée au point de ne pouvoir parler, fais bouillir ces mêmes paupières dans de l'eau que tu lui donneras à boire ; aussitôt il parlera et la force reviendra dans la langue qui était bloquée par les froides humeurs de la paralysie et ne pouvait parler : grâce à la chaleur ignée des paupières, elle sera guérie. »

[123] *Ibid.*, V, 1, col. 1269.

Vocibus anguillae nimis obsunt, si comedantur ;
Qui physicam non ignorant, hoc testificantur. [124]

À quoi tient cette représentation de l'anguille ? Le commentaire de Michel Le Long, quoiqu'il soit postérieur de deux siècles, témoigne de la réception de ce texte. Il nous met sur la voie de deux explications possibles :

> *Pour ce que sa graisse s'attachant fortement aux poulmons, et n'en pouvant estre facilement ostez à cause de sa viscosité, s'échauffe par le continuel mouvement d'iceux, et leur cause inflammation : ou pour ce que humectant la trachée-artere elle rend la voie rauque et mal-sonante.* [125]

Les textes des médecins grecs viennent à l'appui de la première hypothèse. Dans le traité des *Affections internes*, Hippocrate attribue une inflammation du poumon à la consommation de muge et d'anguille, et Galien met également en accusation l'anguille, conseillant particulièrement aux personnes âgées de s'en garder. Elle est en effet placée avec les huîtres et autres chairs dures dans la liste des mets qui provoquent des obstructions[126]. À l'inverse, selon le *Tacuinum sanitatis* d'Ibn Butlan, le poisson nommé *sabur* ou *jari* en arabe, identifié comme une anguille par Hosam Elkadem, outre ses qualités nourrissantes et laxatives, « clarifie la trachée et éclaircit la voix[127] ». Les traducteurs médiévaux ont-ils eux aussi identifié ce poisson à l'anguille ? Il ne semble pas du moins que ce soit le cas dans le texte latin reproduit dans *L'Art de vivre au Moyen Âge*. Cette utilité n'est pas mentionnée pour la lamproie, gratifiée d'un folio indépendant, ni pour aucun poisson.

Le poisson et la lèpre

Les désagréments précédents paraissent bénins en comparaison du pire danger qui guette le mangeur de poisson : la lèpre. Les craintes suscitées au Moyen Âge par l'inévitable corruption de cet aliment s'expriment à travers cette croyance.

Puisqu'il est presque impossible de guérir la lèpre, on tente de la prévenir. Il faut donc « maintenir le corps dans un état optimum c'est-à-dire assurer le meilleur équilibre des humeurs […] en ne sollicitant pas par un régime abusif (qualitatif et quantitatif) l'ensemble de

[124] Salerne (école de), *Regimen sanitatis*, *op. cit.*, p. 54. « La consommation d'anguilles est contraire à la voix ; tous ceux qui connaissent la physique l'attestent. »
[125] Michel Le Long, *Le Régime de santé de l'Eschole de Salerne*, *op. cit.*, p. 220.
[126] Galien, *Opera omnia*, *op. cit., De sanitate tuenda*, 5, 6, p. 339.
[127] Ibn Butlan, *Taqwim as-sihha* (*Tacuinum sanitatis*), *op. cit.*, p. 183.

ses fonctions[128] ». C'est à ce titre que Galien incrimine avant Avicenne l'excès de poissons salés qui constitue une nourriture susceptible de déséquilibrer le bon fonctionnement de l'organisme. Henri de Mondeville explique dans son *Anatomie* l'origine de la maladie : une « superfluité » engendrée dans l'organisme par des excès s'y amasse et « finit par se transformer en humeur mélancolique "contraire à la nature et au principe de vie" sous l'effet d'une "putréfaction" qui est, précise Mondeville, une "combustion" et une "incinération" : la mise en cause d'aliments salés ou faisandés et de l'usage abusif du vinaigre (Pietro d'Abano), de plus en plus appuyée à mesure de la réception de l'œuvre médicale d'Avicenne au XIII^e^ siècle, participe de ce schéma[129] ». La chair putrescible et flegmatique du poisson constitue alors naturellement un facteur favorisant au développement de la lèpre. Les textes scientifiques font bien de certains poissons, non seulement un élément favorisant, mais même la cause directe de la maladie. Dans le chapitre du *Lys de medecine* qui « *parle de cure de lepre* », Bernard de Gordon stigmatise en particulier l'association du lait et du poisson :

> *Item mengier lait et poisson ensemble engendrent lepre.* [130]

Cette mise en garde n'est vraisemblablement pas une nouveauté inspirée à Bernard de Gordon par son expérience de praticien. On la trouve déjà dans le *Canon* d'Avicenne :

> [...] *lac cum rebus acetosis edendum non est, neque pisces cum lacte, quia inde ad agritudines pervenitur permanentes sicut lepra ;* [131]

Le *Secret des Secrets* relaie aussi l'idée attribuée à Hippocrate selon laquelle la consommation immodérée de poisson cause la lèpre :

> […] *et qui souvent mengue poisson et aussi lait et vin emsamble, Ypocras dit qu'il sera mesel.* [132]

---

[128] Francois-Olivier Touati, *Maladie et société au Moyen Âge. La lèpre, les lépreux et les léproseries dans la province ecclésiastique de Sens jusqu'au milieu du XIV^e^ siècle*, Paris-Bruxelles, De Boeck Université, 1998, p. 152.
[129] *Ibid.*, p. 138.
[130] Bernard de Gordon, *Lys de medecine, op. cit.*, I, 21. Il rappelle le danger de cette association dans un régime de santé autonome inséré à l'intérieur du livre V : « … *et ne doit point assembler poissons avec lait, ne lait et vin car ilz disposent a lepre.* » (V, 8)
[131] Avicenne, *Canon*, *op. cit.*, livre I, fen 3, doctrina 2, chap. 7, p. 63 : « [...] le lait ne doit pas être consommé avec des choses acides, ni avec du poisson car cela provoque des maladies permanentes comme la lèpre. »
[132] *Le Secret des Secrets*, ms. Baltimore, Walters Arts Gallery, W 308, XV^e^ siècle, Denis Lorée (éd.), en ligne sur le site de l'Université de Haute Bretagne (http://www.uhb.fr/alc/medieval/S2), chap. 54 « des choses qui amaigrissent le corps ».

En outre, le lait et le poisson, ces deux aliments dangereusement putrescibles, sont exclus de la diète du lépreux :

> *Il ne doit mengier chair de lièvre, ne chair sauvage, ne salure, ne saulces, ne chose putrefactible si comme lait, poissons, chair de porc, chair de lart.* [133]

Une exception pourra toutefois être faite si les poissons sont choisis avec soin, mais il faudra alors se méfier d'un « produit laitier » encore plus suspect que le lait lui-même :

> *Et peut menger poissons escaumes de eaues nectes courans et lait et non pas froumage se quant il respire en malaise mais qu'il ne soit corrumpu en l'estomac et ne mengusse que le lait s'il luy peut souffire.* [134]

Quant au *Regimen sanitatis* de l'École de Salerne, il dénonce plus particulièrement l'anguille associée au fromage :

> *Caseus, anguilla, mortis cibus ille vel illa,*
> *Vel cui, vel quibus est ille, vel illa, cibus.*
> *Percutitur lepra, qui manducat insimul ista,*
> *Ni tu saepe bibas et rebibendo libas.* [135]

L'incrimination du poisson parmi les causes de la lèpre apparaît comme un *topos* de la littérature diététique. Elle semble sous-tendue par l'idée que la corruption de ces aliments à l'intérieur du corps peut se manifester à l'extérieur.

Quelles représentations le lien entre lèpre et poisson met-il en jeu ? Des analogies d'ordre linguistique ou morphologique peuvent être en cause, comme le montre l'exemple des deux espèces accusées par Albert le Grand de causer la lèpre. Il s'agit en premier lieu du lièvre marin. Il a chez les compilateurs dominicains une réputation exécrable, qu'il doit d'une part à Pline, repris par Thomas de Cantimpré[136], d'autre part à Avicenne[137], copié par Vincent de Beauvais[138]. La notice consacrée à ce poisson dans le livre XXIV du *De Animalibus*

---

[133] Bernard de Gordon, *Lys de* medecine, op. *cit.*, I, 21.
[134] *Ibid.*
[135] Salerne (école de), *Regimen sanitatis*, *op. cit.*, p. 54. « Le fromage et l'anguille sont mortels à celui ou ceux qui se nourrissent de l'un ou de l'autre. Celui qui mange en même temps des deux est frappé par la lèpre, sauf s'il boit abondamment. »
[136] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 46, p. 264.
[137] Avicenne, *Canon*, *op. cit.*, livre II, chap. 397, p. 137 et livre IV, fen 6, traité 2, chap. 4, p. 495.
[138] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 61-62, col. 1282-1283. Le tableau inspiré par le *Canon* d'Avicenne est particulièrement effrayant : *Lepus marinus est venenosus, si de ipso in potu datur, accidunt constrictio anhelitus, et rubedo oculorum, tussis sicca, sputum sanguinis, difficultas urinae, mictus sanguinis, urina violacea, et egestio similiter, vel dolor in stomacho, vomitus superfluus cholerae, et sanguinis, ictericia, et angustia, ac dolor renum, sudor foetidus horror cibi. Et cum videt aeger pisces terretur ab eis, et*

reprend dans un premier temps la notice correspondante chez Thomas de Cantimpré, où il est question d'un poisson très venimeux, puis d'une autre variété de lièvre marin dont la tête ressemble à celle du lièvre terrestre. Albert le Grand ajoute ensuite quelques renseignements sur cette dernière espèce :

> […] *et ille bonus est rubicundae pellis et durae et indigestibilis carnis,* ***et dicitur quod lepram generat****, et hunc gernellum consuevimus appellare. Et habet ante post caput quatuor pinnas : duas quarum motus est secundum longitudinem piscis, et illae sunt longae sicut aures leporis : et duas quarum motus est a dorso ad ventrem secundum profunditatem piscis quibus se elevat ante propter pondus sui capitis respectu alterius partis corporis sui.* [139]

Le nom courant latin et la description donnés par l'encyclopédiste suggèrent qu'il s'agit ici d'une variété de grondin. Il est assez surprenant qu'Albert le qualifie de « bon » poisson alors que sa chair est indigeste et qu'il provoque la lèpre : à quoi ressemble alors un mauvais poisson ? L'association entre ce lièvre marin et la lèpre doit sans doute beaucoup à la paronymie de leurs noms latins : *lepus, leporis* et *lepra*[140]. Le jeu de mot, susceptible au Moyen Âge d'exprimer la réalité des choses, était tentant : il permet de rapprocher le plus venimeux des poissons de la maladie la plus redoutée.

En revanche, la logique des noms n'explique pas directement pourquoi Albert le Grand attribue au congre la même nocivité. Le maître dominicain se distingue cette fois encore des compilateurs Thomas de Cantimpré et Vincent de Beauvais, ces derniers ne trouvant que des qualités à ce poisson serpentiforme. Le congre est peut-être victime dans le *De Animalibus* de son aspect et de sa parenté avec des poissons suspects comme l'anguille ou la redoutable murène. Suite à une altération du texte de Pline, Vincent de Beauvais affirme sous l'autorité

---

invenit saporem foetidi piscis in ore suo, et in eructuatione cum salsedine. Plures autem, qui ex eo evadunt, in phtysim cadunt. « Le lièvre marin est un poison venimeux. S'il est absorbé en breuvage, il entraîne une respiration difficile et des yeux rouges, une toux sèche, des crachements de sang, des difficultés à uriner, une urine mêlée de sang, de couleur violette, en même temps que des vomissements ou une douleur dans l'estomac. On vomit de la colère, du sang, on a la jaunisse, on est oppressé, on a mal aux reins, une sueur puante et le dégoût de la nourriture. Lorsqu'un malade voit ces poissons, il est épouvanté et sent le goût du poisson pourri dans sa bouche, accompagné d'un goût salé lorsqu'il a des renvois. Par ailleurs, plusieurs personnes qui en ont réchappé attrapent la phtisie. »

[139] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 72, p. 1537 : « C'est un bon poisson dont la peau est rouge et dure et la chair indigeste ; **on dit qu'il provoque la lèpre**. On appelle couramment ce poisson *gernellus*. Il a quatre nageoires derrière la tête : deux d'entre elles s'agitent dans le sens de la longueur, et elles sont longues comme des oreilles de lièvre. Les deux autres bougent du dos vers le ventre dans le sens de la hauteur du poisson et il les utilise pour se redresser et compenser le poids de sa tête par rapport au reste du corps. »

[140] La proximité phonique a joué également dans le cas du lièvre terrestre. Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 143 : « […] le lièvre est un symbole de lubricité (or, la lèpre est associée à une sexualité pervertie), dont le nez fendu évoque un aspect de la pathologie et dont le nom est rapproché de la maladie (*lepus ore* et *leprosum*). »

du philosophe latin que la cendre de murènes peut guérir la lèpre ainsi que le lichen qui serait selon Pline une maladie de la peau qui touche d'abord le menton, sans être douloureuse ni mettre la vie en péril. Il semble qu'il y ait eu là une erreur de transmission, puisque d'après l'édition de l'*Histoire naturelle* par Eugène de Saint-Denis, c'est la cendre de mendoles et non de murènes qui, mélangées à trois oboles de miel, soigne ces affections dermatologiques. La *murenarum cinis* s'est substituée à la *menarum cinis* du texte latin. L'association entre la murène et la lèpre n'en reste pas moins intéressante, surtout si on la rapproche de la notice d'Albert le Grand consacrée au congre. Le congre et la murène caractérisés tous deux par leur peau lisse et visqueuse ont la propriété d'attirer ou de repousser une maladie dont l'un des symptômes les plus évidents est la desquamation de la peau.

François-Olivier Touati montre l'importance du faciès léonin dans l'identification de la maladie dans l'antiquité, puis à nouveau à partir du XI^e^ siècle. Il cite une description canonique donnée par Barthélémy l'Anglais dans son encyclopédie :

> *Celui qui est mesel si a la char moult corrompue, les yeux ronds et les paupières froncées, le regard incellant, les narines estoupées, la voix enrouée. Bourgons lui croissent durs et roons par la face et par le corps* […] [141]

La chute des poils des cils et des sourcils est aussi souvent mentionnée. On relève enfin les altérations cutanées :

> […] modification pigmentaire de la peau, bien sûr, dont Isidore de Séville au VII^e^ siècle énumérait les variations, décolorée, rougeoyante, blanche, livide, noire et « florescente » ; modification de sa texture, écailleuse semblable au serpent disait Galien, « âpre » (rugueuse), squameuse, selon Gilles de Corbeil à la fin du XII^e^ siècle, recouverte d'excroissances ou de taches. [142]

Une comparaison employée par Gautier de Coincy témoigne de la pertinence de l'association entre peau de lépreux et de poisson dans la culture médiévale :

> *Au grief mesel donna a boire.*
> *Tout maintenant qu'il l'a beüe,*
> *Tout ausi tost li est cheüe*
> *Sa puanz roife, s' orde escraffe*

[141] Francois-Olivier Touati, *Maladie et société au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 129.
[142] *Ibid.*, p. 132.

Com au poisson quant on l' escraffe. [143]

Celui qui mange du poisson court le risque de devenir semblable au poisson Si l'on admet que cette idée est susceptible d'influencer les représentations, on ne s'étonne pas de trouver le poisson associé à la plus redoutable des maladies de peau. De plus, il est mis en cause par Ibn Butlan pour d'autres affections dermatologiques : les poissons salés sont accusés dans le *Tacuinum sanitatis* de provoquer l'urticaire et la gale[144]. Là encore, le poison peut devenir remède. Outre la cendre de murènes, évoquée chez Albert le Grand suite à une altération du texte de Pline, on trouve chez Hildegarde de Bingen un remède contre des formes légères de dermatoses qui fait intervenir le poisson :

> *Homo autem qui in capite suo grint habet, aut in corpore suo minutam scabiem, aut lepram accipiat* ***allec quod longo tempore sale purfusum est****, et illud in aqua purget, et deinde eadem aqua aut caput, aut scabiem, aut locum leprae lavet, et post modicam horam alia calida aqua se ibidem lavet, et deinde secunda die calbaz [asperam lixiviam ed.] de cineribus fagi faciat, et cum eo aut in capite, aut in scabie, aut in lepra iterum se lavabit, et postea in tertio die in eisdem locis hircino sepo se perungat, et sic per ordinem saepe faciat, ut praedictum est,* ***et a grint, et a minuta scabie, aut a lepra melius habebit.*** [145]

À l'impureté des poissons serpents s'oppose la pureté de la saumure où a baigné un hareng salé, et donc incorruptible.

Les documents de la pratique confirment que les médiévaux se méfiaient des effets néfastes de la corruption du poisson. La stricte réglementation du commerce des poissons de mer et d'eau douce sur les marchés parisiens en témoigne largement. En cas d'épidémie, le poisson était placé au premier rang des suspects. Sa consommation cessa par exemple en 1348 et 1349 à Avignon car on craignait qu'il ne véhicule la peste noire[146]. Les *consilia* des

---

[143] Gautier de Concy, *Miracles de Nostre Dame*, Victor Frédéric Koenig (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 131), tome 3, 1966, v. 3290.

[144] Ibn Butlan, *Taqwim as-sihha* (*Tacuinum sanitatis*), *op. cit.*, p. 182 ; Ibn Butlan (traduction), *Tacuinum sanitatis,* dans Daniel Poirion et Claude Thomasset, *L'Art de vivre au Moyen Âge, op. cit.*, fol. 82 v°.

[145] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, 21, p. 1280. « Si on a de petites croûtes sur la tête, ou un peu de gale ou de lèpre sur le corps, on prendra **un hareng longuement trempé dans le sel** et on le lavera dans de l'eau ; avec cette eau on se lavera la tête et les endroits galeux ou lépreux, [et après un petit moment on se rincera avec de l'eau chaude, puis le deuxième jour, on se lavera aussi la tête et les endroits galeux ou lépreux] avec une lessive de cendres de hêtre ; enfin le troisième jour, on s'enduira de graisse de bouc. Recommence souvent, dans cet ordre, **et croûtes, gale ou lèpre disparaîtront**. » (Hildegarde de Bingen, *Le Livre des subtilités des créatures divines*, *op. cit.*, p. 111 ; addition personnelle entre crochets)

[146] *Histoire des pêches maritimes en France*, Michel Mollat du Jourdin (dir.), Paris, Privat, 1987, chap. I, « Les pêcheries médiévales » par Jean-Claude Hocquet, p. 49.

médecins concernant le poisson transposent à l'échelle de l'individu des peurs profondément ancrées dans les mentalités médiévales.

On retiendra de ces observations la méfiance générale à l'égard du poisson. Attestée par les croyances et expliquée par la science, la nocivité du poisson semble liée à des analogies morphologiques avec l'animal ainsi qu'au caractère putrescible de l'aliment. La suspicion à l'égard du poisson n'est pas uniquement le fait de savants peu soucieux des plaisirs de la table. L'humaniste Platine rappelle dans son traité de gastronomie *De Honesta Voluptate et Valetudine*, composé au milieu du XV^e^ siècle, les dangers que présente la consommation des poissons, quels qu'ils soient. Cette œuvre capitale, qui est à la fois un aboutissement – elle reprend des éléments de la tradition médicale médiévale – et un point de départ – Bruno Laurioux a montré qu'elle signait la véritable naissance de la gastronomie occidentale – précise par exemple que les poissons excitent la soif et prédisposent à la paralysie, avant de livrer à son lecteur des recettes toutes plus alléchantes les unes que les autres pour préparer près de soixante espèces différentes[147]. Il est vrai que l'art du cuisinier permet par le choix du mode de cuisson ou des sauces d'atténuer la froideur et l'humidité naturelle des aliments, par exemple en servant le poisson assaisonné de différentes épices, réputées chaudes et sèches, ou accompagné de sauces fortement épicées comme la sauce verte. Les dangers supposés du poisson en font un objet de discours privilégié pour les médecins et les gastronomes. Les développements diététiques ont pour horizon la quête d'une pureté supérieure.

[147] Platina, *On Right Pleasure and Good Health*, *op. cit.*, X, p. 420. *Pisces tamen omnes, qualescumque sint, durae ob eorum frigiditatem et viscositatem concoctionis habentur. Sanguinem praeterea frigidum ac phlegmaticum generant, unde variae et graves oriuntur aegritudines. Nervos molliunt et ad paralysim praeparunt, sitim excitant.* « On considère néanmoins que tous les poissons, quels qu'ils soient, sont difficiles à digérer en raison de leur froideur et de leur viscosité. En outre, ils produisent un sang froid et flegmatique, qui provoque diverses maladies graves. Ils amollissent les nerfs, prédisposent à la paralysie et excitent la soif. »

C. Adjectifs et périphrases pour choisir les meilleurs poissons

Quelles sont donc les méthodes préconisées par les clercs médiévaux pour obtenir le poisson le plus pur possible ? Les nomenclatures sont rares ou relativement tardives. Le savoir médical passe par l'évocation de groupes de poissons, de catégories héritées des distinctions antiques et arabes au moyen de périphrases et d'adjectifs. Ces derniers correspondent rarement aux critères diététiques dont nous sommes familiers ; ils ne fournissent pas non plus une traduction transparente des expressions employées dans leurs sources. Les découpages qu'opèrent les adjectifs et périphrases des médecins au sein de la faune subaquatique trahissent des représentations qui leur sont propres. Le *Lilium medicine* de Bernard de Gordon et sa traduction française offrent de ce point de vue un ensemble lexicologique d'une grande cohérence. À partir de la terminologie appliquée aux poissons dans cette œuvre, nous nous proposons de rappeler et de préciser les critères qui font un bon poisson au Moyen Âge. Les expressions « poisson d'eau douce », « poisson de mer », « poisson frais » et « poisson salé » sont régulièrement employées ; elles évoquent des oppositions qui nous sont familières. En revanche, la catégorie des « poissons à écailles » est moins courante de nos jours. Bernard de Gordon emploie enfin des locutions qui peuvent sembler obscures aux consommateurs du XXI^e^ siècle, tels que *poissons de gravelle*, *poissons petreux* ou *bestialz*. Cette étrangeté tient-elle simplement à une évolution des usages lexicaux ou révèle-t-elle un bouleversement plus profond des taxinomies usuelles ?

1. *Poissons sales, poissons fres*

Le poisson doit impérativement être acheminé en urgence jusqu'au lieu de consommation. À moins bien sûr qu'il n'ait été traité selon un processus qui permet une longue conservation. Le premier choix qui s'impose aux consommateurs médiévaux est le suivant : poissons frais ou poissons salés ? Les poissons salés assuraient vraisemblablement l'essentiel de la consommation en poisson pour une large part de la population. La distinction entre poissons frais et salés n'est pas ignorée par les médecins. Comme nous l'avons déjà signalé, les auteurs arabes accordent une attention soutenue aux modes de conditionnement

des poissons. Suivant leur exemple, les auteurs médiévaux commentent les propriétés et les usages propres au poisson salé.

La salaison modifie considérablement les propriétés diététiques du poisson puisqu'elle inverse sa nature. Dans le *Tacuinum sanitatis*, les poissons, froids et humides au deuxième ou troisième degré lorsqu'ils sont frais, deviennent chauds et secs au deuxième degré quand ils sont salés. Ils ne sont alors plus conseillés aux jeunes, l'été ou dans les régions chaudes, mais aux hommes âgés, l'hiver, dans les régions froides et humides. Alors que le poisson frais engendre des humeurs visqueuses et flegmatiques, le poisson salé est bénéfique aux flegmatiques dans la mesure où il allonge et draine le flegme[148]. Hildegarde de Bingen exprime à sa manière la même idée à propos du hareng, le poisson salé médiéval le plus répandu :

> *Et cum capitur ita quod recens est, homini ita ad comedendum non valet, quia eum faciliter intumescere facit, et interius in corpore suo yderecht, et ideo tam sanis quam infirmis, cum recens est, ad comedendum nocivus est. Sed cum postea plurimo sale perfunditur, teteritas, id est eyther, qui in eo sunt, per salem minuuntur, ita quod tanto minus comedentem laedit.* [149]

Le sel, par sa chaleur et sa sécheresse, rectifie les défauts habituellement reprochés aux poissons : froideur, humidité, viscosité.

Bernard de Gordon préconise également l'usage des poissons salés. Leur résistance à la corruption vaut aussi lors de la digestion et ils surpassent pour cette raison les poissons frais. On lit ainsi dans le chapitre du *Lys de medecine* consacré à la mauvaise haleine :

> *Tu dois entendre que en feteur de anhelit ne compete point poissons, mesmement quant il vient de l'estomac, ne poissons salés n'y competent point pour leur groisseur et mesmement qui se corrompent legierement. Se la feteur ou pueur du nes estoit pour cause chaude de l'estomac et poissons fres se corrompent plus tost car* ***Haly dit ou livre des roys que poissons fres font avoir plus***

[148] Ibn Butlan (traduction), *Tacuinum sanitatis*, dans Daniel Poirion et Claude Thomasset, *L'Art de vivre au Moyen Âge*, *op. cit.*, fol 82 r° et v°.
[149] Hildegarde von Bingen, *Physica*, *op. cit.*, p. 1280. « Quand il vient d'être capturé et qu'il est frais, il n'est pas bon à manger pour l'homme parce qu'il le fait facilement gonfler et produit des abcès à l'intérieur du corps ; c'est pourquoi il est dangereux d'en manger, qu'on soit malade ou bien-portant, quand il est frais. Mais une fois qu'il a été à plusieurs reprises arrosé de sel, sa partie molle, c'est-à-dire le pus qui est en lui, se trouve affaiblie par le sel, et ainsi il fait moins de mal à celui qui en mange. » (Hildegarde de Bingen, *Le Livre des subtilités des créatures divines*, *op. cit.*, p. 111)

***grant soif que les salés et semble que ce n'est pas pour autre chose fors pour ce qu'ilz sont plus tost corrompus**, et mesmement ilz sont tost corrompus s'il viennent en estomac froit.* [150]

Dans ce cas précis le patient concerné s'abstiendra aussi du poisson salé, mais on note tout de même qu'il est moins nocif que le poisson frais. Cette position favorable aux poissons salés est attribuée au médecin d'origine persane connu dans l'Occident latin sous le nom d'Haly Abbas, auteur à la fin du X^e^ siècle d'un *Livre royal* dont la libre adaptation sous le titre de *Pantegni* allait devenir l'une des principales autorités des médecins médiévaux.

Même s'ils sont taxés de *groisseur* comme les poissons frais, les poissons salés se révèlent utiles dans certaines cures. Ils figurent par exemple dans une liste d'aliments recommandés à des malades que l'on soigne pour des crachements de sang, aux côtés des œufs mollets, des poules, perdrix et petits oiseaux, c'est-à-dire de mets fins[151]. Ils apparaissent encore à la suite d'une alléchante recette de géline au lard et aux girofles destinée à soigner les pertes d'appétit[152]. Lorsqu'à l'inverse une femme enceinte est atteinte de *bolisme*, un dérèglement de l'appétit qui la pousse à désirer des nourritures *corrompues et infectes* comme la craie ou le charbon, les poissons ou la viande crue[153] ou encore les fruits verts, elle sera autorisée, après avoir vomi, à consommer des poissons salés, de la viande salée ou de la viande fraîche rôtie sur des morceaux de charbon, des pigeons et des poules rôties[154]. Le poisson salé offre aux boulimiques une nourriture consistante, susceptible de calmer leur appétit effréné, mais aussi peu corruptible. En limitant la présence d'humeurs corrompues dans leur estomac, il n'alimentera pas leur passion comme le poisson frais.

Aux patients qui souffrent de douleurs périodiques aux reins et de la gravelle, le médecin montpelliérain recommande l'administration de poissons salés accompagnés d'une blette cuite, d'écorces de sureau et de coquilles d'œuf[155]. Ce menu, avalé entre deux vomissements, est préconisé en période d'accalmie afin de prévenir de nouvelles crises. Sans doute ce remède témoigne-t-il du pouvoir purifiant attribué aux poissons salés. La saumure entre en effet dans la composition de plusieurs remèdes préconisés par Bernard de Gordon.

[150] Bernard de Gordon, *Lys de medecine, op. cit.*, III, 22.
[151] *Ibid.,* IV, 6.
[152] *Ibid.,* V, 2.
[153] La traduction française du *Lilium medicine* laisse penser que les poissons en général sont visés par cet appétit malsain : « *Appetit corrompu cest appetit iracionable quant on desire a menger croye ou charbon, ou poissons, ou chair crue et fruitz nouveaux et pontiques si comme nous le veons manifestement en femmes grosses.* » Les éditions latines en revanche précisent bien que seuls les *pisces crudos* ont leur place dans cette liste de substances infectes. (Bernard de Gordon, *Practica dicta lilium medicinae*, Naples, 1480 et Venise, 1496, V, 4).
[154] Bernard de Gordon, *Lys de medecine, op. cit.*, V, 4.
[155] *Ibid.*, VI, 9.

On y a recours en cas d'infection purulente des oreilles (*ulcere sanieux d'aureilles*[156]), en cas de diarrhée violente accompagnée d'excoriations[157] ou en cas de dysenterie pour nettoyer la vessie[158]. L'eau où ont trempé des poissons salés est créditée depuis longtemps de vertus désinfectantes. On en trouve plusieurs exemples chez Avicenne[159], soigneusement collectés par Vincent de Beauvais. Dans la *Physica* de Hildegarde de Bingen, qui n'est pourtant pas tributaire de la même tradition, l'eau où a été lavé un hareng salé sert à soigner croûtes, gale ou lèpre[160].

Cette valorisation du poisson salé connaît tout de même des limites. Après avoir affirmé sa préférence pour le hareng salé, Hildegarde de Bingen émet une réserve :

> *Nam homo qui sanus est hoc modo comestum superare potest ; qui autem infirmus est, si multum comederit, ipsum nocebit.* [161]

Quant à Ibn Butlan, il conseille de les manger avec beaucoup d'huile pour compenser leur sécheresse et clôt la notice par cette condamnation sans appel :

> Malgré cela, ils ne sont pas bénéfiques pour des raisons longues à expliquer. [162]

Les poissons ainsi conditionnés tombent peut-être sous le coup d'une méfiance qui touche plus généralement tous les aliments salés. C'est ce que laisse penser une mise en garde formulée par Maino de Maineri :

> *Amplius dico quod evitanda sunt cibaria que sunt mali nutrimenti et difficilis digestionis et pauci nutrimenti. Et huiusmodi sunt pisces salsi et carnes salse.* [163]

La modération est comme souvent de rigueur. Les savants arabes conseillent de le consommer peu de temps après la salaison, à l'exemple d'Avicenne :

---

[156] *Ibid.*, III, 11.
[157] *Ibid.*, V, 16.
[158] *Ibid.*, V, 14.
[159] Avicenne, *Canon*, *op. cit.*, II, chap. 553, p. 155-156.
[160] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, 22, col. 1280. Ce type d'usage thérapeutique est également attesté dans la médecine populaire. Voir par exemple Paul Sébillot, *Le Folklore de France*, vol. 5, *La Faune*, Paris, Imago, 1984, p. 1002-1003.
[161] Hildegarde von Bingen, *Physica*, *op. cit.*, p. 1280. « En effet l'homme bien portant peut supporter de le manger ainsi préparé ; quant au malade, s'il en mange beaucoup, cela lui fera du mal. »
[162] Ibn Butlan, *Taqwim as-sihha* (*Tacuinum sanitatis), op. cit.*, p. 183.
[163] Cité par Marilyn Nicoud, *Aux Origines d'une médecine préventive*, *op. cit.*, p. 214, note 91. Il s'agit d'un *Regimen sanitatis* de Maino de Maineri composé après celui qui est adressé à l'évêque d'Arras. Il est cité d'après Arsenal, Ms 873, fol 12 v°-13r°. « J'ajoute qu'il faut éviter les aliments qui nourrissent mal et peu et sont difficiles à digérer. Les poissons et les viandes salées sont de cette espèce. » (traduction personnelle)

Saliti autem sunt meliores, qui sunt recentes : deinde illi, qui sunt propinqui termino quo sunt saliti. [164]

Des poissons salés depuis longtemps deviennent trop chauds et secs et risquent de devenir rances et nocifs.

Les textes médiévaux n'appliquent pas toujours à la lettre les conseils d'Avicenne. Ils ont même tendance à inverser leur application. Alors que la table XVII du texte arabe donne la préférence aux poissons récemment salés[165], car il faut les manger « avant qu'ils soient desséchés dans le sel[166] », la traduction éditée par Daniel Poirion et Claude Thomasset sélectionne ceux qui sont dans le sel depuis longtemps. Le texte latin prend en compte un autre problème : il ne faut pas manger trop vite les poissons salés car le sel doit avoir le temps de produire son effet. Inutile de les consommer en toute hâte comme les poissons frais ! On en tirera alors tout le profit possible : durée de conservation et qualité diététique supérieures à celles du poisson frais. C'est du moins l'explication proposée par le *Régime du corps* d'Aldebrandin de Sienne :

Cil qui sont salé valent miex, mais qu'il soient mangié .ij. jors ou .iij. apriès ce qu'il seront salé, por ce que li sels amende lor malice et le wiscosité qu'il ont. [167]

Les recommandations d'Arnaud de Villeneuve sont plus nuancées. Elles rappellent qu'il existe différentes techniques de salage dont il convient tenir compte :

Pisces autem perfecte salsi, et maxime per salsedine arefacti, non congruunt predictis corporibus – licet brodium simplex congrui sicci, sumptum interdum (precipue in quadragesima, quando frequentatur opilativa), sit utile in principio mense, quoniam aperit meatus atque mundificat. Sed ex substancia vel nichil sumatur vel parum et raro, et circa finem refeccionis.

Si vero piscis perfecte salsus fuerit lardosus (ut bellena sive tunnina), poterit in quadragesima parum aliquando sumi cum spinargiis in principio quandocumque necessitas occurreret constipacionem solvendi. Sed ex piscibus semisalsis, et maxime pinguibus elixatis, largius

[164] Avicenne, *Canon*, *op. cit.*, II, chap. 553, p. 155 : « Les poissons salés sont meilleurs frais, c'est-à-dire peu de temps après le moment où ils ont été salés. »
[165] Ibn Butlan, *Taqwim as-sihha* (*Tacuinum sanitatis*), *op. cit.*, p. 182.
[166] *Ibid.*, p. 183.
[167] Aldebrandin de Sienne, *Régime du corps*, *op. cit.*, p. 177.

potest sumi. Nam pisces pingues et grossi qui biduo vel triduo fuerint sale conditi, si elixentur, et sapidius et salubrius comeduntur. [168]

On peut voir dans l'opposition entre *pisces perfecte salsi* et *semisalsi* une application de la distinction qui se trouve chez Avicenne. Maino de Maineri, qui emploie aussi cette opposition, en donne une interprétation générale qui va dans ce sens :

Amplius predicti pisces meliores sunt semisalsi quam recentes. Pisces autem perfecte salsi non competunt in sanitatis regimine sicut nec carnes. Nam male nutriunt et parum et tarde. [169]

L'usage d'Arnaud de Villeneuve paraît toutefois moins théorique, laissant deviner des références aux usages.

Les poissons *perfecte salsi* évoquent les poissons traités dans les salines, qui restent dans le sel et peuvent ensuite être conservés plusieurs mois voire plusieurs années, comme le hareng. Arnaud de Villeneuve déconseille la chair de ces poissons salés qui constituent la base de l'alimentation du plus grand nombre en période de carême. Le bouillon apéritif qu'il recommande peut d'ailleurs être un bouillon de hareng car ce poisson avait la réputation d'ouvrir l'appétit. Le médecin catalan fait tout de même une concession à l'usage en autorisant le « lard de carême », le *craspois* de l'ancien français qui remplace en période de carême les autres graisses animales. Il s'agit le plus souvent de chair de baleine salée, mais le terme *craspois*, issu de l'expression latine *crassus piscis*, le « poisson gras » ou « poisson à lard », englobe d'autres cétacés comme le dauphin, le marsouin, le bélouga ou le rorqual. Les poissons « à demi salés » restent seulement quelques jours dans le sel à l'arrivée au port ou même à bord du bateau de pêche, ce qui permet de les transporter dans de bonnes conditions, puis ils sont consommés sans attendre. Les poissons gros et gras auxquels Arnaud de Villeneuve donne la préférence ne sont probablement pas les poissons à lard évoqués

[168] Arnaud de Villeneuve, *Regimen sanitatis ad regem aragonum, op. cit.*, p. 459. « Par ailleurs, les poissons complètement salés, et surtout séchés par salure, ne conviennent pas aux types d'organismes décrits précédemment – le simple bouillon d'un poisson sec bien choisi, pris de temps en temps (surtout pendant le carême, quand on recherche les mets opilatifs), peut s'avérer utile au début du repas, puisqu'il ouvre le passage et purifie. Mais de la substance même du poisson il ne faut rien prendre ou en très petite quantité, rarement, et plutôt vers la fin de la convalescence.

Si toutefois le poisson complètement salé contient du lard (comme la baleine ou le thon), on peut en consommer parfois un peu en carême avec des épinards en début de repas dès que se présente la nécessité de soigner la constipation. En revanche, on peut manger davantage de poissons à demi salés, surtout les poissons gras que l'on fait bouillir. En effet, les poissons gras et gros qui ont été conservés dans le sel pendant deux ou trois jours, s'ils sont bouillis, sont plus savoureux et plus salubres. »

[169] Maino de Maineri, *Regimen sanitatis, cum variis aliorum opusculis*, *op. cit.*, f°68. « En outre, les poissons cités précédemment sont meilleurs à demi salés que frais. Les poissons complètement salés ne conviennent pas dans un régime, de même que les viandes salées. En effet, ils nourrissent mal, peu et lentement. »

précédemment. La chair de baleine salée bouillie est loin d'être un mets de choix, si l'on en croit Jean-Claude Hocquet :

> Après un jour de cuisson par ébullition, cette viande indigeste demeurait irrémédiablement dure. [170]

On songe plutôt à des prises prestigieuses comme le dauphin ou l'esturgeon.

Le discours médical sur les poissons salés est ambivalent. Si l'action du sel sur la chair des poissons peut être bénéfique, elle risque aussi de la dénaturer. La modération est donc de mise et l'on ne se hâte pas de conclure que les harengs salés consommés en masse par les hommes du Moyen Âge sont meilleurs pour la santé que les spécimens frais qui garnissent la table des riches. Des considérations liées aux pratiques entrent en jeu et les textes étudiés semblent influencés par une consommation de luxe. Les poissons imprégnés de sel à des fins de conservation longue, comme les harengs en caque qui envahissent les marchés, sont une nourriture vulgaire dont les régimes de santé ne sauraient faire la promotion. On les gratifie plutôt de vertus thérapeutiques. En revanche, les grands poissons enrobés dans le sel pendant deux ou trois jours (le temps de les porter au seigneur de la région) sont parés de toutes les vertus nutritives voulues. La place accordée au poisson salé par les médecins demeure limitée par rapport à son importance dans l'économie et l'alimentation médiévale.

2. *Poissons de mer, poissons d'eau douce*

Ces locutions n'ont rien de spécialement médiéval. Néanmoins, l'opposition entre les poissons marins et dulçaquicoles n'a pas le même sens qu'aujourd'hui. En premier lieu parce que les poissons d'eau douce consommés au Moyen Âge sont nombreux et variés, alors que la plupart des espèces que nous mangeons viennent de la mer. Par ailleurs, aucun encyclopédiste des XII^e^ et XIII^e^ siècles ne donne à cette distinction, évidente à nos yeux, une importance primordiale. Elle est parfois évoquée, sans constituer un critère de classement. Dans le domaine de l'histoire naturelle, pour trouver des listes séparant poissons d'eau douce et de mer, il faut attendre les grandes sommes ichtyologiques du XVI^e^ siècle. La mer et les cours d'eau qui l'alimentent et qu'elle irrigue indirectement par les eaux de pluie issues de son évaporation forment un ensemble continu. On n'ignore pas pour autant les différences entre l'eau salée de la mer et les eaux douces ; elles ont au contraire passionné les savants

[170] *Histoire des pêches maritimes en France*, *op. cit.*, p. 47.

médiévaux, qui ont reconnu le primat de l'eau de mer d'un point de vue élémentaire, comme l'a expliqué Joëlle Ducos :

> L'eau salée est donc bien l'eau élémentaire. L'eau douce en revanche est l'eau élémentée, c'est-à-dire qu'elle n'est pas l'élément, mais est un corps mixte composé de cet élément. [171]

Le caractère originel reconnu à l'eau de mer ainsi que les propriétés respectives attribuées aux eaux douces et salées ne sont pas sans conséquence sur les chairs de leurs habitants.

Les auteurs des régimes de santé mettent cette distinction à l'honneur lorsqu'ils livrent des listes d'espèces, par exemple Maino de Maineri qui propose deux énumérations séparées. Ils se rapprochent par là de la distribution observée dans les livres de recettes, conciliant enseignement universitaire et pratiques. Chez Bernard de Gordon, les rares références aux poissons de mer sont d'ailleurs assorties de recommandations culinaires[172]. Une tension apparaît cependant : les autorités antiques et arabes invitent à se méfier des poissons d'eau douce ; or les hommes du Moyen Âge les estimaient, comme en témoigne leur forte représentation dans les livres de cuisine. De plus, il était plus facile pour la majorité de la population d'acheter du poisson d'eau douce frais. Les savants doivent choisir leur camp, puisque les préceptes théoriques contredisent les usages et les goûts. Ils reprennent en général les arguments traditionnels contre les poissons d'eau douce, refusant d'encourager une préférence qui déroge aux préceptes antiques et arabes. Face aux multiples dangers auxquels s'expose le consommateur de poissons, les espèces de mer apparaissent comme un moindre mal. Les médecins n'ignorent pas pour autant l'importance des poissons d'eau douce : prenant en compte les pratiques contemporaines, ils incitent à une méfiance accrue. Le poisson d'eau douce, formellement déconseillé, envahit dès lors les traités médiévaux.

Quels sont les atouts des poissons de mer aux yeux de la tradition médicale ? Ils sont réputés moins froids, moins humides et moins visqueux. Trois tares qui semblent irrémédiablement attachées aux poissons d'eau douce. Cette conviction largement partagée et diffusée dans la littérature spécialisée aussi bien que dans les encyclopédies[173] est fondée sur

---

[171] Joëlle Ducos, « Eau douce et eau salée », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, Danièle James-Raoul, Claude Thomasset (dir.), Presses de l'Université Paris-Sorbonne (Cultures et civilisations médiévales, XXV), 2002, p. 123.

[172] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, *op. cit.*, V, 4 (*De apetit canin*). Les poissons de mer figurent au menu du vendredi pour une *diette d'estomac enfroidy et humide* : […] *et le poisson de mer soit cuit en vin pur* […]

[173] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 24, p. 1266 ; Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus, op. cit.*, XIII, 25, p. 579-580 ; Aldebrandin de Sienne, *Régime du corps*, *op. cit.*, p. 175 ; Maino

les affirmations d'Avicenne[174] et sur les développements d'Isaac le Juif. Ce dernier ne trouve que des défauts aux poissons d'eau douce :

> *De aqua dulci gravioris sunt odoris et plurimas habent spinas et subtilissimas. In natura complexione differunt quia marini calidiores, minus humidi et minus viscosi sunt.* [175]

L'une des explications proposées par les textes arabes à cette différence est que les poissons de mer sont davantage soumis au mouvement, ce qui les débarrasse de leurs graisses superflues et rend leurs chairs plus fermes et plus faciles à digérer. C'est l'interprétation retenue par Aldebrandin de Sienne :

> *Entendés generaument que pisson valent miex et miex norrissent cil de mer que cil d'ewe douce por chou qu'il ne sont pas si vissieus et ont le car plus dure.* [176]

Les poissons de mer occupent la première place de la hiérarchie des espèces, devant les poissons de rivière, eux-mêmes préférés à ceux qui séjournent dans des eaux stagnantes comme les lacs, les étangs ou les viviers. Ces poissons des eaux stagnantes, surtout lorsqu'ils sont éloignés de la mer, des fleuves ou de toute source d'eau vive, ne sont pas stimulés par la circulation des eaux, ils restent immobiles, tapis dans la boue. Une fois pêchés, ils sentent mauvais et pourrissent rapidement. À l'inverse, les poissons de mer supportent des remous continuels et doivent souvent lutter contre les violents courants que laissent deviner, en surface, les tempêtes. Ils sont davantage exposés au souffle de vents puissants. Ces derniers, surtout les vents qui viennent du nord et de l'est, parce qu'ils sont réputés plus secs, exercent en effet une bonne influence sur les vertus diététiques des poissons. Ils purifient les eaux dans lesquelles ils vivent et les contraignent à plus d'exercice.

En outre, les poissons marins bénéficient dans ce vaste milieu mouvementé d'une nourriture apparemment plus saine. On redoute par-dessus tout les poissons des eaux sales et immobiles car on les suspecte de se nourrir de vase et de fange, ce qui leur donne une consistance boueuse. Quel type d'aliments la mer fournit-elle aux habitants des eaux ? La tradition médicale ne retient pas l'image des poissons qui se dévorent entre eux, du plus grand

---

de Maineri, *Regimen sanitatis, cum variis aliorum opusculis*, *op. cit.*, f°67v° ; Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons, op. cit.*, I, 2, p. 4.

[174] Avicenne, *Canon*, *op. cit.*, II, chap. 553, p. 155.

[175] Isaac le Juif, *De Diaetis universalibus*, *op. cit.*, f°88v° : « Les poissons d'eau douce ont une odeur plus forte et ils ont des arêtes nombreuses et très fines. Leurs natures diffèrent en raison de leur complexion : les poissons marins sont plus chauds, moin humides et moins visqueux. »

[176] Aldebrandin de Sienne, *Régime du corps*, *op. cit.*, p. 176.

au plus petit. Il est souvent question d'herbes aquatiques absorbées par les poissons, par exemple chez Aldebrandin de Sienne :

> *Li secons diversités <est> por les norrissemens qu'il prendent en diverses manieres, car il i a poissons qui sont norri de bones herbes, et de bones racines, et de bons grains et d'autres bones coses, ce sont cil qui norrissent bien et sont plus sain.* [177]

Peut-être s'agit-il de différentes variétés d'algues ou même de plancton, dont la connaissance reste imparfaite. Hildegarde von Bingen développe particulièrement ce point dans sa *Physica* :

> *Deus autem in quibusdam piscibus quamdam scientiam, secundum naturam suam et secundum genus suum, dedit, ita quod* ***quasdam herbas et radices in aquis*** *cognoscunt, quibus interdum vescuntur, cum alios cibos non habent, quarum fortitudo et natura,* ***cum eas semel cognoscunt seu gustaverint, quod aut per dimidium annum aut per quatuor menses nullo pastu indigent, et tamen carnes eorum ob hoc non deficiunt nec minuuntur****.* […] ***Adam*** *enim, cum de paradiso expulsus est, eas cognovit ac eas in aquis quaesivit, et interdum comedit cum alios cibos non habuit, sed postquam deinde alios cibos habere potuit, eas devitabat.* [178]

L'abbesse ne précise pas si cet aliment primitif provient de la mer ou des eaux douces. Dans une autre œuvre en revanche, *Les Causes et les remèdes*, elle semble lui attribuer une origine marine :

> Quant au sable de la mer, […] il est souvent en contact avec un souffle de la terre indestructible : et c'est pourquoi il y a des aromates et divers remèdes dans ce sable. Si l'homme pouvait les posséder, il ne serait atteint par aucune maladie ; et si certains grains de ce sable pouvaient en être extraits, de sorte que l'homme puisse les récupérer, ils chasseraient de lui maladies, pestes et infections. Mais l'eau est là-bas si abondante et si profonde qu'on ne peut pas les prendre. [179]

---

[177] *Ibid.*

[178] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, préface, p. 1268-1270 : « Dieu a donné à quelques poissons une sorte de science, selon leur nature et selon leur espèce, si bien qu'ils connaissent **certaines herbes et certaines racines aquatiques** dont ils se nourrissent parfois quand ils n'ont rien d'autre. La force et la puissance de ces herbes sont si grandes que, **une fois qu'ils les ont reconnues et goûtées, ils n'ont besoin d'aucune autre nourriture, soit pendant la moitié d'une année, soit pendant quatre mois ; et pourtant leurs chairs n'en sont ni diminuées ni affaiblies.** […] **Adam**, quand il a été chassé du paradis, les connaissait et les cherchait dans les eaux ; il en mangeait parfois, lorsqu'il n'avait pas d'autre nourriture ; mais plus tard, quand il eut d'autres aliments, il les évita. » (Hildegarde de Bingen, *Le Livre des subtilités des créatures divines*, *op. cit.*, p. 88-89).

[179] Hildegarde de Bingen, *Les Causes et les remèdes*, Pierre Monat (trad.), Grenoble, Jérôme Millon, 1997, p. 38.

Les profondeurs sous-marines recèlent une substance issue de la rencontre entre l'eau et la terre. Hildegarde de Bingen réécrit de manière très personnelle un épisode de la Création, en s'inspirant vraisemblablement des représentations de son temps. Le premier aliment humain serait tiré du fond de la mer et le raffinement alimentaire recherché par le premier pécheur aurait fait perdre au genre humain la clé de ce précieux trésor, gage de santé éternelle Le seul moyen pour l'homme d'accéder à cette substance nourrissante originelle et parfaitement pure demeure l'intermédiaire des poissons, seules créatures à qui Dieu a conservé la science indispensable pour les trouver et s'en nourrir.

La salinité de l'eau de mer joue également un rôle important dans la préférence pour les poissons marins. Barthélémy l'Anglais remarque ainsi que les poissons de mer ont des écailles plus dures et plus épaisses que celles des poissons d'eau douce. Il attribue cette différence à la sécheresse relative de l'eau salée[180]. Les *Diètes universelles et particulières d'Isaac* développent l'idée que la salinité de l'eau modifie les qualités élémentaires des poissons de mer. L'eau salée, en échauffant les poissons, réduit leur froideur et leur viscosité[181]. Elle amorce la cuisson qui s'achèvera dans l'estomac. L'analogie entre la digestion et l'action de l'eau salée est d'ailleurs bien attestée dans la tradition antique et médiévale[182]. Cette idée est assez répandue pour perdurer jusqu'au XV^e^ siècle chez Platine, qui écrit que les poissons de mer sont moins froids en raison de la salure de l'eau[183], ou encore chez le naturaliste Guillaume Rondelet dans sa grande somme ichtyologique, *L'Histoire entière des poissons*, parue en latin en 1554. Il reprend le savoir transmis sur ce point par les encyclopédies médiévales en l'expliquant : l'influence de l'eau sur la nature des poissons est comparable à l'action de l'air qui nous environne sur nos propres corps. De même que l'homme peut être échauffé, rafraîchi, humidifié ou desséché par l'air qu'il respire, l'eau transmet aux poissons qui l'habitent ses propriétés et « *l'eau salée de sa vertu deseche*[184] ». Le sel apporte aussi une justification évidente à un fait souvent souligné et qui joue fortement en faveur des poissons de mer : ils pourrissent moins vite que leurs congénères d'eau douce et l'odeur qu'ils dégagent est moins forte. Les vertus de conservation du sel, bien connues et exploitées par les hommes du Moyen Âge, s'exerceraient déjà, avant toute intervention

[180] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus, op. cit.*, XIII, 25, p. 579.
[181] Isaac le Juif, *De Diaetis universalibus*, *op. cit.*, f°88v°.
[182] Joëlle Ducos, « Eau douce et eau salée », art. cit., p. 127-128.
[183] Platina, *On Right Pleasure and Good Health, op. cit.*, X, p. 420.
[184] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons, op. cit.*, I, 2, p. 4.

humaine, sur les poissons de mer, imprégnés en quelque sorte par la salure de leur milieu d'origine.

Toutefois, les savants du Moyen Âge ne font jamais l'erreur de considérer que le poisson de mer est plus salé que le poisson d'eau douce. Ce paradoxe a nourri les débats des médecins salernitains qui se demandent pourquoi les poissons marins ne sont pas salés alors qu'ils tirent leur nourriture de l'eau salée[185]. La question et sa réponse sont reprises dans les cosmologies. Barthélémy l'Anglais résume ainsi :

> *Item mare quantumcunque sit insipidum aut amarum, piscium tamen dulcium est nutritiuum, latentem enim habet dulcedinem, quam sugentes pisces contrahunt nutrimentum congruum et saporem.* [186]

Le corps des poissons de mer a la propriété de filtrer en quelque sorte l'eau salée pour en extraire de l'eau douce. Albert le Grand appuie la démonstration en recourant à une observation d'ordre culinaire :

> […] *et est hoc mirabile quod piscis marinus nutritur aqua dulci quam sugit ex salsa : et si coquatur in salsa, non invenitur salsus eo quod caro ejus nata est attrahere aquam dulcem. Piscis autem aquae dulcis sugit aquam salsam eo quod non potest distinctionem facere aquae dulcis a salsa : et quando coquitur in aqua salsa, salsus invenitur.* [187]

On peut faire cuire un poisson de mer dans de l'eau salée sans qu'il prenne lui-même le goût du sel car le « filtrage » du sel s'effectue naturellement. Les poissons d'eau douce en revanche absorbent le sel de l'eau de cuisson car ils n'ont pas la même faculté. C'est aussi, selon l'encyclopédiste, ce qui permet d'expliquer que la plupart des poissons d'eau douce meurent lorsqu'ils s'égarent dans les eaux salées, alors que les poissons de mer ont souvent tendance à rechercher l'eau douce. Albert le Grand se fonde sur une observation probablement directe ou du moins tirée de l'expérience des gens de mer : les poissons remontent à la surface quand il

---

[185] Salerne (école de), *The Prose Salernitan Questions*, *op. cit.*, R 3 (*Queritur quare pisces marini non sunt salsi ?* « On se demande : pourquoi les poissons marins ne sont-ils pas salés ? ») et P 133 (*Queritur quare pisces marini, cum nutriantur ex aqua salsa, sint insipidi ?* « On se demande : pourquoi les poissons marins, alors qu'ils tirent leur nourriture de l'eau salée, n'en ont pas le goût ? »), p. 256.

[186] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus op. cit.*, XIII, 21, p. 572 : « Bien que la mer soit insipide et amère, les poissons qu'elle nourrit sont doux, car elle a en elle une douceur cachée dont les poissons, en l'absorbant, tirent nourriture et saveur. »

[187] Albert le Grand, *De Animalibus,* op. *cit.*, XXIV, 5, p. 1517 : « C'est un fait remarquable que le poisson de mer se nourrit de l'eau douce qu'il extrait en absorbant l'eau salée : si on le fait cuire dans l'eau salée, on constate qu'il n'est pas salé, car il est dans la nature de sa chair d'extraire l'eau douce. En revanche, le poisson d'eau douce absorbe l'eau salée car il est incapable de séparer l'eau douce et l'eau salée : et quand on le fait cuire dans de l'eau salée, on constate qu'il est salé. »

pleut et que la mer est calme. Une substance contenue dans l'eau douce alors absorbée, la « manne », les engraisserait nettement plus que leur nourriture habituelle :

> *Haec igitur etiam est causa quod piscis aquae salsae sequitur aquam dulcem, et piscis aquae dulcis sugit aquam salsam.* […] *Hac de causa ad superficiem veniunt tempore levis pluviae eo quod dulcedinem quaerunt aquae pluviosae, et praecipue quando manna cadit cum rore et pluviis quia ex illo multum impinguantur.* [188]

L'emploi des verbes *nutrire* et *sugere* par les deux naturalistes suggère que les poissons se nourrissent directement d'eau douce. Albert le Grand apporte toutefois une précision intéressante : ce qui engraisse surtout, ce sont les organes intérieurs des poissons qui filtrent l'eau de mer, notamment leur foie. C'est pourquoi ce foie des poissons marins est si gras qu'il est extrêmement inflammable ; il agit au sens propre comme de l'huile sur le feu :

> *Membra etiam interiora humorem generantia et recipientia sicut epar in aliquibus eorum ita sunt pinguia propter dulcedinem quam trahunt quod fomenta ignis efficiuntur : cujus signum est quod si licinium vel lignum fricetur epate piscis marini, ardet sicut sit linitum oleo.* [189]

S'ils avaient respecté les prescriptions diététiques de leurs médecins, les hommes du Moyen Âge n'auraient mangé que du poisson de mer. Les contraintes géographiques et économiques – l'offre en quelque sorte – jouent un rôle bien plus déterminant. L'évolution des pratiques semble néanmoins confirmer l'attrait exercé par le poisson de mer en dépit des obstacles matériels. D'après une étude menée à partir des restes de poissons retrouvés sur plusieurs sites localisés dans le Nord de la France (en Picardie et sur une portion de l'Île de France), les proportions de poissons d'eau douce et marins s'inversent nettement entre le XII^e^ et le XIV^e^ siècle. Alors que les poissons d'eau douce représentent 65 % des espèces consommées au XII^e^ siècle, ils deviennent minoritaires vers la fin du XIII^e^ siècle, puis ne

[188] *Ibid.*, XXIV, 6, p. 1517 : « C'est aussi pour cette raison que le poisson d'eau salée recherche l'eau douce et que le poisson d'eau douce absorbe l'eau salée. […] C'est pourquoi les poissons viennent à la surface par temps légèrement pluvieux car ils recherchent la douceur de l'eau de pluie, et surtout quand la manne tombe avec la rosée et les pluies parce qu'elle les engraisse beaucoup. »

[189] *Ibid.* : « Les membres intérieurs qui génèrent et reçoivent l'humeur, comme le foie chez certains d'entre eux, sont si gras, en raison de la douceur qu'ils extraient, qu'ils servent à alimenter le feu. La preuve en est que si l'on frotte un chiffon ou un morceau de bois avec le foie d'un poisson de mer, il s'enflamme comme s'il avait été enduit d'huile. » Il n'est pas question en revanche d'un quelconque usage thérapeutique de cette huile de foie de poisson…

dépassent plus les 20 %, définitivement supplantés par les espèces de mer[190]. On peut bien sûr invoquer le développement des techniques de conservation et de transport pour expliquer cette évolution, mais elle n'aurait pas eu lieu sans une forte demande des populations en poisson de mer. Les ressources en poisson d'eau douce sont de fait limitées, alors que la mer offre une abondance de biens infinie. L'incontournable poisson des jours d'abstinence est consommé en tant qu'aliment pur. Or le poisson de mer semble davantage « incarner » cette pureté que le poisson d'eau douce. L'agitation perpétuelle de son milieu le débarrasse des graisses et des humeurs nocives et lui garantit une nourriture saine. Il bénéficie des vertus purifiantes et conservatrices du sel qui l'environne. Le pouvoir le plus extraordinaire du poisson de mer est peut-être sa faculté d'assimiler, non seulement des nourritures inaccessibles et en partie mystérieuses, mais aussi quelque chose de la substance même de la mer, et de les rendre consommables par l'homme.

3. *Poissons d'eau doulce courant nette et loing de villes*

Pourtant, l'expression « *poissons de mer* » apparaît rarement dans le *Lys de medecine*. L'évocation de l'eau douce, des lacs ou des étangs est plus courante. Il importe en fait avant tout que les eaux soient nettes et s'écoulent bien. L'expression la plus souvent employée pour orienter le choix des meilleurs poissons est « *poissons a escames d'eaue(s) nette(s)*[191] » ou ses nombreuses variantes : « *poissons qui ont escames qui sont d'eaues nettes*[192] », « *poissons qui ont escames d'eau necte*[193] », « *poissons escaumes de eaues nectes courans*[194] », « *poissons d'escames d'eaue clere*[195] », « *poissons qui ont escames, qui sont de eaues nettes et curans loing d'**estangz** et de grandes villes*[196] », « *poissons a escames d'eaues nettes courans*[197] », « *poissons a escames de eaues moult nettes fort courans*[198] », « *poissons a escames d'**eaue doulce** courant nette et loing de villes*[199] », « *petis poissons a escames d'eaues nettes cuitz en vin aigre* », « *poissons qui ont escames d'eaues petreuses nettes et courans loings de **estangs***

[190] Benoît Clavel, *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, Service régional de l'archéologie en Picardie, 2001, p. 143.
[191] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, V, 8 ; VI, 6 ; VI, 10 ; VII, 14.
[192] *Ibid.*, I, 9 et V, 16.
[193] *Ibid.*, I, 18.
[194] *Ibid.*, I, 21.
[195] *Ibid.*, II, 18 ;
[196] *Ibid.*, IV, 5.
[197] *Ibid.*, IV, 8.
[198] *Ibid.*, IV, 9.
[199] *Ibid.*, V, 3.

et de ***lacz***[200] », « *poissons* […] *a escames d'eaues nettes courans et soyent loings de* ***lacz*** *et de* ***estangz*** *arriere de cité*[201] » ou, lorsque le texte latin subsiste dans la traduction, *pisces scamosi recentes de aquis mundis*[202]. Il ne s'agit pas forcément de poissons d'eau douce : les eaux « *courans, loings de estangs et de lacz* » peuvent comprendre l'eau de mer. L'adjectif *net* et le participe présent *courant* s'appliquent d'ailleurs d'autant mieux à l'eau de mer qu'elle a plus que toute autre la réputation d'être *courante*, c'est-à-dire en mouvement. Néanmoins, ces locutions récurrentes semblent attachées de manière privilégiée à l'évocation des eaux douces dans la mesure où, à chaque fois qu'une précision de cet ordre est donnée, elle oriente vers les cours d'eau douce. Le soupçon de saleté se porte plutôt sur les eaux douces que sur la mer, ce qui constitue un argument supplémentaire en faveur des poissons marins. Le *Régime du corps* d'Aldebrandin de Sienne évoque tout de même certaines zones de la mer qui peuvent être souillées :

> *Poisson qui demeurent en le mer puent estre de diverses manieres, car il en i a de tels qui demeurent en .i. partie de le mer où il a pierres ou savlon, qui loi<n>g est de vile, et où ordure ne puet aller : ce sont li millor pisson, et font millor sanc sor totes autres manieres de poissons[Les poissons] qui demeurent en mer coie et morte, et qui est priès de viles, et est aussi com marès, cil ne sont preu a user, ançois s'en doit on garder.* [203].

En dehors de ces eaux saumâtres qui forment des sortes d'étangs marins, plus proches des marais, la mer conserve l'image d'une eau pure, immense et mouvementée, prodiguant aux poissons une nourriture saine.

La souillure des eaux – et plus particulièrement des eaux douces – semble obséder les médecins médiévaux. Galien manifestait déjà, comme nous l'avons noté, un souci que l'on pourrait qualifier au prix d'un anachronisme d'écologique, mettant en garde contre les poissons nourris des ordures rejetées par les villes. Au XIII^e^ siècle, la menace est plus que jamais d'actualité, étant donné la pollution croissante qui touche les cours d'eau européens. Celle-ci est provoquée par la mise en place de systèmes d'écoulement des eaux usagées, qui accompagne le développement des villes, ou par les ateliers de rouissage du chanvre ou du lin implantés sur les berges. Elle se traduit sur le plan archéozoologique par la raréfaction de

[200] *Ibid.*, VI, 9.
[201] *Ibid.*
[202] *Ibid.*, IV, 3.
[203] Aldebrandin de Sienne, *Régime du corps*, *op. cit.*, p. 175.

certaines espèces comme l'esturgeon et par le développement d'autres plus résistantes comme la carpe[204]. Jean-Pierre Leguay a montré combien la société médiévale était sensible aux conséquences néfastes des divers types de pollution[205]. Même s'ils ne fondent pas cette conviction sur des conceptions théoriques comparables à celles de la science moderne, les hommes médiévaux sont très conscients de la nocivité des eaux et de l'air pollués :

> Un problème très délicat est de savoir quand et de quelle façon les gens du Moyen Âge ont pris conscience du danger. Car s'ils sont incapables de saisir l'origine microbienne des maladies qui les menacent, ils craignent par-dessus tout l'eau et l'air « corrompus » qu'ils estiment sources de leurs malheurs. [206]

Les nombreux règlements visant à limiter les nuisances montrent que l'on ne négligeait pas ce préoccupant problème.

Les savants médiévaux reprennent unanimement l'avertissement de Galien contre les poissons fréquentant des eaux souillées par les déchets humains. Les cours d'eau qui traversent les villes ne valent pas mieux que les étangs immobiles et marécageux. Des textes examinés, le plus précis quant aux problèmes liés à la pollution humaine est le régime d'Arnaud de Villeneuve :

> *Pisces, quicumque fuerint, lacuales vitandi sunt, nisi constaret lacum esse limpidissimum in profundo, ut saxosum vel calculosum aut arenosum, et maxime quod ex transitu magni fluminis crearetur, vel ex magna scaturigine foncium, aut ex magno et frequenti refluxu maris. Similiter sunt vitandi qui sunt ex rivulis lente fluentibus, et maxime si receperint eluvies canabi et lini aut putridarum herbarum, vel limositates coriorum aut condimenta ipsorum, vel ceteras superfluitates villarum aut opidorum.* [207]

Les fabricants de textiles, identifiables à travers la référence au chanvre et au lin, et les tanneurs, ceux qui travaillent le cuir, sont directement stigmatisés. Le médecin royal met en

---

[204] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XII^e^-XVII^e^ siècles), op. cit.*, p. 144.
[205] Jean-Pierre Leguay, *La Pollution au Moyen Âge dans le royaume de France et dans les grands fiefs*, Paris, éditions Jean-Paul Gisserot (Gisserot-Histoire), 1999.
[206] *Ibid.*, p. 14.
[207] Arnaud de Villeneuve *Regimen sanitatis ad regem aragonum, op. cit.*, XV, p. 458 : « Les poissons de lac, quels qu'ils soient, sont à éviter, sauf s'il s'avère que le lac est parfaitement limpide, avec un fond formé de rochers, de cailloux ou de sable, sutout s'il est alimenté par le passage d'un grand fleuve, par une source abondante ou par une marée ample et régulière. À l'inverse, il faut éviter les poissons issus de petits ruisseaux au cours lent, en particulier s'ils reçoivent des dépôts de chanvre et de lin ou d'herbes putrides, les impuretés retirées des peaux, les produits utilisés pour traiter ces mêmes peaux ou tout autre déchet des villages ou des villes. »

accusation des métiers spécialement polluants. Dépendants de l'eau, les ateliers se concentraient sur les berges des ruisseaux, du fleuve qui traverse la ville, ou pire, en amont. Les effets de la pollution chimique causée par les ateliers de textile sur les cours d'eau pouvaient être catastrophiques, si l'on se fie au tableau dressé par Jean-Pierre Leguay :

> Les eaux résiduelles sont tout naturellement évacuées sur le pavé ou dans les rivières. Elles véhiculent des déchets, des lambeaux de peaux putréfiés, des particules, des fibres et des poils en suspension, des miasmes dont il n'est pas exclu qu'ils finissent par atteindre et polluer les nappes phréatiques et les puits. […] La pollution hydrique atteint des proportions redoutables chaque fois que les cours d'eau ont un débit trop lent et qu'ils ne peuvent plus assurer leur rôle d'épuration. Les « ruissels » ne sont plus alors ces joyaux, ces beautés enchantées (sic) que décrivent les éloges urbains mais deviennent des cloaques remplis d'infections que dispersent des dérivations ou « réneaux », des bouches d'évacuation dans les enceintes appelées « cahots » des puisards munis ou non de grilles de filtrage. Les tanneries du quartier de la Blancaria à Montpellier déversent leurs déchets dans un ruisseau bien nommé le Merderon. [208]

La fréquence de ce dernier toponyme pour désigner les ruisseaux qui coulent à proximité des habitations donne une indication suggestive sur l'état de nombreux cours d'eau[209]…

La tradition galénique et la réalité quotidienne se conjuguaient pour faire de la pureté des eaux le premier critère de sélection des poissons. Le dégoût des eaux souillées et de leurs habitants influence les représentations : les espèces susceptibles de vivre dans la fange sont systématiquement condamnées, alors que les poissons ne supportant que les eaux pures sont valorisés. Cette image est si prégnante qu'elle éclaire peut-être aussi l'évolution des pratiques. On peut y voir par exemple un élément d'explication pour l'extraordinaire promotion de la carpe à partir du XIV^e^ siècle, étudiée par Paul Benoit[210]. En étudiant les mesures prises par les médiévaux pour réduire la pollution aquatique entraînée par les rejets divers qui engorgent les cours d'eau, Jean-Pierre Leguay s'interroge sur le rôle joué notamment par ce poisson d'élevage :

---

[208] Jean-Pierre Leguay, *La Pollution au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 27.
[209] *Ibid.*, p. 18 et p. 57. Jean-Pierre Leguay signale d'autres appellations pittoresques données aux cours d'eau telles que *Misères*, *rivière rouge*, la *blanche rivière*, ainsi nommée par dérision, ou encore *le Grand Égout* à Ménilmontant.
[210] Paul Benoit, « La carpe dans l'occident médiéval », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 227-236.

> L'élevage de poissons d'eau douce, éliminateurs de déchets domestiques (carpes, brèmes) serait-il un moyen habile de réduire les déchets ? [211]

Par ailleurs, la carpe est peu résistante aux eaux sales et les viviers où elle est élevée demandent un entretien régulier. Poisson propre, elle correspondait aux besoint et aux goûts de l'époque, à l'inverse d'un poisson comme l'anguille, capable de survivre dans les *merderons* qui bordaient les villes et les châteaux.

4. *Poissons scamoux*

Tous les textes diététiques et médicaux du Moyen Âge précisent que l'on doit préférer les poissons à écailles. On pense bien entendu au tabou alimentaire qui frappe dans l'Ancien Testament les animaux aquatiques sans nageoires ou sans écailles. Cependant, les savants n'invoquent jamais sur ce point l'autorité des textes sacrés. Quelles sont les espèces exclues par cette recommandation ? Pour quelles raisons la présence d'écailles constitue-t-elle une garantie de la qualité du poisson ?

Les *pisces scamosi* du *Lilium medicine* passent dans le *Lys de medecine* sous le calque *poissons scamoux*[212] ou, plus souvent sous la locution *poissons a escames*. Les poissons à écailles figurent dans des listes de nourritures, certes froides et humides[213] comme tous les poissons, mais surtout *humectatives non opilatives*[214], *de legiere digestion*[215]*, resumpti[ves] et nutriti[ves]*[216]. La présence d'écailles est indispensable si l'on veut s'assurer qu'un poisson convient à la diète d'un malade ou d'un convalescent. Le maître montpelliérain précise aussi parfois comment les accommoder pour être sûr de leur qualité :

---

[211] Jean-Pierre Leguay, *La Pollution au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 59.
[212] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, *op. cit.*, I, 6.
[213] *Ibid.*, I, 18. « […] *face diete en mengant viandes humides et froides et tizaine et poissons qui ont escames d'eaue necte* […] »
[214] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, *op. cit.*, II, 18 : « *Secondement en la cure competent toutes choses humectatives quant la maladie est par secheur er pour ce luy est bon dormir, repos, deport, baignier, viandes humectatives non opilatives, comme gelines, chapons, chars d'aignel d'ung an, vin cler subtil, poissons d'escames d'eaue clere, œuf molz, pain de froment bien cuit et bien levé avec ung petit de sel et briefment toutes choses qui amoitissent le corps car c'est une grant partie de la cure*. »
[215] *Ibid.*, I, 6 : « *Il doit user de petis poussins et de oyseaulx champestres et de poissons scamoux et de eufz moles et de extremités de pourceaux, de moutons, de cabrit, de orgiat, d'avenat et briefvement de toutes ces choses qui sont de legiere digestion, qui ne racroissent point matiere, ne engroissent ne qui ne concipent ne enflent. Ains doivent subtilier et lachier et ouvrir.* »
[216] *Ibid.,* V, 1 : « *Se c'est pour foiblesse de vertu, on luy donnera resumptifz et nutritifz si comme œufz moletz, moulle de veau, brouetz de chairs et chairs de vollile et poissons a escame.* »

Il ne doit menger nulz poissons et s'il est necessité de poisson a escame cuit en vin avec sel s'en mengusse et œufz moletz. [217]

Item il mengera poissons a escames d'eaue doulce courant nette et loing de villes et soyent mis en eaue et y mettez percil, fenoil et sel ou ilz soyent rostis sur le gril et les oindes souvent d'eaue salée et de huille. [218]

Les écailles sont une condition nécessaire, mais non suffisante. Une cuisson et un assaisonnement adaptés sont encore requis pour réchauffer et alléger le plat.

La consommation d'espèces sans écailles apparaît par contraste comme une périlleuse imprudence. La mise en garde vise sans doute au premier chef des espèces suspectes comme l'anguille et ses cousins serpentiformes à peau lisse. Néanmoins, les poissons sans écailles sont divers. Dans un chapitre consacré aux différents téguments qui couvrent le corps des êtres aquatiques, Vincent de Beauvais distingue neuf cas : les animaux couverts de cuir et de poils comme le veau de mer (le phoque), la baleine et l'hippopotame ; de cuir seulement comme le dauphin ; d'une carapace dure comme la tortue ; d'une coquille dure comme les huîtres ; d'une carapace comme la langouste ; d'une carapace et d'épines comme l'oursin ; d'écailles comme les poissons ; d'une peau rugueuse comme celle de l'ange, avec laquelle on polit le bois et l'ivoire ; d'une peau molle comme la murène et enfin les animaux qui n'ont aucune enveloppe comme le poulpe[219]. Les écailles sont présentées comme un trait qui définit le genre des poissons au sens strict. Les poissons sans écailles comme les cétacés, la murène et ses cousins ou l'ange et les autres sélaciens sont mis à l'écart. Ils sont suspects d'être des créatures hybrides, plus ou moins proches des animaux terrestres (pour les cétacés et les sélaciens auxquels se rattache par exemple le « chien de mer » que nous appelons depuis le XVI^e^ siècle « requin ») ou des serpents. Arnaud de Villeneuve les recommande sans interdire pour autant les autres espèces :

[…] *et inter hos, eciam scamosi sunt ceteris preferendi. Tamen si scamis caruerint, saltim observandum erit ut substancia sit qualis est dicta.* [220]

[217] *Ibid.*, II, 24. Voir aussi IV, 9 : « […] *il pourra bien user de poissons a escames de eaues moult nettes fort courans et puis soyent cuytz avec sel et percil et eaue* » et VI, 9 : « *Et s'on les cuit en l'eaue on y mettra la moytié de vin et y mettra on de percil et de sel ou ilz soyent rostis sur une grille de fer.* »
[218] *Ibid.*, V, 3.
[219] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 21, p. 1264.
[220] Arnaud de Villeneuve, *Regimen sanitatis ad regem aragonum, op. cit.*, p. 458. « [...] et parmi ces derniers, ceux qui ont des écailles doivent encore être préférés à tous les autres. Toutefois, si les écailles font défaut, il faudra veiller du moins à ce que la consistance soit conforme à ce qui a été dit. »

On redoublera par conséquent de vigilance pour les poissons à peau lisse ou à poils en contrôlant leur odeur, leur goût et leur consistance. La condamnation de Bernard de Gordon est plus ferme puisqu'il écrit à propos de la lithiase :

> *Les causes lointaignes aulcunes sont extrinseques si comme toute viande qui engendre sang gros, si comme pain alis et opire et mal adoubé, vin nouvel et vin qui est gros, eaue trouble, froumage ancien, faves frites et autres leguns, oyseaux qui habitent en eaues, chair de bestes sauvaiges,* ***poissons sans escames*** *et les semblables.* [221]

Les poissons dépourvus d'écailles sont assimilés sans distinction à des aliments indigestes et malsains.

La présence d'écailles est le premier des cinq facteurs énumérés par Aldebrandin de Sienne pour leur influence sur la qualité des chairs aquatiques :

> *Li premiere diversetés por les escales est en .ij. manieres. Il sont pisson qui ont assés escailles, s'en i a de tiels ki n'en ont nules, et de tiels qui les ont delies. Cil qui ont grosses escailles et assés, cil valent mieux que cil qui en ont pau ou nules, por ce que les escailles du pisson sont ordures que li natures cace fors, dont li cars remaint plus nete et plus pure, et tot ensi sont escailles as pissons que plumes as oisiax et poil as bestes. Cil qui ont escailles delies ne valent pas tant, et assés valent cil pis qui n'en ont nules, et le raison por coi, devés savoir por ce que dit vous avons.* [222]

L'auteur du *Régime du corps* fournit la principale explication médicale de la préférence unanime des savants pour les poissons à écailles : les impuretés qui polluent la chair du poisson sont évacuées par l'intermédiaire de ses écailles. Les écailles jouent de ce point de vue un rôle similaire à celui des poils, des plumes ou autres excrétions qui couvrent le corps des animaux. La tradition salernitaine rappelle notamment cette fonction :

> *Dum superfluitates varie in corporibus vi nature ad sui superficiem expelluntur, pro varietate et graviditate fumositatis eiusdem corporis varia in exterioribus, aere cooperante, generantur superflua ; ut pili, unques in hominibus, sete in porcis, squame in piscibus, cornua in bestiis, plume in avibus.* [223]

---

[221] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, *op. cit.*, VI, 12.
[222] Aldebrandin de Sienne, *Régime du corps*, *op. cit.*, p. 176.
[223] Salerne (école de), *The Prose Salernitan Questions*, *op. cit.*, N 28, p. 296 : « Lorsque les superfluités diverses qui se trouvent dans le corps sont expulsées naturellement vers sa surface, divers déchets sont produits à l'extérieur, au contact de l'air, selon la variété et la densité de fumée du corps : par exemple, les poils et les ongles chez l'homme, la soie du porc, les écailles des poissons, les cornes des bêtes, les plumes des oiseaux. »

La comparaison déjà relevée chez Gautier de Coinci d'un lépreux guéri qui perd ses impuretés à un poisson que l'on écaille prend tout son sens à la lumière de cette représentation : l'*orde nature* du corps est à la fois rendue visible et expulsée à la surface. Mieux vaut encore que cette expulsion ait lieu car, dans le cas contraire, ils gardent en eux l'épaisse fumée d'excréments évoquée par l'École de Salerne :

> Queritur quare quidam pisces habent squamas et quidam non ? *Solutio. Quia habent grossum fumum et angustos poros, adeo ut subtile sit illud quod penetrat et evaporat. Quod vero grossum est remanet, unde non habent squamas. Pilos vero non habent quia pili generati sunt ex fumo sicco et subtili, et in piscibus fumus grossus est et humidus.* [224]

Le grave défaut des poissons sans écailles est que leur chair reste imprégnée des saletés qu'ils reçoivent de leur milieu. Leur souillure est plus profonde, au point d'affecter leurs chairs.

Ces considérations bien attestées dans les textes médicaux du Moyen Âge ne semblent empruntées ni aux auteurs antiques ni aux auteurs arabes. La présence d'écailles ne fait pas partie des critères avicenniens traditionnellement retenus pour sélectionner les meilleurs poissons. Elle ne figure pas non plus parmi les conseils donnés dans les *Diètes universelles et particulières* d'Isaac le Juif, qui constituent pourtant l'un des principaux modèles d'Aldebrandin de Sienne lorsqu'il énumère les aliments convenant à l'homme. Les écailles peuvent être à l'occasion évoquées dans les textes arabes. La table d'Ibn Butlan sur les poissons précise par exemple que les meilleurs poissons frais sont ceux qui vivent « dans les rochers, à peau fine et à petites écailles[225] ». Cette indication reste néanmoins secondaire et ne constitue pas dans la tradition médicale antérieure un axe de division pertinent pour distinguer les bons et les mauvais poissons. Les auteurs médiévaux semblent bien avoir donné à ce critère une importance qu'il n'avait pas chez leurs modèles. Si le tabou qui frappe dans la Bible les poissons sans écailles n'est jamais mentionné dans les textes scientifiques médiévaux, c'est peut-être parce qu'ils sont justement d'inspiration profondément chrétienne. Inutile alors de rappeler le contenu des textes sacrés. Les savants se contentent de proposer une application pratique de l'interdit religieux et de lui apporter une légitimation d'ordre médical.

---

[224] *Ibid.*, R 2 : « *On se demande : pourquoi certains poissons ont-ils des écailles et d'autres non ?* Réponse : parce qu'ils ont une fumée épaisse et des pores si étroites que tout ce qui y pénètre et s'en évapore est fin. Ce qui est épais demeure à l'intérieur, si bien qu'ils n'ont pas d'écailles. Ils n'ont pas non plus de poils car les poils sont produits par une fumée sèche et fine ; or chez les poissons, la fumée est épaisse et humide. »

[225] Ibn Butlan, *Taqwim as-sihha* (*Tacuinum sanitatis*), *op. cit.*, p. 182.

5. *Poissons petreux*

Pour expliquer les railleries dont la scolastique médiévale a pu faire l'objet, Danielle Jacquart cite cette question apparemment oiseuse posée par Taddeo Alderotti, maître de l'école de Bologne dans la seconde moitié du XIII^e^ siècle :

> Des poissons de roche préparés avec de l'aneth, des poireaux, du sel et de l'huile conviennent-ils aux patients atteints de fièvre ? [226]

Cette interrogation, loin d'être – comme il y paraît au premier abord – un ergotage stérile, met en jeu une catégorie de poissons unanimement considérés, de l'Antiquité au Moyen Âge, comme des aliments particulièrement digestes. Les poissons de roche sont les bons poissons par excellence, ou du moins, les poissons les plus tolérables. La traduction par « poisson de roche » ne va pas de soi. Cette catégorie héritée de la tradition antique a été diversement interprétée dans les textes médiévaux. Elle est évoquée à travers des expressions latines et des transpositions françaises variées Voyons d'abord comment elle est comprise et utilisée chez un praticien médiéval qui en fait bon usage : Bernard de Gordon.

Les *pisces petrosi* chez Bernard de Gordon

Après les poissons à écailles, la catégorie la plus souvent conseillée dans le *Lilium medicine* est celle des poissons dits *petreux*. L'expression latine employée par Bernard de Gordon est invariablement *pisces petrosi*. En revanche, la traduction française de 1377 fait alterner les expressions *poissons de gravelle(s)* dans les deux premiers livres et *poissons petreux* dans les derniers. Ces changements de traduction en cours d'ouvrage constituent un phénomène que l'on observe couramment dans les traductions de textes scientifiques en langue vulgaire. Les traducteurs des œuvres volumineuses ne semblent guère se soucier d'harmoniser leur traduction. Après avoir adopté une traduction proche de l'usage vernaculaire, le traducteur, considérant l'équivalence comme acquise, revient à un calque du latin. Ce dernier employé d'emblée, n'aurait peut-être pas été compris par les lecteurs français. Les poissons *petreux* figurent exclusivement dans les rubriques *Cure* des notices, c'est-à-dire parmi les aliments adaptés aux malades ou aux convalescents. Les *poissons de gravelle* apparaissent ainsi au premier livre dans les cures de *fievre effimere* et de *fievre tierchaine* et ils sont recommandés dans le second livre à ceux qui souffre de *douleur de chief*.

[226] *Histoire de la pensée médicale en Occident*, *op. cit.*, p. 188.

Les mêmes *poissons petreux* conviennent selon le cinquième livre à ceux que l'on soigne de *male complexion seche*, et dans le sixième livre en cas *d'apostume de reins*. Quelles qualités spécifiques sont attribuées à ces poissons dont le médecin ne cite aucune espèce ? À quels aliments et remèdes sont-ils associés ?

La principale qualité des *pisces petrosi* est d'être faciles à digérer. Ils figurent au livre II dans une liste d'aliments *de petite digestion*, conseillés contre les maux de tête :

> *Sa viande soit petite et de petite digestion attrempée en quantité si come poussins et* ***poissons de gravelle****, orge, avenat, amandat, et use de fruis stiptiques.* [227]

Ce régime ne vaut pas pour n'importe quel mal de tête, comme nous l'indique le début de la rubrique :

> *Cure. Ivresse ou ivrongnie est cause de trop de vapeur et i a deux remedes cestassavoir preservatif et curatif.* [228]

Nos poissons de gravelle apparaissent dans la seconde diète : on en consomme une fois que le mal est fait, lorsque le patient s'est bel et bien enivré. On retrouve un usage similaire de ces poissons dans le premier livre de l'œuvre. Ainsi, en cas de *crapulle nauseative*, c'est-à-dire d'un excès de boisson qui provoque une fièvre éphémère et empêche de se nourrir normalement, on s'abstiendra de toute nourriture tant que durent les vomissements. En revanche, si le patient peut digérer des aliments, on commencera par lui proposer ces poissons :

> […] *et se la fievre est lache, on doit conforter la digestion de l'estomac par dyacrion pipereon et luy doit on donner* ***poissons de gravelle.***

Aucun autre aliment n'est mentionné. Cet isolement des poissons de gravelle est assez étonnant car ils figurent habituellement dans une liste d'aliments de qualité proche et il existe évidemment d'autres nourritures susceptibles de favoriser la digestion. Par ailleurs l'idée de présenter en premier lieu des poissons à une personne qui se remet d'un repas trop arrosé peut surprendre. Le poisson qui assoiffe et provoque les excès de boisson est-il susceptible, en vertu d'une logique compensatoire, de guérir ces mêmes excès ? À moins que la « fièvre

[227] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, *op. cit.*, II, 10.
[228] *Ibid.*

éphémère » n'appelle par analogie le recours à l'animal dont son nom est issu[229]… Quoi qu'il en soit, le médecin ne conseille pas ici n'importe quel poisson, mais un groupe qui se distingue par une assimilation aisée et propre à favoriser la reprise du processus de cuisson qu'est la digestion. Doit-on en conclure que les *pisces petrosi* sont moins froids que les autres ? Le médecin montpelliérain ne se prononce pas sur ce point.

L'occurrence du livre V nous renseigne plus précisément sur les propriétés présumées des poissons *petreux*. Dans le chapitre intitulé « *De indigestion de l'estomac et foiblesse* », Bernard de Gordon propose différents types de régimes curatifs selon les causes des troubles. Voici ce qu'il préconise lorsque le mal est causé par une sécheresse excessive de l'estomac :

> *Cure de male complexion seche. Se male complexion seche est en l'estomac, faites le reposer et estre oiseux et usera de diette resumptive et nutritive, si come anciens et convalescens.* [230]

Après avoir bu, de préférence directement à la mamelle ou au sein, du lait de femme, d'ânesse, de chèvre ou de vache, le patient attendra d'avoir digéré, se promènera un peu, puis pourra enfin prendre son repas :

> *Et quant le lait sera digeré en l'estomac, il se esbatera ; et puis usera de brouetz de chairs et mengera chairs de volille non pas qui habitent en eaue et usera d'eufz moletz et de* ***poissons petreux*** *et reviendra petit a petit aux viandes acoustumées en temps de santé.* [231]

Il s'agit ici de rétablir l'équilibre perturbé en apportant progressivement à l'estomac l'humidité qui lui manque. On use donc de mets humides comme le lait, les potages et les poissons, mais en évitant tout excès brutal qui empêcherait l'assimilation de ces aliments. Ainsi, les oiseaux aquatiques, trop humides et indigestes, sont proscrits et l'on s'en tient aux poissons pétreux qui échappent aux défauts habituels des poissons. Les *poissons de gravelle*, associés au lait et aux volailles, sont encore au menu des patients atteints de *fievre tierchaine*[232]. Ils interviennent au terme d'une énumération comprenant différentes plantes (orge, avoine, épinards, concombres, pourpiers), des fruits (prunes, poires, pommes cuites), des potages de légumes et de volailles et le lait :

---

[229] *Ibid.,* I, 2 : « *et est dicte de effimoron en grec qui signifie ung poisson en latin, car le dit poisson meurt le jour qu'il naist et ainsi est de ceste fievre, car de sa nature, elle ne dure pas oultre .xxiiii. heures.* »
[230] *Ibid.*, V, 3.
[231] *Ibid.*
[232] *Ibid.*, I, 4.

[…] *brouet de cezes, brouet de poucins ou de poulles, lait d'amandes,* ***poissons de gravelles*** *et les semblables.* [233]

Dans chacune des quatre listes d'aliments examinées, les poissons pétreux figurent aux côtés de volailles, un mets raffiné et réputé pour ses qualités digestives. À trois reprises, ils sont associés à des fruits réputés styptiques, comme les poires, et deux fois aux œufs mollets qui favorisent la convalescence. Ils participent à une alimentation légère, réservée aux complexions délicates. C'est un mets tempéré sans excès de froideur ni d'humidité, plus proche de la complexion humaine. Une autre mention des poissons pétreux au livre VI suggère qu'ils conviennent à une diète équilibrée, ni diurétique, ni *aperitive* (ils ne suscitent pas le mouvement des humeurs ou de la matière[234]), ni *oppilative* (ils ne gênent pas la circulation des humeurs et de la matière). Tel est en effet le régime conseillé en cas *d'apostume de reins* :

Sa diette ne doit pas estre diuretique et aperitive que la matiere ne flue au lieu ne trop grosse qu'elle n'engendre opilacion, mais aulcuneffois ingrossatifz et aperitifz ou tout ensemble. […] *Et peult user de vin gros et de veau alaitant et de tous oyseaulx excepté ceulx qui habitent en eaues ; aulcuneffois il peult user de poire et de coings et de datilz et pinees et festicis et corintes et uves passes et eufz molés sans l'aubun et puis* ***poissons qui ont escames d'eaues petreuses, nettes et courans, loings de estangs et de lacz.*** [235]

Cette dernière désignation croise trois critères qui permettent de choisir les meilleurs poissons : les écailles, le caractère *petreux* et la pureté des cours d'eau. L'association du premier et du troisième critère est fréquente comme nous l'avons constaté ; en revanche cette occurrence est la seule où l'adjectif *petreux* n'est pas employé seul et où il n'est pas directement appliqué aux poissons. L'hypallage *poisson petreux* serait ici en partie explicitée : il s'agit des poissons issus d'eaux *petreuses*, c'est-à-dire d'eaux dont le fond est formé de pierres, de gravier ou de sable, par opposition aux fonds boueux. La juxtaposition des adjectifs *petreuses* et *nettes* n'est pas surprenante. En outre, l'expression « *poissons qui ont escames d'eaues petreuses, nettes et courans loings de estangs et de lacz* » ne permet pas d'affirmer que les poissons dits pétreux sont toujours des poissons à écailles ; elle suggère tout de même un rapport d'inclusion. Il faudrait parmi les poissons préférer ceux qui ont des

[233] *Ibid.,* I, 4, p. 18.
[234] *Lexique de la langue scientifique*, *op. cit.*, « apéritif », p. 15.
[235] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, *op. cit*., VI, 9, p. 420.

écailles, parmi ces derniers ceux qui vivent dans des eaux pures et mouvantes, à plus forte raison s'ils évoluent sur des fonds pierreux ou sableux.

On peut se demander néanmoins si l'expression *pisces petrosi* désigne bien tous les poissons qui vivent sur des fonds rocheux. Bernard de Gordon n'évoque-t-il pas une classe plus précisément définie ? Peut-on identifier les poissons *petreux* de Montpellier à tous les poissons susceptibles d'évoluer sur des fonds rocheux ou sablonneux ou s'agit-il d'un groupe d'espèces déterminé ? Comme l'auteur du *Lilium medicine* n'explique jamais quels poissons se cachent sous l'expression *pisces petrosi*, nous nous tournerons pour le savoir vers d'autres textes scientifiques médiévaux, puis vers des ouvrages plus anciens, car les poissons *petreux* de Bernard de Gordon se rattachent à une longue tradition.

La tradition des poissons de roche

Les πετραῖοι de l'Antiquité grecque forment une catégorie très importante : ce sont les meilleurs poissons sur le plan diététique. La préférence des diététiciens pour les poissons qui habitent les roches du rivage remonte au moins au V^e^ siècle avant notre ère. À la suite d'Hippocrate, Aristote et Galien livrent chacun une liste d'espèces qui méritent ce titre illustre. Les auteurs latins classiques d'une part, les traductions du grec d'autre part assurent la translation vers le Moyen Âge.

Les poissons de roche (πετραῖοι) constituent le premier ensemble ichtyologique cité dans le traité *Du Régime*. Voici ce qui est dit de ces poissons de roche d'après la traduction du texte grec établie par Robert Joly :

> Les poissons de roche sont à peu près tous légers, par exemple la grive, le labre, le goujon de mer et l'éléphitis ; ces poissons sont plus légers que ceux qui voyagent beaucoup, car à rester tranquilles, ils ont une chair tendre et légère. [236]

Les poissons de roche sont donc fort estimés et même préférés aux poissons migrateurs. Chez Aristote, la liste s'étend considérablement puisqu'elle compte dix espèces. Outre le labre et le goujon marin, déjà mentionnés chez Hippocrate, y figurent le dentex, la brême de mer, l'orphe, la dorade, le mulet, le trigle, la vive et l'uranoscope[237]. Aristote oppose ces poissons de rochers que l'on rencontre près des côtes aux poissons de haute mer. Chez Galien, la liste

[236] Hippocrate, *Du Régime*, *op. cit.*, p. 47.
[237] Aristote, *Histoire des animaux*, *op. cit.*, VIII, 13, 598a, tome 3, p. 32. Ces identifications sont données par le traducteur Pierre Louis.

se réduit à nouveau, mais la définition se précise[238]. Le médecin grec classe les six espèces qui méritent selon lui le titre prestigieux de πετραῖοι ἰχθύοι. Le scare occupe le premier rang, suivi par le merle et le labre vert, puis par la girelle, la vieille coquette et le serran écriture. Ces poissons que l'on pêche exclusivement dans les rochers sont jugés difficile à cuisiner, mais parfaitement sains parce qu'ils produisent un sang de consistance moyenne. La définition du groupe comporte ainsi une dimension éthologique (leur habitat commun permanent) et une dimension diététique (la qualité nutritive de leurs chairs).

Comment l'adjectif πετραῖοι fut-il traduit en latin ? On retrouve en général les πετραῖοι sous le nom de *saxatiles* dans la littérature latine classique. Ainsi chez Columelle, auteur au Ier siècle d'un important traité d'agronomie :

> [...] *rursus optime saxosum mare nominis sui pisces nutrit, qui scilicet quod in petris stabulentur* ***saxatiles*** *dicti sunt, ut merulae, turdique, nec minus melanuri.* [239].

Saxatilis est couramment employé par Pline, qui précise volontiers cette qualité quand il évoque l'un d'entre eux[240]. L'adjectif *saxatiles* fonctionne comme une appellation d'origine contrôlée. Il garantit l'appartenance de l'espèce à une famille qui a reçu l'aval des grandes autorités médicales. Cet adjectif ne désigne pas simplement des espèces qui vivent dans les rochers : Pline livre ainsi une liste de poissons se cachant dans les trous de rochers qui ne correspond pas aux poissons saxatiles[241].

Dans la traduction latine du texte d'Hippocrate éditée par Innocento Mazzini, c'est l'adjectif *aspratiles* qui est choisi pour rendre πετραῖοι[242]. Les gloses citées par Du Cange mettent en évidence l'équivocité de ce terme. Les *pisces aspratiles* peuvent être des coquillages, par allusion aux aspérités de leur coquille ou en référence à leur lieu de vie. De plus, la locution peut caractériser des poissons qui portent une pierre en eux[243]. Le Gaffiot donne pour *aspratilis*, outre les équivalents habituels « rêche, rugueux », le sens spécifique « à écailles » lorsque l'adjectif est appliqué à un poisson. Le dictionnaire renvoie aux

---

[238] Galien, *De alimentorum facultatibus*, *op. cit.*, p. 718.
[239] Columelle, VIII, 16, cité par D'Arcy Thompson, *A Glossary of greek fishes*, *op. cit.*, p. 279.
[240] Pline, *Histoire naturelle*, XXXII, *op. cit.*, 150-151 : *merula inter saxatiles laudata* […] *phycis saxatilium* […] *turdus inter saxatiles nobilis*
[241] Pline, *Histoire naturelle*, IX, *op. cit.*, 57. Cette liste inclut notamment le congre.
[242] Innocento Mazzini, « *De observantia ciborum.* Un'antica traduzione latina del Peri diaites pseudoippocratico (liber secundus) », art. cit., p. 287-357 : *Levissimi autem aspratiles pene omnes ut puta turdus, apua, gobio.* « Presque tous les poissons rocailleux sont très légers, comme par exemple le tourd, l'aphye et le goujon. »
[243] Du Cange, *Glossarium ad scriptores mediae et infimae latinatis*, Paris, 1840-1850 (repr. Graz, Akademische Druck-u. Verlagsanstalt, 1954), vol. 1, p. 426.

traductions latines de la *Synopsis* d'Oribase. Le sixième tome des *Œuvres d'Oribase* nous livre deux traductions de l'œuvre du savant grec qui compila au IV^e^ siècle les connaissances médicales de son temps : l'une aurait été établie au début du VII^e^ siècle (ms Aa), l'autre au X^e^ siècle (ms de Laon). L'adjectif *aspratiles* y est également employé pour renvoyer à un groupe de poissons excellents d'un point de vue diététique et l'on retrouve la liste traditionnelle des poissons de roche. Néanmoins le texte ne dit jamais que ces poissons vivent dans les rochers et l'unité du groupe semble tenir à la qualité des chairs et non au lieu de vie :

> [...] *et pisces aspratiles quales sunt iulidos, ficidos, merula, cycla, scaros, et ut simpliciter dicam omnes qui molles et maceratas habent carnes.* [244].

À l'occasion de ce passage, l'auteur énumère des aliments sains, de bonne consistance. La proposition qui clôt la liste ne glose pas exactement le sens d'*aspratiles*. Le traducteur élargit le choix à tous les poissons à chair molle, groupe qui inclut les poissons de roche. Il s'agit là d'une catégorie restreinte sur lequel un autre passage nous renseigne :

> *Similiter et pisces* ***aspratille****s et ex montibus avis minutas et quae in montibus nutriuntur animalia omnis sicciora et calidiora sunt temperantia, et carnes eorum minus flegmatica sunt vel gluttinosas* […] [245]

Il est donc bien encore question de poissons vivant au milieu des rochers. La tradition latine livrait ainsi au Moyen Âge deux traductions possibles du grec πετραῖοι : *saxatiles* et *aspratiles*.

Les poissons saxatiles dans la littérature scientifique du Moyen Âge

Nous avons relevé dans les cosmologies et les ouvrages médicaux étudiés quatre manières de traduire l'adjectif grec. Lorsque les savants médiévaux ne recourent pas au latin classique *saxosi* et à l'adjectif *petrosi*, employé par Bernard de Gordon, ils adoptent l'adjectif *lapidosi* ou préfèrent utiliser des périphrases.

---

[244] Oribase, *Œuvres d'Oribase*, Bussemaker et Daremberg (éd., trad.), Paris, Imprimerie nationale, 1876, tome 6, *Synopsis*, IV, 1, p. 3, éd. du ms Aa. « Les poissons rocailleux sont la girelle, la vieille, le merle, le labre, le scare, et, pour faire simple, tous ceux qui ont des chairs molles et marinées. » La leçon du manuscrit de Laon donne une traduction très proche : *Pisces aut aspratiles utuntur, quales sunt iudilus, et ficidus, cuttifus, merolus, scarus, et ut simpliciter dicam, omnia quaecumque macerata et molles sunt carnes.*

[245] *Ibid.*, édition du ms de Laon. « Les poissons rocailleux, de même que les petits oiseaux qui vivent dans les montagnes et tous les animaux qui se nourrissent dans les montagnes sont secs et chauds et leurs chairs sont moins flegmatiques et visqueuses. »

Le maintien du latin classique *saxatilis* n'est pas forcément la meilleure solution pour assurer la transmission du savoir. Examinons par exemple la notice consacrée au poisson nommé *amius* par Thomas de Cantimpré :

> *Amius piscis est marinus.* ***Saxatilis est****, ut dicit Ysidorus,* ***id est lapidem gerit interius****. Hic admodum speciosus est. Nam in utroque latere habet quasi virgulas perpetuo colore Puniceas. Corpore autem reliquo diversis quidem ac gratis coloribus totus in modum panni serici variatur.* [246]

Cette description comporte un trait caractéristique des poissons de roche qui sera relevé dans des textes postérieurs : ils se distinguent par la variété et le chatoiement de leurs couleurs. En revanche, la glose proposée par Thomas de l'adjectif *saxatilis* est plus surprenante. Le sens de l'expression n'est pas si évident qu'on pourrait le penser pour le savant médiéval qui confond la catégorie traditionnelle des poissons de roche et les poissons dont la tête contient une concrétion comparable à une petite pierre, l'otholite. Cette dernière particularité est régulièrement mentionnée par les naturalistes depuis l'Antiquité[247], ce qui explique sans doute l'erreur de Thomas, fidèlement reproduite par Vincent de Beauvais et Albert le Grand[248]. Les trois hommes du Nord manifestent sans doute là leur manque de familiarité avec un groupe de poissons essentiellement méditerranéens[249].

D'où vient l'adjectif *petrosi* employé dans le *Lilium medicine* ? Il se rapproche de la forme grecque et l'on ne s'étonne donc pas de le retrouver dans la traduction gréco-latine d'Aristote par Guillaume de Moerbecke[250]. On le rencontre également dans la traduction

---

[246] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum, op. cit.*, VII, 11, p. 255 : « L'amius est un poisson de mer. Il est saxatile, comme le dit Isidore, c'est-à-dire qu'il porte une pierre à l'intérieur. Il est d'une grande beauté. En effet, il a sur ses flancs des sortes de raies rouges continues et tout le reste de son corps est bigarré de couleurs variées et agréables à la manière d'un morceau de soie. »

[247] Voir Aristote, *Histoire des animaux*, *op. cit.*, 601, b 30 ; Pline, *Histoire naturelle*, *op. cit.*, IX, 57 ; Élien, *La Personnalité des Animaux*, *op. cit.*, IX, 7, p. 225-226 : « Je me suis laissé dire que le bar savait pertinemment qu'il avait un petit caillou dans la tête. En hiver ce caillou devient glacé et le fait beaucoup souffrir. C'est pourquoi, à cette époque de l'année, il se réchauffe : il a pensé à cette astuce pour remédier au froid produit par cette pierre, et elle est particulièrement efficace. Je me suis laissé dire que l'ombre (*thymallos*, note : sans doute *Ombrina cirrosa*), le pagre (*phagros*) et le maigre (*skiaina*, note : sans doute le *Sciaena aquila*) faisaient la même chose, car ces poissons ont effectivement eux aussi une pierre de ce genre. »

[248] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale, op. cit.*, XVII, 57, p. 1281 ; Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 11, p. 1520.

[249] Si l'on peut pêcher la vieille coquette et la girelle dans l'Atlantique ou la Mer du nord, il n'en est pas de même du merle et du labre vert, espèces exclusivement méditerranéennes. Les serrans écriture se concentrent aussi en majorité dans le bassin méditerranéen. Voir les cartes de répartition proposées par le site Fishbase (http://www.fishbase.org). On peut supposer qu'il en allait de même à l'époque médiévale. Par ailleurs, c'est surtout en Méditerranée, aujourd'hui encore, que les poissons de roche sont réputés pour leurs qualités gustatives.

[250] *De Historia animalium*, *Aristoteles Latinus Database. Guillelmus de Morbeka translator Aristotelis*, Guillaume de Mœrbecke (trad.), Pieter Beullens, Fernand Bossier (éd.), 2662-2663: *Sunt autem apud terram synodon, kantharus, tyncha, aurata, kestreus, kikhla, dracon, kallionimus, kobius et* ***petrosa omnia*** « On trouve

latine du *Tacuinum sanitatis* d'Ibn Butlan. Même si les poissons qui vivent dans les pierres ne constituent pas une catégorie à part entière dans le texte arabe, il précise néanmoins que les meilleures espèces se pêchent dans les rochers[251]. Ce critère de sélection des *pisces recentes* est rendu en latin par l'adjectif *petrosi*[252], comme chez Bernard de Gordon. Le recours à cet adjectif dans la tradition médicale s'explique peut-être par une connaissance directe des textes grecs ou du moins des traductions gréco-latines. L'adjectif *lapidosi* constitue une troisième option. Il est par exemple employé chez Thomas de Cantimpré au sujet de poissons gras, mais l'allusion demeure énigmatique[253]. Dans le *De Animalibus*, Albert le Grand traduit πετραῖοι par *lapidosi*, suivant probablement (mais cela reste à vérifier) la leçon trouvée dans la traduction arabo-latine de Michel Scot. L'énumération illustrant l'expression *pisces lapidosi* n'a en revanche rien à voir avec les listes grecques :

> *Differunt autem pisces plurimum secundum loca, in quibus conversantur : omnes enim lapidosi magis sunt pingues et saniores sicut truta, timallus qui vocatur umbra, et lucius.* [254]

En accomplissant le transfert des savoirs, Albert le Grand glisse d'une famille de poissons marins à des poissons d'eau douce appréciés.

Face à la multiplicité et à l'équivocité des adjectifs latins, le recours à la glose apparaît comme un ultime recours pour transmettre le contenu du savoir. Barthélémy l'Anglais et Vincent de Beauvais préfèrent par exemple à l'adjectif *petrosi* la périphrase : « *illi qui morantur in locis petrosis*[255] ». Le même principe est appliqué dans le *Régime du corps* d'Aldebrandin de Sienne, aussi bien pour les poissons de mer que pour ceux d'eau douce. L'auteur écrit à propos des premiers :

---

près de la côte le dentex, le brème de mer, l'orphe, la dorade, le mulet, le trigle, le labre, la vive, l'uranoscope, le goujon marin et tous les poissons de rocher ; »

[251] Ibn Butlan, *Taqwim as-sihha* (*Tacuinum sanitatis*), *op. cit.*, p. 182.

[252] Ibn Butlan (traduction), *Tacuinum sanitatis*, dans Daniel Poirion, Claude Thomasset, *L'Art de vivre au Moyen Âge*, *op. cit.*, fol. 82r.

[253] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 1, p. 251 : *Omnes pisces lapidosi pingues sunt*. « Tous les poissons pierreux sont gras. » Ces poissons pierreux gras proviennent manifestement de l'abrègement d'un passage d'Aristote (Aristote, *Histoire des animaux*, *op. cit.*, VIII, 13, p. 32 : « Mais ces poissons présentent aussi des différences selon les lieux : ainsi près de la Crète les goujons marins et tous les poissons de rochers deviennent gras. »)

[254] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, vol. 1, VII, traité 1, chap. 7, p. 528 : « Les poissons sont très différents selon les lieux. Ainsi, tous les poissons de roche sont plus gras et plus sains, comme la truite, le *timallus*, qui porte le nom d'ombre, et le brochet. »

[255] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus*, *op. cit.*, p. 579 ; Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 24, col. 1266.

> […] *il en i a* ***de tels qui demeurent en .i. partie de le mer où il a pierres ou savlon****, qui loi<n>g est de vile, et où ordure ne puet aler : ce sont li millor pisson, et font millor sanc sor totes autres manieres de poissons.* [256]

Quant aux poissons d'eau douce, on les pêchera également dans des « *rivieres perreuses et savlonneuses et qui ne soient pas ordes*[257] », bien loin des « *petites rivieres qui sont en viles et <keurent> sor boe et sor ordure*[258] ». Chez Arnaud de Villeneuve, la caractérisation porte également sur la nature du sol qui couvre le fond de l'eau et non sur les poissons eux-mêmes :

> *Pisces, quicumque fuerint, lacuales vitandi sunt, nisi constaret lacum esse limpidissimum in profundo, ut saxosum vel calculosum aut arenosum* […] [259]

Toutefois, l'extension de ces périphrases dépasse largement celle des πετραῖοι des Anciens. La qualité du sol garantit seulement la pureté des eaux qui s'écoulent au-dessus. Cette notation signale surtout qu'il faut éviter les poissons qui vivent dans la vase ou la boue, sans renvoyer à des espèces particulières. D'un groupe d'espèces réputé sur les côtes de la Méditerranée, la périphrase fait une catégorie générale susceptible d'être appliquée à tous les environnements. Il ne s'agit plus alors des quelques espèces dites *de roche*, mais de tout poisson vivant dans une eau au fond clair.

Les poissons de roche de Rondelet à nos jours

Il faut attendre la somme ichtyologique de Guillaume Rondelet pour trouver cette interrogation formulée et résolue : « Quels sont les vrais poissons saxatiles ? » Tel est en effet le titre du premier chapitre du sixième livre de l'*Histoire entière des poissons*. Le savant du XVI[e] siècle, rappelle la définition donnée par Galien et traduit l'énumération du savant grec[260]. Il accomplit ainsi un retour aux sources. Rondelet insiste en outre sur un trait morphologique commun occulté par les textes médiévaux : ils sont remarquables par leur beauté, comme si la nature voulait par là signaler à l'homme ces aliments bons et sains qu'elle met à sa

[256] Aldebrandin de Sienne, *Régime du corps*, *op. cit.*, p. 175.
[257] *Ibid.*, p. 174.
[258] *Ibid.*, p. 175.
[259] Arnaud de Villeneuve, *Regimen sanitatis ad regem aragonum, op. cit.*, p. 458. « Les poissons de lac, quels qu'ils soient, sont à éviter, sauf s'il est reconnu que le lac est très limpide au fond, par exemple s'il est rocheux, caillouteux ou sableux […] »
[260] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, I, p. 142-173. Le naturaliste identifie les six espèces citées par Galien comme le scare, le merle, le tourd, la girelle, la *moule* (un poisson de roche rougeâtre) et la perche de mer. Il ajoute quelques variétés : trois espèces d'*anthias*, l'*exocet*, le boulerot ou goujon de mer, le scorpion ou rascasse, un lièvre marin, la coquillade, le percepierre et la baveuse.

disposition[261]. Comme Bernard de Gordon, Rondelet est un médecin montpelliérain. Il accomplit une identification bien moins évasive que celle de son contemporain du nord Pierre Belon du Mans, qui se contentait de caractériser les poissons saxatiles comme « *ceulx qui se tiennent entre les pierres et rochers*[262] », selon l'usage adopté par la plupart des savants médiévaux. Rondelet reconnaît dans la classe traditionnelle des poissons saxatiles un groupe familier aux pêcheurs et aux acheteurs de poissons de sa région :

> *On les appelle en Languedoc poissons Rochaus, ou Rochiers du mot de roc, ou roche é me semble qu'en François on pourroit user de ce nom mieux que du nom de saxatiles. Toutesfois, nous usons tantost de l'un tantost de l'autre.* [263]

Le lien est désormais établi avec les *poissons de roche* des rivages méridionaux.

La piste des poissons de roche nous mène jusqu'aux classifications modernes. Il est possible en effet d'identifier les poissons pétreux des listes antiques à la famille des *Labridae*. D'Arcy Thompson présente ce groupe de poissons (w*rasses* en anglais) dans sa notice sur le φυκίς. Peu prisés de nos jours, en particulier dans les régions du Nord, où on ne les propose même pas à la vente, ils sont caractérisés par des lèvres épaisses, un palais particulier (co-ossified), des écailles larges et rondes et une longue épine dorsale. On en recense entre vingt et trente espèces méditerranéennes, parfois mal identifiées. La plupart d'entre eux ont des couleurs chatoyantes, susceptibles de varier selon le sexe du poisson et au sujet desquelles Lacépède s'enthousiasme :

> Le feu du diamant, du rubis, de la topaz, de l'émeraude, du saphir, de l'améthyste, du grenat scintille sur leurs écailles polies ; il brille sur leur surface en gouttes, en croissants, en raies. [264]

C'est peut-être pour cette raison – ou parce que certains ont coutume de construire un nid d'algues pour leur frai[265] – qu'ils portent souvent des noms d'oiseaux, en grec comme dans les langues vernaculaires (grives, merles, tourds, perroquets ou paons en français). Même si le goût moderne ne trouve pas à ces poissons le même attrait, la classe des poissons saxatiles n'a

---

[261] *Ibid.*, I, p. 143 : « *Comme ces poissons sont tres bons é tres sains, ainsi semble il à voir que nature nous les aie voulu fort donner à connoistre : car elle les a peint de tant de diverses é plaisantes couleurs, qu'elle semble nous convier é atirer à chercher curieusement telles viandes pour en user en santé é en maladie* […] »
[262] Pierre Belon du Mans, *La Nature et diversité des poissons, avec leurs pourtraicts, representez au plus pres du naturel*, Paris, Charles Estienne, 1555, p. 332.
[263] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, p. 143.
[264] Cité dans D'Arcy Wentworth Thompson, *A Glossary of greek fishes*, *op. cit.*, p. 117.
[265] D'Arcy Thompson signale la confusion fréquente entre le φυκίς qui fait partie de la liste « canonique » des poissons de roche, et le κωβιός qui est également un bâtisseur de nid.

pas disparu du langage des pêcheurs méditerranéens. D'Arcy Thompson relève en effet plusieurs expressions vernaculaires qui peuvent désigner indifféremment l'un ou l'autre de ces poissons saxatiles et qui ont donc plutôt une valeur générique. Outre le mot πετρόψαρο en grec moderne, on trouve en Italie la locution *pesce di pietra*, *roccali* en Sardaigne, et les expressions *rochiers* ou *roucaous* à Marseille, ou encore :

> Tous les pêcheurs de la Méditerranée les désignent sous le nom de *rouquié*, ce qui doit avoir rapport à leur séjour sur les plages rocheuses. [266]

Alan Davidson, dans son essai sur la gastronomie des poissons, *Les Poissons de la Méditerranée*, évoque ces espèces sous la rubrique « Les vieilles et les poissons apparentés ». Il signale les difficultés que connaissent encore les pêcheurs et les consommateurs d'aujourd'hui pour identifier les espèces appartenant à ce groupe, tant leurs couleurs et leurs noms varient :

> La diversité des couleurs est si grande et dépend d'une telle variété de facteurs (âge, sexe, saison, etc.), que les diverses espèces sont particulièrement difficiles à classer. De plus, ils ont une abondante variété de noms vulgaires, certains désignant un seul poisson, alors que d'autres sont utilisés pour n'importe lequel ou encore pour tout l'ensemble. [267]

Cet exemple illustre les difficultés qui touchent la transmission des adjectifs. La détermination « poisson qui vit dans les rochers », généralement admise au Moyen Âge, ne rend pas compte de la classe des πετραῖοι d'Hippocrate, Aristote et Galien. Du grec au latin *saxatilis*, de ce dernier adjectif aux périphrases latines et françaises, le groupe bien délimité des poissons de roche s'est dissous en catégorie générale. La diversité des traductions adoptées témoigne de la confusion qui règne au Moyen Âge quant à l'identification de cette famille. Les adjectifs *saxatiles*, *lapidosi* ou *petrosi* ont été compris et employés de manières variées par les auteurs médiévaux. Selon la tradition à laquelle se rattache chaque texte, l'une ou l'autre traduction est privilégiée. Qu'en est-il des *pisces petrosi* du *Lilium medicine* ? Jamais le médecin n'emploie de périphrase laissant penser qu'il confond ces poissons avec n'importe quelle espèce fréquentant des fonds rocailleux. Sa terminologie est précise et constante. Le recours à l'adjectif *petrosi* peut être attribué soit à une fréquentation des textes

[266] D'Arcy Thompson, *A Glossary of greek fishes*, *op. cit.*, p. 277.
[267] Alan Davidson, *Les Poissons de la Méditerranée*, Aix-en-Provence, Édisud, 2002, p. 79.

grecs ou des traductions gréco-latines, soit à la transposition d'une appellation locale dans la langue de la science. La famille des poissons de roche était certainement familière à Bernard de Gordon. La double traduction française par le calque *poissons petreux* et la locution vernaculaire *poissons de gravelle* témoigne du rapport qui existe entre l'expression employée par le savant et la langue des pêcheurs et des marchands de poissons.

6. *Poissons bestialz*

Les poissons bestiaux du *Lys de medecine*

On rencontre enfin chez Bernard de Gordon la catégorie des *pisces bestiales*. Il est moins aisé de rapprocher ce groupe de poissons des listes établies par les auteurs de l'Antiquité. L'adjectif *bestiales* ne traduit manifestement pas un terme grec. Il faut donc se pencher sur les propriétés attribuées aux poissons en question pour comprendre de quel type d'espèces il peut s'agir.

Aucune occurrence de *pisces bestiales* ne figure dans les quatre premiers livres du *Lilium medicine*. L'expression apparaît en revanche à quatre reprises dans les trois derniers livres, qui concernent les parties basses du corps. Le cinquième livre est en effet consacré aux *passions des membres nutritifs*, c'est-à-dire aux problèmes de digestion, le sixième aux maux qui touchent le foie, les reins et la vessie, et le septième et dernier livre aux *passions des membres génératifz de l'omme et de la femme*. Dans cette dernière partie de son ouvrage, le maître montpelliérain affine ses recommandations alimentaires. Alors qu'il se contente dans les premiers livres de mettre en garde contre les poissons en général en tant qu'aliments putrescibles, il introduit dans les trois derniers livres une catégorie plus précise susceptible d'affecter l'estomac et les organes adjacents. Les *pisces bestiales*, que l'on retrouve sous la traduction littérale *poissons bestiales*[268] ou *poissons bestialz*[269] dans le texte français, sont mentionnés trois fois parmi les causes d'une affection ou du moins comme un facteur favorisant le développement de cette affection.

Les poissons *bestiaux* sont au nombre des nourritures qui abîment le foie. Trois types d'aliments peuvent nuire à cet organe : les substances trop douces, les aliments difficiles à digérer et certaines plantes lénitives et humidifiantes. Nos poissons bestiaux relèvent de la seconde catégorie :

[268] Bernard de Gordon, *Lys de medecine, op. cit.*, V, 4.
[269] *Ibid.*, V, 8 ; VI, 1 ; VII, 14.

Secondement [le foye] est blecé de toutes viandes grosses qui sont de dure digestion come eufz durs, chairs de beuf ancienne, caules, froumages, leguns, ***poissons bestialz*** *et tous leguns excepte brouetz de cezes, et les semblables gros opilatifz si comme gresse.* [270]

Ce passage nous donne une première information sur la nature de ces poissons bestiaux : il s'agit d'aliments particulièrement difficiles à digérer, associés aux *gros opilatifz*, c'est-à-dire aux substances qui encombrent l'appareil digestif et les organes qui en dépendent. La mention répétée des légumes provient manifestement ici d'une erreur de transmission dans le texte français. Dans les éditions latines consultées, c'est le terme *conchilia*[271] qui précède les *pisces bestiales*. Notons au passage que la plupart des aliments parmi lesquels se trouvent ici mentionnés les poissons *bestiaux* sont susceptibles de dégager une odeur forte voire nauséabondes (œufs durs, viande avariée, choux et fromage). Sur l'échelle des qualités diététiques, les petits poissons à écailles s'opposent aux indigestes poissons *bestiaux*. On lit en effet dans la suite du même chapitre :

Cure : Male discrazie chaulde du foye sans matiere est curée par alteratifz qui sont viandes et beuvrages et les semblables. Premierement il usera de ***petis poissons a escames d'eaues nettes cuitz en vin aigre*** *et mengera chairs de aignel, de chevreau, perdris, poules, oyseles petis champestres, veau allaictant* […]

Les plus digestes des poissons sont élevés au même rang que la chair fine et prestigieuse des volailles, même s'il faut encore tempérer leur humidité par une cuisson dans du vinaigre. Un *altératif* est une « substance qui transforme la matière ou la complexion[272] ». Les aliments évoqués ici sont donc susceptibles de tempérer la chaleur du foie, sans encombrer les voies de la digestion, car leur assimilation exigerait alors un échauffement excessif de l'organisme.

Les recommandations de Bernard de Gordon concernant les poissons *bestiaux* sont tout à fait comparables pour les femmes qui souffrent de stérilité, lorsque cette dernière est causée par la nature trop humide et aquatique de la matrice :

[270] *Ibid.*, VI, 1.
[271] Bernard de Gordon, *Lilium medicinae*, Naples, 1480 et Venise, 1496, VI, 1.
[272] *Lexique de la langue scientifique*, *op. cit.*, p. 10.

Si se doit deporter devant menger et fuyr tous fruis et tous leguns et toutes herbes crues et ***toutes choses qui sont de dure digestion et tardive*** *si comme chairs de beuf et caules, fromage viel, eufz durs et toute conchile et tous* ***poissons bestialz*** *et les semblables.* [273]

Les poissons bestiaux prennent place dans une série très proche de la précédente. On retrouve d'ailleurs le couple formé par les coquillages et les poissons bestiaux que l'on avait relevé dans les éditions latines du passage consacré aux affections du foie. La consommation de ce type d'aliments empêcherait de tempérer l'humidité excessive de l'utérus et il faut selon les conseils du médecin leur préférer des viandes sèches et rôties, en particulier la chair des oiseaux qui ne vivent pas près de l'eau. Cette seconde occurrence nous confirme que les poissons bestiaux se digèrent mal et lentement. La même propriété est mise en évidence par un usage thérapeutique. Pour les personnes qui souffrent d'*appetit canin*, c'est-à-dire d'une sorte de boulimie, leur nature indigeste devient une qualité utile :

*Cure. Se appetit canin est pour chaleur resolvant, donnés luy choses qui sont de dure digestion, si comme faves frites, froument cuit, lentilles avec vin aigre****, poissons bestiales et conchiles****, chairs de beuf petit cuytes, œufz durs, pain alis, portulace, cucurbit confites avec huylles d'amandes doulces et avec zuccre* [...] [274]

Pour la troisième fois, les poissons bestiaux sont associés aux coquillages, à la mauvaise viande de bœuf (avariée ou trop saignante) et aux œufs durs. On retrouve aussi probablement à travers les noms des plantes les plus indigestes ce que l'auteur désignait précédemment sous le terme générique de *leguns*.

On rencontre aussi les poissons bestiaux dans le chapitre consacré à la *fastide*, problème digestif glosé comme une « *abhominacion de viande et de beuvrage ainsi que nauzee et aulcun appetit de vomir par corrupcion de viande et de humeurs qui sont en l'estomac*[275]. » Le médecin insère à la fin de ce chapitre un développement autonome intitulé *Tractatus de regimine sanitatis*[276]. Il examine en sept *consideracions* de quelle manière et dans quelles conditions il convient de consommer les aliments et les boissons. Le cinquième point porte sur l'importance des habitudes dans le régime alimentaire. Bernard de Gordon constate, en se plaçant sous l'autorité de Galien et d'Avicenne, que les règles générales ne

[273] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, VII, 14, p. 465.
[274] *Ibid.*, V, 4, p. 324.
[275] *Ibid.*, V, 8.
[276] Bernard de Gordon, *Lilium medicine*, 1480, p. 272.

valent pas pour certains individus. Leur complexion particulière, leur âge ou leurs habitudes semblent leur autoriser des excès et des pratiques peu recommandables pour les autres :

> *Et nous veons l'experience que aulcuns mengent .iiii. fois le jour et ne leur fait nul mal. Aulcuns veillent de nuit et dorment de jour ; aulcuns ont acoustume a menger chair de beuf ancienne et faves, aulcuns fungas, aulcuns renars, aulcuns poissons, aulcuns lait et ne leur fait point de mal comme dit Galien ou .ix. de ingenio que coustume et complexion et aage ont mestier de choses semblables.* [277]

Même la redoutable association entre poissons et lait n'est donc pas systématiquement proscrite ! Ces observations permissives sur la force de l'habitude sont immédiatement nuancées par le médecin montpelliérain qui oppose aux maîtres Galien et Avicenne la tutelle de Constantin l'Africain :

> *Constancius dit le contraire de toutes ces choses, qui dist que ceulx qui usent de male viande ne se doyvent esjouyr, car s'ilz ne sont blecés de present, ilz ne eschapperont pas la percucion ou temps advenir.* [278]

Le régime de santé reste donc utile car les complexions les plus solides seront altérées à la longue par la consommation d'aliments nocifs :

> *Toutesfois petit a petit les vertus se deschillent chescun jour et se disposent a lepre ou a mort soudaine si comme celluy qui use de chairs anciennes salées par long temps ou de poissons bestialz ou de leguns ou de chiers de renars ou taissons ou hericons ou de lait et de poissons ou chairs ainsi que crues.* [279]

Les poissons *bestiaux* s'insèrent ici dans une série quelque peu différente de la précédente, même si l'on retrouve les légumes, ainsi que la viande avariée, cette fois en salaison. L'association des poissons *bestiaux* avec la viande d'animaux sauvages est intéressante. Il est quaestion de petites prises que l'on peut faire en posant des pièges en forêt. La chair de ces animaux a vraisemblablement été consommée au Moyen Âge, mais elle ne devait guère être estimée. L'auteur du *Mesnagier de Paris* mentionne d'ailleurs deux plats de hérissons, sans en faire grand cas :

---

[277] Bernard de Gordon, *Lys de medecine*, Lyon, 1495, V, 8, p. 339.
[278] *Ibid.*, p. 340.
[279] *Ibid.*

Les heriçons sont faiz de caillecte de mouton, et est grant fraiz et grant labor et pou d'onneur et de prouffit. Et pour ce, nichil hic. [280]

Ces mets peu glorieux font davantage songer à l'alimentation d'un homme des bois qu'à la table d'un honnête homme. En outre, on note encore une distorsion entre l'édition en langue vulgaire et les éditions latines. Là où le texte français mentionne la viande de renards, de blaireaux et de hérissons, on trouve en latin : *carnibus vulpinis aut ursinis*[281], c'est-à-dire la viande de renards et d'ours. La chair de l'ours, dont la consommation est également attestée au Moyen Âge[282], évoque d'autres connotations que la chair de blaireau ou de hérisson. Les *poissons bestiaux* se trouvent rapprochés d'une grande et noble bête sauvage. Les poissons *bestiaux* sont aussi placés sur le même plan que le couple putride lait-poisson, ainsi que la viande presque crue qui exige un effort de digestion contraire à la nature humaine. Cette énumération offre une succession de mets de plus en plus inadaptés à l'homme avant de se clore sur un mode d'alimentation nettement bestial. Ces nourritures mènent d'ailleurs l'homme à la mort ou du moins au pire état de déchéance physique et morale, symbolisé par la lèpre[283].

Sur la piste des poissons *bestiaux*

Ces quatre mentions des poissons *bestiaux* dans le *Lys de medecine* nous apprennent qu'il s'agit d'un type de poissons malsains, sauf cas particulier, parce qu'ils gênent et retardent la digestion. Jamais le médecin ne prend la peine de définir l'expression, ni d'évoquer d'espèces précises. Comment le chaland peut-il reconnaître un poisson *bestial* au marché ? Quels sont, en dehors de leur caractère indigeste, les points communs aux espèces regroupées sous cette appellation ? Le public auquel s'adresse Bernard de Gordon – étudiants et confrères – est supposé bien connaître cette catégorie. Comment comprendre aujourd'hui ce qu'est un *poisson bestial* ?

Contrairement à l'expression *poissons petreux*, celle-ci ne remonte pas à première vue à une tradition bien attestée depuis l'Antiquité. Le sens général de l'adjectif *bestial* nous aide-

[280] *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 802.
[281] Voir par exemple : Bernard de Gordon, *Lilium medicine*, Venise, 1480, V, 8, p. 275.
[282] *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.), Paris, Fayard, 1996, p. 405.
[283] « Jusqu'à la disparition de l'endémie, lorsque ses valeurs négatives seront transférées sur la syphilis ou transposées et sublimées dans la folie, la lèpre allait garder en Occident le contenu symbolique et exemplaire de maladie de l'âme. La corruption du corps n'en est donc que la manifestation extérieure. » *Histoire de la pensée médicale en Occident*, tome 1, *op. cit.*, p. 171.

t-il à saisir l'emploi spécialisé de l'expression *poissons bestiaux* ? Voici la définition donnée par Isidore de Séville du terme *bestiae* :

> *Bestiarum vocabulum proprie convenit leonibus, pardis, tigribus, lupis et uulpibus canibus et simiis ac ceteris, quae vel ore vel unguibus saeviunt, exceptis serpentibus. Bestiae dictae a vi qua saeviunt. Ferae appellatae eo quod naturali utantur libertate et desiderio suo ferantur. Sunt enim liberae eorum voluntates, et huc atque illuc vagantur et quo animus duxerit, eo feruntur.* [284]

D'après cette définition étymologique, le trait dominant qui permet de reconnaître les *bestia* est leur violence, leur sauvagerie. Le sémantisme de l'adjectif *bestial* est marqué par ces connotations. Qui sont alors les *bestiae* de la mer ? Les encyclopédies mentionnent régulièrement les dangers de poissons dont la piqûre ou même la simple vue peuvent provoquer la mort. On mentionne plus rarement en revanche la morsure des poissons. Le chien de mer et les autres sélaciens que nous pouvons rapprocher de notre « requin » (le terme n'est pas attesté dans la langue avant le XVI^e^ siècle) ne sont pas considérés comme des monstres, ni comme une menace pour l'homme. Les savants, lorsqu'ils s'intéressent aux dents des poissons réels, le font dans une perspective purement descriptive. Les êtres terrifiants, susceptibles de s'attaquer aux marins, sont toujours des monstres, des merveilles de la nature offerts à la contemplation, mais jamais considérés comme des animaux comestibles.

C'est plutôt la taille des animaux qui permet de faire le lien entre les *pisces bestiales* et la notion générale de *bête*. Le *Französisches Etymologisches Wörterbuch* rattache en effet aux emplois de *bestial* avec le sens de *bétail*, l'usage ancien dans les Alpes-Maritimes d'une expression *peis bestinal* qui sert à désigner un « gros poisson[285] ». Cette acception est reprise dans Le *Lexique de la langue scientifique* qui traduit *poisson bestial* par « gros poisson[286] ». Les *poissons bestiaux* seraient donc des poissons de grande taille, ce qui laisse encore à l'expression une large extension. Ce sème nous invite néanmoins à les rapprocher d'un groupe de poissons constitué comme tel dès l'Antiquité : les cètes.

---

[284] Isidore de Séville, *Étymologies XII*, *op. cit.*, VI, 2, p. 87. Traduction par Jacques André : « Le terme de *bestiae* (bêtes sauvages) s'applique proprement aux lions, pards, tigres, loups, renards, chiens, singes, etc., dont la gueule et les griffes sont cruelles, mais non aux reptiles. *Bestiae* vient de la violence (*vis*) de leur cruauté. On les appelle *ferae* (fauves) parce qu'elles jouissent d'une liberté naturelle et sont emportées (*ferantur*) par leurs instincts. Elles donnent en effet libre cours à leurs impulsions, errent çà et là et sont emportées (*feruntur*) où leur humeur les entraîne. »

[285] Walter Von Wartburg, *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, Bonn, F. Klopp-Bâle, Centre du FEW, et Nancy, Institut National de la Langue Française, 1928-1997, vol. 1, p. 341.

[286] *Lexique de la langue scientifique*, *op. cit.*, p. 28.

La première acception connue du terme κητος, qui est aussi la plus courante dans la littérature antique, est en effet le sens général de « grand animal marin ». En outre, on rencontre fréquemment cette catégorie dans la tradition diététique grecque, généralement sous l'appellation κητώδης. Elle constitue dans les lexiques médicaux un groupe bien attesté, même si ses contours restent relativement imprécis. Dans l'article qu'il consacre aux sens de ce mot en grec ancien, Arnaud Zucker montre que la liste canonique des κητώδης dans les textes diététiques est la suivante : thons, baleine, phoque, dauphin et squales[287]. D'autres espèces viennent s'y ajouter selon les auteurs, mais ces cinq-là forment une série récurrente. Les vertus diététiques attribuées à ces poissons dans les mêmes textes confirment un rapprochement possible avec les *poissons bestiaux* de Bernard de Gordon :

> Il semble […] que l'unité de cet ensemble soit bien plus d'ordre alimentaire que zoologique. Ce qui caractérise les « poissons cétacés », naturellement chauds, c'est une chair sèche et donnant des résidus, difficile à digérer ou lourde, et une texture épaisse et gluante, ou encore mauvaise. Gastronomiquement, les κητώδη sont souvent associés aux céphalopodes dont ils partagent les propriétés alimentaires et, grosso modo, le même type de phanères. [288]

Même s'il n'y a pas lieu de supposer la moindre filiation textuelle entre les κητώδης de l'Antiquité et les *poissons bestiaux* du XIV^e^ siècle, il semble que l'on ait là deux catégories comparables, reposant essentiellement sur les propriétés diététiques de quelques grands animaux marins que nous ne consommons guère aujourd'hui (à l'exception du thon).

L'œuvre de Maino de Maineri, contemporaine de celle de Bernard de Gordon, fournit enfin une identification partielle des *pisces bestiales*. Traitant des sauces qui conviennent aux différents aliments, l'auteur de l'*Opusculum de saporibus* s'intéresse aux poissons difficiles à digérer :

> *De piscibus autem sciendum est quod quanto sunt grossioris carnis et difficilioris digestionis et maioris superfluitatis et humoris nature tanto indigent saporibus calidioribus et acutioribus. Et hoc est verum non solum in piscibus verum etiam in carnibus. Unde sequitur quod pisces* ***bestiales et***

[287] Arnaud Zucker, « Étude épistémologique du mot κητος », art. cit., p. 441.
[288] *Ibid.*, p. 444.

specialiter porcus marinus assatus vel elixatus indiget salsa calidiori et acutiori. *Et similiter intelligatur in aliis piscibus secundum quod magis vel minus appropinquant porco marino.* [289]

Le prototype des poissons *bestiaux* serait donc le *porcus marinus*, c'est-à-dire le marsouin. Le chapitre 18 du *Regimen sanitatis* à l'évêque d'Arras dont est tiré l'*Opusculum de saporibus* précise quelques-unes des espèces apparentées au porc de mer :

Dicamus igitur bestiales sicut porcus marinus, canis marinus, delphin et morua non multum competunt in sanitatis regimine. Sunt enim difficilis digestionis et grossi humoris et multe superfluitatis. [290]

Le chien de mer – l'expression désigne habituellement des variétés de requins –, le dauphin et la morue complètent la liste. L'unité de l'énumération n'apparaît guère si l'on se fie aux caractéristiques morphologiques que nous connaissons à ces animaux. Dans un autre régime composé quelques années plus tard à l'intention d'Antonio Fieschi, évêque de Luni, Maino de Maineri abrège nettement son exposé. La mise en garde contre les poissons *bestiaux* subsiste :

Et similiter cibaria que sunt difficilis digestionis et malum generant humorem sunt evitanda. Et huiusmodi sint ***pisces bestiales habent figuram animalium, sicut delphinus et sturio et porcus marinus*** […] *Et in his etiam ingreditur anguilla et murena et lampreda.* [291]

L'esturgeon est cette fois cité aux côtés du porc marin et du dauphin. Toutes les espèces présentées par Maino de Maineri comme *bestiales* sont susceptibles d'être conservées par salaison. L'usage médiéval en est bien attesté pour le marsouin, le dauphin, la morue et l'esturgeon. Un autre point commun est relevé par Maino de Maineri lui-même : l'aspect de ces *poissons* rappelle celui des animaux terrestres. L'étymologie de l'adjectif *bestiales* est ainsi interprétée : les poissons *bestiaux* sont les bêtes sauvages qui peuplent les profondeurs sous-marines, le gibier de la mer.

---

[289] Maino de Maineri, *Opusculum de saporibus*, « A medieval sauce-book », art. cit. « Il faut aussi savoir que plus les poissons ont une chair par nature lourde, difficile à digérer, pleine d'humeurs superflues, plus ils ont besoin d'être accompagnés de sauces chaudes et piquantes. Et cela n'est pas vrai seulement des poissons mais aussi des viandes. Par conséquent, les poissons bestiaux, et en particulier le porc marin rôti ou bouilli, nécessitent nécessite une sauce très chaude et piquante. Il en est de même des autres poissons selon leur degré de ressemblance avec le porc marin. »

[290] Maino de Maineri, *Regimen sanitatis*, *op. cit.*, f°67v° : « Nous déclarons donc que les poissons *bestiaux* comme le porc de mer, le chien de mer, le dauphin et la morue ne conviennent guère à un régime de santé. Ils sont en effet difficiles à digérer, d'humeur épaisse et pleins d'excréments. »

[291] Cité par Marilyn Nicoud, *Aux Origines d'une médecine préventive*, *op. cit.*, p. 214, note 91, qui cite Arsenal, ms 873, folio 12 v°-13 r°. « Il faut aussi éviter les aliments qui sont difficiles à digérer et qui engendrent une humeur néfaste. Il en est ainsi des **poissons bestiaux qui ont l'aspect des animaux, comme le dauphin, l'esturgeon et le porc de mer** […] De cette catégorie [des aliments difficiles à digérer] relèvent également l'anguille, la murène et la lamproie. »

L'identification la plus convaincante pour ces poissons *bestiaux* est en résumé la suivante : il s'agirait de bêtes de taille relativement grande, assimilées à un gibier marin ou à un bétail des mers, des animaux dont la proximité avec les bêtes terrestres est visible et plus encore sensible, notamment en raison de la consistance de leur chair et de leur aptitude à la salaison.

L'étrangeté du lexique médiéval peut révéler une modification profonde des perspectives taxinomiques. La classe des *poissons bestiaux* n'existe plus aujourd'hui. Au regard des systèmes de classement hérités du XVIII^e^ siècle, il s'agit d'une catégorie hétérogène. Elle formait au contraire pour les hommes du Moyen Âge un ensemble cohérent, fondé sur des critères d'ordre diététique. Il convient de se méfier par ailleurs des catégories faussement familières. Les oppositions entre poissons de mer et d'eau douce d'une part, entre poissons salés et poissons frais d'autre part soulevaient des enjeux que nous ne percevons plus spontanément, en raison de l'évolution des pratiques. Leur utilisation dans les textes médiévaux ne relève pas non plus d'une obédience aveugle à la tradition. L'appropriation de l'héritage gréco-arabe se heurte parfois à des obstacles comparables à ceux que pose la transmission des nomenclatures. Si la transposition des adjectifs et des périphrases semble plus aisée, elle peut occasionner des glissements sémantiques importants, comme l'a montré l'exemple des *poissons petreux*. Par ailleurs le savoir gréco-arabe est constamment réinvesti. L'importance accordée aux écailles et l'attention portée à la pollution des eaux par l'homme témoignent ainsi de préoccupations proprement médiévales.

Conclusion

Le genre des poissons n'apparaît pas dans les textes médicaux comme un ensemble indifférencié dont on tirerait une nourriture uniforme. Les distinctions entre les poissons constituent au contraire un sujet de préoccupations majeur pour les auteurs des régimes de santé. Ces distinctions et les hiérarchies qu'elles mettent en œuvre ne s'expriment pas au moyen de nomenclatures ; elles se dégagent essentiellement du recours à des adjectifs, des groupes prépositionnels ou des périphrases Selon les œuvres, les catégories ichtyologiques des médecins médiévaux apparaissent tantôt comme des coquilles vides empruntées à une tradition mal assimilée, tantôt comme des allusions bien informées à la faune locale ou aux étals des marchands. Le plus souvent, les médecins s'efforcent de concilier critères théoriques et expérience, science du général et connaissance du particulier. Quelles représentations du poisson ces textes médicaux laissent-ils en définitive percevoir ? Loin d'être considéré comme un aliment plus sain que les autres, le poisson est une nourriture à consommer avec modération et défiance. Si la théorie galénique des humeurs, relayée par les auteurs arabes, est pour beaucoup dans cette stigmatisation du poisson comme aliment froid et humide, les médecins médiévaux semblent y souscrire sans réserve et l'approfondissent. Ils font écho aux croyances de leur temps qui encouragent l'association du poisson à certains maux sur le mode de l'analogie. Les préventions médicales à l'égard du poisson n'entrent pas pour autant en conflit avec la valorisation chrétienne du poisson. Les savants sont extrêmement attentifs à tout ce qui peut altérer la nature du poisson : la qualité des aliments qu'il ingère, l'eau dans laquelle il évolue ou la manière dont il est préparé. La souillure risque constamment d'entacher l'aliment primordial : la recherche du poisson idéal est une quête d'absolue pureté.

Chapitre 3

Les espèces prototypiques, entre mythe et réalité

A. De l'eau a la boue : l'anguille et les poissons serpents
B. À travers les airs et les eaux : saumons et esturgeons
C. D'eau et de sel : le hareng
D. Entre terre et eau : les betes marines

Les deux parties précédentes ont montré que le savoir médiéval relatif aux poissons mettait en jeu un « sens de la famille » qui n'est pas le nôtre. On a vu comment, dans les textes cosmologiques, des groupes d'espèces apparentées se distinguaient en dépit de l'ordre alphabétique, à la faveur de regroupements ponctuels ou au moyen de comparaisons explicites. Quelques espèces plus importantes que les autres servent régulièrement de terme comparant et se détachent : l'anguille et le saumon apparaissent notamment comme des points de repère dans la constitution du savoir ichtyologique. Des séries d'espèces sont définies autour de ces poissons, selon leurs ressemblances ou leurs différences par rapport à ces prototypes. Le découpage du réel en fonction de types ne relève pas d'un fonctionnement propre à la pensée zoologique médiévale. Pour les anciens Grecs par exemple, la baleine et le dauphin étaient les paradigmes de la classe des κῆτος[1]. Les biologistes du XIX^e^ siècle ont également recours aux types pour définir et dénommer les taxons zoologiques :

> […] pour les systématiciens du XIX^e^ siècle, les familles ont un genre-type et les genres ont une espèce-type, et chacun de ces types est l'objet qui traduit le mieux l'essence, ou est le plus semblable à l'archétype, de chaque taxon inclusif. [2]

Que leur choix soit conscient ou pas, ces espèces prototypiques aident à se représenter les classes d'animaux et permettent d'affiner les classifications selon l'écart plus ou moins important qui peut exister par rapport au type. Même si ce présupposé n'est pas explicité, la théorie des quatre éléments nous semble informer profondément la conception médiévale des espèces. Les poissons – au sens médiéval du terme – sont avant tout les animaux de l'eau.

Le lien indissoluble entre l'eau et le poisson repose évidemment sur le souvenir de la *Genèse* : un poisson est par définition, pour les chrétiens du Moyen Âge, un produit des eaux. L'héritage antique va également dans ce sens ; Ovide, dans les *Métamorphoses*, décrit ainsi l'apparition des poissons au moment où les quatre éléments émergent du chaos primitif :

> *Cesserunt nitidis habitandae piscibus undae* [3]

Le rapport intime qui lie le poisson à son élément l'eau trouve des expressions variées. L'iconographie fait ainsi du poisson le plus évident attribut de l'eau. La présence d'un ou plusieurs poissons suffit à signaler qu'une surface couverte de vagues ondulations représente l'élément eau. Les bestiaires, à la suite d'Ambroise, font de l'eau la mère de tous les poissons. C'est parce qu'ils sont profondément attachés à leur nourrice que les poissons meurent dès

[1] Arnaud Zucker, « Étude épistémologique du mot κητος », art. cit., p. 431.
[2] Simon Tillier, « Terminologie et nomenclatures scientifiques : l'exemple de la taxonomie zoologique », *La Terminologie : nature et enjeux*, Loïc Depecker (dir.), *Langages*, 157, 2005, p. 107.
[3] Ovide, *Les Métamorphoses*, Georges Lafaye (éd. et trad.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1969 (1^ère^ édition : 1928), vol. 1, I, v. 74 : « Les eaux firent une place dans leurs demeures aux poissons brillants »

qu'on les sort de l'eau. On a vu que la tradition médicale faisait de la chair du poisson une substance entièrement dépendante de la qualité des eaux qui l'environnent. Le poisson absorbe les qualités de l'eau dans laquelle il baigne. Les poissons des marécages sentent mauvais, ont une consistance lâche et pourrissent vite. La souillure des eaux imprègne leurs chairs.

On rencontre d'ailleurs jusque dans les textes les plus savants l'idée que l'eau n'est pas seulement pour les poissons un environnement. Ils savent absorber l'air ou la douceur secrète que renferme l'eau de mer. Ils détiennent un pouvoir extraordinaire qui leur permet de transformer en substance nourrissante l'eau salée dont l'homme ne peut rien faire (sinon du sel). Albert le Grand donne ainsi sa propre version de la nature commentée par les bestiaires : pour certains poissons, l'eau n'est qu'un milieu dans lequel ils puisent leur nourriture ; pour d'autres, c'est une substance dont l'ingestion est vitale. Ils l'avalent en même temps que leur nourriture avant de la rejeter. La circulation continuelle de l'eau à l'intérieur de leur corps est indispensable car elle leur permet de rafraîchir leur organisme. Dès qu'ils en sont extraits, ils sont promis à une mort rapide. Les deux espèces citées comme modèle de cette catégorie sont le brochet (*lucius*) et l'esturgeon (*sturio*), deux poissons hautement prisés[4]. Tous les discours convergent pour reconnaître une relation profonde et intime entre le poisson et son élément.

Aux espèces les plus importantes sur le plan des pratiques et des représentations sont attribuées des relations spéciales avec les éléments. Elles se démarquent soit par leur pureté extrême, soit – et c'est plus fréquent – par leur caractère hybride.

[4] Albert Le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, vol. 1, tr. 1, chap. 3, § 26, p. 11.

A. De l'eau à la boue : l'anguille et les poissons serpents

Les poissons d'eau douce forment un microcosme hiérarchisé. Ils offrent une image de la société humaine, avec ses rapports de force et ses injustices. Le cliché fait du grand brochet vorace, le *luz* – également nommé à juste titre *lupus aquaticus* – le tyran des viviers. Il persécute des poissons plus petits et modestes tels que le goujon ou la tanche. Seule la vaillante perche, brandissant sa crête acérée, lui offre quelque résistance. Quant à la brème, elle est assez rusée pour troubler la limpidité de l'eau à son approche, en disparaissant dans un nuage de boue[5]. L'anguille ne joue aucun rôle dans ce petit monde des lacs et des viviers. C'est un poisson à part, duquel les encyclopédistes rapprochent volontiers d'autres espèces. Dans les notices des savants dominicains, le congre – également nommé « anguille de mer » – est comparé à l'anguille, ainsi que le poisson appelé « murène », qui cache en général dans les textes médiévaux des considérations concernant la lamproie[6], et une espèce qui porte un nom vernaculaire, la *borbotha*. L'anguille est déjà au Moyen Âge le prototype de l'ordre des anguilliformes, caractérisés par un corps allongé. À l'inverse de la carpe, qui tolère si mal les eaux souillées que l'entretien des viviers demande le plus grand soin[7], l'anguille s'adapte aux eaux où elle trouve de quoi se nourrir. Elle est capable par exemple de prospérer dans les douves fangeuses d'un château ou dans une rivière polluée par les activités humaines. Les livres de cuisine témoignent pourtant du goût prononcé des hommes du Moyen Âge pour ce poisson qui a presque disparu de nos habitudes de consommation. Les savants médiévaux qui traitent de la faune aquatique présentent l'anguille comme un animal et un aliment suspects. Quels rapports établissent-ils entre l'animal hybride et l'aliment malsain, et néanmoins si apprécié ?

1. Un animal hybride

Une question est largement débattue depuis l'Antiquité : d'où viennent les anguilles? Leur cycle de reproduction est difficile à observer et l'on n'en connaît pas aujourd'hui encore

[5] Voir (entre autres) Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, *op. cit.*, II, 32-33 (*De lucio, et perca, et brenna*), p. 147-148.

[6] Clara Wille, « *Murena id est lampreda*. Quelques observations lexicologiques et culinaires », *Reinardus : yearbook of the International Reynard Society. Actes du XVII^e colloque de la Société internationale renardienne (août 2007, Vintimille)*, Baudouin Van den Abeele, Paul Wackers (éd.), Amsterdam, John Benjamins, 2009 (à paraître).

[7] Thomas de Cantimpré décrit par exemple les transferts nécessaires au moment où naissent les petites carpes. Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 23, p. 258. Voir Paul Benoit, « La carpe dans l'occident médiéval », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 227-236.

toutes les particularités. On ignore jusqu'au XIX^e^ siècle que ce poisson migrateur catadrome va se reproduire dans les profondeurs de la mer des Sargasses, à plusieurs milliers de kilomètres de l'endroit où il est pêché[8]. Ses mœurs énigmatiques ont ouvert la voie depuis l'Antiquité à de nombreuses légendes, souvent fondées sur sa ressemblance avec les vers ou les poissons. Les savants médiévaux ont à leur disposition plusieurs récits pour expliquer ce mystère.

Les bestiaires latins retiennent deux traits principaux de l'anguille : ses affinités avec le serpent et son lien intime avec la boue[9]. La murène lui succède invariablement. Brunet Latin traduit l'essentiel de ces notices, même s'il élimine l'étymologie qui rapproche *anguilla* de *anguis* :

> *Anguille est nee de limon, et por ce avient que qui plus l'estraint plus fuit ; de cui dient les anciens que qui bovroit dou vin en quoi l'anguille fust noie n'auroit plus talent de boivre vin. Murene est apelee por ce que ele se plie en mainz cercles ; de cui les pescheors dient que toz murenes sont femeles et que ele conçoit de serpent ; et por ce la clament il au flaut, en guise de la vois au serpent, et ele vient et est prise.* [10]

C'est à la murène et non à l'anguille qu'est rapporté le mode de génération hybride. Les mœurs prêtées à la murène mettent en application ce que l'étymologie du mot *anguilla* se contente de suggérer : ces poissons sont mi-poissons, mi-serpents.

Hildegarde de Bingen donne sa propre version de la reproduction de l'anguille : elle raconte que les œufs d'où sortent les anguilles sont pondus par un serpent d'eau femelle et fécondés par une anguille mâle. Ce frai contre nature rappelle l'enlacement légendaire de la murène et du serpent. L'abbesse ajoute que les anguilles relèvent à la fois de la nature des poissons et de celle des vers, formulant ainsi une caractéristique constante de l'anguille dans les textes scientifiques : c'est un être hybride qui n'appartient pas complètement à la classe des poissons. Cette nature mixte explique la méfiance dont on doit faire preuve à l'égard de sa chair :

> *Et non multum immunda pascua quaerit. Sed tamen caro ejus aliquantulum inmunda est, nec in sano homine ad comedendum valet,* ***velut caro porcorum****, sed tamen sanos homines non multum*

[8] Bent J. Muus, Preben Dahlstrøm, *Guide des poissons d'eau douce et de pêche*, *op. cit.*, p. 148-150.
[9] *Bestiaire Ashmole 1511, op. cit.*, p. 158.
[10] Brunet Latin, *Tresor*, *op. cit.*, p. 232.

laedit, infirmos autem in omnibus febribus et malis humoribus, ac in cunctis infirmitatibus eorum concutit, et ***comedentes amaros animo et astutos atque argehse facit****.* [11]

La nocivité de l'anguille tient donc bien à sa nature impure et non à son alimentation. Ce passage fait manifestement écho aux prescriptions alimentaires de l'Ancien Testament. Le *Lévitique* et le *Deutéronome* interdisent la consommation du porc, parce qu'il ne rumine pas, et celle des poissons sans nageoires ni écailles, comme l'anguille avec sa peau lisse. Il n'est pas question pour autant d'exclure sa consommation, bien ancrée dans les pratiques, mais la savante invite à s'en méfier. D'abord parce que la chair de l'anguille nuit aux plus faibles, mais aussi parce que ses effets peuvent atteindre l'esprit même du mangeur. Deux adjectifs latins (*amaros* et *astutos*) et un adjectif allemand (*argehse*) sont employés pour évoquer la malice, la perfidie. Les effets sont bien d'ordre moral. La nature hybride et donc suspecte de l'anguille fait d'elle un aliment dangereux à la fois pour le corps et pour l'esprit qu'elle pervertit.

Les grandes sommes zoologiques du XIII^e^ siècle, même si elles adoptent une approche très différente de celle d'Hildegarde, confirment la mauvaise réputation de l'anguille. Thomas de Cantimpré et Vincent de Beauvais compilent les diverses croyances biologiques concernant la génération de l'anguille, héritées pour l'essentiel de l'Antiquité. On raconte à la suite d'Aristote qu'il n'y a ni mâles ni femelles chez les anguilles et qu'elles ne portent jamais d'œufs ni de petits dans leur ventre. Elles naissent donc par génération spontanée. Le classement semi-alphabétique suivi par Thomas de Cantimpré et Albert le Grand place d'ailleurs après l'anguille, qui est la première espèce présentée, l'*alphoraz* et l'*astaraz*, deux poissons aristotéliciens qui se reproduisent par génération spontanée. Les trois poissons, rapprochés des vers et des serpents, forment une famille d'êtres hybrides qui présentent des affinités suspectes avec la boue. Aristote précise que les anguilles sont issues de vers de terre surgis eux-mêmes de la vase quand la putréfaction est intense, dans les endroits marécageux particulièrement chauds[12], mais ces détails ne figurent pas chez les compilateurs médiévaux.

---

[11] Hildegarde de Bingen, *Physica ,op. cit.*, V, 33, col. 1283-1284. « Elle ne cherche pas particulièrement les aliments immondes. Cependant, sa chair a quelque chose d'impur et n'est pas bonne à manger pour l'homme en bonne santé, **tout comme la chair des porcs** ; cependant, elle ne leur fait guère de mal. En revanche, elle accable les malades au cours de leurs fièvres, dans leurs épanchements d'humeurs et dans toutes les maladies. **À ceux qui la mangent, elle donne un esprit rempli d'amertume et elle les rend retors et soupçonneux.** » (Hildegarde de Bingen, *Le Livre des subtilités des créatures divines*, *op. cit.*, p. 119)

[12] Aristote, *Histoire des animaux*, *op. cit.*, VI, 16, 570a, tome II, pp. 97-98: « Les anguilles naissent des vers appelés « entrailles de la terre », qui se forment spontanément dans la vase et dans la terre humide. On a déjà vu des anguilles sortir de ces vers, et si l'on fend ceux-ci et qu'on les ouvre, les anguilles sont visibles. Les vers de ce genre se forment dans la mer et dans les cours d'eau lorsque la putréfaction est intense, c'est-à-dire dans la mer là où il y a des algues, et dans les cours d'eau et les marais près des berges: car c'est là que la chaleur a la force d'opérer la putréfaction. Voilà donc comment se forment les anguilles. »

Ils transmettent en revanche la version de Pline, selon laquelle les anguilles, en se frottant aux rochers, détachent des pellicules qui s'animent et deviennent de petites anguilles[13]. On raconte aussi, à la suite de saint Jérôme, qu'elles naissent des déchets produits par les autres poissons, ou plus généralement de la boue, conformément à l'enseignement d'Isidore de Séville[14]. La peau visqueuse et épaisse de l'anguille, dépourvue de la moindre écaille, trahit cette origine impure, dont témoigne un trait proverbial : elle est si lisse que, plus on la serre fort, plus vite elle s'échappe. Elle est le fruit d'une génération spontanée sale, du côté de la boue, du déchet, produite par un mélange d'eau et de matières organiques.

D'autres indices encore trahissent la nature hybride de ce poisson. Il peut tout d'abord ramper à sec. Aristote, relayé par Pline puis par les auteurs médiévaux, raconte que l'anguille survit jusqu'à six jours hors de l'eau quand souffle l'Aquilon (le vent du nord, plus froid et humide que les autres)[15], ce qui fait d'elle le poisson capable de vivre le plus longtemps privé d'eau. Cette indication est fondée ; la résistance de l'anguille à l'air est remarquable :

> L'Anguille tient à la vie d'une manière surprenante, et supporte un long séjour à l'air. La peau épaisse et les ouvertures branchiales étroites protègent le poisson contre la dessiccation. [16]

Bien connue au Moyen Âge, cette particularité rapproche l'anguille du serpent, et fait plus généralement porter un doute sur sa nature de poisson. L'anguille fait-elle partie des habitants des eaux, créés par Dieu au cinquième jour, ou des reptiles créés le sixième jour ? Les animaux amphibies n'ont pas de place claire dans l'ordre de la création. Une autre donnée transmise depuis Aristote semble interprétée par les médiévaux comme une preuve d'impureté :

> *Exanimes piscium sole non fluitant, nisi cum putrefacte in aqua dissolvuntur.* [17]

D'après les éditions modernes du texte grec, ainsi que la traduction établie par Guillaume de Moerbecke dans les années 1260, Aristote a écrit que les anguilles mortes ne remontent pas à la surface car leur ventre est trop petit, contrairement à la plupart des poissons[18]. L'explication

[13] Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, IX, *op. cit.*, 161, p. 89.
[14] Isidore de Séville, *Etymologiae, XII*, *op. cit.*, p. 205.
[15] Aristote, *Histoire des animaux*, *op. cit.*, VIII, 2, 592a, tome III, p. 13; Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, IX, *op. cit.*, 38, p. 61.
[16] Bent J. Muus, Preben Dahlstrøm, *Guide des poissons d'eau douce et de pêche*, *op. cit.*, p. 150.
[17] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 2, p. 253. « Ce sont les seuls poissons qui, quand ils sont morts, ne surnagent pas, et ne se désagrègent pas non plus en pourrissant dans l'eau. »
[18] Aristote, *Histoire des animaux*, *op. cit.*, VIII, 2, 592a, tome III, p. 13; Guillaume de Moerbecke, *Aristoteles Latinus Database. Guillelmus de Morbeka translator Aristotelis - De historia animalium*, *op. cit.*, VIII, 2, 592 a: *Morientes autem anguille non supernatant neque feruntur sursum, sicut plurimi piscium; habent enim ventrem parvum.* « Quand elles meurent, les anguilles ne flottent pas et ne remontent pas à la surface comme la plupart des poissons, car elles ont un petit ventre. »

physique du phénomène a déjà disparu chez Pline[19]. En précisant que son cadavre ne se dissout pas dans l'eau, les textes médiévaux suggèrent nettement que l'anguille est un poisson moins aquatique que les autres. L'eau n'est pas l'élément qui domine en elle. Peut-être s'enfonce-t-elle après sa mort sous les eaux pour rejoindre la terre élément qui est son véritable milieu d'origine.

Albert le Grand se distingue au sujet de l'anguille des deux compilateurs. Le commentateur d'Aristote remet notamment en cause l'idée qu'il n'y a pas de séparation entre les mâles et les femelles en s'appuyant sur des témoignages contemporains[20]. Néanmoins, loin d'infirmer la réputation inquiétante du poisson, il ajoute des éléments qui confirment sa nature hybride et merveilleuse. Il précise ainsi que les anguilles fréquentent volontiers les champs de petits pois ou de pois chiches, alors qu'elles sont incapables de ramper sur les terrains couverts de cendres ou de sable sec. En outre, l'homogénéité et la symétrie de leurs corps leur permettraient selon lui de vivre un long moment coupées en deux[21]. Aussi bien par leurs emprunts à la tradition que par leurs apports originaux, les savants médiévaux forgent l'image d'un animal à mi-chemin entre deux éléments. Marquée par la souillure de la terre, l'anguille se situe aux frontières de la classe des poissons.

2. De l'animal à l'aliment

L'anguille et la lamproie, en dépit de leur réputation sulfureuse, sont deux mets très appréciés et les savants prennent acte de cet appétit paradoxal. Pourquoi consomme-t-on si volontiers ces deux poissons malgré leurs analogies voire leur parenté avec le serpent qui fait l'objet, dans notre société, d'un tabou alimentaire constant ? Pour assurer la transition entre ces deux aspects et faire le lien entre l'animal vivant et la chair consommée par l'homme, les artifices culinaires constituent un détour indispensable.

Les dominicains du XIII^e^ siècle n'insistent guère sur les propriétés diététiques de l'anguille. Étant données ses particularités morphologiques et ses mœurs, elle est à l'évidence tout le contraire d'un bon poisson. Autant dire que l'anguille ne correspond pas du tout aux critères de salubrité définis par les régimes de santé ; elle en est même peut-être le poisson le plus éloigné. Un bon poisson vit dans des eaux claires, de préférence dans les rochers (surtout

[19] Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, IX, *op. cit.*, 74, p. 61.
[20] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 3, p. 1519 : *In isto pisce dicitur non esse mas et femina, quamquam iam bis in fide dignis audierim quod duae anguillae captae sunt in Germaniae partibus quarum utraque multas habuit filaris quantitatis in utero, et matribus occisis ex ventribus earum multae egrediebantur.* « On raconte que ce poisson n'est ni mâle ni femelle, mais j'ai entendu dire à deux reprises par des gens dignes de confiance que l'on avait attrapé en Germanie deux anguilles dont les flancs respectifs contenaient une multitude de créatures filaires, qui sortirent en nombre du ventre découpé des mères. »
[21] *Ibid.* : *Propter aequalitatem autem et similitudinem corporis facillimae est generationis et divisa diu vivit.* « En raison de l'homogénéité et de la symétrie de son corps, elle se multiplie très facilement et elle survit longtemps après avoir été coupée. »

pas dans la boue) et il porte de nombreuses écailles[22]. L'anguille ne bénéficie même pas de l'estime accordée aux poissons migrateurs dont les efforts purifient les chairs, car son circuit migratoire semble ignoré. Les risques liés à la consommation d'anguille sont d'ailleurs un lieu commun auquel les textes littéraires font parfois écho. Les marchands du *Roman de Renart* maudissent par exemple le voleur d'anguilles en souhaitant qu'elles le rendent malade[23]. Dans les *Cent Nouvelles nouvelles*, au XV^e^ siècle, des convives auxquels on a promis une lamproie disparue expriment ainsi leurs regrets :

> *Nous estions priez de disner cheux ung tel et cheux ung tel, et si avons tout laissé pour venir icy, cuidans menger de la lemproye; mais ad ce que nous voyons, elle ne nous fera ja mal.* [24]

L'allusion au mal causé par l'anguille ou la lamproie sonne comme une banalité bien connue, à laquelle on accorde finalement peu de crédit ; elle alimente plutôt le plaisir du gourmand.

Si la nocivité de l'anguille est admise comme une évidence, les savants manifestent en revanche une attention particulière à sa préparation culinaire:

> *Durissimam habet mortem, que etiam excoriata vivit. Plus decoquitur pisce alio; aliter nocivus est cibus eius. Ad ignem assata plus competit, quia evaporatur malitia eius.* [25]

Pour consommer l'anguille en toute sécurité, il convient de respecter deux étapes : l'écorcher puis la faire rôtir. Le choix de ce dernier mode de cuisson, plus chaud et sec que les autres, se justifie sur le plan médical. Notons toutefois l'ambiguïté cultivée par Thomas de Cantimpré à travers le choix du terme *malitia*. On peut en effet le lire comme un synonyme de *nocivitas*, « mauvaise qualité, nature nocive » ou lui donner une interprétation morale. Il signifierait alors « méchanceté, fourberie », suggérant ainsi ce qui était explicite chez Hildegarde de Bingen : l'anguille est un poisson vicieux, susceptible de corrompre ceux qui la mangent. Albert le Grand élimine d'ailleurs l'équivoque en corrigeant *malitia* par *humiditas*[26].

Les encyclopédistes évoquent régulièrement la saveur ou les propriétés diététiques de tel ou tel poisson, mais les indications concernant la cuisson sont plus rares. Le cas des

---

[22] Voir chapitre 1, p. 205-208.

[23] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd., trad.), Paris, Garnier Flammarion, 1985, vol. 1, branche III, v. 132 (« *La male passion le torde!* ») et v. 135 (« *Mal bien vous puissent elles faire!* »).

[24] *Les Cent Nouvelles nouvelles*, Franklin P. Sweetser (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 127), 1966, p. 263.

[25] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, VII, 2, p. 253: « Elle meurt très difficilement, au point qu'elle vit encore après avoir été écorchée. On la fait cuire plus que les autres poissons; sinon, c'est un mets dangereux. Elle est plus convenable quand elle est rôtie sur le feu, car sa malice s'évapore. »

[26] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 3, p. 1519: *Et est non squamosus, sed viscosae pellis et spissae qua excoriatus melior efficitur praecipue quando assatur, quia tunc exsiccatur nimia humiditas eius.* « C'est un poisson sans écailles, à la peau visqueuse et épaisse. Il est meilleur écorché, en particulier quand il est rôti car son humidité excessive est alors réduite. »

poissons serpents est particulier. La lamproie-murène fait également l'objet de recommandations précises[27]. Si ces poissons doivent impérativement être apprêtés et cuits selon des modalités soigneusement établies par la tradition, c'est que l'homme assure par là le passage de la Nature à la Culture[28]. Une transmutation est nécessaire pour faire des poissons-serpents une nourriture acceptable par l'homme en raison de leur nature fondamentalement ambiguë, entre la terre et l'eau. La préparation culinaire est un préalable indispensable à la consommation d'anguille dans la mesure où elle s'assimile à un rituel de purification.



Ill. 3 L'anguille



Ill. 4 La murène

[27] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 49, p. 265: *Periculosum est murenas in cibum sumere, nisi prius in vino optime ac diutissime decoquantur speciebusque aromaticis et maxime pipere diligentius condiantur. Venenoso enim humore eas habundare testantur, nec ideo eas de facili cedere coctioni.* « La murène est un aliment dangereux à moins de la cuire longuement dans du vin et de l'accompagner d'épices et de beaucoup de poivre. En effet, on sait qu'elle est pleine d'une humeur vénéneuse dont il est difficile de la débarrasser par la cuisson. »

[28] Pour une analyse ethnologique de ce rite culinaire, voir Alberto Puig, « Questions de lamproie, à la bordelaise », *La Lamproie ou les eaux limoneuses de la mémoire*, p. 55-62, sp. p. 61.

B. À travers les eaux et les airs : saumon et esturgeon

1. Le saumon : portrait zoologique

Les notices médiévales sur le saumon[29] doivent très peu à la tradition zoologique. Vincent de Beauvais le compte d'ailleurs au nombre des espèces dont les Anciens ne traitent pas[30]. Les savants dominicains n'ont rien d'autre à compiler à son sujet qu'une allusion de Pline au goût exotique des habitants de l'Aquitaine pour le saumon de la Garonne[31]. Le saumon est un poisson du nord. Le savoir transmis est donc d'origine contemporaine, soit emprunté à des sources médiévales – comme Alexandre Nequam, désigné par l'expression générique *Physiologus* chez Vincent de Beauvais ou le *Liber rerum* cité par Thomas de Cantimpré –, soit collecté directement par les auteurs. Ainsi, la remarque ajoutée par Albert le Grand à propos du cœur du saumon, qui continuerait à battre plus longtemps que les autres après la mort de l'animal, semble fondée sur l'observation de certaines pratiques de marché noir. Le commentateur d'Aristote explique en effet dans le premier livre que cette propriété permet aux marchands peu scrupuleux d'écouler plusieurs spécimens en les faisant passer pour frais : il leur suffit d'utiliser à plusieurs reprises le cœur palpitant d'un seul et même poisson[32]. De ces notices proprement médiévales ressortent deux traits fondamentaux : d'une part les migrations de l'animal, ponctuées par des sauts spectaculaires ; d'autre part les qualités remarquables de sa chair.

Migrations et bonds

Les extraordinaires migrations des poissons à travers les fleuves et les océans, qui laissent toujours les scientifiques modernes perplexes, ont fasciné les hommes du passé. Pourquoi ces longs voyages ? Comment les poissons parviennent-ils à se repérer dans l'immense étendue des eaux ? Comment trouvent-ils la force d'accomplir ces déplacements prodigieux ? Un texte grec, sans doute composé en Égypte au II^e^ siècle, donnait déjà à ces interrogations une réponse mythique :

---

[29] Voir annexe II.
[30] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 28, col. 1269. Cf. chap. 1, p. 126.
[31] Pline, *Histoire naturelle*, IX, 68, p. 59 : […] *In Aquitania salmo fluviatilis marinis omnibus praefertur* […] « […] en Aquitaine, le saumon de rivière est préféré à tous les poissons de mer […] »
[32] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, vol. 1, I, traité 3, ch. 4, p. 208 : *Amplius autem de proprietate cordis est, quod per tempus adhuc pulsat cum aufertur ex animali interfecto : et animal cuius cor diutius pulsat extractum ex hiis quae sunt aput nos, est salmo piscis : quia sub uno corde pulsante vendunt piscatores plures salmones per partes incisos decipientes quasi recentes demonstrent ex adhuc palpitante corde.* « De plus, le cœur a pour propriété de continuer à battre jusqu'au moment où on le retire de l'animal mort. Il y a chez nous un animal dont le cœur bat longtemps après avoir été extrait : c'est le saumon. En effet, un seul cœur battant permet aux pêcheurs de vendre plusieurs saumons coupés en morceaux ; ils prétendent qu'ils sont frais en exhibant ce cœur palpitant. »

> Le cheval-d'eau a l'allure d'un cheval dans sa partie supérieure à partir du milieu du corps, et dans sa partie inférieure à partir du milieu du corps il a l'allure d'un énorme poisson. Le cheval-d'eau se déplace dans la mer, en orient et c'est le guide de tous les poissons. Il se fixe à un rocher et les flots ne le détruisent pas. Dans une partie de la terre d'orient se trouve un poisson qui a la couleur de l'or, son corps est entièrement doré et il ne quitte pas le lieu qui est le sien. Et lorsque les poissons femelles de la mer sont en chaleur, elles vont vers le cheval-d'eau et ce dernier, en sa qualité de guide de tous les poissons, se met en route en orient, vers le poisson d'or et tous les poissons femelles font route avec lui et l'accompagnent à la nage. Les poissons du nord nagent en direction du sud et ceux du sud en direction du nord et ils vont vers le poisson d'or, et à son arrivée le cheval-d'eau lui lèche le corps, et tous les poissons mâles lui lèchent également le corps. S'ils ne parviennent pas à lui, s'ils ne le saluent pas et ne se prosternent pas devant lui comme devant le roi des poissons ils ne sont pas fécondés puis ils vont chez eux. Lorsqu'ils se rendent auprès du cheval-d'eau les femelles vont en premier et les mâles suivent derrière et d'ailleurs les pêcheurs gonflent leurs filets sur leur route et les poissons femelles, qui sont en pleines chaleurs, se jettent de bon cœur dans les filets et sont pris au piège par les pêcheurs. […] Lorsqu'ils repartent de chez le cheval-d'eau, ce sont les mâles qui vont devant et les femelles derrière ; et les mâles projettent leur semence, et les femelles qui les suivent de près prennent la substance générative dans leur bouche et sont aussitôt fécondées ; et au bout de sept jours elles mettent au monde. Dès lors qu'elles sont fécondées elles s'isolent les unes des autres et elles ne sont plus prises au piège.[33]

Les migrations étaient ainsi liées aux idées de fécondité et d'abondance alimentaire. Cette traduction est celle du *Physiologos*, l'original de tous les bestiaires, mais le passage ne figure pas dans la traduction latine, par l'intermédiaire de laquelle le texte a été connu par l'Occident médiéval.

La capacité merveilleuse de lutter contre les courants trouve un autre écho dans la tradition médiévale. Tous les lettrés latins ont en tête l'exemple du *remora*, minuscule poisson capable d'arrêter la course des plus puissants navires. C'est sur cette merveille insigne que s'ouvre le livre XXXII de l'*Histoire naturelle* de Pline. Le naturaliste raconte comment un animal de cette espèce parvint à retarder la flotte de Caligula, puis se révéla parfaitement inoffensif une fois exposé à l'air libre[34]. La force de ce poisson, sans commune mesure avec sa taille, est une démonstration de la puissance divine plus prodigieuse que les tempêtes les plus violentes. Le souvenir du *remora* a été perpétué par Isidore de Séville, qui superpose son

[33] *Physiologos. Le Bestiaire des bestiaires*, Arnaud Zucker (trad.), Grenoble, Jérôme Million (collection Atopia), 2004, p. 258-259. Certaines précisions concernant les mouvements migratoires des mâles et des femelles semblent inspiré de Hérodote (Hérodote, *Enquêtes*, 2, 93, *Hérodote et la découverte de la terre*, Jacques Lacarrière (éd. et trad.), Paris, Arthaud, 1968, p. 118-119)
[34] Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, livre XXXII, *op. cit.*, 12, p. 26.

image à celle du petit poisson annonciateur des tempêtes nommé *echenaïs* ou *echinus*[35]. C'est sous ce nom qu'il passe dans les bestiaires latins et dans le *Trésor* de Brunet Latin :

> *Echinus est un petit poisson de mer ; mes il est si saiges que il aparçoit davant la tempeste, et mantenant prêt une piere et porte la avec soi, autresi come une ancre, por mantenir soi contre la force des tempestes ; por ce* [*s'en prannent*] *sovent garde les mariners.* [36]

L'iconographie le représente sous les traits d'un poisson ordinaire, disposé sous la coque de navires bien plus longs que lui. C'est le plus merveilleux poisson de la tradition plinienne, et l'un des plus célèbres des lettres médiévales[37]. Peut-être reconnaissait-on parmi les espèces du marché ses cousins ou ses descendants. Certaines appellations attribuées à la lamproie témoignent par exemple de la survivance de semblables croyances. La plus ancienne appellation latine attestée pour désigner la lamproie, le bas latin *naupreda*[38], évoque par son premier élément le navire de la légende. Eugène Rolland explique par là que la lamproie reçoivent aussi en latin médiéval le nom de *naufragus* :

> […] on croyait autrefois qu'en s'attachant par leur museau aux navires, les lamproies les arrêtaient et les faisaient *naufrager* [39]

L'invincible *remora* prend ainsi les traits d'une espèce familière. Toutefois, c'est à travers la représentation des poissons migrateurs, et en particulier celle du saumon, que s'actualise le plus nettement cette idée que les poissons disposent d'une puissance supérieure à celle des courants les plus violents.

Des cinq savants qui décrivent le saumon, seule Hildegarde ne signale ni ses migrations ni ses bonds. Alexandre Nequam voit dans ces derniers une motivation étymologique à la manière d'Isidore de Séville du nom *salmo*, qui serait formé sur *saltum*. Il en offre une évocation suggestive en comparant le poisson à une baguette recourbée que l'on relâche. Le poisson imprime à son corps une forme circulaire pour se propulser au-dessus de la surface de l'eau (AN, VB, AG). Le saumon médiéval est le poisson bondissant. Cette

---

[35] Isidore de Séville, *Étymologies XII*, *op. cit.*, p. 200-203 : *Echenais, paruus et semipedalis pisciculus, nomen sumpsit quod navem adhaerendo retineat. Ruant licet venti, saeviant procellae, navis tamen quasi radicata in mari stare videtur nec moveri, non retinendo, sed tantummodo adhaerendo. Hunc Latini moram appellaverunt, eo quod cogat stare navigia.* « L'*echenaïs*, tout petit poisson d'un demi-pied, a dû son nom au fait qu'il s'attache au navire et le retient. Que les vents se déchaînent, que les tempêtes fassent rage, le navire n'en paraît pas moins stationnaire, comme enraciné, sur la mer, et demeurer immobile sans être retenu, mais par le simple contact. Les Latins l'ont appelé *mora*, parce qu'il contraint les bâtiments à stationner. »

[36] Brunetto Latini, *Tresor*, *op. cit.*, 233-234.

[37] On le retrouve par exemple dans le décor de la tente d'Alexandre dans le roman d'Alexandre de Paris. Voir chapitre 9, p. 651-652.

[38] Clara Wille, « *Murena id est lampreda*. Quelques observations lexicologiques et culinaires », *Reinardus : yearbook of the International Reynard Society. Actes du XVII^e colloque de la Société internationale renardienne (août 2007, Vintimille)*, Baudouin Van den Abeele, Paul Wackers (éd.), Amsterdam, John Benjamins, 2009 (à paraître).

[39] Eugène Rolland, *Faune populaire de la France. Noms vulgaires, dictons, proverbes, légendes, contes et superstitions,* tome XI, Paris, Maisonneuve et Larose, 1910 (repr. 1967), p. 181.

vigueur étonne d'autant plus que l'animal est massif (TC, VB). La contradiction apparente entre le poids de l'animal et l'altitude de ses sauts inverse le paradoxe du *remora*. Le poisson plinien impose à de lourds bâtiments une stabilité contre-nature ; la mobilité du migrateur nordique déjoue les lois de la gravité. Le spectacle des hordes étincelantes remontant le cours des fleuves invitait à la rêverie. Avant de reprendre les considérations de ses prédécesseurs sur la puissance du lourd saumon s'élevant au-dessus des eaux, Olaus Magnus emploie au XVI^e^ siècle une comparaison suggestive pour décrire la montaison :

> *Il n'y a endroit en toute l'Europe où il se pêche plus de saumons qu'en la mer de Bothnie, tirant vers les Lappons, des montaignes et terres desquels il descend de grosses rivieres, contre lequelles on voit monter les saumons au grant chaut, qui est chose fort plaisante à voir, car on diroit que ce sont gens tous armés à blanc qui montent contremont l'eau douce.* [40]

Ces puissants animaux jaillissant des eaux auxquels l'homme-pêcheur livre une lutte sans merci se muent aisément en êtres surnaturels.

Les migrations sont interprétées de manière positive, comme un processus de restauration. Dédaignant le confort des eaux douces, le saumon affronte sans hésitations l'amertume des flots. Cette nature est donnée comme modèle de persévérance par Alexandre Nequam. C'est un poisson accompli qui surpasse par sa constance et sa force les poissons ordinaires tels que le goujon. Ses efforts sont également valorisés, en dehors de toute perspective moralisante, par les dominicains. Le passage par la mer restaure les forces du saumon et lui donne sa prodigieuse puissance (AN, TC, VB). Il est indispensable à la croissance des jeunes saumons. La connaissance du cycle migratoire du poisson repose sur des observations précises : Thomas de Cantimpré note ainsi que l'on ne trouve guère en eau douce de poissons de taille médiocre. On y prend de très petits spécimens – les tout jeunes saumons qui accomplissent leur premier voyage – ou des poissons de bonne taille, de retour de leur séjour en mer. Ils acquièrent alors, outre leur force hors du commun, toutes les qualités requises pour fournir à l'homme un aliment de choix.

Sa chair et sa graisse

Les cinq notices considérées sont unanimes quant aux vertus diététiques de la chair de saumon : son goût exquis est trompeur car il s'agit d'une nourriture peu digeste. Hildegarde de Bingen déconseille formellement sa consommation, au mépris des usages. Elle n'est guère plus clémente à son égard qu'à celui de l'anguille. L'ingestion du poisson a des effets nocifs

[40] Olaus Magnus, *Histoire des pays septentrionaux : en laquelle sont brièvement déduites toutes les choses rares ou étranges qui se trouvent entre les nations septentrionales*, Paris, Martin le Jeune, 1561, f° 225 v°.

sur l'équilibre humoral du consommateur. Les dominicains reconnaissent les qualités gustatives du poisson, mais Albert le Grand la juge trop lourde (*graves*) et lui reproche, à l'instar de Thomas de Cantimpré, de couper l'appétit. Si l'on en croit ces savants, cette nourriture est aussi écœurante que suave. Cette dévalorisation est paradoxale. Le saumon dispose en effet de plusieurs atouts si l'on se fie aux critères fixés par les médecins. Malgré ses séjours en eaux douces, il n'est pas affecté par la souillure des eaux boueuses. Les livres de cuisine qui distinguent les espèces de mer et d'eau douce le classent d'ailleurs parmi les poissons marins[41]. Purifié par ses migrations, il ne supporte pas l'eau croupissante des étangs, à moins que ces derniers ne soient largement irrigués (TC, VB, AG). La fréquentation des eaux mixtes – les zones intermédiaires que constituent par exemple les estuaires – plaide également en sa faveur. La couleur de ses chairs leur donne un aspect plaisant qui annonce une saveur agréable. Hildegarde de Bingen, qui est pourtant la plus sévère à l'égard de l'aliment saumon, reconnaît à l'animal un mode de reproduction relativement pure, sans contact direct entre la mâle et la femelle. Son alimentation, vue par l'abbesse rhénane, semble même au-dessus de tout soupçon puisqu'elle consisterait en herbes, racines et grains de froment. Pourquoi alors la chair du poisson est-elle considérée avec tant de méfiance ?

Hildegarde de Bingen souligne le régime nocturne du poisson et sa préférence pour la lune. Cette particularité n'est pas aussi remarquable que l'on pourrait le croire sans envisager l'ensemble du livre V, puisque le saumon partage ces caractéristiques avec plusieurs autres espèces. On a vu en effet que l'abbesse distinguait systématiquement les espèces diurnes et solaires des espèces nocturnes et lunaires. Toutefois, dans le cas du saumon, la nature lunaire affecte la qualité de la chair, ce qui n'est pas précisé au sujet des autres poissons. L'astre de la nuit donne au saumon son éclat, mais aussi sa nocivité. Hildegarde de Bingen reproche-t-elle au saumon les obscures superstitions qui lui sont attachées, comme le suggère Philippe Walter[42] ? Cette espèce joue en effet un rôle de premier plan dans les mythologies scandinave et celtique. Si cet argument justifie les réticences de l'abbesse bénédictine, il ne semble guère influencer les réserves émises par les savants dominicains. Ces derniers reconnaissent volontiers le plaisir que l'on tire de la dégustation du saumon. Les causes de la lourdeur reprochée aux saumons, *satiantes* et *graves* (AG), sont quelque peu précisées dans le *Regimen sanitatis* de Maino de Maineri :

[41] *The* Viandier *of Taillevent*, *op. cit.*, p. 194-195 ; *Le Mesnagier de Paris, op. cit.*, p. 702.
[42] Philippe Walter, *Perceval. Le Pêcheur et le Graal*, Paris, Imago, 2004, p. 184.

Salmones autem et turboti et maquerelli et congri multum deficiunt a bonitate rogetorum. Sunt enim multum grossiores et viscosiores et magis sunt superfluitate pleni. Unde non competunt nisi exercitantibus fortibus juvenibus robustis cum quibusdam salsis eorum grossiciei viscositati et frigiditati repugnantibus. [43]

Selon les critères actuels, le turbot est un poisson *maigre* (il présente moins de 5 % de lipides). En revanche, le saumon, le maquereau et le congre sont trois poissons de mer *gras* au sens moderne, qui se prêtent particulièrement bien à la salaison. La lourdeur reprochée à la chair du saumon tient vraisemblablement à la graisse qui le caractérise par rapport à d'autres espèces. Le saumon ne correspond pas au modèle médiéval du poisson sain, car sa chair ne ressemble pas à la chair maigre et blanche du poisson canonique. Apte au salage et au fumage, elle se rapproche dans une certaine mesure de la viande de porc[44]. Toutefois, ce rapprochement n'est pas explicite dans les textes scientifiques. On le rencontre en revanche à propos d'autres espèces, telles que le *gladius* et l'*ezox* ou *huso*, eux-mêmes comparés par ailleurs au saumon.

2. La famille du saumon et de l'esturgeon

Le saumon comme prototype

Comme l'anguille, le saumon fait figure dans les inventaires encyclopédiques d'espèce de référence, de prototype auquel d'autres espèces sont comparées. Certains glossaires donnent même le sentiment que le nom du saumon est un terme générique incluant toutes sortes de poissons de mer. C'est ce que suggèrent quelques exemples relevés par Richard Trachsler :

> La consultation de certains vocabulaires médiévaux peut en effet réserver des surprises au lecteur moderne : ainsi, l'*interpretamentum* vernaculaire « saumon », glose à la fois le latin médiéval *salmo*, mais aussi *mugil* « mulet » et, même, *exox*, probablement un poisson de mer. Si les trois termes latins *salmo*, *mugil*, *exox* paraissent ainsi équivalents, le mot vernaculaire *saumon* n'est jamais en concurrence avec *mulet*, comme si les deux noms renvoyaient bien à deux espèces de poisson distinctes. Hasard ou système ? En tout état de cause, l'existence de la glose anglaise *A^e sawmone* figurant à côté de *Hec Delphin* dans un vocabulaire anglais du XVe siècle, indique clairement que la

[43] Maino de Maineri, *Regimen sanitatis*, *op. cit.*, f° 68 r° : « Les saumons, les turbots, les maquereaux et les congres sont d'une qualité nettement inférieure aux rougets. Ils sont en effet beaucoup plus épais et visqueux et ils contiennent plus de saletés. Ils ne sont donc pas recommandés sauf pour les jeunes gens robustes et vigoureux, habitués à l'exercice, s'ils sont accompagnés d'aliments salés s'opposant à leur nature épaisse, visqueuse et froide. »

[44] Sur la relation linguistique et mythologique qui unit dans le monde celte le saumon au porc, voir Philippe Walter, *Perceval. Le Pêcheur et le Graal*, *op. cit.*, p. 188-190 et Philippe Walter, « Taliesin, homme saumon », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 241-242.

> critique des sources est inévitable pour éviter des conclusions hâtives : même si nous ne pouvons naturellement pas savoir au juste ce qu'a pu désigner, il y a plusieurs siècles, un mot pour un scribe dont nous ignorons presque tout, il est clair que ce scribe a pu se tromper. Tout copiste n'est pas ichtyologiste. [45]

Il est impossible en effet de reconnaître dans ces associations l'application d'une taxinomie rigoureuse. Sont-elles pour autant d'insignifiantes bévues de copiste ? Nous verrons que le rapprochement de l'*exox* et du saumon n'est pas étranger au savoir encyclopédique. On note d'autre part que le saumon partage avec le dauphin et le poisson nommé *mugil* une nature commune : ils se distinguent par leurs bonds spectaculaires. Le mulet (en admettant que c'est bien de lui qu'il est question) s'élance dans les airs pour échapper au filet et l'on a noté que Vincent de Beauvais l'intégrait à une série de « poissons volants »[46]. Quant aux envolées des dauphins côtoyant les navires, elles sont largement décrites depuis Pline[47]. Dans la *Summarium Heinrici*, *salmo* glose le nom latin *gamarus*[48]. Or cette désignation renvoie habituellement à l'écrevisse ; l'équivalence paraît encore plus incongrue que les précédentes ! Là encore, un point commun pourrait être à l'origine de cette glose étrange : la couleur des deux animaux. Le saumon est un poisson familier aux hommes du nord et il occupe un rôle de premier plan dans les représentations de la faune aquatique. Il s'impose donc naturellement à l'esprit d'un lettré médiéval qui peine à identifier une espèce. Les confusions des scribes mettent en jeu des familles ichtyologiques qui recoupent en partie celles qui ressortent des traités naturalistes.

Le saumon et la truite

Chez les dominicains, le saumon est évoqué dans les notices consacrées à la truite. Le rapprochement porte sur la couleur et le goût de la chair, comme on peut le lire par exemple chez Albert le Grand :

> […] *squamas et carnes rubeas habent in aestate ut salmo, in hyeme sunt albescentes et minus sapidae* […] [49]

---

[45] Richard Trachsler, « Du *bres* au *leus*: remarques sur les variantes concernant les animaux dans les *Fables* de Marie de France », *« Qui tant savoit d'engin et d'art » : mélanges de philologie médiévale offerts à Gabriel Bianciotto*, Claudio Galderisi, Jean Maurice (dir.), Université de Poitiers (Civilisation médiévale, 16), 2006, p. 499.
[46] Chapitre 1, p. 114.
[47] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 109-112, col. 1304-1307.
[48] *Summarium Heinrici*, Reiner Hildebrandt (éd.), Berlin-New York, Walter de Gruyter, 1982, vol. II, p. 63.
[49] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.,* XXIV, 129, p. 1548 : « […] elles ont des écailles et des chairs rouges en été, comme le saumon ; en hiver elles blanchissent et sont moins savoureuses […] » Albert le Grand reprend en la simplifiant la notice du *Liber de natura rerum*. Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 84, p. 273 *: Squamas habet ut salmo carnesque simillimas, sed multo esibiliores, et hoc in estate tantum a mense Iulio usque ad Novembrem. Hyeme vero carnes albas habent ut pisces reliqui saporisque minoris.* « [La truite] a des écailles et des chairs très semblables à celles du saumon, mais beaucoup plus mangeables, et ce en été

La saveur est associée à la couleur rouge de la chair, puisqu'en hiver, lorsque la truite ne ressemble plus au saumon, son goût redevient ordinaire. Comme on l'a vu précédemment, Vincent de Beauvais apporte un éclairage supplémentaire sur cette comparaison. Avant de copier la notice de Thomas de Cantimpré, il rapporte sous la mention *actor* une croyance dont il semble avoir connaissance par voie orale : la truite se change en saumon lorsqu'elle atteint la mer[50]. La métamorphose supposée exprime d'une manière différente la comparaison employée par les savants. On reconnaît derrière ces rapprochements la famille des salmonidés[51] : dans la classification binomiale de Linné, le premier nom de toutes les variétés de truite est *salmo*.

Les poissons migrateurs se transforment tellement au cours de leurs pérégrinations que la délimitation des espèces est très difficile. Leur apparence change en particulier complètement au moment du frai[52]. La confusion entre deux espèces d'aspect voisin, telles que la truite et le saumon, n'est donc guère surprenante. L'éclatement des dénominations et des notices pour un même poisson ne l'est pas plus. Deux fins connaisseurs de la faune germanique – Hildegarde de Bingen et Albert le Grand – distinguent ainsi le saumon et le *lahse* comme deux espèces. Les deux savants décrivent sous ces intitulés séparés deux stades de maturité du saumon. La distinction lexicale entre le *lasz* et le saumon était courante en allemand puisqu'on la retrouve dans plusieurs textes antérieurs et postérieurs à Hildegarde de Bingen, comme l'a relevé Laurence Moulinier :

> Le *lasz* est le saumon atlantique. Chaque année, entre décembre et juin, les saumons venus de la mer remontaient le Rhin pour s'y reproduire, mais selon l'époque où ils étaient pêchés, ils recevaient une désignation différente, comme l'explique Gesner : *lahs* et *salmo* sont le même poisson mais *salmo* correspond à l'animal pêché entre la fin novembre et le 25 juillet. Notons que le *Summarium Heinrici* et les *Constitutiones Hirsaugienses* font également place aux deux formes. [53]

Même si les biologistes reconnaissent là une seule et même espèce, pour les pêcheurs et les consommateurs de poisson, il s'agit bien de deux animaux différents, car les propriétés de

---

seulement, du mois de juillet à celui de novembre. L'hiver, ses chairs sont blanches comme celles des autres poissons et elle a moins de saveur. »

[50] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 97, col. 1298 ; cf. chap. 1, p. 81.

[51] Walther Von Wartburg, *Französisches etymologisches Wörterbuch*, *op. cit.*, vol. 11, p. 106: Nfr. *salmonidés* m. pl. „famille de poissons téléostéens dont le genre saumon est le type". »

[52] Les savants du Moyen Âge sont attentifs aux changements d'aspect qui affectent certains poissons selon les étapes du frai. Les *Questions salernitaines* rapportent par exemple une démonstration élaborée concernant l'engraissement et l'amaigrissement successifs des poissons avant et après la ponte. Salerne (école de), *The Prose Salernitan Questions*, *op. cit.*, p. 290-291 (N 20) : *Questio. Quare quidam pisces dum habent ova inpinguantur, et post eorum emissionem macrescunt, quidam e converso ?* « Question : Pourquoi certains poissons engraissent-ils pendant qu'ils portent des œufs, et maigrissent après leur émission, alors que le contraire se produit pour d'autres ? »

[53] Laurence Moulinier, « La Faune germanique médiévale : une brève histoire de noms », art. cit., p. 195.

leurs chairs diffèrent nettement. Le *lasz* de Hildegarde est jugé moins nocif que le *salmo*[54]. Quant au *lahsen* mentionné par Albert le Grand sous la rubrique *esox*, il a la gueule du saumon en robe de fraie, reconnaissable au crochet qui se forme à la mâchoire inférieure[55] :

> *Ille igitur qui lahse vocatur, figuram et colorem habet salmonis nisi quod inferiorem mandibulam ad superius habet recurvam sicut rostrum aquilae curvatur ad inferius, et tamen non est longior quam superior, sed superiore foramine ad hoc parato in se recipit inferiorem. Carnem habet non adeo rubeam neque ita delectabilem sicut salmo.* [56]

Les saumons en période de reproduction sont en effet moins recherchés des pêcheurs.

Le saumon et l'esturgeon

Un regroupement plus étonnant que la relation entre le saumon et la truite – si on l'évalue à l'aune des taxinomies modernes – se dégage des inventaires scientifiques. Il s'agit de l'association récurrente entre le saumon et l'esturgeon. Chez Thomas de Cantimpré et Albert le Grand, les deux espèces se succèdent, ouvrant l'inventaire des poissons dont le nom commence par la lettre S[57]. Les deux savants exploitent la liberté que leur laisse le classement alphabétique partiel pour mettre en évidence un couple de poissons apparentés. Le rapport semble évident : il s'agit de deux grands migrateurs anadromes à la chair succulente. Pourtant, il n'est jamais question des migrations de l'esturgeon. D'autres analogies apparaissent en revanche au début des deux notices : l'adjectif *magnus* signale la taille des deux poissons ; le nom « barbare », c'est-à-dire l'appellation germanique (*lastas* et *storam*), est mentionnée d'emblée à la suite du nom latin ; enfin les deux poissons, accoutumés aux forts courants des grands fleuves, ne tolèrent pas longtemps les eaux stagnantes. La circulation des saines eaux fluviales est indispensable au *sturio* comme au *salmo*.

Les répertoires de signes utilisés par les moines trahissent également la confusion ou la parenté établie entre l'esturgeon et le saumon. La liste des moines de Cluny pose l'alternative *salmo vel sturio*, ce qui signifie soit l'homonymie entre les deux noms, soit une équivalence entre les deux espèces :

---

[54] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, 5, col. 1274-1275 et 7, col. 1275.
[55] Bent J. Muus, Preben Dahlstrøm, *Guide des poissons d'eau douce et de pêche*, *op. cit.*, p. 54.
[56] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 49, p. 1533 : « Celui qui est appelé *lahse* a l'aspect et la couleur d'un saumon, à l'exception de sa mâchoire inférieure qui est recourbée vers la mâchoire supérieure, exactement de la même manière que la partie supérieure du bec de l'aigle est recourbée vers la partie inférieure. Pourtant la partie inférieure n'est pas plus longue ; la partie supérieure comporte un trou dans lequel s'encastre la partie inférieure. De plus, sa chair n'est pas aussi rouge et aussi délicieuse que celle du saumon. »
[57] Thomas de Cantimpre, *Liber de natura* rerum, *op. cit.*, VII, 69-70, p. 270-271 ; Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 104-105, p. 1543-1544.

Pro signo salmonis vel sturionis premisso generali signo piscium hoc adde, ut pugnum erecto pollice subponas mento, quo superbia significatur, quia superbi maxime et divites tales pisces solent habere. [58]

Dans les autres listes, lorsque la même présentation n'est pas adoptée, la distribution des deux poissons est complémentaire : chaque répertoire dispose d'un signe pour désigner soit l'esturgeon, soit le saumon. Le même signe était manifestement attribué aux deux cousins. Seul un document propose deux gestes distincts : les *Constitutiones Hirsaugienses* établies au XI^e^ siècle par Wilhelm von Hirsau. Ce dernier texte est de loin celui qui présente l'inventaire de poissons le plus riche avec 13 espèces répertoriées ; il use en outre d'appellations vernaculaires comparables à celles que l'on rencontre chez Hildegarde de Bingen[59]. Un tel expert en poissons ne saurait confondre l'esturgeon et le saumon. L'esturgeon conserve donc le geste de l'orgueil tandis que le saumon se voit attribuer un nouveau signe :

Pro signo salmonis premisso generali signo hoc adde, ut duos digitos circa. [60]

S'agit-il d'évoquer ainsi l'éclat du poisson remontant le courant, dont la vue réjouit autant les poètes que les pêcheurs ? Quoi qu'il en soit, le saumon se trouve ainsi doté d'une autonomie inhabituelle par rapport à l'esturgeon. De plus, une nouvelle espèce vient s'inscrire dans son sillage :

Pro signo lahsonis idem, quod et salmonis, addito signo similitudinis. [61]

Le *lahs* est ainsi défini comme celui qui ressemble au saumon. La subtilité de cette distinction témoigne chez le moine d'une connaissance précise des poissons en question.

Eugène Rolland a recueilli les appellations latines et vernaculaires des trois variétés d'esturgeons distinguées depuis Linné (*Acipenser sturio* L., l'esturgeon ; *Acipenser huso* L., le grand esturgeon ; *Acipenser Naccarii* L., le petit esturgeon)[62]. Ce recensement montre que l'esturgeon est frappé de la même « polynymie[63] » que le saumon. Ses dénominations sont d'autant plus instables qu'il est susceptible de changer d'aspect selon les saisons et les régions. Une appellation bretonne – *eaucq-limouzêc* – fait de lui un « saumon limoneux ». Par

[58] Walter Jarecki, *Signa loquendi : die cluniacensischen Signa-Listen, op. cit.*, p. 123: « Pour désigner un saumon ou un esturgeon, après le signe générique des poissons, placez sous votre menton votre poing avec le pouce dressé, ce qui signifie l'orgueil, parce que ce sont les plus orgueilleux et les plus riches qui ont coutume de manger de tels poissons. » Voir aussi François Garnier, *Le Langage de l'image au Moyen Âge*, *vol. II : La grammaire des gestes*, Paris, Le Léopard d'or, 1989, p. 245-246.
[59] *Ibid.*, p. 165-167 : *sturionis*, *salmonis*, *lahsonis*, *murene sive lamprede*, *lucii*, *carpho*, *trutte*, *anguille*, *barbo, asco, allecis, brahsime, ruppe*.
[60] *Ibid.*, p. 165 : « Pour désigner un saumon, après le signe générique, placez deux doigts autour de votre œil. »
[61] *Ibid.*, p. 165 : « Pour désigner un *lahs*, faites le même signe que pour le saumon en ajoutant le signe de la ressemblance. »
[62] Eugène Rolland, *Faune populaire de la France*, tome XI, *op. cit.*, p. 172-175.
[63] Loïc Depecker, *Entre signe et concept. Éléments de terminologie générale,* Paris, Presses Sorbonne nouvelle, 2002, p. 128 : « La polynymie est le fait, pour un concept, d'être nommé par plusieurs désignations. »

ailleurs, de nombreux noms, en latin médiéval (*suillus*, *porcopiscis*) comme dans les langues vulgaires (*miersteer* en allemand, *porceleta* dans un dialecte italien) trahissent le sentiment d'une parenté avec le porc. Dans les œuvres dominicaines, ce n'est pourtant pas l'esturgeon qui est comparé au porc, mais une autre espèce : l'*ezox*. Thomas de Cantimpré signale que l'*esox* est très semblable au porc par l'aspect et le goût de sa chair. Albert le Grand attribue la même propriété à *l'ezox* nommé *huso* par les Hongrois et les Allemands et mentionne en outre la consistance spéciale de son lard qui évoque celui du porc.

Salmo, sturio, lasz, esox et *huso* : la relation entre ces cinq noms est difficile à fixer, mais l'agencement subtil des classements encyclopédiques témoigne de son existence. Chez Albert le Grand, le *lasz* et le *huso* sont présentés comme deux variétés de l'*ezox*. Deux exposés distincts se trouvent ainsi réunis sous la notice *ezox*. Le premier décrit un poisson ressemblant au saumon (*figuram et colorem habet salmonis*), qui n'est autre que le *salmo* en période de frai ; le second dresse le portrait d'un cousin de l'esturgeon (*in figura sturionis*). Ces comparaisons explicites dessinent un jeu de symétrie entre la paire *salmo*/*sturio* et la paire *esox*/*huso*. En revanche, chez Thomas de Cantimpré, seul *husen* est mentionné comme variante suève du nom de l'*ezox*. Dans la notice du *Liber de natura rerum*, recopiée par Vincent de Beauvais[64], la relation entre l'*ezox-husen* et le *sturio* n'est pas seulement de l'ordre de la comparaison : les deux espèces se côtoient et le *sturio* contraint l'*ezox* à des jeux périlleux dont les pêcheurs tirent profit. D'autres « interférences » entre les noms de ces espèces peuvent être notées. Outre le cas mentionné par Richard Trachsler, un glossaire cité dans le dictionnaire de Tobler et Lommatzsch traduit *esox* par *salmon* [65]. Quant à la *Summarium Heinrici*, elle glose *esox* par *lahs*[66], l'autre nom du saumon. D'autre part, les *salmones isicii* d'Alexandre Nequam nous ramènent sur la piste de l'*esox*. En effet, Isidore de Séville rattache le liquide de cuisson et de conservation désigné par le terme *isocem* au poisson nommé *esox*. Ce serait pour ce poisson que l'on prépara à l'origine la substance, utilisée ensuite pour d'autres aliments[67]. Par une extension de sens, on est passé du liquide dans lequel baigne l'*ezox* à un jus utilisé pour conditionner plusieurs espèces, parmi lesquelles le saumon.

[64] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, XVII, 53, col. 1280.
[65] *Gl. Tours*, 328, cité dans Adolf Tobler, Erhard Lommatzsch, *Altfranzösisches Wörterbuch*, Berlin, Weidmannsche Buchhandlung, Stuttgart, Fr. Steiner, 1925-2002, vol. 3, « *esox* ».
[66] *Summarium Heinrici*, *op. cit.*, vol. II, p. 63.
[67] Du Cange, *Glossarium ad scriptores mediae et infimae latinatis*, Paris, 1840-1850 (repr. Graz, Akademische Druck-u. Verlagsanstalt, 1954), vol. 4, p. 429, « *isicium* ». Une occurrence est également relevée chez Apicius, mais dans le *De Re coquinaria*, le terme désigne une préparation farcie, comparable à une quenelle.

L'opposition entre le *sturio* et le *huso* (ou *ezox*), fondée sur des usages vernaculaires et sur l'expérience des pêcheurs, rappelle la distinction établie depuis Linné entre l'esturgeon ordinaire (*Acipenser sturio* L.) et le grand esturgeon (*Acipenser huso* L.) ou bélouga. Ce dernier peut atteindre une taille plus impressionnante encore que l'*Acipenser sturio*. Il fréquente principalement la mer Caspienne et la mer Noire, même s'il peut aussi occasionnellement se trouver en Méditerranée ; au contraire de l'*Acipenser sturio*, il ne vit pas dans l'Atlantique ni dans les mers du Nord[68]. La poursuite aux allures de parade nuptiale décrite par Thomas de Cantimpré pourrait aussi concerner le bélouga et une autre variété fréquentant le Danube, comme le sterlet. Par ailleurs, nous n'avons relevé aucune relation entre l'*ezox* médiéval et le principal représentant de ceux que nous appelons aujourd'hui les ésocidés : le brochet (*Esox lucius* L.) Les dictionnaires de latin classique renvoient à un passage de Pline pour identifier l'*esox* à « une sorte de brochet ». Or la citation en question évoque un poisson du Rhin, sans précision supplémentaire[69]. Rien ne permet donc de décider s'il s'agit d'un brochet, d'un saumon, d'un esturgeon ou d'une autre espèce[70]. D'après les observations dont nous venons de rendre compte à partir des cosmologies du XIII^e^ siècle et de quelques glossaires, il semble que le latin médiéval *esox* ait pu désigner soit le grand esturgeon bélouga, soit un saumon[71].

Le saumon rassemble autour de lui plusieurs poissons présentant des caractéristiques communes. On distingue principalement une famille étrangère à la taxinomie linnéenne, comprenant au premier chef l'esturgeon, mais aussi d'autres espèces portant des noms d'origine vernaculaire. Le point commun entre ces espèces n'est pas comme on pourrait s'y attendre leurs migrations. Les notices encyclopédiques insistent en revanche dans chaque cas sur leur taille exceptionnelle et sur les qualités spéciales de leurs chairs. Ces chairs grasses sont apparentées à celle du porc. Elles partagent avec cette dernière une propriété importante, même si les textes n'insistent guère sur ce point : elles peuvent être conservées par salaison. Un dernier point de rencontre entre les représentations du saumon et de l'esturgeon peut être

[68] http://www.fishbase.org

[69] Pline, *Histoire naturelle*, *op. cit.,* IX, 44, p. 52.

[70] D'Arcy Wentworth Thompson, *A Glossary of greek fishes*, London, Oxford University Press, 1947, p. 95 ; note d'Eugène de Saint-Denis dans Pline, *Histoire naturelle*, IX, *op. cit.*, p. 110.

[71] Ce dernier sens pourrait résulter de l'influence des langues celtiques. En effet, Bernard Merdrignac, rencontrant dans une vie de saint breton, la forme *esocen* suggère une influence du vieux breton sur le latin pour expliquer le sens de « saumon » : « […] sans doute y a-t-il ici contamination du latin par le vieux breton : en effet, un des noms du saumon, breton moy. *ehoc, eheuc,* mod. *eog*, gall. moy. *ehawc* semble venir d'un britt. **exako*, issu par étymologie populaire de **esako*. **Esako* donnerait normalement **oioc* en vx-breton. » (Bernard Merdrignac, *Recherches sur l'hagiographie armoricaine du VIIe au XVe siècle*, Saint-Malo, Centre régional archéologique d'Alet (Dossiers du CERAA. Numéro spécial), 1985-1986, vol. 2, p. 69, note 449)

relevé : plusieurs indices laissent penser que ces poissons entretiennent une relation privilégiée avec l'élément air.

3. De l'eau à l'air

On a vu en étudiant les classements des cosmologies que le genre animal le plus proche des poissons sur le plan de la Création et de la logique élémentaire est celui des oiseaux. Animaux aquatiques et volatiles sont les produits d'un assemblage d'eau et d'air, dosé selon des proportions variables. Cette idée exprimée chez Vincent de Beauvais était également diffusée dans la tradition médicale, comme en témoigne sa présence dans les *Questions salernitaines* :

> *Pisces autem et aves ex maiori parte aeris et aque quam aliorum elementorum fiunt.* [72]

La proximité entre l'eau et l'air ainsi que les échanges permanents entre les deux éléments sont un *topos* de la médecine salernitaine, diffusé sous l'autorité de Constantin :

> *Unde Constantinus in <Pantegni> : 'ipsa aqua humiditatem habet ab aere', non aqua, elementum, sed hec aqua elementata. Habet enim humiditatem, id est fluxibilitatem, ab aere. Propter illam namque particulam aeris partes aque discurrunt hinc inde et defluunt.* [73]

L'eau élémentée, c'est-à-dire la matière mixte qui forme la mer et les cours d'eau, participe de la nature de l'air, ce qui explique le mouvement perpétuel qui l'agite. La possibilité de la vie subaquatique est attribuée par les savants à ce mélange de l'air à l'eau :

> *Aqua est corpus valde porosum et multum aeris continens, quod palam est quia pisces in aqua degentes attrahunt aerem.* [74]

La mystérieuse « respiration » des poissons sous l'eau s'explique par leur capacité d'extraire la parcelle d'air mêlée au liquide des eaux.

Les stupéfiantes envolées du saumon ne le rapprochent-elles pas plus que les autres de l'élément air ? Chez Hildegarde de Bingen, la nature semi-aérienne du poisson apparaît à travers d'autres indices. Son attirance pour la lune fait de lui une créature double, partagée

---

[72] Salerne (école de), *The Prose Salernitan Questions*, *op. cit.*, p. 69 (B 138) : « Or les poissons et les oiseaux sont faits en majeure partie d'air et d'eau, plutôt que des autres éléments. » Cette remarque intervient à l'occasion d'un développement sur des oiseaux nés des arbres.

[73] Salerne (école de), *The Prose Salernitan Questions*, *op. cit.*, p. 267 (W 3) : « Constantin écrit ainsi dans le *Pantegni* : "L'eau elle-même tient son humidité de l'air" ; il n'est pas question de l'eau élément, mais de l'eau élémentée. Elle tient en effet son humidité, c'est-à-dire sa fluidité, de l'air. C'est en raison de cette petite partie d'air que l'eau se répand et s'écoule en tous sens. » Cette observation est formulée à propos d'un questionnement sur la transparence des eaux qui permet aux poissons de voir.

[74] *Ibid.*, p. 271 (W 14) : *Aqua est corpus valde porosum et multum aeris continens, quod palam est quia pisces in aqua degentes attrahunt aerem.* « L'eau est un corps très poreux, qui contient beaucoup d'air, ce qui apparaît clairement puisque les poissons vivant dans l'eau en extraient de l'air. »

entre les profondeurs aquatiques et le ciel. Alors que les poissons de Hildegarde se satisfont généralement d'herbes aquatiques, le seul saumon apprécie aussi une nourriture venue de l'extérieur, les grains de froment produit par la terre et porté par les vents. Le mode de reproduction suggère même la nature hybride de l'animal. La terre où la femelle et le mâle se retrouvent pour frayer ne se situe-t-elle pas en-dehors des eaux ? Il n'est jamais question de sable, de pierres, du fond de l'eau, ni d'un endroit calme près du rivage – comme dans l'introduction générale sur la reproduction des poissons[75] – mais bien de la terre. C'est l'air et non l'eau qui anime petits saumons. Cependant, ce dernier phénomène n'est pas caractéristique des seuls saumons. La plupart des poissons décrits par Hildegarde se rapprochent du rivage pour frayer, permettant à l'air vital d'insuffler la vie à leurs œufs.

Dans le cas de l'esturgeon, ces affinités aériennes semblent encore plus évidentes. La locution proverbiale « *pescher les esturgeons en l'air* » signifiait « faire une chose impossible[76] ». L'esturgeon des textes scientifiques manifeste pourtant une singulière attirance pour l'air. La « rosée de l'air » serait d'après Hildegarde indispensable à sa reproduction. Le couple de poissons s'élève au-dessus des eaux avant de s'unir. Selon Thomas de Cantimpré, l'esturgeon a la réputation de pouvoir se passer de toute nourriture en vivant d'air frais. Contrairement aux animaux qui ne vivent que d'un élément, il ne s'agit pas de sa nourriture exclusive, mais la sérénité de l'air suffit à sa survie. D'où vient cette légende ? Les notices de Hildegarde de Bingen, de Thomas de Cantimpré et d'Albert le Grand, dépourvues d'emprunts à la tradition[77], suggèrent quelques éléments de réponse. Le mode d'alimentation de l'esturgeon semble en cause puisque l'on raconte qu'il est capable de survivre longtemps sans ingérer aucune nourriture (HB, TC). Cette croyance repose moins sur une observation précise des mœurs du poisson que sur la connaissance de certaines particularités anatomiques. Thomas de Cantimpré insiste en effet sur la disproportion entre l'immensité de son corps et la dimension réduite de ses intestins. Pour éclairer ces singularités, l'auteur du *Liber de natura rerum* invoque la configuration de la bouche de l'esturgeon. Ce poisson osseux se caractérise en effet par une petite bouche protractile dépourvue de dents et placée à la face inférieure de sa tête aplatie[78]. La légende de la nutrition aérienne repose vraisemblablement sur cette particularité morphologique. L'étroitesse de la gueule de ce grand poisson est si frappante qu'elle est aussi à l'origine d'une légende étiologique :

[75] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, préface, col. 1267.
[76] Cotgrave, 1650, cité par Eugène Rolland, *Faune populaire de la France, op. cit.*, XI, p. 174.
[77] Albert le Grand et Thomas de Cantimpré, dont la notice est intégralement reproduite par Vincent de Beauvais,
[78] Bent J. Muus, Preben Dahlstrøm, *Guide des poissons d'eau douce et de pêche*, Paris, Delachaux et Niestlé (Les Guides du naturaliste), 1981, p. 44.

> L'esturgeon avait à l'origine une bouche semblable à celle du reste des poissons. Mais c'était un gros mangeur qui, pour se rassasier, mangeait une grande quantité de poissons. Il préférait à tous les harengs et l'espèce était menacée de disparaître. Dieu demanda à l'esturgeon de ne pas tant manger. Il ne tint pas compte de cette injonction. Dieu lui rétrécit alors la gueule et fit un autre trou à son cou, par lequel il doit prendre la nourriture. L'aiguillée de fil avec laquelle le Bon Dieu lui a rétréci la gueule se voit encore sur l'esturgeon. [79]

La présence de quatre barbillons en avant de la bouche de l'esturgeon se trouve ainsi justifiée. Thomas de Cantimpré propose à cette curiosité morphologique un autre type d'explication : l'étrange bouche tubulaire a pour vocation première d'aspirer l'air nourricier.

Albert le Grand ne reprend pas à son compte la légende de l'alimentation aérienne. S'il s'intéresse lui aussi aux entrailles de l'animal, son analyse diffère : il n'est pas question de la taille des intestins mais de leur contenu. Le savant adopte une démarche positive, partant d'une constatation tirée de l'expérience : lorsque l'on ouvre les viscères de l'animal, on n'y trouve pas de résidus consistants. Cette observation est mise en relation avec l'aspect spécial de la bouche qui n'absorbe que des substances fluides. Au fil de son commentaire d'Aristote, Albert le Grand cite à plusieurs reprises l'esturgeon comme exemple de poisson dont la bouche est faite pour sucer plutôt que pour mâcher et qui se nourrit en extrayant de ses proies une « humeur visqueuse ». L'esturgeon figure alors aux côtés de son cousin le *huso,* de la lamproie (sous le nom de murène) et de certaines variétés de baleines :

> *Murena autem et sturio et quoddam balaenae genus et huiusmodi toto ore extrahunt humorem eorum quae sugunt ad suum nutrimentum.* [80]

> […] *haec enim omnia licet carnis ipsam substantiam non comedant, tamen ex ipsa sugunt humiditatem, quae est quasi saliva viscosa, et ex ipsa vivunt sicut ex cibo : et sic aput nos vivit sturio et murena et huso et multi alii pisces, qui ora potius ad sugendum habent apta quam ad masticandum.* [81]

Ces espèces ont en effet en commun l'absence de dents, remplacées chez la lamproie par une ventouse garnie de pointes cornées[82], chez la baleine par des fanons. Alors que Thomas de Cantimpré alimentait la légende en lui donnant un fondement scientifique, Albert le Grand la

[79] Marlène Albert-Llorca, *L'Ordre des choses*, Paris, CTHS, 1991, p. 60.
[80] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit*., vol. 1, VII, 151, p. 561 : « La murène, l'esturgeon et certaines espèces de baleines aspirent de toute leur bouche l'humeur qu'elles sucent pour se nourrir. »
[81] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit*., vol. 1, VIII, traité 3, 120, p. 622 : « Bien qu'elles ne mangent pas la substance même de la chair, toutes ces espèces en extraient un fluide semblable à de la salive visqueuse et s'en nourrissent. C'est ainsi que vivent parmi nous l'esturgeon, la murène, le *huso* et de nombreux autres poissons qui ont une bouche plus apte à sucer qu'à mastiquer. »
[82] Bent J. Muus, Preben Dahlstrøm, *Guide des poissons d'eau douce et de pêche*, *op. cit.*, p. 39. La lamproie « vampirise » effectivement ses proies. En revanche, ce n'est pas le cas de l'esturgeon qui consomme des larves, des vers et de petits poissons, « broutés » au fond des eaux (*ibid.*, p. 46).

dément et traduit les mêmes réalités en termes médicaux (*humorem* ; *humiditatem, quae est quasi saliva viscosa*). Le lien avec l'air disparaît alors.

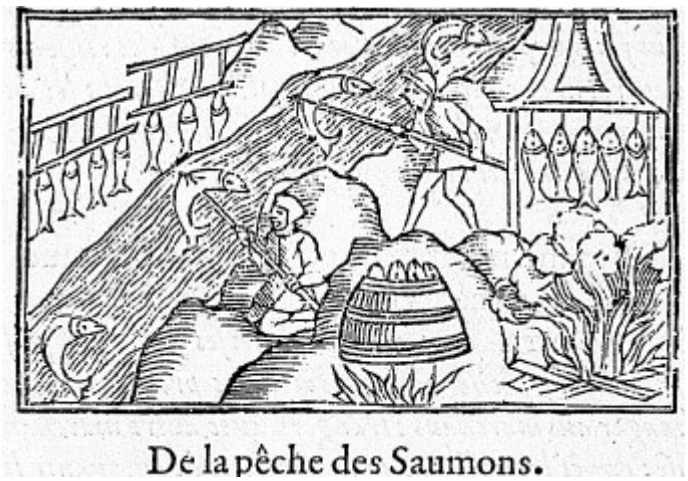
Il n'en est pas moins ancré dans les représentations ; les œuvres de Hildegarde de Bingen et Thomas de Cantimpré, plus perméables aux croyances et superstitions de leur temps, laissent apercevoir ses diverses formulations. Thomas de Cantimpré note ainsi combien l'esturgeon est sensible à l'action des vents. Même s'il partage cette caractéristique notée par Aristote avec d'autres poissons, elle revêt dans son cas une importance particulière dans la mesure où le souffle de l'air est sa principale nourriture. On précise donc sa préférence pour le vent du sud. À son contact, l'esturgeon croît à toute vitesse, transformant l'air en graisse ; les tempêtes amenées par le vent du nord le conduisent au contraire à se dissimuler au plus profond des eaux. L'abbesse rhénane prête enfin à l'esturgeon une influence favorable sur les esprits des airs : ses os brûlés diffusent des effluves de pureté qui écartent les mauvais esprits. De plus, comme le saumon qui aime se prélasser au clair de lune, l'esturgeon est en relation étroite avec le ciel ; le son du tonnerre provoque une corruption foudroyante de sa chair qui devient alors très nocive. Il entretient enfin un lien privilégié avec un autre aliment susceptible d'être corrompu par le contact avec l'air. Selon Thomas de Cantimpré, le *sturio* et le *huso* ou *ezox* partagent en effet l'extraordinaire faculté de vivre dans le lait comme dans l'eau. On peut donc les y placer pour les maintenir en vie et permettre leur acheminement vers des lieux de consommation éloignés.

D'un point de vue alimentaire, le *sturio* et ses cousins présentent de multiples avantages. La longueur du *sturio* et le poids du *huso*, que quatre chevaux suffisent à peine à soulever (AG), font de ces espèces des proies de premier choix. De plus, la quasi-totalité de leur corps est exploitable. Les savants dominicains insistent sur l'absence d'arêtes[83]. Le *sturio* comme l'*ezox* ont la majorité de leurs os dans la tête ; le reste de l'organisme est donc entièrement formé de chair et de graisse. Cette dernière était précieuse : elle pouvait entre autres servir à l'éclairage ou fournir une huile autorisée en période maigre. Thomas de Cantimpré souligne en outre la parfaite qualité nutritive de la chair fraîche, « presque entièrement converti[e] en nourriture pour le corps[84] ». Peu de déchets dans cet animal. Il semble voué à combler les besoins humains. Quant à sa qualité, elle ne fait guère de doute. La savante la plus difficile à cet égard, Hildegarde de Bingen reconnaît elle-même les vertus de la chair d'esturgeon, même s'il convient mieux aux constitutions solides. Sa saveur agréable est associée comme celle du saumon à une couleur franche : la blancheur de sa chair (AG)

[83] Ces poissons osseux présentent en effet un squelette très singulier, essentiellement constitué d'une robuste épine dorsale. Bent J. Muus, Preben Dahlstrøm, *Guide des poissons d'eau douce et de pêche*, *op. cit.*, p. 44.
[84] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 70, p. 271. Voir annexe II.

répond à la rougeur du saumon. Un tel plat offre enfin les avantages de la variété. Notant comme Thomas de Cantimpré, que le *huso* a un goût de porc, Albert le Grand ajoute que la chair de son dos se rapproche davantage du veau : un seul spécimen fournit l'équivalent d'un abondant assortiment de viandes.

Le saumon est un membre important du paysage aquatique médiéval. Ses migrations et ses bonds le distinguent des poissons ordinaires, faisant de lui une créature admirable et un aliment à part. C'est un être changeant, instable, qui reçoit de multiples dénominations dans les langues vernaculaires, mais aussi en latin scientifique. On le retrouve ainsi dans les cosmologies latines sous les traits du *salmo*, du *lasz* ou de l'*ezox*. Plusieurs espèces apparentées gravitent autour de lui. Il s'agit au premier chef de l'esturgeon, qu'il soit appelé *sturio*, *ezox* ou *huso*. Le regroupement du saumon et de l'esturgeon contrevient aux principes de la classification linnéenne qui sépare nettement les acipensérídés des salmonidés. La distinction entre les deux familles d'espèces s'impose lorsque l'on compare leur aspect et leur anatomie. Seules les migrations apparaissent comme un point commun pertinent puisqu'il s'agit de poissons anadromes. Pourtant, l'association médiévale semble plutôt fondée sur d'autres critères : une attirance pour l'air qui donne à ces animaux un caractère hybride ; une chair et une graisse abondantes qui en font des ressources précieuses.



Ill. 5 Pêche, séchage et fumage des saumons

C. D'eau et de sel : le hareng

Contrairement au saumon ou à l'esturgeon qui fréquentent les eaux saumâtres, le hareng est un pur poisson de mer. À la fin du XII^e^ siècle, un passage du *Roman de philosophie* de Simon de Freine suggère même qu'il est le poisson de mer par excellence. Énumérant une série d'aberrations, le poète prend l'exemple des poissons :

> *Cil ki après harang pesche,*
> *Ne quert pas en ewe fresche ;*
> *Ki veut quere luz u perche,*
> *La mer nule rien ne cerche.* [85]

Face au brochet et à la perche, archétypes des purs poissons d'eau douce, le hareng est le représentant des poissons marins incapables de supporter l'eau douce. Il fut au Moyen Âge l'objet d'une consommation massive. Mangé frais ou – plus souvent – salé, il était bien plus accessible que les poissons royaux et constituait l'ordinaire d'une grande partie de la population pendant les jours maigres. Les représentations attachées à cette importante espèce laissent apparaître deux dimensions essentielles. L'étymologie du mot *hareng* suggère un premier sème : *hareng* est un mot d'origine germanique, dont on retrouve le radical dans *heer*, « l'armée », et *hari* ou *heri*, « la foule, la masse d'hommes »[86]. Les harengs évoquent en premier lieu la multitude et l'abondance. L'histoire du nom latin employé par les savants, *allec*, attire l'attention sur la relation intime du poisson avec le sel.

1. La multitude

La quasi-totalité des évocations littéraires du poisson, qu'il s'agisse de pêche ou d'alimentation, suggère l'idée d'abondance. Cette dernière est exprimée à travers deux images à la fois opposées et complémentaires : la multitude et la masse. Nous avons vu comment l'idée d'une profusion numérique des animaux marins s'exprimait dans les textes savants. Elle est suggérée par le Nouveau Testament puisque l'Évangile selon Jean mentionne les cent cinquante-trois poissons qui s'ébattent dans le filet des disciples et l'image récurrente du filet chargé au point de se rompre évoque une masse compacte formée par les nombreux poissons. Les récits de pêche miraculeuse insistent sur l'une ou l'autre, ou combinent les deux aspects. Pour le Moyen Âge, ces deux visages de l'abondance sont incarnés de manière privilégiée par deux animaux mythiques : le hareng et la baleine.

---

[85] Simon de Freine, *Le Roman de Philosophie*, *Œuvres de Simund de Freine*, John Ernst Matzke (éd.), Paris, Firmin-Didot (*SATF*),°1909, p. 41, v. 1129-1132.
[86] Robert Delort, *Les Animaux ont une histoire*, Paris, Seuil (Points Histoire), 1984, p. 298.

L'évocation des bancs de harengs qui longent les côtes du nord cristallise les fantasmes d'abondance des auteurs. Dans un passage souvent cité, le chroniqueur Philippe de Mézières choisit une image suggestive pour décrire au roi Charles VI leur densité :

> Le hareng fait son passage de l'une des mers en l'autre par le détroit du Sund en si grande quantité que c'est une grande merveille ; tant il en passe […] en ce bras de 15 lieues de long, on les pourrait tailler à l'épée. [87]

Les harengs sont si nombreux qu'ils forment une masse compacte dont tout pêcheur rêve de trancher une bonne part. Au XVI[e] siècle, Olaus Magnus illustre de manière aussi saisissante ce sentiment d'une densité grouillante :

> *Ils se prent quelquefois en si grande quantité, qu'on l'a quasi pour neant : car même souvent il se jette à si grande foulle devant les fillés, qu'on ne les peut tirer, qu'ils ne se cassent de façon, que quand on mettroit une halebarde ou picque au milieu, elle ne tomberoit point, mais se tiendroit fort bien.* [88]

Albert le Grand décrit lui aussi la densité fascinante de ces bancs si serrés qu'il est impossible d'en extraire un seul :

> *Allec piscis est maximae multitudinis in Oceano quod partes Galliae et Angliae et Teutoniae et Daciae attingit : et est piscis quasi palmae unius qui dum in toto grege natat, capi prae multitudine non potest.*[89]

Pour saisir un peu de cette nourriture en mouvement, à portée de la main, il faut attendre que le groupe immense se scinde, après l'équinoxe d'automne. Les pêcheurs profitent de cette dispersion pour glisser leurs filets entre les rangs de la grande armée. Mais là encore, la tâche n'est pas simple car les filets, aussi pleins que ceux du lac de Tibériade, menacent parfois de se rompre :

> *Dum autem post aequinoctium autumnale acies se dividunt, capitur : et aliquando tunc in magnis et multis sagenis colligatis concluduntur, quod funes retium incidi oportet eo quod trahi retia non possunt.* [90]

---

[87] Robert Delort, *Les Animaux ont une histoire*, *op. cit.*, p. 301.
[88] Olaus Magnus, *Histoire des pays septentrionaux : en laquelle sont brièvement déduites toutes les choses rares ou étranges qui se trouvent entre les nations septentrionales*, Paris, Martin le Jeune, 1561, f°238 v°.
[89] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, p. 1518. « Le hareng est un poisson que l'on trouve en abondance dans les eaux océaniques qui touchent la Gaule, l'Angleterre, la Teutonie et la Dacie ; long d'environ une paume, il ne peut pas être capturé tant que le banc se déplace au complet, car la multitude est trop importante. »
[90] *Ibid.* « On le prend après l'équinoxe d'automne lorsque les rangs se séparent ; parfois, alors qu'ils sont enfermés dans de nombreuses et amples seines cousues ensemble, on doit couper les cordes des filets car il est impossible de les relever. »

Ce passage, étranger à la tradition savante, fait écho à la fois à la Bible et aux réalités biologiques et économiques de l'époque. Il trahit la dimension mythique accordée par les médiévaux à ce poisson qui représente une abondance à la fois ordinaire et merveilleuse. Les savants du XIII^e^ siècle célèbrent aussi la profusion de harengs. On pense notamment à l'évocation par Thomas de Cantimpré de la miraculeuse pêche au flambeau, qui rappelle les pêches au lamparo des Méditerranéens. Le hareng est célébré comme un don généreux (*munere larga*) de la déesse marine Thétis par Alexandre Nequam ; chez Thomas de Cantimpré, ses passages réguliers sur les côtes sont également interprétés comme une faveur divine (*divino munere*). Les réserves apparemment inépuisables de harengs, qui donnent lieu à cette époque à une exploitation intensive, sont naturellement interprétées comme un don de Dieu aux hommes. Les migrations du poisson renforcent encore ce sentiment puisqu'en dehors des « périodes déterminées », lorsque le temps de la *harengaison* est passé, la troupe spectaculaire disparaît au fond de l'océan. Plus que tout autre poisson, le hareng illustre une glose d'Augustin rapportée par Thomas de Cantimpré :

> *Glosa quedam dicit instinctu quodam recedere pisces, cum patria in qua manere consueverunt depopulanda est. Nec mirum, quia, si homines non assunt, quibus a deo pisces in usu dati sunt, iuste cessante causa cessabit effectus.* [91]

Au Moyen Âge, les innombrables petits poissons de la pêche miraculeuse ont le visage des harengs.

Il n'est pas nécessaire de consulter les comptes ou les règlements du Moyen Âge pour se convaincre de l'importance économique du hareng et de son rôle dans la vie quotidienne de l'époque. Avec l'anguille, le hareng est le seul poisson à figurer dans plusieurs anciens proverbes français, tels que « la caque sent toujours le hareng » pour dire que l'on ne se défait jamais tout à fait des traces de ses origines ou « on vend plus de harengs que de soles » pour rappeler que les choses ordinaires se vendent plus vite que les biens précieux. De multiples dérivés par suffixation du substantif *hareng* enrichissaient le lexique médiéval français. Aux bateaux (*harenguier* ou *hérengueux* selon les régions) et aux instruments servant à pêcher le hareng (par exemple *heranguiére*, « palis muni d'un filet pour prendre les harengs »), aux pêcheurs (*herengier*) ou aux vendeurs de harengs (*harengier*, « celui qui se livre à la pêche ou au commerce du hareng » ; *harengère,* « marchande de harengs au détail ») étaient affectés

[91] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum, op. cit.*, VII, 1, p. 251 : « Une glose dit que les poissons se retirent d'instinct des contrées qu'ils ont coutume de fréquenter lorsque celles-ci sont dépeuplées. Cela n'est pas surprenant : en l'absence des hommes à l'usage desquels Dieu a destiné les poissons, la fin de la cause entraîne la fin de l'effet. »

des dénominations spécifiques[92]. La saison de la pêche aux harengs portait le nom d'*harengaison* en français et d'*harenghison* en picard. Il existait même un mot pour désigner le marché aux harengs : la *harengerie*[93]. Le hareng se glisse dans certains patronymes[94], allant jusqu'à donner son nom, à la fin du XIII^e^ siècle, à une rue de Paris[95]. Cette productivité lexicale sans comparaison parmi les autres noms de poissons laisse deviner des techniques et des pratiques commerciales réservées au hareng. Son exploitation était si massive à partir du XIII^e^ siècle, que dans certaines régions elle constituait à elle seule un pôle d'activité autonome, sans commune mesure avec le commerce des autres poissons :

> […] on opposait tous les poissons – dont seuls les pêcheurs et ceux qui vivaient de la pêche connaissaient les noms – au hareng, le hareng-roi que poursuivaient les barques depuis Dunkerque jusque sur le banc du Grand Yarmouth. [96]

Certains ports du nord, comme celui de Dieppe dont le cas a été étudié par Michel Mollat du Jourdin puis Philippe Lardin[97], se consacrent exclusivement pendant trois mois à la pêche, la salaison et la vente du hareng. Un ambassadeur du roi de Bohème qui rencontra Louis XI à Dieppe en 1464 décrivit l'invasion de la ville en ces termes :

> *It is a tolerably handsome city, lying along the sea on the seashore, but the air in it is very unhealthy from the putrefaction of the fish : for many seafish are sold in it, and large leaps of them lie and putrefy. They also manufacture salt in he neighbourhood.* [98]

Au rythme de deux marées par jour, les poissons deviennent l'objet de toutes les préoccupations.

Lorsqu'il s'agit de désigner ce poisson roi, le lexique médiéval se caractérise par une grande précision. Des adjectifs et compléments variés sont appliqués au nom *hareng*. On indique volontiers sa provenance : le hareng vendu au Moyen Âge peut être de Garnisi ou Guernemuz (Guernesey), d'Escone (Scanie) ou de Frainclais (Pas-de-Calais)[99]. Le hareng de

---

[92] Walther Von Wartburg, *Französisches etymologisches Wörterbuch*, *op. cit.*, vol. 16, p. 163 ; *Dictionnaire étymologique de l'ancien français*, Frankwalt Möhren, Thomas Städtler (dir.), Tübingen-Québec, Max Niemeyer-Presses de l'Université de Laval, 1998, H 2, « harenc », col. 210.
[93] *Ibid.*
[94] *Dictionnaire étymologique de l'ancien français*, *op. cit.*, « hareng », col. 211.
[95] *Ibid.*, col. 209 (la rue de la Vieille Harangerie). Voir aussi les relevés toponomastique et onomastique de Eugène Rolland, *Faune populaire de la France*, tome XI, *op. cit.*, p. 237-238.
[96] *Histoire des pêches maritimes en France*, *op. cit.*, p. 79.
[97] Michel Mollat du Jourdin, *Études d'histoire maritime (1938-1975)*, Turin, Bottega d'Erasmo, 1977 ; Philippe Lardin, *Dieppe pendant la guerre de cent ans*, Université de Rouen [thèse d'habilitation], 2003.
[98] Cité dans Michel Mollat du Jourdin, *Études d'histoire maritime (1938-1975)*, *op. cit.*.
[99] Jean-Claude Hocquet, « Les pêcheries médiévales », *Histoire des pêches maritimes en France*, *op. cit.*, p. 90. Ce type d'indication n'est pas propre au hareng. La liste de la fin du XIII^e^ siècle connue sous le titre « *Concile d'Apostole* » répertorie la provenance des meilleurs aliments en leur accolant des noms de ville. Voir *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle* (catalogue de l'exposition *Livres en bouche* présentée du 21 novembre 2001 au 17 février 2002 à la Bibliothèque de l'Arsenal), Paris, Bibliothèque nationale de France et Hermann, 2001, p. 45, 25.

Saffare est celui qui vient de la mer du nord sur des bateaux flamands ou hollandais, pêché le long des côtes anglaises[100]. D'après Jean-Claude Hocquet, les marchands iraient jusqu'à inventer des noms exotiques pour séduire la clientèle ! La période à laquelle est pêché le hareng importe encore plus puisque selon les étapes de son cycle de reproduction, il n'a pas la même qualité. On distingue ainsi le *hareng guai* qui est vide car il a déjà pondu, du *harenc franc*, avec sa laitance[101]. L'anglo-normand emploie un mot composé anglais pour désigner le hareng qui a frayé, dit *shotenharenc*, dont la valeur commerciale est inférieure. Lorsque les prises se prolongent jusqu'au mois de mars, on achète des *harens marchais*.

Cependant, c'est surtout le mode de conditionnement du poisson qui donne lieu à diverses caractérisations. Les harengs frais ne se conservent guère. S'ils passent plus d'une nuit sans apprêt, leur qualité se détériore. On préfère les *harengs de la nuit*, pêchés lors de la dernière marée, aux *harengs de deux nuits* ou *de deux mors* (de deux marées), pris dans deux pêches consécutives ou au *hareng suranné* pêché au cours d'une saison précédente[102]. Les règlements interdisaient d'ailleurs formellement de les mélanger[103]. Passé quelques jours, les prises sont bonnes à jeter[104]. Étant donné que la pêche hauturière pourvoyait principalement aux besoins en harengs, l'urgence était forte. Entre le moment où les poissons étaient capturés au large et leur vente, il fallait assurer le retour du bateau au port et le transport du poisson jusqu'aux villes de l'intérieur.

La nomenclature employée par les marchands pour désigner les différentes sortes de hareng salé repose sur des axes de division hétérogènes. La principale opposition se fonde sur la couleur du poisson. On distingue en effet le *hareng blanc* du *hareng saur*[105]. Le premier est le hareng salé ordinaire, qui conserve sa couleur argentine à l'issue de la préparation[106] ; le hareng saur est reconnaissable à sa teinte rousse. Suspendu au moyen de baguettes de coudrier, il a été exposé à la fumée, qui l'a desséché, lui donnant sa couleur cuivrée. À l'issue de ce traitement, il est presque imputrescible. La technique de conditionnement employée est

[100] Philippe Lardin, *Dieppe pendant la guerre de cent ans, op. cit.*, p. 314. Ce nom viendrait de l'anglais *seafare*, indiquant qu'il est issu « du voyage de la mer du nord ».
[101] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord*, *op. cit.*, p. 154 ; *Histoire des pêches maritimes en France*, *op. cit.*, p. 90.
[102] Jean-Claude Hocquet, « Les pêcheries médiévales », *Histoire des pêches maritimes en France*, *op. cit.*, p. 91.
[103] Eugène Rolland, *Faune populaire de la France*, tome XI, *op. cit.*, p. 241.
[104] Benoît Clavel, « Petite histoire du poisson de conserve, du Moyen Âge à la Renaissance, d'après les sources archéozoologiques », *« Saint Hareng, glorieux martyr ». Le poisson de mer de l'Antiquité à nos jours*, Isabelle Clauzel (éd.), Cercle d'Études en Pays Boulonnais, Boulogne-sur-Mer, 2006, p. 137 : « […] ces poissons ne se conservent au plus que huit jours "*bons à être mangés frais*". »
[105] Étienne Boileau, *Le Livre des mestiers*, René de Lespinasse, François Bonnardot (éd.), Paris, Imprimerie nationale, 1879 (repr. Bibliothèque des arts, des sciences et des techniques, 2005), p. 273.
[106] Reynald Abad, *Le Grand Marché. L'Approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 458.

à l'origine de plusieurs appellations courantes, de celles que crient les marchands des rues parisiennes :

> *De cels qui les fres harens crient ;*
> *Or au vivet ! li autre dient,*
> *Sor et blanc, harenc fres poudré.*
> *Harenc nostré vendre voudré.* [107]

Le *hareng poudré* est peu salé ; il n'a subi qu'un léger saupoudrage à bord du bateau. On distingue en effet avec soin les différents degrés de salage. Ainsi, le *hareng poudré* n'a rien à voir avec le *hareng braillé*, salé sur le bateau et stocké dans la cale après avoir été remué avec des pelles dans une auge (*broouiller le harenc*) pour qu'il prenne mieux la salure[108]. La technique de stockage donne son nom au *caqueharenc* dont la première attestation remonte à 1332[109] (on rencontre la locution *hareng caque* à partir de 1340[110]). Les poissons livrés frais au saleur sont en effet conditionnés pour un transport à grande distance selon une technique qui aurait été mise au point par le hollandais Beukels[111] : on commence par faire une incision (*kaken* en néerlandais) au hareng pour l'éviscérer avant de l'entasser méticuleusement dans des barils, entre des couches de sel. Les échanges commerciaux avec les pays du nord influencent la constitution du lexique relatif au hareng. Le picard emprunte ainsi des mots néerlandais tels que *harinctid* pour la « saison du hareng » ou *harincsop* pour la « saumure pour conserver les harengs ». *Caqueharenc* est également un emprunt du français au moyen néerlandais pour désigner le « hareng salé mis en barriques »[112]. La dénomination adoptée peut enfin reposer sur l'effet produit par l'aliment. Les harengs qui subissent un saurage plus léger sont dits *bouffis* ou *craquelots* : un peu gonflés sous l'effet de la fumée, ils ne sont pas complètement desséchés et craquent sous la dent. Ce sont de véritables friandises connues sous le nom d'*appétits* par le peuple de Paris, parce qu'ils aiguisent l'appétit[113].

L'univers du hareng, que l'on devine à travers le riche lexique des pêcheurs et des marchands, occupe une place relativement réduite dans les textes scientifiques. Il n'est pas ignoré : l'attention portée par les savants dominicains à la saison et aux zones de pêche distingue cette espèce des autres. Si Thomas de Cantimpré précise à l'occasion de la notice

[107] *Dictionnaire étymologique de l'ancien français*, *op. cit.*, « hareng », col. 208.
[108] Eugène Rolland, *Faune populaire de la France*, tome XI, *op. cit.*, p. 242 ; Jean-Claude Hocquet, « Les pêcheries médiévales », *Histoire des pêches maritimes en France*, *op. cit.*, p. 90.
[108] Eugène Rolland, *Faune populaire de la France*, tome XI, *op. cit.*, p. 241.
[109] Jean-Claude Hocquet, « Les pêcheries médiévales », *Histoire des pêches maritimes en France*, *op. cit.*, p. 92.
[110] *Dictionnaire étymologique de l'ancien français*, *op. cit.*, « hareng », col. 208.
[111] Robert Delort, *Les Animaux ont une histoire*, *op. cit.*, p. 308.
[112] *Dictionnaire étymologique de l'ancien français*, *op. cit.*, « hareng », col. 211-212.
[113] Eugène Rolland, *Faune populaire de la France*, *op. cit.*, tome III, p. 124 et tome XI, p. 240.

allecia que tous les poissons de mer ont leur saison, il n'y a guère que pour le hareng que cette dernière est délimitée. On ne pouvait se dispenser de ces informations, liées aux rythmes alimentaires et commerciaux. Toutefois, les cosmologies n'accordent pas au poisson une place à la hauteur de son importance dans les pratiques, du moins d'un point de vue quantitatif. Un mythe signale néanmoins le rôle capital joué par le « hareng-roi » dans les représentations.

2. Le poisson idéal et le sel

Le hareng est dans la tradition française médiévale l'un des quatre animaux qui ne se nourrit que d'un élément. Aux côtés de la salamandre (feu), et d'autres compagnons moins stables comme le caméléon (air) ou la taupe (terre), le hareng incarne évidemment la créature aquatique. Cette croyance relayée par Thomas de Cantimpré et Vincent de Beauvais relève du savoir partagé par les clercs médiévaux, du moins en France[114]. Sa mention dans les œuvres en langue vulgaire en témoigne, par exemple dans le dialogue de *Placides et Timeo* :

> *En l'autre element après qui est le mer, ce dient les maronniers et ceuls qui bien le sevent que ce qui plus droitement en vit si est le herenc. Nulle autre cose ne nulle autre rien ne mengue fors l'escume et le cressumee de le mer et si ne peut souffrir nul autre element, car si comme je vous ay dit, que aussi tost qu'il voit l'air ou sent, il meurt. Pour ce s'acordent tous ceulx qui le nature en congoissent que ce est le poisson de le mer qui plus droitement vit de son seul element.* [115]

Le mythe du hareng nourri exclusivement d'eau est une invention médiévale, puisque le symbolisme des quatre animaux qui ne vivent que d'un seul élément ne s'adjoint pas aux croyances plus anciennes concernant le caméléon et la salamandre avant le XIII^e^ siècle. Or le choix de ce poisson n'est pas transparent, comme l'a souligné Florence Mc Culloch[116].

Pourquoi le hareng ? La première attestation du mythe se trouve dans le *Livre des Secrez de Nature*, traduit du grec pour Alphonse le Sage pendant la seconde moitié du XIII^e^ siècle :

---

[114] Il s'agit essentiellement d'une tradition française. En Italie, la grenouille remplace le hareng. Voir Claude Thomasset, « Le sel et la conservation de la chair », *L'Homme et la mer*, *Actes du colloque des 7-8-9 mai 1999 à Kerkennah (Tunisie)*, Abdelhamid Fehri (dir.), Sfax, Centre Cercina pour les recherches sur les îles méditerranéennes-Association d'Histoire et de Géographie de Sfax, 2001, p. 160-161.

[115] *Placides et Timéo ou Li secrés as philosophes*, Claude Thomasset (éd.), Genève, Droz (*TLF* 289), 1980, p. 69, § 165. Le quatuor élémentaire est également mentionné par Richard de Fournival dans son *Bestiaire d'amour*. Voir Gabriel Bianciotto, *Bestiaires du Moyen Âge*, Paris, Stock (Stock-Plus Moyen Âge), 1980, p. 142.

[116] Florence Mc Culloch, *Medieval Latin and French Bestiaries*, Chapell Hill, University of North Carolina Press, 1960, appendice, cité et traduite dans Michel Salvat, « Les animaux qui ne vivent chacun que d'un seul élément », *Les Quatre éléments dans la culture médiévale*. *Actes du colloque des 25, 26 et 27 mars 1982*, Danielle Buschinger, André Crépin (éd.), Göppingen, Kümmerle Verlag, 1983 : « À cause de son existence souterraine, la taupe est logiquement associée à la terre, et Isidore dit déjà qu'elle en mange, et depuis longtemps, on croyait que le caméléon vivait de l'air (Pline, VIII, 33-51), mais pourquoi le hareng est-il employé pour symboliser l'eau, je n'ai pas réussi à le découvrir. »

> De l'arenq. *L'arent est un poisson de mer et sachez qu'il ne vit que de la plus pure eaue qui soit en la mer.* [117]

Ce passage fournit à point nommé, comme l'a noté Claude Thomasset, une fable analogue à celle de la salamandre[118]. Il ne permet pas pour autant de comprendre le choix de cette espèce plutôt qu'une autre, ni le succès rencontré par cette remarque. Albert le Grand discrédite la légende en expliquant son invention. Le hareng n'a presque pas d'intestin. En l'absence de système digestif visible, on a conclu qu'il n'ingérait aucun aliment consistant. Comme dans le cas de l'esturgeon, la fable de l'alimentation extraordinaire reposerait donc sur une particularité anatomique de l'animal. Mais ces considérations scientifiques suffisent-elles à expliquer que le hareng soit devenu pour les médiévaux le poisson idéal, celui qui transmet à l'homme la pure substance de la mer ?

Son omniprésence dans le quotidien médiéval ne peut pas être étrangère à cette croyance. L'aliment qui ne se nourrit que de l'eau de mer est parfaitement pur. Le hareng correspond à l'idée que se font les hommes du Moyen Âge d'un poisson sain : fusiforme, il a des écailles et des nageoires, se déplace beaucoup dans des eaux agitées. Nourri de plancton et de petits poissons, il ne saurait être soupçonné de rechercher les ordures des lieux fangeux. Quel est ce *cressumee* de la mer dont il se nourrit d'après le maître du *Placides et Timeo* ? Claude Thomasset a relevé la proximité de cet hapax avec des formes voisines désignant l'écume, le dépôt à la surface d'un liquide[119]. Or le résidu nourrissant que recèle l'eau de mer n'est autre que le sel :

> La formule est belle : le poisson qui se nourrit de l'écume de la mer, de la blancheur de l'écume à la crête des vagues capte l'essentiel, l'essence même de la mer. Et c'est bien évidemment le sel. […] Nourri de cette manière n'a-t-il pas la vocation à devenir la nourriture imputrescible, déjà chargée de sel, le réceptacle de toutes les saveurs, de toutes les valeurs de la mer. [120]

Le choix du hareng s'impose dès lors comme une évidence. L'usage massif des diverses techniques de salage firent du hareng le poisson salé médiéval par excellence. Le mot employé par les auteurs latins pour désigner le hareng, *allec*, porte la marque de cette suprématie, comme le fait observer Jean-Claude Hoquet :

---

[117] Alphonse le Sage, *Livre des Secrez de Nature*, cité par Claude Thomasset, *ibid.*
[118] Claude Thomasset, *Commentaire du dialogue de Placides et Timeo*, Genève, Droz (Publications romanes et françaises, 161), 1982, p. 56.
[119] Claude Thomasset, « Le sel et la conservation de la chair », art. cit., p. 160, note 13.
[120] *Ibid.*, p. 160.

> Il est vrai que pour les Anciens, Horace, Pline, Martial, le hareng est d'abord le poisson de la mer salée. Son nom est d'origine grecque, dérivé de la racine *hals* qui désigne à la fois le sel et la mer, sur laquelle les Latins ont fait *(h)alex, aletus, alecium*. Dardel fait observer que cette forme gréco-latine est surtout une dénomination commerciale appliquée au poisson préparé en saumure, aux conserves de poisson, harengs, sardines et anchois. [121]

Ce lien étymologique entre l'*allec* et la racine grecque *hals* était bien connu puisqu'il avait été signalé par Isidore de Séville[122], cité par Vincent de Beauvais et Barthélémy l'Anglais[123]. Après avoir désigné de petits poissons, *allec* devint le nom d'une sauce obtenue par salage et décomposition de ces poissons, avant de redevenir, à l'époque médiévale, le nom d'un poisson, le hareng. Un passage du sud au nord est en jeu. Les salaisons de la culture méditerranéenne, au premier rang desquelles il faut citer le fameux *garum* antique, trouvent dans le hareng septentrional un successeur naturel. Michel Salvat l'a souligné :

> Au Nord de l'Europe, le poisson le plus commun est le hareng, aliment de base populaire comme l'a été l'hallec, lui aussi préparé pour la conservation, et objet d'un commerce intense tout au long du moyen âge. « Allec », poisson de rivière des pays méditerranéens a pu devenir ainsi « maris halec ». [124]

Allec était un terme générique désignant tout poisson salé ; il subit une spécialisation en latin médiéval, quand le hareng devint du fait de son écrasante suprématie le prototype des poissons salés. Nul poisson n'est plus étroitement associé au sel. Le signe adopté par les moines de Cluny pour évoquer en silence le hareng est éloquent :

> *Pro signo allecis premisso generali signum salis adde.* [125]

Les harengs vendus par les marchands médiévaux sont si variés que – si l'on en croit Thomas de Cantimpré – il est impossible de s'en lasser. Ils se distinguent en effet par le dosage d'eau et de sel qu'ils renferment, du hareng frais au hareng saur, en passant par les différents types de *harengs blancs*. Les techniques de conditionnement permettent d'ajuster selon les besoins l'équilibre entre la nature aquatique du poisson et le sel que comporte naturellement sa chair de poisson marin.

---

[121] Jean-Claude Hocquet, « Les pêcheries médiévales », *Histoire des pêches maritimes en France*, Michel Mollat du Jourdin (dir.), Paris, Privat, 1987, chap. I, p. 79.
[122] Isidore de Séville, *Étymologies XII*, *op. cit.*, p. 204.
[123] Annexe II, 4, d ; Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus, op. cit.*, p. 764.
[124] Michel Salvat, « Les animaux qui ne vivent chacun que d'un seul élément », art. cit., p. 291
[125] Walter Jarecki, *Signa loquendi : die cluniacensischen Signa-Listen eingeleitet und herausgegeben*, *op. cit.*, p. 167 : « Au signe générique précédent, ajoutez le signe du sel. »

Le cas du hareng illustre le lien étroit qui unit le mythe aux réalités alimentaires. La fable savante des animaux qui ne vivent que d'un élément n'est pas la seule preuve de l'importance mythique du hareng au Moyen Âge. Les recettes de médecine, qu'elles soient d'origine savante ou populaire, accordent au hareng des vertus désinfectantes[126]. Il est aussi à l'origine d'un riche folklore, en particulier dans les régions dont la prospérité dépend de lui. Le hareng a ainsi la réputation d'annoncer la bonne fortune et de favoriser les mariages et la fécondité[127]. Une étymologie populaire fait de l'*allec* une friandise destinée à ouvrir l'appétit ou à donner soif, qui rappelle les succulents *appétits* vendus par les marchands des rues. Le hareng médiéval est une inépuisable source de vie. Par son intermédiaire l'homme accède à la quintessence de la mer, c'est-à-dire au sel, substance vitale entre toutes, comme le rappelle Jean Corbechon :

> *Le sel est souverainnement nécessaire car, sans sel, toute viande est sans saveur et ne donne point d'appetit. Du sel vient la liesce et la délectation de nostre vie.* [128]



Ill. 6 Les bancs de harengs

[126] Notice de Hildegarde de Bingen (annexe II, 4, a) et de Vincent de Beauvais qui cite Pline (annexe II, 4, d) ; Paul Sébillot, *La Faune et la flore*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1968, p. 351, repris dans *Croyances, mythes et légendes des pays de France*, Paris, Omnibus, 2002, p. 1002-1003.
[127] Robert Delort, *Les Animaux ont une histoire*, *op. cit.*, p. 310 ; Eugène Rolland, *Faune populaire de la France*, *op. cit.*, III, p. 126 et XI, p. 247.
[128] Jean Corbechon, *Livre de propriétés de choses*, XVI, c. LXXXXV, f° 250 v°, cité dans Joëlle Ducos, « Eau douce et eau salée », art. cit., p. 133.

D. Entre terre et eau : les monstres marins

L'idée selon laquelle chaque être terrestre possède un double aquatique informe les représentations médiévales. En vertu de cette symétrie supposée, les eaux deviennent un réservoir de créatures fabuleuses. Or les monstres marins ne sont pas si éloignés que l'on pourrait le croire du poisson aliment. Au lieu de séparer les monstres marins des autres poissons, la pensée médiévale les assimile aux êtres naturels. Le monstre est l'enjeu au cours de l'époque médiévale d'une réflexion en pleine évolution. Comment le lien est-il établi entre les monstres fabuleux et les aliments du quotidien ? Ces monstres ne sont pas entièrement des poissons : de quel type d'hybrides s'agit-il ? Quel rapport entretiennent-ils avec l'élément aquatique et avec la terre ? Nous avons choisi trois spécimens qui soulèvent des enjeux variés : le monstre le plus énorme et célèbre de la création, la baleine ; un être dont le nom indique qu'il est mi-animal, mi-poisson, le porc marin ; un être plus étonnant encore, entre humanité et animalité, le moine marin. Nous nous demanderons en quoi la représentation de ces créatures est révélatrice des images suscitées par les mondes aquatiques et nous interrogerons la relation entre ces bêtes marines et les espèces connues des pêcheurs et des consommateurs médiévaux.

1. La baleine

Le cète est l'une des vedettes des inventaires encyclopédiques. Placé en tête du catalogue de Hildegarde de Bingen, il occupe la plus longue notice du *De Animalibus* d'Albert le Grand. Les connaissances médiévales concernant cet animal mêlent des savoirs et des croyances d'origines diverses. La tradition de l'île-baleine, héritée du *Physiologus* rencontre une large audience. Elle est complétée par la version que donne de la même fable le célèbre récit de la *Navigation de saint Brendan*. Cette hagiographie qui fut notamment intégré à la seconde rédaction de l'*Imago mundi* de Gossuin de Metz Nous verrons enfin que les notices cosmologiques font le lien entre le monstrueux cète et la baleine qui s'échoue parfois sur les côtes.

L'île-baleine du *Physiologus*

La baleine île, décrite dans le *Physiologus*, est le seul animal marin que l'on retrouve dans tous les bestiaires, ainsi que dans les encyclopédies. Il est si gigantesque qu'il peut atteindre la taille d'une île, et comme il reste longtemps immobile à la surface en laissant

émerger une partie de son corps, du sable s'accumule sur son dos, de l'herbe et des buissons y poussent au point que les marins le prennent véritablement pour une île et viennent y jeter l'ancre et y faire du feu. La bête, brûlée par ce feu, plonge et les entraîne avec elle dans l'abîme. Cette histoire est rattachée par le *Physiologos* grec à un monstre marin nommé *aspidochelonos*, c'est-à-dire l'aspic-tortue. Si sa première nature – les effluves envoûtantes et périlleuses qui s'échappent de sa bouche – relève plutôt de l'aspic, le second aspect de la bête renvoie à l'image de la tortue[129]. La version que traduisent les encyclopédistes français correspond au *Physiologus* latin :

> *Est belua in mare quae dicitur graece aspidochelone, latine autem aspido testudo ; cetus ergo est magnus, habens super corium suum tamquam sabulones, sicut iuxta littora maris. Haec in medio pelago elevat dorsum suum super undas maris sursum ; ita ut navigantibus nautis non aliud credatur esse quam insula, praecipue cum viderint totum locum illum sicut in omnibus littoribus maris sabulonibus esse repletum. Putantes autem insulam esse, applicant nauem suam iuxta eam, et descendentes figunt palos et alligant naues ; deinde ut coquant sibi cibos post laborem, faciunt ibi focos super arenam quasi super terram ; illa uero belua, cum senserit ardorem ignis, subito mergit se in aquam, et navem secum trahit in profundum maris.*
>
> *Sic patiuntur omnes qui increduli sunt et quicumque ignorant diaboli astutias, spem suam ponentes in eum ; et operibus eius se obligantes, simul merguntur cum illo in gehennam ignis ardentis : ita astutia eius.* [130]

La plupart des traducteurs français comme Pierre de Beauvais ne se démarquent guère du texte latin traduit[131]. L'adaptation en vers de Guillaume le Clerc, plus libre, reste très fidèle au *Physiologus* :

> *Mes un monstre i a mervellos,*
> *Trop cuvert et trop perillos ;*
> *Cetus a nom, selon latin.*
> *As mariniers est mal veisin.*
> *Autretel est comme sablon ;*

[129] *Physiologos. Le Bestiaire des bestiaires*, Arnaud Zucker (trad.), *op. cit.* , p. 135.
[130] *Physiologus latinus, éditions préliminaires, versio B*, Francis J. Carmody (éd.), Paris, Droz, 1939, 24 (*Aspischelone*), p. 44 : « Il existe une bête marine appelée *aspidochelone* en grec et *aspido testudo* en latin. Elle est très grande, et son cuir est recouvert d'un sable tout à fait semblable à celui que l'on trouve sur le rivage de la mer. Cette bête fait émerger son dos au-dessus des flots de la mer, de telle sorte que ceux qui conduisent les navires croient qu'il s'agit d'une île, surtout quand ils voient qu'il est plein de sable, comme tous les rivages. Croyant que c'est une île, ils approchent leur navire de la bête et après être descendu, ils enfoncent leurs pieux et amarrent leurs navires ; ensuite, ils cuisent leurs aliments pour se restaurer en faisant un feu sur le sable comme ils le feraient sur la terre. Alors la bête, quand elle sent la chaleur du feu, plonge subitement dans l'eau, entraînant le navire avec elle dans les profondeurs de la mer.
C'est de la même manière que se conduisent les mécréants et tous ceux qui sont incapables de discerner la ruse du Diable et qui mettent leur espérance en lui. En s'attachant à ses œuvres, ils sont plongés dans le feu d'enfer éternel. »
[131] *Bestiaires du Moyen Âge* (anthologie en français moderne), Gabriel Bianciotto (trad.), *op. cit.*, p. 48-49.

Les cherde de son dos en son.
Quant il se lieve en cele mer,
Cil qui par la deivent sigler
Cuident bien que une ille seit ;
Mes esperance les deceit.
Por la grandor qui est en lui,
Ileques viennent a refui,
Por la tormente qui les chace.
Entrer cuident en boene place ;
Lor ancres gietent, lor feu font,
Lor mengier cuisent sor ce mont ;
E por lor nef bien atachier,
Font granz peus el sablon fichier,
Qui semble terre a lor avis.
Puis font grant feu, ce vos plevis.
Quant cel monstre la chalor sent,
Del feu qui desus lui esprent,
Donc se plunge par grant rador,
Aval en la grande parfondor,
Et fet o sei la nef plungier
Et tote la gent periller.
Tot autresi sont deceu
Li cheitif dolent mescreu,
Qui el deable ont lor fiance,
Et font delai et demorance
Es ovraignes que pechie veut,
Donc la cheitive ame se deut.
La ou el meins se done garde
Vient li lerres, que mal feu arde.
Quant bien le sent a sei aers,
O sei le plunge tot evers,
En mi enfer el plus parfont :
Cil sunt periz qui laen vont. [132]

Les cosmologies médiévales et les bestiaires, les œuvres latines et vernaculaires étendaient ainsi à l'unisson (à l'exception d'Albert le Grand) la baleine aux dimensions d'une île.

La morale de l'histoire est semblable dans tous les bestiaires : c'est le sort réservé aux mécréants qui placent leur confiance dans le diable ; il finira forcément par les entraîner avec lui en enfer. Le déguisement, la dissimulation du poisson devient donc l'œuvre du diable. On ne conclura pas pour autant que la baleine est un animal diabolique. Comme la plupart des animaux exemplaires, elle est ambivalente. Au lieu de comparer la baleine au diable, Thomas

[132] Guillaume le Clerc de Normandie, *Le Bestiaire divin*, Célestin Hippeau (éd.), Caen, Hardel, 1852 (repr. Genève, Slatkine, 1970), chap. 26.

de Cantimpré souligne le caractère spectaculaire de l'animal, qu'il interprète à la suite de Basile de Césarée comme une manifestation de la puissance divine :

> *Idem* [*Magnus Basilius*] : *Cethos cum videris in revertendo densissima glomeratione confertos, torrentem velocissimum putabis effluere. Spectavi hoc ego et ammiratus sum dei sapientiam.* [133]

Cette interprétation empruntée à un Père de l'Église indique une inflexion sensible du regard porté sur le monstre ; elle justifie aussi la place accordée à ce merveilleux animal dans les cosmologies. Un prédicateur dominicain auteur d'un *Rosarius* voit même dans la baleine une image de la Vierge. L'odeur suave qui s'échappe de sa bouche et son amour exemplaire pour ses petits, qu'elle reprend à l'intérieur de son ventre en cas de danger, font d'elle un modèle pour l'homme. Avant d'aborder ces natures, l'auteur du XIV^e^ siècle évoque les bienfaits que peut apporter la baleine à l'homme :

> *Je vous diray de la balainne,*
> *Qui de biens est farsie et plainne.*
> *En la mer n'a poisson si grant*
> *Ne aussi ou ait de biens tant.*
> *Jonas trois jors fu en sa pance;*
> *En ce apert sa corpulence.*
> *Quant elle est prise et atrappee,*
> *Miex en vaut toute la contree.* [134]

L'animal extraordinaire peut aussi devenir aliment. Son immensité invite alors à d'autres rêveries… Ce texte montre qu'il n'existe ni dichotomie ni contradiction entre le cète de Jonas ou le monstre du *Physiologus* et la baleine que l'on pêchait à cette époque non loin des côtes françaises.

De l'animal à l'aliment : Jasconius et autres monstres marins

Il faut dire que le monstre diabolique avait déjà été apprivoisé par un célèbre saint chrétien de la littérature médiévale. Il s'agit du saint abbé Brendan, dont la navigation merveilleuse a passionné les lecteurs entre le X^e^ et le XIV^e^ siècle, comme en témoigne les nombreuses versions conservées en latin ou dans différentes langues vernaculaires. Saint Brendan apprend l'existence d'une île réservée par Dieu pour accueillir les saints à la fin des temps. Il embarque avec un équipage de moines pour tenter l'aventure et navigue pendant sept

[133] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VI, 6, p. 234 : « En voyant de près le mouvement des cètes qui déplacent une masse très dense, on croit voir couler un torrent impétueux. J'ai assisté à cela et j'ai admiré la puissance de Dieu. »

[134] *Bestiaire Marial* tiré du *Rosarius* (transcription par Angela Mattiacci), Paris, BnF fr. 12483, II, 15, f° 157 r^o^ (http://www.uottawa.ca/academic/arts/lfa/activites/textes/bestiaire/b5.html)

ans d'île en île avant de trouver ce Paradis terrestre. Il rencontre sur sa route un poisson de l'espèce de la baleine-île. Ses marins se laissent prendre au piège et manquent d'être noyés ; mais le saint, mieux informé qu'eux des desseins divins leur tend des perches et des cordes, si bien qu'ils en sont quittes pour une grosse frayeur et un bon bain. Brendan ne manque pas de tirer les enseignements de cette mésaventure :

N'est pas terre, ainz est beste
U nus feïmes nostre feste,
Pessuns de mer sur les greinurs.
Ne merveillés de ço, seignurs !
Pur ço vus volt Deus ci mener
Que il vus voleit plus asener :
Ses merveilles cum plus verrez,
En lui puis mult mielz crerrez.
Primes le fist le reis divins
Devant trestuz pessuns marins. [135]

Pendant la durée de son périple, Brendan revient périodiquement célébrer la messe de Pâques sur le dos de l'animal. Cette baleine, merveille offerte par Dieu à l'admiration des hommes, n'est autre que le premier poisson de la création. Si elle ne porte pas de nom dans la version française de Benedeit, le texte latin et le récit inséré dans la seconde rédaction de l'*Imago mundi* la nomment Jasconius ou *jascon*[136]. Ce nom est dérivé de l'irlandais *jasc* qui désigne le poisson[137]. Poisson des origines, il dessine dans la mer un mouvement circulaire, décrit par l'auteur de l'*Imago mundi* :

Adés vieut sa queue assambler
a sa teste, mais nel puet faire
pour sa grandor, qui poise au traire:
ja[s]cons a non." Quant alé eurent
III jors entour cele isle, et seurent
c'au chief furent contre occidant. [138]

L'idée que la bête peut fournir un aliment à l'homme trouve une illustration claire dans un autre épisode. L'abbé et ses compagnons sont en effet confrontés à d'autres monstres marins d'envergure que le poisson primitif Jasconius. Alors que la mer est excessivement calme, ils voient fondre sur eux, plus vite que le vent, un monstre marin terrifiant : il est gigantesque, au point qu'il soulève les flots, crache un feu violent, possède des dents

[135] Benedeit, *Le Voyage de saint Brendan*, Brian S. Merrilees, Ian Short (éd., trad.), Paris, Union générale d'éditions (10-18, Bibliothèque médiévale), 1984, p. 49-50, v. 469-478.
[136] Gossuin de Metz, *Image du monde*, deuxième rédaction, Sara Centili, Thomas Städtler (éd.), édition en préparation, v. 4145 et 5234.
[137] Jacques Le Goff, « Le Merveilleux nordique médiéval », *Pour Jean Malaurie. Cent deux témoignages en hommage à quarante ans d'études arctiques*, Paris, Plon, 1990, p. 26.
[138] Gossuin de Metz, *Image du monde*, deuxième rédaction, *op. cit.*, v. 4008-4013.

redoutables et brait plus fort que quinze taureaux[139]. Mais Dieu protège le bienheureux équipage : un autre monstre de la même engeance attaque le premier et le lacère sauvagement en le déchiquetant en trois morceaux avant de disparaître. Ces bêtes marines ne ressemblent assurément pas à des baleines, mais plutôt à des dragons de mer. On s'attend alors encore moins à les voir se transformer en aliment. C'est pourtant ce qui arrive le jour suivant, lorsqu'une violente tempête apporte aux moines dépourvus de provisions qui ont accosté sur une île un ravitaillement providentiel :

Del peisun veint la terce part ;
L'unde de mer tant la serre
Que ariver lur fait a terre ;
La turmente sus la chacet
Pur ço que a cez aise facet.
Dunc dist Brandans : « Veiez, frere,
Ki enemis ainz vos ere
Or nus succurt par Deu grace :
Mangerez en grant espace.
Ne dutez rien, il nus ert past,
Quelque semblant qu'il nus mustrast.
Tant en pernez as voz suspeis
Que ne failet devant .iii. meis. »
Al sun cumant cil le firent :
A tant de tens se guarnirent.
D'eigue dulce des funtaines
Funt lur tunes tutes pleines,
E de busche se guarnirent.
Puis q'unt l'uré, s'en issirent. [140]

Dieu offre aux moines qu'il chérit une nourriture doublement abondante. Même s'ils ne récupèrent qu'un tiers du cadavre, les moines ont du poisson en quantité, étant donné l'énormité du monstre qui les a attaqués. Aux nombreux petits poissons se substitue la masse énorme de la bête échouée. On songe ici évidemment à la liesse des habitants des côtes lorsqu'ils voyaient s'échouer un grand cétacé, telle que l'a décrite Albert le Grand. Le poisson n'est pas identifiable : il ne s'agit plus que d'un morceau de chair à la dérive. L'échouage providentiel du bloc de nourriture fait pendant à la pêche miraculeuse.

Cette nourriture présente une autre caractéristique merveilleuse sur laquelle le texte ne s'appesantit guère : elle se conservera intacte pendant trois mois. Cela est d'autant plus surprenant que le fragment de corps sanglant a déjà trempé dans la mer pendant au moins une

[139] Benedeit, *Le Voyage de saint Brendan*, *op. cit.*, p. 74.
[140] *Ibid.*, p. 78-80, v. 982-1000.

nuit. Cette précision est bien sûr un moyen d'insister sur les dimensions prodigieuses de la bête : même coupée en trois, elle est susceptible de rassasier tout un équipage pendant trois mois. Elle nous semble néanmoins digne d'intérêt car les médiévaux sont très attentifs à la fraîcheur du poisson. Des règlements tels que le *Livre des mestiers* d'Étienne Boileau ont pour principal objectif d'éradiquer le poisson avarié des étals. Les chevaliers des romans ne mangent à l'évidence que des poissons de première fraîcheur, si bien que les conteurs n'éprouvent même pas le besoin de le préciser. Les autres textes indiquent en revanche régulièrement que le poisson est soit frais, soit salé. Il n'est pas d'autre alternative. Faut-il voir ici une exception ? La conservation sur une longue durée serait alors une autre propriété merveilleuse de la bête ou un miracle de plus, accompli par Dieu en faveur de saint Brendan. Mais ne peut-on songer à des explications plus ordinaires ? Les moines salent le poisson, comme on salait alors la chair des bêtes marines échouées ou capturées. À moins que son séjour dans l'eau salée n'ait définitivement rendu cette viande imputrescible.

Les poissons de la *Navigation de saint Brendan* montrent la baleine – si l'on admet que c'est bien d'elle qu'il s'agit – sous son plus beau jour. Jacques Le Goff l'a souligné :

> Des échos de pêche à la baleine sont ici évidents mais l'auteur de la *Navigatio* tire surtout deux leçons de l'épisode. L'un est que l'homme dans sa petitesse, semblable à David ou à Jonas, est capable de triompher d'un géant, humain ou animal. L'autre est que Dieu soumet à l'homme, s'il le mérite, la création même dans ce qu'elle a de plus monstrueux. Non seulement il le protège des monstres mais il l'en fait bénéficier. Dans le cas de Jasconius, la baleine le portait, lui fournissait un sol, dans le cas de la baleine anonyme, elle le nourrit. [141]

Dans ce texte narratif si estimé qu'il est digne de prendre place dans une encyclopédie, la baleine antédiluvienne est tantôt un animal mythique, tantôt une nourriture providentielle.

Du cète à la baleine

Pour les hommes du Moyen Âge, le mot *baleine* ne renvoie pas seulement à un être monstrueux, somme toute assez lointain, dont on parle dans les livres, les contes et les légendes des marins. Les baleines sont à l'époque très répandues sur les côtes de l'Atlantique et de la Mer du Nord, où elles viennent parfois s'échouer pour le plus grand bonheur des habitants. On les pêche dès le IX^{e} siècle, notamment dans le golfe de Gascogne. On rencontre aussi la baleine dans les livres de cuisine sous le nom de *craspois*. Le *Mesnagier de Paris*, sorte de manuel de savoir-vivre à l'usage d'une jeune femme, composé par son époux à la fin

[141] Jacques Le Goff, « Le Merveilleux nordique médiéval », art. cit., p. 27.

du XIV^e siècle, et qui comprend comme il se doit de nombreuses recettes de cuisine, définit ainsi le *craspoiz* :

> *C'est baleine salée, et doit estre par lesches tout cru* (on la coupe en tranche toute crue) *et cuit en eaue comme lart, et servir avec vos pois.*

On utilisait en effet le lard des gros cétacés en période de Carême comme substitut aux autres graisses animales. Le terme *crapois*, du latin *crassus piscis*, « poisson gras », englobait plusieurs gros cétacés à lard comme le dauphin, le marsouin ou la baleine, qui constituaient un enjeu économique non négligeable[142]. Le droit de varech faisait ainsi des grands mammifères qui venaient parfois s'échouer au rivage une propriété seigneuriale. La définition donnée par *Le Coutumier de Normandie* pour le droit d'épave présente les objets et les animaux rejetés comme un bien de chevalier :

> […] sous le mot de varech et choses gayves sont comprises toutes choses que l'eau jette à terre par tourments et fortune de mer, ou qui arrivent si près de la terre qu'un homme à cheval y puisse toucher avec sa lance. [143]

Loin d'être considérées comme des viandes de second choix, ces bêtes étaient un don de la mer digne des plus grands.

Existe-t-il un rapport entre le grand poisson des bestiaires et les représentations attachées à la baleine dont on se disputait la chair, la graisse et les os ? Les autorités auxquelles se réfèrent les auteurs médiévaux distinguaient le cète et la baleine. Le monstre marin est nommé *cetus* ou *aspidoceleon*, ou encore *aspidotestudo* dans le *Physiologus*. Il n'y est jamais question de la baleine. Chez Isidore de Séville, les *ballenae*, qui doivent leur nom aux jets d'eau immenses qu'elles lancent (*ballein*) au-dessus des flots, sont clairement distinguées des *cete*. Ces derniers sont « des espèces de bêtes énormes dont le corps égale les montagnes (*ingentia genera beluarum et aequalia montium corpora*) ». Il prend l'exemple d'un spécimen très célèbre : « le *cetus* qui reçut Jonas et dont le ventre était si vaste qu'il avait la grandeur de l'enfer », avant de citer la Bible. Cette notice fait référence à des créatures mentionnées dans l'Écriture, mais Isidore ne les identifient pas comme des baleines. Les deux notices bien distinctes dans les *Etymologies* d'Isidore sont amalgamées dans les bestiaires et l'histoire du *cetus* transformé en île se greffe du surcroît au texte d'Isidore.

Cependant, parmi les bestiaires français, seul celui de Guillaume Le Clerc distingue clairement le *cete* de la baleine :

---

[142] Jean-Claude Hocquet, « Les pêcheries médiévales », *op. cit.*, p. 58.
[143] Cité par Jean-Claude Hoquet dans *Histoire des pêches maritimes en France*, Michel Mollat du Jourdin (dir.), Privat, Paris, 1987, p. 58.

En la mer qui est grant et saine
Est l'esturjon, et la baleine,
Et le torbot, et le graspeis,
Et un grant qui a non porpeis.
Mes un monstre i a mervellos,
Trop cuvert et trop perillos,
Cetus a non, selon latin. [144]

Certaines encyclopédies – notamment celles de Thomas de Cantimpré et d'Alexandre le Grand – identifient la baleine comme la femelle du cète[145]. Toutefois, en général, les auteurs utilisent les deux termes comme des synonymes. Vincent de Beauvais établit, sous la mention *actor*, l'équivalence des trois dénominations :

Idem et balaena dicitur. Huius generis est aspidochelone, de quo dictum est supra. [146]

À la fin du premier chapitre concernant le *cetus*, Thomas de Cantimpré, en développant une notice consacrée au *cethus* dans le livre sur les monstres marins, décrit une histoire de pêche à la baleine. Quand les savants évoquent au XIII^e^ siècle un cète ou une baleine, il est question d'une seule et même créature, qui se déguise en île et dont on mange le lard.

On observe dans plusieurs textes scientifiques du XIII^e^ siècle un effort de rationalisation de la légende de la baleine métamorphosée en île. Barthélémy l'Anglais ébauche ainsi une explication scientifique :

In hoc pisce […] *materia terrestris dominatur plus quam aquae, et ideo multae est corpulentiae et pinguedinis. Unde in senectute prae magnitudine corporis in eius dorso coadunatur puluis, et condensatur intantum, quod herbae et frutices ibi crescunt, ita ut belua Insulae similis esse videatur.* [147]

Sans remettre en cause la croyance, il la rattache aux savoirs de son temps. Elle est placée sous le signe d'une réflexion plus générale sur l'équilibre des quatre éléments à l'intérieur du corps. La métamorphose du poisson est expliquée par sa complexion. C'est la prédominance, à l'intérieur de sa chair, de la terre sur l'eau qui explique ses dimensions prodigieuses : l'élément terre prolifère au contact de l'eau. Suit alors l'évocation des heureuses conséquences de ce phénomène d'engraissement : les produits de la chasse à la baleine, qui fournissent aux habitants des lieux une nourriture abondante.

---

[144] Guillaume le Clerc de Normandie, *Le Bestiaire divin*, *op. cit.*,
[145] Thomas de Cantimpré, *Liber de atura rerum*, *op. cit.*, VI, 6, p. 234 ; Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 23, p. 1522.
[146] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 41, col. 1275.
[147] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus*, *op. cit.*, p. 586-587. Traduction de Jean Corbechon : « *La matiere terrestre a plus grant seignourie en la balaine que n'a l'eaue* […] *et pour ce est elle si grande et si grasse que en sa vieillesse la terre se assemble sur son dos et y croist herbe, et par dessus semble que ce soyt une ysle* [...] » (Jean Corbechon, *Le Livre des propriétés des choses*, Lyon, Guillaume le Roy, 1485-1486,)

Tantae etiam est pinguedinis, quod quando piscatorum percutitur venabulis sive telis, vulnus non sentit nisi prius pinguedo totaliter perforetur, sed quando caro interior laeditur, tunc facilime capitur, quia amaritudinem aquae salsae non sufferens littus petit. Tantae autem est quantitatis, quod quando capitur, tota patria ex sua captura emendatur. [148]

Les poissons sont naturellement dominés par une nature aquatique. Si la baleine occupe une place à part dans le genre des poissons, c'est que sa complexion est différente. Comme l'élément terrestre domine en elle, on ne s'étonne plus qu'elle puisse prendre l'aspect d'une terre et que des arbres et des arbustes poussent sur son dos à la fin de sa vie, lorsque son humidité décroît.

Seul Albert le Grand, particulièrement bien informé sur les baleines, dément implicitement la fable de la baleine déguisée en île en précisant que la baleine ne peut pas, quoi que l'on en dise, atteindre la taille d'une île[149]. Il ramène le cète de la légende aux dimensions – suffisamment impressionnante – de la baleine qui s'échoue parfois sur la côte, mettant à la disposition des autochtones des monceaux de chair et de graisse. La notice d'Albert le Grand, aussi informée soit-elle, ne permet pas d'identifier précisément les espèces décrites. Est-ce la tête d'un cachalot ou d'une baleine franche qui procure une telle quantité de graisse ? À quels animaux se rapportent les grands yeux et les longs cils qu'il décrit ? Malgré son savoir affûté sur le sujet (et peut-être en raison de ce savoir), Albert le Grand peuple les eaux lointaines de nouvelles sortes de baleines. Confrontés aux mystérieuses et embarrassantes créatures marines répertoriées par Thomas, il les classe volontiers, lorsque leur taille est impressionnante, dans le genre des cètes[150].

On trouve aussi chez Hildegarde de Bingen l'idée que la baleine est dominée par le mélange des éléments :

Cete igneum calorem et aquosum aerem habet in se, et naturam piscium et etiam quamdam cognationem de natura bestiarum crescit in magnitudinem. [151]

Elle ouvre sa notice sur ces considérations, situant ainsi la baleine par rapport à d'autres animaux qui ne sont pas des poissons. La chair de baleine est plus proche par son goût et son

[148] Barthélémy l'Anglais, *De rerum proprietatibus*, *op. cit.*, p. 587. Jean Corbechon, *Le Livre des propriétés des choses*, *op. cit.* : *La balaine est si grasse que elle ne sent point les coupz des lances ne des dars jusques a tant que la gresse soit toute percée et que on vient a la cher vive, et adonc elle est legierement prinse, car elle se trait a la rive pour ce que elle ne peut souffrir la pointure de l'eaue salée. La balaine est si grande que tout le païs en amende quant on en prent une.*

[149] Voir chapitre 1, p. 88.

[150] C'est le cas notamment du *zedrosus* et de l'*exposita*, nés d'une lecture erronée de Pline. Voir Pauline Aiken, « The Animal History of Albertus Magnus and Thomas of Cantimpré », art. cit., p. 210.

[151] Hildegarde de Bingen, *Physica*, V, 1, col. 1269 : « La baleine contient à la fois une chaleur ignée et un souffle humide : elle appartient à l'espèce des poissons, mais elle a aussi une parenté avec certaines bêtes sauvages, plus précisément le lion et l'ours. Du fait de sa nature de poisson, elle vit dans les eaux ; du fait de sa nature de bête sauvage, elle atteint une taille immense […] »

aspect de la viande de gibier que du poisson. Comme le dauphin ou le marsouin, elle est ce que les médecins appellent un *poisson bestial*, une sorte de gibier de la mer.

L'antiquité prêtée au Jasconius de saint Brendan, l'un des premiers animaux créés par Dieu, rencontre aussi un écho dans la tradition scientifique. Malgré l'image traditionnelle des poissons qui se dévorent entre eux, du plus grand au plus petit, il est souvent question dans les d'herbes aquatiques absorbées par les poissons, dans lesquelles on peut reconnaître des variétés d'algues et peut-être même de plancton, dont la connaissance reste imparfaite. Hildegarde von Bingen développe particulièrement ce point dans sa *Physica* :

> *Deus autem in quibusdam piscibus quamdam scientiam, secundum naturam suam et secundum genus suum, dedit, ita quod quasdam herbas et radices in aquis cognoscunt, quibus interdum vescuntur, cum alios cibos non habent, quarum fortitudo et natura, cum eas semel cognoscunt seu gustaverint, quod aut per dimidium annum aut per quatuor menses nullo pastu indigent, et tamen carnes eorum ob hoc non deficiunt nec minuuntur*. […] *Adam enim, cum de paradiso expulsus est, eas cognovit ac eas in aquis quaesivit, et interdum comedit cum alios cibos non habuit, sed postquam deinde alios cibos habere potuit, eas devitabat.* [152]

L'abbesse ne précise pas si cet aliment primitif provient de la mer ou des eaux douces. Dans une autre œuvre en revanche, *Les Causes et les remèdes*, elle semble lui attribuer une origine marine :

> Quant au sable de la mer, […] il est souvent en contact avec un souffle de la terre indestructible : et c'est pourquoi il y a des aromates et divers remèdes dans ce sable. Si l'homme pouvait les posséder, il ne serait atteint par aucune maladie ; et si certains grains de ce sable pouvaient en être extraits, de sorte que l'homme puisse les récupérer, ils chasseraient de lui maladies, pestes et infections. Mais l'eau est là-bas si abondante et si profonde qu'on ne peut pas les prendre. [153]

Le seul moyen pour l'homme d'accéder à cette substance nourrissante originelle et parfaitement pure reste donc l'intermédiaire des poissons, seules créatures à qui Dieu a donné la faculté de s'en nourrir.

---

[152] Hildegarde von Bingen, *op. cit.*, V, préface, p. 1268-1270 : « Dieu a donné à quelques poissons une sorte de science, selon leur nature et selon leur espèce, si bien qu'ils connaissent dans les eaux certaines herbes et certaines racines dont ils se nourrissent parfois quand ils n'ont pas d'autre nourriture. La force et la puissance de ces herbes sont si grandes que, une fois qu'ils les ont reconnues et goûtées, ils n'ont besoin d'aucune autre nourriture, soit pendant la moitié d'une année, soit pendant quatre mois ; et pourtant leurs chairs n'en sont ni diminuées ni affaiblies. […] Adam, quand il a été chassé du paradis, les connaissait et les cherchait dans les eaux ; il en mangeait parfois, lorsqu'il n'avait pas d'autre nourriture ; mais plus tard, quand il eut d'autres aliments, il les évita. » (traduction en français par Pierre Monat, *Le Livre des subtilités des créatures divines*.

[153] Hildegarde von Bingen, *Les Causes et les remèdes*, traduction par P. Monat, éd. J. Million, Grenoble, 1997, p. 38.

Les notices cosmologiques accomplissent la jonction entre le cète, créature merveilleuse, et la baleine dont on consomme le lard en Carême et dont la langue fait les délices des gourmets. La logique de la compilation autorise l'association d'éléments hétérogènes qui renvoient manifestement à des créatures différentes. Toutefois, les représentations de l'animal merveilleux et de l'aliment abondant semblent se répondre. Que la baleine soit envisagée dans une perspective moralisante, scientifique ou hagiographique, elle concentre en elle l'image de l'animal originel et de la masse nourricière. Le hareng incarnait pour les médiévaux un visage de l'abondance : la multitude. À l'autre bout de l'échelle des tailles se trouve la baleine, dont la représentation fait également écho à des passages de la Bible. À la fois cète et Léviathan, elle n'est pas seulement pour les hommes médiévaux du Nord une créature fabuleuse, mais aussi une nourriture dont la consommation n'était pas rare.

2. Un animal poisson : le porc de mer

Les textes scientifiques décrivent un animal nommé *porcus marinus*. Si le nom reste stable, les créatures qu'il désigne sont très différentes selon les textes. Cet animal témoigne de la complexité du jeu de miroir et des difficultés soulevées par l'identification de ces espèces. On rencontre dans un bon nombre de bestiaires, un poisson nommé « porc de mer » dont les auteurs ne disent en général pas grand-chose de plus que leur source commune, Isidore de Séville, c'est-à-dire que le porc de mer est appelé ainsi parce que, lorsqu'il recherche sa nourriture, il fouille la terre à la façon du porc.

Les trois grandes sommes dominicaines du XIII^e^ siècle donnent des descriptions similaires :

> *Porcus marinus est piscis esibilis. Porci terrestris in magna parte speciem tenet. Caput quidem simillimum habet, membra in corpore et costas dispositas in modum porci. Tota fere caro eius in pinguedinem et crassitudinem transit. Lingua eius absoluta ut porci est, sed voce differunt. In dorso eius quedam spine sunt venenum efficacissimum habentes ; sed fel eorum remedio est punctis illorum spinis. Est autem cruciatus eorum magnus. Sicut Plinius auctor est, escam in fundo maris querunt et more porcorum fodiunt. Circa guttur oris officium habet.* [154]

[154] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 64, p. 269 : « Le porc de mer est un poisson comestible. Il est en grande partie semblable au porc. Sa tête est en effet très semblable et les organes qui se trouvent à l'intérieur de son corps et ses flancs sont comme ceux du porc. Presque toute sa chair se convertit en lard et en graisse. Il a une langue mobile comme celle du porc, mais sa voix est différente. Il a sur son dos des épines pourvues d'un venin très efficace. Mais le remède contre les piqûres de ces épines est la bile de ces

Difficile à identifier ! Cette notice est manifestement le résultat d'interpolations successives, elle réunit sous l'étiquette commune « porc de mer » différents animaux. Les indications sur la chair riche en gras, sur les organes semblables à ceux du porc peuvent évoquer le *porpois*, le marsouin. On retrouve le mouvement de fouissement caractéristique relevé par Isidore de Séville. Le caractère venimeux de l'animal semble hérité de Pline. Il s'agit vraisemblablement chez le naturaliste latin d'un poisson à piquants qui produit lorsqu'on le capture un grognement caractéristique.

Albert le Grand ajoute à la fin de sa notice une précision qui n'est pas sans intérêt lorsque l'on cherche à identifier cet animal :

> *et ideo illi non sunt quos nos porcos consuevimus appellare de quibus superius diximus.* [155]

Cette précision lexicale est destinée à mettre en garde contre l'assimilation de cette créature avec le *porpois*, bien connu des hommes du Moyen Âge. *Le Mesnagier de Paris* propose plusieurs recettes pour préparer cette espèce qu'il présente sous ses trois noms courants en 1393 : « *Porc de mer, marsouin, pourpoiz est tout ung.* » On le dépèce de la même manière qu'un porc :

> […] *le poisson entier doit estre fendu par le ventre comme ung pourcel ; et du foye et fressure l'en fait brouet et potage comme d'un porc. Item, l'en le despiece, et fent l'en comme ung porc par le doz. Et aucunesfois est rosty en la broche a toute sa couanne, et puis mengié a la saulse chaude comme bruliz en yver.*

Il est donc question d'un poisson gras, à lard qui peut être salé et cuit comme du porc. On le découpe et on le prépare de manière comparable parce qu'il présente une même disposition des organes. Chez Hildegarde de Bingen, une comparaison explicite du marsouin avec le porc repose sur la nocivité de leur chair, liée au fait qu'ils ingèrent des nourritures impures et même des charognes humaines[156] !

Le candidat réel le plus vraisemblable à l'identification comme « porc de mer » est le marsouin, dont le nom d'origine germanique a cette signification. On peut aussi penser au dauphin qui partage avec le marsouin de nombreuses caractéristiques et dont la chair était consommée au Moyen Âge. Au XVI^e^ siècle, Pierre Belon dénonce avec vigueur la confusion dont est victime le dauphin chez ses prédécesseurs et ses contemporains. On appellerait selon lui les dauphins « porcs de mer » ou « marsouins » pour pouvoir les consommer sans

---

mêmes poissons. La douleur causée par ces piqûres est forte. Selon Pline, ces animaux cherchent leur nourriture au fond de la mer, qu'ils creusent comme les porcs terrestres. »

[155] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XVII, 95, p. 1541 : « Il ne s'agit pas de ceux que nous avons l'habitude de nommer « porcs » et dont nous avons parlé auparavant. »

[156] Hildegarde de Bingen, *Physica*, V, 4, col. 1273.

scrupules[157]. Or la prévention des savants médiévaux à l'égard du dauphin et de sa famille diététique est confirmée par *L'Histoire entière des poissons* de Rondelet :

> *Le Dauphin é les autres cetacées ont la chair dure, de mauvais suc, excrementeuse, de mauvaise digestion, qui esmeut à vomir. On la sale, on la cuit avec ognons, persil, é autres semblables. Aucuns la rostissent é la mangent avec l'orange, ou avec sauce faite avec sucre é espices. Les autres la rostissent sur le gril.* [158]

Les poissons les plus indigestes seraient donc ces *bêtes* de la mer, plus proches par certains aspects des animaux sauvages terrestres que des poissons. Selon le même Rondelet, elles dégagent d'ailleurs une odeur caractéristique et un goût trop fort pour les palais délicats :

> *Ie me suis souvent esbahi qu'on servoit du Dauphin aux tables des grands seigneurs, veu la mauvaise odeur qui deveroit effacer la bonté de la viande si aucune i en avoit. En Languedoc à peine le menu peuple, voire les laboureurs en veulent ils manger.* [159]

Le dauphin est en effet considéré comme un poisson royal chez les Français, alors qu'il est repoussé avec dégoût par les Italiens si l'on en croit les mémoires de Pie II, pape au milieu du XV^e^ siècle[160]. La puanteur de sa chair est déjà invoquée pour expliquer la désaffection de tout un peuple :

> Quand Pie retourna à Ostie, il apprit que les pêcheurs avaient capturé un très grand dauphin, que les domestiques français du cardinal de Rouen avaient mangé avec avidité, après l'avoir cuisiné de multiples façons, car les Français tiennent en très grande estime ce genre de poisson de haute mer et le considèrent comme un cadeau royal. Les Italiens, au contraire le repoussèrent avec horreur, soit parce que sa terrible odeur leur donnait la nausée, soit parce qu'ils s'étaient rassasiés d'esturgeons jusqu'à l'excès. [161]

Ce porc de mer dont la chair dégage une odeur forte, comparable peut-être à celle des viandes sauvages, soulève comme son cousin terrestre des répugnances qui doivent beaucoup aux représentations. Pourquoi ne consomme-t-on plus de dauphin aujourd'hui ? Pour les sensibilités occidentales modernes, le dauphin est un animal éminemment sociable, concurrent marin du chien au titre de « meilleur ami de l'homme ». Pourtant depuis

[157] Pierre Belon du Mans, *L'Histoire naturelle des étranges poissons marins*, Paris, Regnaud Chaudière, 1551, *passim*.
[158] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, p. 350.
[159] *Ibid.*
[160] Sur l'évoluion des attitudes et des goûts, voirJean-Christophe Fichou, Olivier Levasseur, « Pêcheurs contre « Marsouins » et « Belougas », XVI^e^-XX^e^ siècle », *Food and History* (Institut européen d'histoire de l'alimentation), vol. 2, n° 2, Turnhout, Brepols, 2004, p. 55-
[161] Pie II, *Mémoires d'un pape de la Renaissance*, Gilles Bounoure, Michèle Brossard-Dandré et alii (trad.), Paris, Tallandier (Relire l'histoire), 2001, p. 392.

l'Antiquité circulent des histoires édifiantes sur le dévouement dont est capable le dauphin, qui aide les pêcheurs ou rapporte au rivage le cadavre des noyés (à condition que ces derniers n'aient jamais consommé la chair d'un congénère). Le dauphin jouissait dans la littérature latine d'un statut privilégié, comme l'a rappelé Yves Peurière en étudiant la place des poissons chez Ovide :

> On peut noter la mention particulière des phoques et des dauphins, à côté du vague *piscis* ; ces mammifères semblent avoir frappé les populations méditerranéennes : on les trouve chez Homère et ils apparaissent dans nombre de mythes. Le dauphin bénéficie d'une image positive, alors que le phoque, plus rarement cité, est plutôt vu comme un monstre puant. [162]

Même la légende d'Arion, rapportée par Hérodote et qui auréole dans la culture occidentale l'animal d'une capacité de compassion et d'une sensibilité artistique, n'empêche pas les hommes du Moyen Âge – du moins les Français – de le pêcher et de déguster sa chair. Il faut sans doute chercher ailleurs que dans cette imagerie la désaffection progressive pour cette viande.

Une étude comparable pourrait être menée à propos du veau de mer, expression qui désigne couramment le phoque. Des enjeux alimentaires interviennent aussi dans la représentation de cet animal poisson, susceptible de fournir, comme la baleine ou le marsouin, une « graisse maigre ». Olaus Magnus se fait l'écho des vifs débats suscités autrefois par l'utilisation de son lard en Carême :

> *A raison que cet animant a de la chair et du lard comme un pourceau domestique, plusieurs sont en scrupule fort grand, assavoir u non, si au quarême on doit manger de ce lard et de la gresse, comme on feroit de la chair de dedans, sentant plus son poisson. On a remis autrefois ceste question aus curés et recteurs des églises, lesquels amenoyent plusieurs raisons naturelles, tant du côté que d'autre, lesquelles ne pouvoyent donner asseurance à ceus qui doutoyent de cela : par quoi les simples gens delaissans ces raisons ainsi debatues d'une part et d'autre, et ne concluans rien, disent que le veau marin mêmes, les en mettra hors de scrupule : car si delors qu'il a fait ses petits, on met les chiens après lui, et s'il tire vers le bois qu'il n'en faut manger le quarême et autres jours deffendus par l'église, mais s'il se retire vers l'eau, qu'on en peut manger asseurement. A ceste épreuve*

[162] Yves Peurière, *La Pêche et les poissons dans la littérature latine. I Des origines à la fin de la période augustéenne*, Éditions Latomus (collection Latomus, vol. 278), Bruxelles, 2003, p. 204. L'auteur signale en note que le monstre qui fait peur aux chevaux d'Hippolyte peut être désigné par le terme *phoca*.

plusieurs se servent de la gresse de veau marin en leurs potages, au lieu d'huille et sallent ce poisson par grandes pieces, comme des côtes de lard. [163]

Les gros animaux marins à lard ne sont pas pleinement considérés comme des poissons. Leurs ressemblances morphologiques et diététiques avec les bêtes terrestres les portent vers la catégorie des monstres.

Les hybrides marins des œuvres scientifiques sont des créatures ambiguës, susceptibles de rappeler un animal familier ou d'évoquer un être fabuleux. Comme l'a souligné Claire Kappler, on passe aisément de la simple comparaison à l'hybridité monstrueuse :

> À partir des comparaisons, il s'opère donc un insensible glissement vers le fabuleux. Bien que le texte soit composé en vue de l'effet qu'il veut produire sur le lecteur, on ne peut pas l'accuser de déformer la réalité d'une manière inadmissible. C'est la juxtaposition de termes évocateurs, l'effet d'accumulation, qui élaborent le fantastique. […] La comparaison […] n'est pas loin de la métaphore et celle-ci déclenche un phénomène d'assimilation sur lequel il est difficile de revenir. [164]

La notice des encyclopédies se situe à mi-chemin entre la créature hybride, l'être double représenté surtout dans l'iconographie et le *porpois*, bien connu des hommes du Moyen Âge. Le poisson porc dont il est question dans ces notices semble être un hybride textuel, composé d'éléments hétérogènes empruntés à divers œuvres. Les encyclopédistes conservent à l'expression « porc de mer » toute sa polysémie.

3. Un homme-poisson : le moine marin

Le moine-marin, animal partiellement anthropomorphe n'est évidemment pas hérité de l'Antiquité comme d'autres créatures mi-homme mi-poisson. Les néréides, par exemple, évoquées par Thomas, Vincent et Albert le Grand, qui présentent un aspect proche de l'être humain et font entendre leurs cris plaintifs lorsque quelqu'un va bientôt mourir, sont présentées comme des créatures pliniennes. Jacqueline Leclercq Marx en a découvert un spécimen sur un chapiteau rhénan avant 1200 et chez un chroniqueur germanique du XII^{e} siècle, Godefroid de Viterbe. Elle en cite une description très succincte :

---

[163] Olaus Magnus, *Histoire des pays septentrionaux : en laquelle sont brièvement déduites toutes les choses rares ou étranges qui se trouvent entre les nations septentrionales*, Paris, Martin le Jeune, 1561, f° 228 v°.
[164] Claire Kappler, *Monstres, démons et merveilles à la fin du Moyen Âge*, Paris, Payot et Rivages, 1999 (1ère éd. : Paris, Payot, 1980), p. 195-196.

Là vit le poisson-moine ou en forme de moine, et il porte dans les profondeurs de la mer sa tête encapuchonnée. [165]

La particularité morphologique de cette créature est le capuchon qui lui sert de hotte à poissons et qui peut évoquer certaines espèces de phoques.

Le *De Laudibus divinae sapientiae* mentionne le moine marin sans le décrire, mais le poète trouve dans cette évocation l'occasion de méditer sur l'utilité des monstres marins et sur leurs rapports avec l'imagination et l'art :

De monstruosis piscibus

Habent et pisces sua monstra, in quibus natura ludere visa est, nisi quia sua utilitate non destituuntur, etsi nobis minus nota sit. Est enim ut perhibent in marinis aquis piscis armatus in modum militis. ***Monachum repraesentat piscis alius.*** *Quid quod*

« turpiter atrum

Desinit in piscem mulier formosa superne ? »

In omnibus his admirationem parit potentia divina. Profecto, si per pisces accipere velis cogitationes, reperies in eis monstruosas imaginationum notas. Cogitationum namque figmenta prodigiosa audaciam pictorum et poetarum excedunt, de quibus dicitur :

« pictoribus atque poetis

Quidlibet audendi semper fuit aequa potestas. »

Pictor tamen est animus, sed nec solum depingit, immo et fingit formas, quas nec naturae potentia dignaretur in lucem proferre. [166]

Le monstre marin est envisagé, de manière traditionnelle, comme un signe de la puissance divine. Il a ainsi une utilité cachée. Alexandre Nequam exprime une pensée plus originale lorsqu'il note que ces créatures hybrides sont comiques, grotesques (le mot n'est pas attesté en français avant le XVI^e^ siècle). Leur caractère hétérogène dérange, surprend (*admirationem*) parce qu'elle est contraire à l'harmonie habituelle de la nature. L'emploi du verbe *ludere* est à

[165] Jacqueline Leclercq-Marx, « L'idée d'un monde marin parallèle du monde terrestre : émergence et développements », *Mondes marins du Moyen Âge*, Chantal Connochie-Bourgne (dir.), Université de Provence, publications du CUER MA (*Senefiance* 52), 2006, p. 269.

[166] Alexandre Nequam, *De Laudibus divinae sapientiae*, *op. cit.*, II, 25, p. 144 :
« Les poissons monstrueux
Les poissons ont aussi leurs monstres, avec lesquels la nature semble s'être amusée. Ils ne sont pas dénués de toute utilité, même si cette utilité n'est pas évidente pour nous. En effet, on raconte qu'il existe dans la mer un poisson armé à la manière d'un soldat. Un autre poisson est fait à l'image d'un moine. Et que dire de ceci : « une femme, très belle en haut, qui se termine en hideux poisson noir ? » [citation du début de l'*Art poétique* d'Horace] À travers toutes ces créatures, la puissance divine suscite l'étonnement. Assurément, si vous avez envie de rêver en pensant aux poissons, vous trouverez en eux les choses les plus monstrueuses conçues par l'imagination. En effet, les créations prodigieuses de la pensée dépassent l'audace des peintres et des poètes dont on dit : "Les peintres et les poètes ont toujours eu le juste pouvoir de tout oser." L'esprit est un peintre, mais il ne se contente pas de peindre ; il imagine des formes que la puissance de la nature a jugées indignes de paraître dans la lumière. »

rattacher au passage d'Horace repris par Alexandre Nequam, où le poète latin évoque une chimère risible[167].

Les strophes d'Alexandre Nequam sont placées dans le poème en guise de préambule, avant les développements consacrés aux poissons. Il ne développera pas de chapitre autonome sur ces créatures et s'intéresse à des poissons mieux connus comme le brochet, la perche ou le saumon. Dans les encyclopédies du XIII^e^ siècle, le moine marin prend place dans des séries bien plus développées de monstres marins qui appartiennent à la création divine. Ils en donnent une description précise et le localise géographiquement dans la « mer Britannique », c'est-à-dire dans la Manche. Les notices de Thomas de Cantimpré et d'Albert le Grand expriment deux points de vue sensiblement différents sur cette créature :

> *Monachi maris monstra marina sunt ex re nomen habentia. In mari Britannico huiusmodi animalia habitant. Formam piscis habent in inferioribus, in superioribus vero speciem ex parte humanam. Caput habent in modum capitis monachi recenter rasi : coronam desuper rasam et candidam circulumque nigrum circa caput super loca aurium in modum circuli, qui relinquitur ex crinibus in capite monachi vel clerici, in multa amplitudinem distenti. Monstrum istud libenter allicit homines super ripas maris ambulantes luditque coram eis et saltibus appropinquare viderit hominem in suis lusibus delectari, gaudet et tanto magis ludit in superficie aque. Si autem in ammiratione ductum appropinquare viderit hominem, appropinquat et, si datur facultas, rapit hominem et traicit in profundum, sicque eius carnibus satiatur. Faciem non habet in toto similem homini, quia nasum similem pisci habet osque naso continuum.* [168]

> *Monachum maris quidam dicunt piscem in mari Britannico aliquotiens visum : est enim piscis in capitis eraneo habens pellem albam et circa eam est niger circulus sicut pili monachi*

[167] Horace, *Art poétique* : « Si un peintre voulait ajuster sous une tête humaine le cou d'un cheval et appliquer des plumes de diverses couleurs sur des membres pris de tous côtés, dont l'assemblage terminerait en hideux poisson noir ce qui était par en haut une belle femme, pourriez-vous, introduits pour contempler l'œuvre, vous empêcher de rire, mes amis ? »

[168] Thomas de Cantimpré, *LIber de natura rerum*, *op. cit.*,VI, 34, p. 243 : « Les moines de mer sont des monstres marins dont le nom vient du moins. Les animaux de cette espèce vivent dans la Manche. Ils ont l'aspect d'un poisson dans la partie inférieure de leur corps, mais dans la partie supérieure, ils ont une apparence en partie humaine. Leur tête est semblable à celle d'un moine fraîchement rasé : sur le dessus, une couronne rasée et blanche et un cercle noir autour de la tête au-dessus de l'emplacement des oreilles, comme le cercle de cheveux qu'on laisse sur la tête d'un moine ou d'un clerc, en beaucoup plus large. Ce monstre cherche volontiers la compagnie des hommes qui se promènent sur les rivages de la mer, il s'ébat devant eux et il s'approche en sautant. S'il voit que l'homme prend plaisir à ses ébats, il s'en réjouit et s'ébat d'autant plus à la surface de l'eau. Au contraire, s'il voit l'homme s'approcher par curiosité, il s'approche et, s'il en a la possibilité, il saisit l'homme et l'entraîne dans les profondeurs pour se repaître de ses chairs. Son aspect n'est pas totalement semblable à celui d'un homme, car il a le nez d'un poisson et sa gueule est dans le prolongement du nez. »

recenter rasi : sed os et mandibulas habet sicut piscis. Hoc animal blanditur super mare euntes donec inliciat et in profundum demergat et saturetur de carnibus eorum. [169]

L'expression « *in superioribus vero speciem ex parte humanam* » tire nettement la description de Thomas du côté de la créature anthropomorphe, même si la suite de la description se concentre sur le détail caractéristique auquel le poisson doit son nom : la sorte de tonsure qui surmonte sa tête. La précision finale insiste encore sur l'aspect humain : elle suggère que la tête du monstre ne se distingue pas d'un visage humain autrement que par la forme du nez. Albert le Grand reprend partiellement la notice de Thomas en effectuant une sélection significative. Il supprime toute référence à une apparence humaine en dehors de la comparaison avec les cheveux d'un moine, qui permet d'expliquer le nom de l'animal. Il n'est pas question d'un être double. Albert gomme également la « complexité psychologique » que lui donnait Thomas et qui le rapprochait aussi de l'humain. Le moine marin a chez Albert la simplicité de la bête qui obéit avant tout à sa nature et n'adapte pas son comportement aux réactions humaines. Si on lit ce texte en oubliant celui de Thomas de Cantimpré, on a simplement la description d'un poisson reconnaissable par une tache blanche entourée de noir et par un comportement agressif : on peut imaginer qu'il s'agit du portrait d'un épaulard, d'une variété d'orque.

Malgré les éléments de rationalisation fournis par Albert le Grand, la version hybride du moine marin connaîtra encore, bien après le XIII^e^ siècle, une belle postérité. Ainsi, l'éminent ichtyologue Rondelet se porte garant de son existence au milieu du XVI^e^ siècle. Le savant exprime des doutes quant à l'exactitude des renseignements fournis sur le monstre léonin, en revanche, il développe une argumentation en faveur de l'existence du moine marin, en s'appuyant sur un témoignage contemporain, connu par l'intermédiaire de grands personnages de l'époque, Marguerite de Valois et Charles V[170]. Rondelet évoque « *la face d'home* […] *rustique é malgratieuse* » de la bête, ne laissant guère planer de doute sur la manière dont il se représente la créature. Au lieu d'être rationalisée, la figure anthropomorphe du moine marin est développée. L'homme marin occupe une place à part entière dans la création, il fait désormais partie de la représentation des mondes marins. Cette figure a de plus une dimension burlesque assez évidente : c'est un avatar marin ridicule des moines terrestres.

[169] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 85, p. 243 : « Certains racontent que le moine marin est un poisson que l'on voit parfois dans la Manche : il a en effet au sommet de sa tête une peau blanche, entourée d'un cercle noir, comme les cheveux d'un moine fraîchement rasé (la tonsure). Mais sa gueule et ses mâchoires sont celles d'un poisson. Cet animal charme (fait des joies à) ceux qui voyagent sur la mer jusqu'au moment où il les attrape. Il les plonge alors dans les profondeurs et se repaît de leurs chairs. »
[170] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, I, p. 362.

Peut-être l'émergence de ce nouveau monstre et le succès qu'il a rencontré est-il à mettre en relation avec un goût du grotesque qui s'exprime pleinement dans l'art des XV^e^ et XVI^e^ siècles, mais qui était déjà présent au XIII^e^ siècle.

On peut s'étonner que cette créature hybride n'ait pas fait l'objet d'une moralisation, même chez Thomas de Cantimpré. Il n'est jamais présenté comme un être diabolique, mais comme une curiosité de la nature, offerte par Dieu à l'admiration des hommes. Son agressivité même se trouve quelque peu atténuée par les attitudes différentes qu'il adopte face aux hommes. Il récompense par le spectacle qu'il offre celui qui l'observe avec bienveillance et sait apprécier comme telle cette merveille de la nature. En revanche, il punit celui qui ne le reconnaît pas comme une créature de Dieu qu'il faut contempler à distance respectueuse sans tenter de le saisir ou de l'examiner de trop près. On peut dans une certaine mesure interpréter ici le « moine marin » comme un messager divin. Cela tient probablement à la réflexion caractéristique de cette période du Moyen Âge sur le statut des monstres. On se demandait notamment si les êtres hybrides mi-homme, mi-animal étaient supérieurs ou inférieurs aux hommes, si les hommes monstrueux pouvaient se racheter de leurs fautes et accéder au salut. Jacqueline Leclercq-Marx montre dans son ouvrage sur les sirènes comment on est passé au Moyen Âge d'une figure de monstre menaçant pour l'homme, symbole des pièges de la tentation (en particulier la luxure), au personnage de la sirène compatissante, figure maternelle et même éventuellement victime des humains qui nous conduira à notre petite sirène[171]. On peut penser aussi à l'histoire d'un autre homme marin, Nicolas Papa, connu sous le nom de Nicolas le Poisson ou Nicholas Pipe dans le *De Nugis Curialium* de Gautier de Map qui raconte pour la première fois son histoire[172]. C'est cette fois l'homme marin qui est victime de la curiosité humaine. Gervais de Tilbury raconte en effet, dans les *Otia imperialia*, écrits en latin vers 1210, que Nicolas Papa meurt parce que Roger, roi de Sicile, le force à descendre dans le tourbillon de Charybde et Scylla[173]. Le « monstre » médiéval bénéfique ne résiste pas à cette confrontation avec les monstres malfaisants légués par l'Antiquité.

Les bêtes marines des textes scientifiques n'ont pas grand-chose à envier aux monstres littéraires. Les animaux que nous considérons aujourd'hui comme fabuleux n'ont pas un statut marginal dans les ouvrages scientifiques. Ils reflètent comme les autres, peut-être même plus que tout autre, par leur caractère monstrueux, l'ordre de la création. Certains animaux

[171] Jacqueline Leclercq-Marx, *La sirène dans la pensée et dans l'art de l'Antiquité et du Moyen âge : du mythe païen au symbole*, Bruxelles, Académie royale de Belgique (Mémoires de la classe des Beaux-arts), 1997, *passim*.
[172] Gautier Map, *De Nugis Curialium*, IV, 13, cité dans *Mondes marins du Moyen Âge*, Chantal Connochie-Bourgne (dir.), Université de Provence, publications du CUER MA (*Senefiance* 52), 2006, p. 403.
[173] Gervais de Tilbury, *Le Livre des merveilles* (*Otia imperialia*), Annie Duchesne (trad.), Paris, Les Belles Lettres (La Roue à livres), 1992.

fantastiques empruntent des traits à des poissons courants et bien connus. Des monstres hérités de l'Antiquité prennent en langue vulgaire le nom d'un poisson relativement familier ; à l'inverse l'appellation d'une espèce répertoriée suggère parfois sa parenté avec un être hybride. Les deux créatures marines systématiquement présentes dans les bestiaires, nommées *aspidochelone* et *serra* dans le *Physiologus*, prennent ainsi progressivement les traits d'espèces que nous connaissons aujourd'hui : la baleine et l'espadon ou le poisson scie.

Ce chapitre a mis en lumière des familles de poissons, ordonnées autour d'une ou deux espèces prototypiques. L'étude des noms donnés aux espèces et des croyances qui leur sont attachées manifeste la cohérence de ces familles. Nous avons formulé l'hypothèse que chacune se caractérisait par une relation spécifique avec les éléments. Cette hypothèse s'est trouvée largement confirmée, même s'il convient de ne pas systématiser l'analyse dans la mesure où les significations potentielles des espèces envisagées ne se réduisent pas aux grands traits dégagés. Les espèces d'eau douce, dont l'anguille est une représentante emblématique, s'ordonnent en un microcosme hiérarchisé. À mi-chemin entre l'eau et la boue, entre la pureté et la souillure, ces espèces couramment consommées mettent aussi en jeu un discours gastronomique. Plusieurs poissons prestigieux se regroupent autour du saumon. Les déplacements spectaculaires de ces animaux, les qualités nutritives de leurs chairs et des affinités aériennes les distinguent des autres poissons. Le hareng constitue un cas isolé dans la mesure où il apparaît comme le poisson parfait, au point de susciter un mythe. Cette valorisation n'est pas sans rapport avec l'extraordinaire importance de l'espèce dans l'économie et l'alimentation médiévales. Le lien privilégié du hareng avec le sel, révélé à la fois par l'étymologie et par le lexique des marchands de poissons, éclaire son aura mythique. Le groupe formé par les bêtes marines est enfin dominé par l'éminent modèle de la baleine. L'évocation de quelques cas remarquables – celui d'un animal hybride, le porc marin, d'un homme poisson, le moine marin, et du cète aux multiples visages – permet de dégager le lien privilégié de ces créatures avec la terre et leur troublante proximité avec le monde des hommes.

La faune aquatique ne forme assurément pas un ensemble indifférencié. Les espèces qui se distinguent font l'objet d'un savoir mixte, mettant en jeu des connaissances d'ordre biologique, éthologique, culinaire ou commercial. Ce savoir formé d'éléments hétérogènes – selon les critères épistémologiques de notre temps – réunit mythes et pratiques. Les portraits typés qui se dégagent des notices encyclopédiques ne reflètent pas un savoir trop érudit pour

être partagé. On rencontre ainsi dans un texte français du XIII[e] siècle, une traduction du *Ludus Super Anticlaudianum* d'Adam de la Bassée, un tableau brossé à grands traits des animaux aquatiques. Le poète accomplit une description allégorique de Nature, en terminant par les pieds :

Li piet parant enclos estoient
en saulers qui dehors monstroient
des poissons le proprieté
et trop bien y erent fourmé :
li lus hardiement nooit
qui les petis poissons prendoit,
et li perke la se crestoit
quant du bequet paour avoit.
Li escreviche, en reculant,
y aloit ses voies faisant.
Li esturgons du vent vivoit
qui petis poissons pau prisoit.
Li seraine par sen douch cant
y aloit hommes occïant.
Li herens souffroit la a tous
comme gentiex et comme dous.
Li plaÿs le pluie atendoit
d'avril, qui sen dos refaisoit,
et li saumons ceurs alekoit
plus que li sautiers ne faisoit ;
et li balaine estoit vendue
par pois lors qu'elle estoit venue.
Li lamproie qu'estoit confite
estoit des riches desconfite. [174]

Les eaux sont peuplées de personnages familiers : l'insatiable *lus* poursuit la vaillante perche, aux côtés de poissons moins cruels, comme l'esturgeon friand d'air pur et le saint hareng martyr. On se régale de la chair du saumon ; on se partage les morceaux de baleine échouée et on laisse les plus riches se délecter des plats de lamproies. Cette dramaturgie rejoint par certains traits le savoir encyclopédique. Elle met en scène un savoir partagé et repose sur des sous-entendus qu'éclairent partiellement les textes scientifiques.

[174] *Ludus anticlaudien. A thirteenth century French translation of the* Ludus super anticlaudianum *of Adam de la Bassée by a monk from Cysoin*, Paul H. Rastatter (éd.), Université d'Oregon [thèse], 1966, p. 11-12, v. 261-284.

Les métamorphoses du porc de mer

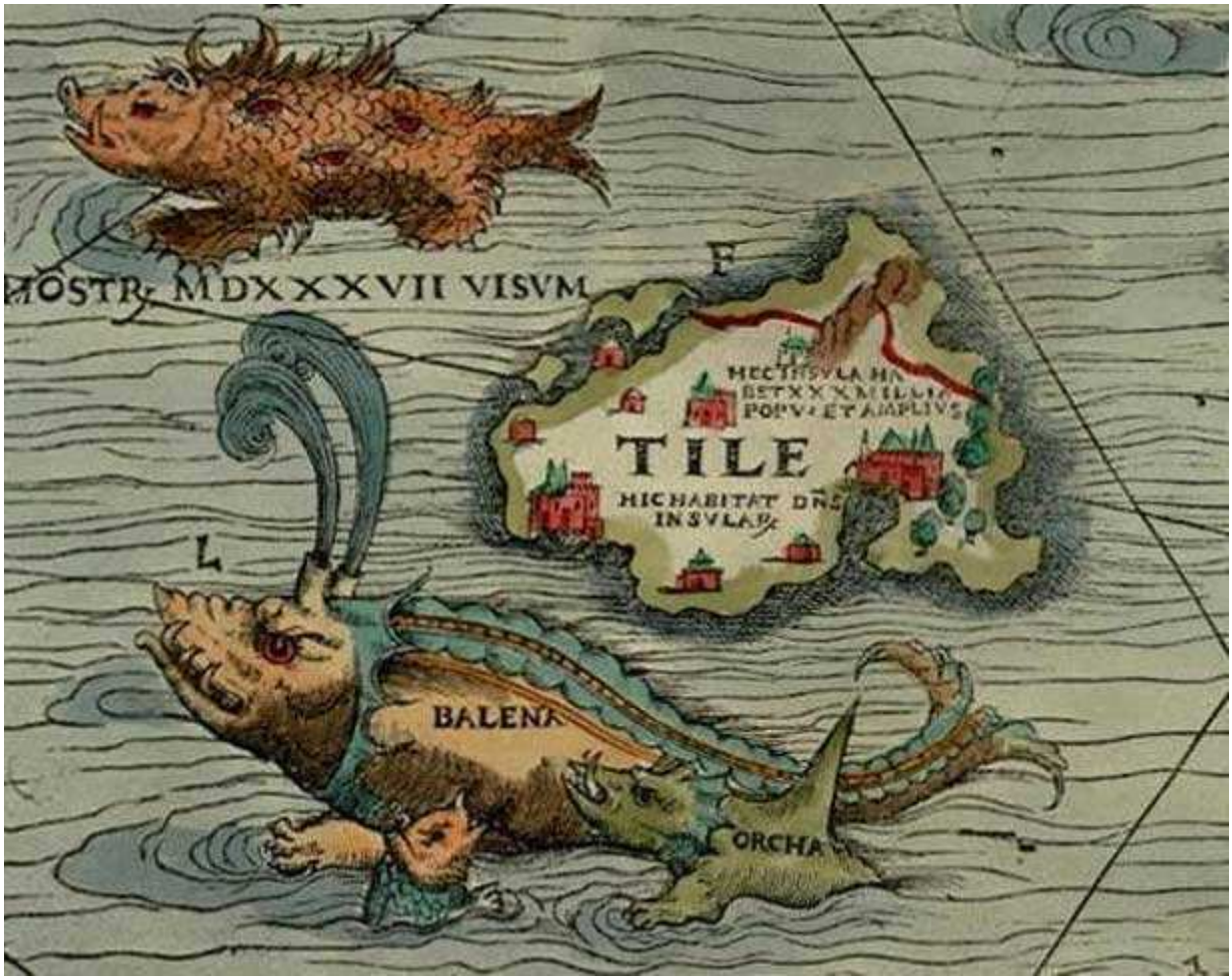


Ill. 7

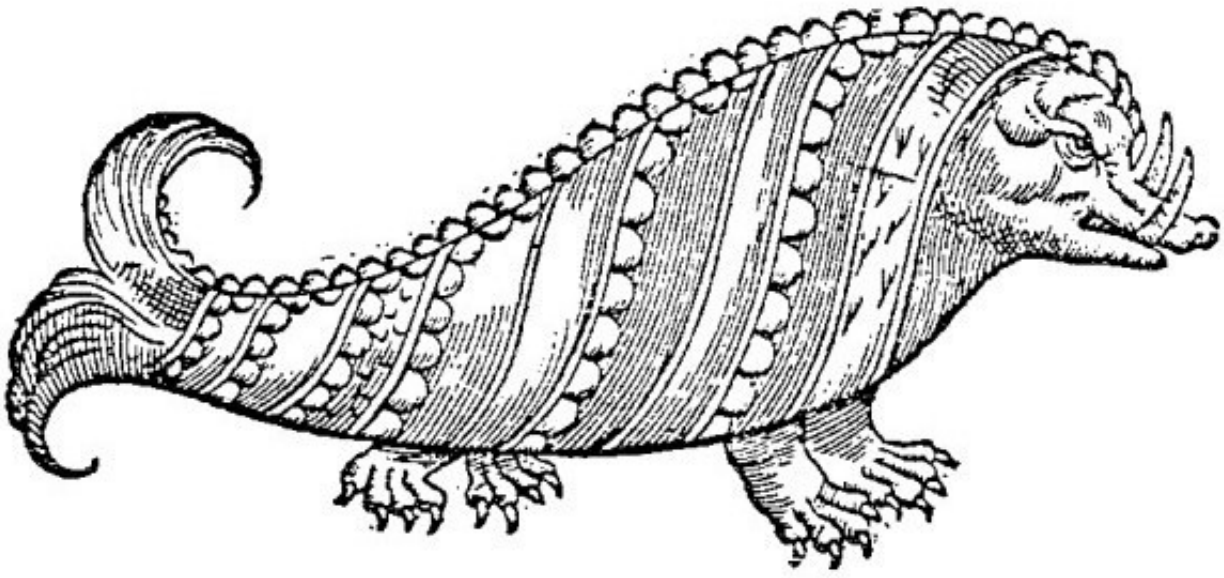
La chasse aux porcs marins



Ill. 8 L'enfant et le dauphin



Ill. 9 Les bêtes marines, au large de l'île de Thulé



Ill. 10 Un sanglier de mer au temps d'Ambroise Paré

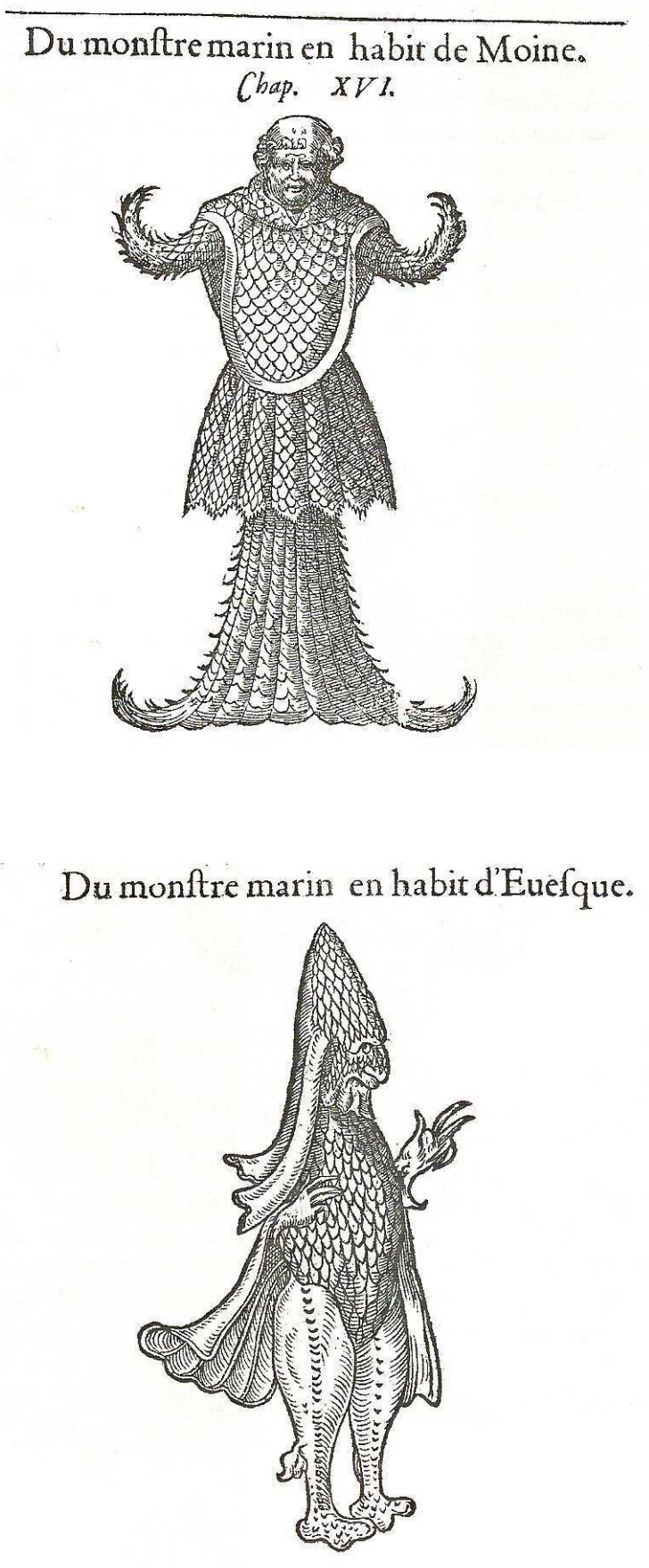
Divers visages du moine marin



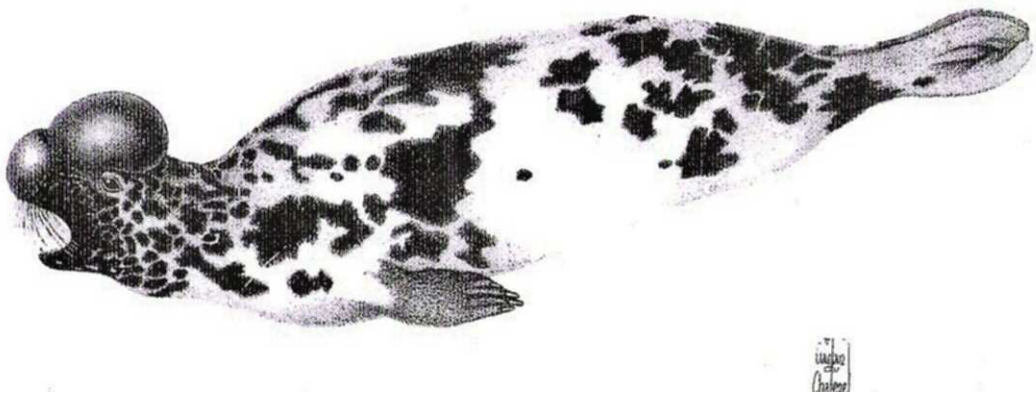
Ill. 11 Le moine marin d'après Jacob van Maerlants



Ill. 12 Le moine marin d'après Jean de Cuba



Ill. 13 Les monstres de Guillaume Rondelet



Ill. 14 Le phoque à capuchon

Visions de baleines



Ill. 15 L'île baleine du *Physiologus*



Ill. 16 Saint-Brendan et ses moines sur Jasconius

Conclusion de la première partie

De quels poissons les textes scientifiques du Moyen Âge parlent-ils ? Il n'est pas toujours possible d'apporter une réponse ferme à cette question et la réponse n'est pas forcément à chercher du côté de la faune réelle. Des textes que nous avons abordés se dégagent d'abord des représentations qui varient selon les auteurs et leurs projets. S'ils évoquent dans certains cas des poissons familiers, les savants du Moyen Âge central rendent compte en premier lieu des multiples strates de savoirs et de croyances accumulés, des mots déposés sur les choses. Le lexique ichtyologique employé par les savants n'est pas celui des pêcheurs et des poissonniers. C'est « un lexique potentiel plus que réel[175] ». L'identification des espèces est alors moins pertinente et éclairante que l'étude du contexte et de l'intertexte.

Dans quelle mesure ces textes scientifiques nous renseignent-ils sur les représentations de leur temps (et non seulement de leurs auteurs) ? Ils nous sont apparus comme des documents culturels pour deux raisons. Ils sont en premier lieu les dépositaires de savoirs et de croyances de leur temps. La recherche de nouveaux modèles taxinomiques trahit en particulier des approches singulières, laissant émerger, comme l'a souligné Corinne Beck, une vision du monde :

> Quelle que soit l'étendue de leurs lectures ainsi que l'état dans lequel les traditions leurs sont parvenues, les encyclopédistes ont manifestement sélectionné et réagencé les informations : cette recomposition n'est pas indifférente et témoigne d'une vision du monde. [176]

Chaque auteur nous renseigne, ne serait-ce que par son attitude à l'égard de ses sources sur le regard médiéval porté sur les poissons. Tous les auteurs étudiés ne sont pas aussi représentatifs les uns que les autres de ce point de vue. Ils ne correspondent pas tous aux critères définis par Pascal Ory :

> La préoccupation la plus lourde sera celle de la représentativité du document ou du champ, qui conduit le culturaliste à se porter en priorité vers les arts et les genres dits populaires, vers la culture dite de masse, vers les vulgates intellectuelles. [177]

---

[175] Dafydd Evans, « Taxonomy of Bird-Naming in Anglo-Norman and in Channel Island Patois », *Anglo-Norman Anniversary Essays*, Ian Short (éd.), London, Anglo-Norman Text Society, 1993, (Anglo-Norman Text Society Occasional Publications Series 2), p. 107, cité dans Richard Trachsler, « Du *bres* au *leus*: remarques sur les variantes concernant les animaux dans les *Fables* de Marie de France », art. cit., p. 499.

[176] Corinne Beck, « Approches du traitement de l'animal chez les encyclopédistes du XIII^e^ siècle. L'exemple de l'ours », *L'Enciclopedismo medievale (Actes du colloque de San Giminiano, 1992)*, Michelangelo Picone (dir.), Ravenne, Longo, 1994, p. 166.

[177] Pascal Ory, « Qu'est-ce que l'histoire culturelle ? », art. cit., p. 98.

La compilation de Vincent de Beauvais semble bien correspondre à ces attentes, même si elle est trop complète pour refléter le savoir effectivement assimilé par un grand nombre de lettrés. Elle nous fournit du moins un état des lieux du savoir disponible. En revanche, les commentaires d'Albert le Grand nous renseignent probablement moins que le bref chapitre de Barthélémy l'Anglais sur les savoirs communément admis. Du côté de la médecine, on observe un décalage comparable entre des documents largement diffusés qui prodiguent des conseils de bon sens, à l'exemple du *Regimen sanitatis* de l'École de Salerne, et des œuvres plus savantes, porteuses d'une réflexion poussée et très théorique, comme les *Questions salernitaines*. Entre ces deux extrêmes s'inscrivent à des degrés divers les régimes de santé ou les ouvrages médicaux comme celui de Bernard de Gordon. Le discours sur les espèces semble plus largement ouvert que les exposés généraux à des croyances indépendantes des traditions gréco-latine ou arabe. Les notices des encyclopédistes évoquent les usages médiévaux – liés à la cuisine pour l'anguille, à la pêche pour le saumon ou à la salaison pour le hareng – sans les représenter directement. Une transfiguration est à l'œuvre dans la représentation de ces espèces, qui laisse deviner leur statut mythique. La conception scientifique d'un monde organisé par l'équilibre des quatre éléments informe en profondeur ces représentations.

Les œuvres scientifiques contribuent d'autre part à la formation de la *doxa* de leur temps. L'influence des médecins sur les pratiques n'est pas certaine. Ils s'adaptent au goût de leurs contemporains pour le poisson d'eau douce et leurs mises en garde ne modifient en rien cette préférence. En revanche, ils apportent leur pierre à l'édifice des représentations et, à défaut de régler les usages, contribuent du moins à l'élaboration des discours. Danielle Jacquart a ainsi relevé les effets de leurs théories :

> Éternellement objets de caricature, en tant que praticiens peu efficaces, les médecins du Moyen Âge réussirent néanmoins à transmettre certaines de leurs idées aux philosophes et aux poètes. [178]

Les encyclopédies interviennent plus particulièrement, comme l'a montré Christine Ferlampin-Acher, dans la redistribution entre savoirs et croyances :

> Aux XIII^e^ et XIV^e^ siècles l'essor des entreprises de vulgarisation, en latin ou en français, fait que les genres se confondent, et que les modes du *croire* (et du *savoir*) et ceux du *cuidier* ne se laissent plus aussi nettement séparer. Le merveilleux s'en trouve enrichi. Quand la Sirène n'existait que dans les textes latins, savants, hérités de l'Antiquité, elle était de l'ordre du *croire* indubitable,

[178] *Histoire de la pensée médicale en Occident*, *op. cit.*, p. 210.

> mais à parti du moment où elle pénètre dans la culture générale, vulgarisée, elle côtoie les belettes d'origine celtique : elle perd de son caractère certain, passe du savoir à la croyance et au merveilleux. On n'insistera jamais suffisamment sur l'importance de cette vulgarisation dans l'histoire des croyances : présentant un savoir indifférencié (le clerc se veut exhaustif et relève donc tout ce qui lui paraît intéressant sans opérer de discrimination ou de hiérarchisation fortes), ces encyclopédies brouillent les critères d'évaluation. [179]

Les monstres de papier dont nous avons étudié la genèse peuvent ainsi acquérir une réalité indubitable dans la culture commune. Des hybrides tels que le moine marin ou le glaive terrifiant devait survivre au moins jusqu'au XVI^e^ siècle sans que les démentis ou les subtiles corrections d'Albert le Grand y changent quoi que ce soit. La croyance en ces merveilles de la nature est d'autant plus forte qu'elles manifestent la puissance divine. Le glaive qui fait figure à nos yeux de chimère est plus réel au Moyen Âge que l'espadon décrit par Albert le Grand. Les textes scientifiques peuplent les représentations médiévales d'êtres de mots prêts à ressurgir, chargés de l'un ou l'autre de leurs connotations, dans la littérature.

[179] Christine Ferlampin-Acher, *Fées,* bestes *et* luitons*. Croyances et merveilles dans les romans français en prose (XIII^e^-XIV^e^ siècles)*, *op. cit.*, p. 23.

Partie II

Le poisson au menu des genres littéraires, des *realia* aux fictions

Introduction

Les mentions alimentaires dans les textes littéraires

Quelle méthode adopter pour étudier les aliments des textes littéraires ? Le traitement des thèmes alimentaires a fait l'objet de travaux à dominante historique ou littéraire. Les historiens de l'alimentation adjoignent souvent à leurs sources des documents littéraires. Ces derniers offrent en effet un précieux point de comparaison s'ils ne sont pas traités comme des documents réalistes, dans la mesure où ils nous renseignent moins sur les pratiques que sur les représentations. L'utilisation des œuvres littéraires par l'historien est toujours délicate car elles mettent en jeu un codage complexe. Chacune possède sa propre cohérence et l'interprétation des notations alimentaires doit tenir compte de la progression de la diégèse ainsi que des codes narratifs et symboliques mis en place par chaque auteur[1]. Par ailleurs, toute œuvre s'inscrit dans un réseau intertextuel qui la détermine. Ce phénomène est particulièrement sensible pour la période médiévale qui place la réécriture au cœur de la création littéraire. Les continuateurs de Chrétien de Troyes écrivent par exemple en référence à leur modèle. Choisissent-ils de reproduire ses notations alimentaires ou s'éloignent-ils au contraire du modèle qu'il propose par une plus grande sécheresse ou des développements supplémentaires ? Le sens de l'œuvre se construit à travers ce jeu de constantes et de variations. Plus largement, chaque genre a ses codes propres auxquels l'auteur se conforme ou dont il choisit de s'écarter. Nous verrons aussi que certains clichés stylistiques circulent d'un genre à l'autre. Même si ces formules figées donnent le sentiment d'être reproduites de façon mécanique, elles font l'objet de subtiles variations et trouvent dans certains contextes une résonance spéciale. Les expressions répétitives utilisées par les conteurs médiévaux lorsqu'ils parlent de nourriture ne sont pas sans intérêt, au contraire puisque, comme l'écrit Paul Zumthor, « ce qui nous apparaît comme une relative pauvreté verbale va de pair avec une grande puissance allusive dont elle n'est que l'autre face[2] ». Les énumérations de plats que l'on rencontre

[1] Voir par exemple Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », *Manger*, Publications de l'Université de Lausanne, 1996, p. 26. L'auteur de l'article montre comment, dans la seule *Chanson de Guillaume*, le poussin au poivre trahit le raffinement d'une femme luxurieuse par opposition aux animaux mâles et adultes consommés par le seigneur guerrier.

[2] Paul Zumthor, « L'oubli et la tradition », *Le Genre humain*, 18, Paris, Seuil, 1988, p. 106-117.

dans les textes littéraires n'obéissent jamais à des choix arbitraires, comme le souligne Jean-Claude Mühlethaler :

> Le changement ou l'ajout d'un élément dans une énumération sont significatifs, car ces altérations sont tributaires du contexte dans lequel se trouve la scène de repas. [3]

Le milieu social ou les circonstances dans lesquels ont lieu les repas permettent bien souvent d'expliquer les menus évoqués.

Plusieurs travaux d'analyse littéraire ont rendu compte de manière convaincante des logiques symboliques propres aux notations alimentaires d'une œuvre ou d'un genre. Nous retiendrons particulièrement les articles d'Anita Guerreau-Jalabert sur les romans arthuriens en vers[4] et de Jean-Claude Mühlethaler sur les romans et les chansons de geste[5]. Le « décodage » auquel se livrent ces deux auteurs nous invite à porter une attention constante au contexte et à l'intertexte littéraire. Néanmoins ces recherches laissent quelque peu dans l'ombre l'épaisseur culturelle de l'aliment. Or l'œuvre poétique retravaille des *realia* qui ne sont pas des réalités brutes, mais relèvent déjà d'un réseau sémantique indépendant du texte littéraire. Le langage poétique passe par un jeu de décalages et de convergences par rapport au réel et par rapport à ses représentations. Notre étude du savoir médiéval sur le poisson, complétée par les recherches d'archéozoologues et d'historiens de l'économie et de l'alimentation nous a aidée à reconstituer certains éléments de ces représentations médiévales. Nous utiliserons ces connaissances sur les pratiques et l'univers culturel des hommes – et plus particulièrement des clercs – de l'époque pour interpréter des notations parfois déconcertantes ou énigmatiques pour un lecteur moderne.

La question du poisson

Les mentions de poissons dans les textes littéraires soulèvent des problèmes spécifiques. Les travaux portant sur les notations alimentaires consacrent d'importants développements à la viande ou se penchent sur les connotations des fruits ou des légumes et des boissons. Force est de constater que le poisson est en général négligé, peut-être parce que l'on admet un peu vite sa valeur christique ou son association aux jours maigres. Il est vrai que la place occupée par la viande dans la littérature est écrasante. Or le rôle du poisson recoupe en partie, comme nous le verrons, celui de la viande. Par ailleurs le

[3] Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », art. cit., p. 14.
[4] Anita Guerreau-Jalabert, « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII^{e}-XIII^{e} siècles) », *Annales : économies, sociétés, civilisations*, Paris, École des hautes études en sciences sociales, 1992, 47, n^{o} 3, p. 561-594.
[5] Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », art. cit., p. 7-35.

poisson n'est pas indispensable à la survie ; l'alimentation de base telle qu'elle est conçue au Moyen Âge est constituée de pain et de vin. Le poisson est alors tantôt assimilé à la viande, tantôt relégué à une position marginale. Il échappe par exemple aux deux triangles symboliques de base distingués par Anita Guerreau-Jalabert : le triangle chevaleresque de nature profane, qui comprend le pain, le vin et la viande, et le triangle érémitique exprimant le renoncement au monde, composé de pain, d'eau et de végétaux[6]. Quel est alors le statut du poisson dans les repas des romans arthuriens ? Il est régulièrement cité et quelques espèces sont même parfois mentionnées, mais « le poisson apparaît en quelque sorte comme un élément mineur et non marqué d'un régime chevaleresque principalement défini comme carné[7] ». Simple complément ou substitut de la viande, sa présence aux tables des chevaliers n'aurait donc pas de connotation spéciale. L'absence totale de poisson dans le régime des ermites montre par ailleurs que « cet aliment est clairement disposé du côté de la chair, du laïc – et du luxe[8] ». L'auteur de l'article interprète cette étonnante distribution comme « un instrument de la réarticulation, dans l'imaginaire, des réalités sociales, et tout spécialement des rapports entre chevalerie et Église[9]. » L'association du poisson à la viande pour connoter le luxe alimentaire exprimerait ainsi une contestation de l'ordre ecclésiastique par les auteurs des romans.

Il est vrai qu'un paradoxe constant caractérise les mentions alimentaires du poisson : alors qu'il s'oppose en pratique à la viande comme la nourriture des jours maigres, imposée par l'Église, il n'apparaît guère comme un aliment de pénitence, bien au contraire. La symbolique chrétienne du poisson semble jouer un rôle très secondaire, voire inexistant, dans les repas de la littérature médiévale. Selon certaines analyses, l'iconographie privilégierait le poisson dans les représentations de la Cène et des tables saintes[10]. Ce point mériterait sans doute d'être vérifié par une étude d'ensemble. Quoi qu'il en soit, les textes littéraires ne réservent nullement les poissons aux clercs ou aux hommes pieux et cette observation ne vaut pas seulement pour les romans de chevalerie. Nous verrons que ni les chansons de geste, ni les œuvres comiques, ni la littérature didactique ne

[6] Anita Guerreau-Jalabert, « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII^{e}-XIII^{e} siècles) », art. cit., p. 562-566.
[7] *Ibid.*, p. 563.
[8] *Ibid.*, p. 566.
[9] *Ibid.*, p. 572.
[10] Danièle Alexandre-Bidon note ainsi à propos des poissons qu'ils sont « plus volontiers figurés aux tables des moines et des saints. » (*Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.), Paris, Fayard, 1996, p. 540). Voir aussi les remarques de Jean-Claude Mühlethaler concernant le repas de Guillaume le Conquérant représenté sur la tapisserie de Bayeux : seul le poisson apparaît à la table des chefs de l'expédition, ce qui suggère la sacralisation de cette haute table et par là de la croisade. (Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », art. cit., p. 11-12)

présentent les repas de poisson comme une manifestation de l'abstinence ou comme une privation. Cet aliment connote au contraire le luxe, l'abondance ou même la débauche. En quoi se distingue-t-il alors de la viande ? Le poisson étant plus rare que la viande, ses mentions n'en sont que plus remarquables et significatives. Il se situe plutôt du côté de la variation que des constantes. Il est vain de se demander pourquoi la viande figure au menu d'un chevalier, l'alimentation carnée étant la marque même du régime chevaleresque. On s'interrogera en revanche légitimement sur la présence du poisson, dans la mesure où cet aliment n'est pas indispensable aux seigneurs. Par ailleurs, si les pieux ermites des romans se contentent de pain ou de plantes, les clercs mangeurs de poisson hantent les œuvres comiques et la littérature didactique et morale. Il faut donc prendre garde en effet à la cohérence propre à chaque genre et à la manière dont ils se définissent les uns par rapport aux autres. Quel sens les poissons servis à la table d'un roi prennent-ils ? Ces mêmes poissons changent-ils de signification s'ils sont mangés par un homme d'Église ou un personnage comique ?

Le poisson n'apparaît guère dans la littérature médiévale comme élément invariant d'un motif, ce qui explique sans doute en partie l'absence de travaux de synthèse sur la question. Les mentions de poissons paraissent souvent accidentelles. Ainsi, Philippe de Rémi dans *La Manekine* fait intervenir un esturgeon totalement absent des versions antérieures connues du conte de la fille sans mains, bien attesté dans le folklore international. La liste de poissons prononcée par l'héroïne du *Roman du comte d'Anjou*, qui reprend le même canevas, est un ajout de l'auteur Jean Maillart, sans rapport avec le récit traditionnel. L'examen de ces occurrences n'en est que plus intéressant car il relève d'un choix original dont il nous revient d'expliquer les motivations. Pourquoi l'auteur a-t-il fait intervenir des poissons ? Quel est le symbolisme mis en jeu ? Quels rapports existe-t-il entre les connotations particulières du poisson ou plus précisément des espèces évoquées et les éléments invariants du motif, c'est-à-dire sa configuration narrative et son thème[11] ? La littérature comique nous offre aussi des exemples intéressants de ce point de vue. Le fabliau *Les Trois dames qui troverent l'Anel* présente une séquence narrative formée de trois récits, présents dans plusieurs versions européennes. Néanmoins l'épisode du poisson auquel nous nous intéresserons est très rarement recensé[12]. Deux versions très différentes

[11] Nous reprenons ici la terminologie établie par Jean-Jacques Vincensini dans *Motifs et thèmes du récit médiéval*, Paris, Nathan, 2002.
[12] Joseph Bédier a recensé 22 versions de ce conte à tiroirs dans diverses « littératures populaires ». Seules trois d'entre elles retiennent l'épisode des poissons : deux fabliaux français du Moyen Âge (anonyme et Haisel) et un poème en haut-allemand, la *Liedersaal* de Lassberg. Joseph Bédier, *Les Fabliaux, études de*

de ce fabliau ont été conservées ; dans les deux cas, il est question d'une « ruse au poisson ». Les conteurs français révèlent-ils par ce choix des préoccupations qui leur sont propres ? Ces poissons témoignent-ils d'un ancrage local du récit ou mettent-ils au service du récit leur symbolique particulière ? En outre les deux versions mettent en scène des poissons très différents : un simple poisson frais dans un cas, six anguilles salées, séchées et fumées dans l'autre. Malgré la similitude apparente des deux récits, cette variation infléchit sensiblement l'interprétation du passage. Les épisodes développés autour d'un ou plusieurs poissons ne sont généralement pas empruntés à la tradition et soulèvent ainsi des enjeux propres à la période médiévale.

Symbole mouvant et réversible, le poisson change de connotations et de rôle actantiel selon les contextes. Il est délicat de déterminer des valeurs constantes d'un genre à l'autre, entre deux œuvres du même genre et parfois même au sein d'une seule œuvre. Par conséquent, il nous a paru nécessaire d'examiner successivement les différents genres où le poisson est mis en scène en tenant compte des codes propres à chacun. À cette diversité générique répond la diversité des espèces mises en scène. Les mentions d'un hareng, d'un brochet ou d'une lamproie ne sont pas équivalentes. La valeur symbolique la plus évidente des espèces est d'ordre social. Comme dans la littérature et de manière peut-être encore plus marquée, les riches et les pauvres des œuvres littéraires ne mangent pas les mêmes poissons : on ne rencontre pas les mêmes espèces dans les œuvres qui mettent en scène de grands seigneurs et dans les œuvres comiques qui se rattachent globalement aux milieux bourgeois et paysans. Nous nous intéresserons en premier lieu au luxe connoté par les mentions alimentaires brèves des genres nobles. Quelle place le poisson occupe-t-il parmi les aliments qui font la gloire des tables royales et chevaleresques ? Comment les espèces citées sont-elles choisies ? Dans quelle mesure les représentations que nous avons dégagées des textes scientifiques nous permettent-elles d'expliquer ces choix ? Nous verrons que les mêmes nourritures changent radicalement de sens dans la littérature morale et didactique qui défend des valeurs autres. On examinera enfin le dialogue engagé par les œuvres comiques avec les genres nobles et la littérature moralisante autour des valeurs attribuées aux poissons. La branche III du *Roman de Renart*, qui revisite à sa manière tout l'univers médiéval du poisson, fera enfin l'objet d'un développement autonome. Étant donné la diversité des textes abordés, une mise au point préalable nous a paru nécessaire afin de les présenter et de préciser les enjeux suscités par les notations alimentaires.

---

littérature populaire et d'histoire littéraire du Moyen Âge, *Bibliothèque de l'école des hautes* études, 98, Paris, Émile Bouillon, 1893.

Présentation du *corpus*

Comment repérer les aliments cités dans les textes littéraires ? Aucun ouvrage de synthèse ne les recense. Certains épisodes littéraires sont assez développés pour être signalés dans le résumé des œuvres. Pour ce qui est des mentions brèves, des simples notations alimentaires en quelques mots, les bases de données numériques se sont révélées d'une grande utilité : les fonds du *corpus* Champion et de la Base du Français Médiéval ont facilité le dépouillement d'un nombre considérable de textes[13]. Ces ressources comportent néanmoins un inconvénient : elles sont souvent établies d'après des éditions obsolètes et ne donnent aucun appareil critique. Leur emploi se limite donc au repérage des extraits. Les occurrences relevées pour certaines espèces dans les dictionnaires de langue[14] nous ont également mis sur la piste de quelques mentions brèves, ainsi que le riche glossaire établi par Grégoire Lozinski pour accompagner son édition de la *Bataille de Caresme et Charnage*[15]. Quelques ouvrages et articles consacrés à l'alimentation, aux mondes aquatiques[16] ou aux animaux[17] en général ont également attiré notre attention sur des passages intéressants. Nous avons ouvert autant que possible le champ d'investigation en n'excluant *a priori* aucun genre de texte et en nous autorisant des incursions hors des textes littéraires français du XII^e^ au XIV^e^ siècle, qui demeurent au cœur de notre étude.

1. Les genres narratifs : romans, chansons de geste et chroniques

Nous regroupons les deux genres nobles de la littérature médiévale, qui mettent en scène des personnages de haut rang et exaltent des valeurs héroïques : les chansons de geste et les romans. Le traitement des mentions alimentaires et le rôle qui leur est dévolu nous ont en effet semblé comparables dans ces deux types d'œuvres.

On considère couramment les chansons de geste comme un genre relativement pauvre en notations alimentaires. Elles peuvent, il est vrai, en être totalement dépourvues : les personnages de la *Chanson de Roland* ignorent les besoins du corps. Ces réalités font néanmoins irruption dans les œuvres épiques lorsque leurs héros sont de puissants géants

[13] Corpus de la littérature médiévale, Éditions Champion Électronique : http://www.champion-electronique.net/; BFM (Base du Français Médiéval) : http://bfm.ens-lsh.fr/

[14] Frédéric Godefroy, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e^ au XV^e^ siècle*, 10 tomes en 9 vol., Paris, Vieweg-Bouillon, 1880-1902 ; Adolf Tobler, Erhard Lommatzsch, *Altfranzösisces Wörterbuch*, Berlin, Weidmannsche Buchhandlung, Stuttgart, Fr. Steiner Verlag, 1925-2002, vol. 1-11 ; Walther Von Wartburg, *Französisches etymologisches Wörterbuch*, Bonn, F. Klopp-Bâle, Centre du FEW, et Nancy, Institut National de la Langue Française, 1928-1997, 22 vol., 2 cahiers d'index et 18 fasc.

[15] *Bataille de Caresme et de Charnage*, Grégoire Lozinski (éd.), Paris, Champion (Bibliothèque de l'École des Hautes Études, 262), 1933.

[16] *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, *op. cit.* ; *Mondes marins du Moyen Âge, op. cit.* ; Christiane Villain-Gandossi, « La Mer et la navigation maritime à travers quelques textes de la littérature française du XII^e^ au XIV^e^ siècle », *Revue d'histoire économique et sociale*, Paris, Marcel Rivière, vol. 47, 1969, p. 150-192.

[17] *L'Animal exemplaire au Moyen Âge. V^e^-XV^e^ siècles*, *op. cit.*

voraces, dont la vigueur phénoménale n'a d'égal que l'appétit et que Jacques Le Goff présente en ces termes :

> Déjà les chansons de geste avaient fait leur place à des géants à l'appétit démesuré – proches du folklore paysan, ancêtres de Pantagruel, frères des ogres. Le plus célèbre apparaît dans Aliscans, c'est Renouart au tinel, le géant à la gloutonnerie fabuleuse qui mange un paon en deux bouchées. [18]

Les exploits guerriers de ces personnages, à l'opposé des héros désincarnés, sont indissociables d'une brutalité et d'une voracité bestiales. Dans les œuvres qui mettent en scène Renouart, l'alimentation reprend largement ses droits et l'univers des cuisines contamine le monde guerrier. Le comte Guillaume emprunte lui-même souvent des traits à ces guerriers ogres dont Renouart est la figure la plus accomplie, si bien que la plupart des chansons de la *Geste de Guillaume d'Orange* accordent une large place à la nourriture[19]. Toutefois le triangle chevaleresque viande-pain-vin, tel que l'a défini Anita Guerreau-Jalabert à partir des romans arthuriens, domine si nettement dans les chansons de geste que le poisson en est presque oublié. L'abondance de nourriture se manifeste par la variété des viandes servies : sangliers, grues, oies sauvages et paons rôtis ou au poivre constituent l'ordinaire des héros épiques. Gibier et volailles suffisent à évoquer le luxe et la force guerrière. Même si l'on croise parfois un poisson au détour d'une expression proverbiale ou d'une métaphore[20], ces œuvres restent globalement peu poissonneuses. Quelques énumérations d'espèces prestigieuses interviennent néanmoins dans les chansons de geste des XII^e^ et XIII^e^ siècles. Elles ne se distinguent pas, par leur formulation et leur fonction, des occurrences des romans de chevalerie. Nous les traiterons donc en même temps, en consacrant un développement aux séries d'espèces de luxe dans les genres nobles.

La plupart des romans médiévaux ne sont guère prolixes lorsqu'il s'agit des nourritures charnelles. L'auteur choisit souvent une formule elliptique, la prétérition ou exprime ouvertement son refus de dire l'abondance, privant son lecteur de la description des repas[21]. Pourquoi cette économie de moyens ? Faut-il voir là, de la part des conteurs de

[18] Jacques Le Goff, *La Civilisation de l'Occident médiéval*, Paris, Arthaud, 1964, p. 292.
[19] Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », art. cit., sp. p. 12-14, p. 24, p. 26, p. 33 L'auteur de cet article donne un aperçu éclairant du traitement des thèmes alimentaires dans les genres nobles en s'appuyant pour les chansons de gestes sur des exemples tirés de *La Chanson de Guillaume*, *Le Moniage Guillaume*, *Le Charroi de Nîmes, La Prise d'Orange*, *Les Narbonnais* et *Le Voyage de Charlemagne*.
[20] Ainsi, pour adresser une prière à Dieu, les chevaliers rappellent ses nombreux miracles, parmi lesquels la préservation de Jonas dans le ventre du « grand poisson ». Voir par exemple *La Prise d'Orange*, Claude Régnier (éd.), Paris, Klincksieck, 1986, v. 807.
[21] Grégoire Lozinski étudie et classe les formules vagues et récurrentes qui suffisent le plus souvent à évoquer les repas des genres nobles. *La Bataille de Caresme et Charnage*, *op. cit.*, p. 71-78.

romans et de chansons de geste, une répugnance à parler des réalités corporelles ? Sans doute n'est-ce pas là, en effet, leur sujet. Le souper trouve sa place dans la quête chevaleresque dans la mesure où il rythme l'aventure et permet l'instauration ou la confirmation d'un lien social. Si le chevalier s'attarde à table, il risque de sombrer dans la *recreantise*. Le conteur qui s'appesantirait sur l'évocation des repas introduirait « une faille dans le registre héroïque[22] ». Ce silence alimentaire apporte par contraste un surcroît de signification aux rares développements, aussi fugitifs soient-ils. Comme souvent dans la littérature médiévale, l'allusion en dit plus que les gloses.

Malgré la concision des formules qui évoquent les repas dans ces textes, l'on peut distinguer différents degrés de précision. Une ou plusieurs catégories de mets peuvent être citées (pain, eau/vin/cervoise, char/poisson, fruits). Les poissons apparaissent alors plus souvent en association avec la chair que seuls. Nous nous interrogerons sur la signification de cette complémentarité, contraire aux habitudes médiévales. Les évocations les plus précises détaillent une catégorie de mets. Le terme générique *char* est ainsi subdivisé en gibier et oiseaux ou décliné par exemple sur le modèle « cerf, sanglier, paon et chapons ». Les poissons sont dits « de mer et d'eau douce » ou donnent lieu à l'énumération de deux à cinq espèces.

Nous rattachons également à la « littérature héroïque » les chroniques, qui ne sont pas des œuvres de fiction mais dont certains passages se rapprochent par leur sujet et les valeurs qu'elles exaltent des chansons de geste et des romans de chevalerie. Ces documents qui se présentent comme historiques ne sont pas toujours très éloignés par leurs intentions et leur écriture des romans ou des chansons de geste, qui nient eux-mêmes tout caractère fictionnel. Certaines chroniques développent des récits romancés ou des éléments mythiques. Ces textes fournissent également des renseignements sur le rituel de la table et sur le rapport entre pratiques et représentations. *L'Histoire de Guillaume le Maréchal*, qui raconte quelques années après sa mort la vie de celui qui fut régent d'Angleterre de 1216 à 1219, permet par exemple de mieux comprendre la valeur symbolique attachée au prestigieux brochet. Les chroniques relatant le faste de la cour de Bourgogne nous ont en revanche fourni peu d'éléments[23]. Les informations livrées à propos des banquets bourguignons sur les nourritures consommées par les convives sont somme toute rares. Les

[22] Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », art. cit., p. 14. L'auteur de l'article donne aussi plusieurs exemples de passages où les conteurs médiévaux expriment leur refus de décrire les plats servis.
[23] *Splendeurs de la cour de Bourgogne. Récits et chroniques*, Danielle Régnier-Bohler (dir.), Paris, Laffont, 1995.

chroniqueurs insistent davantage sur le *decorum* et sur les entremets somptueux. De plus les festivités s'interrompent pendant les jours maigres[24]. Ainsi aux noces de Charles le Téméraire et de Marguerite d'York, qui durent onze jours, il n'y a pas de banquet les sixième et septième jours, un vendredi et un samedi. Les menus de banquets proposés dans *Le Mesnagier de Paris* fournissent plus de renseignements sur le service des poissons, mais ils n'ont aucune dimension narrative ni descriptive ; ils pourront néanmoins être comparés aux récits littéraires comme un témoignage sur les pratiques.

2. La littérature morale et didactique

On tire toujours de l'exemple des poissons des leçons morales ambiguës. Selon les contextes ou la nature relevée, une même espèce se trouve affectée de valorisations contraires. Ainsi l'haleine suave qu'exhale la baleine est interprétée tantôt comme une marque de sainteté, tantôt comme un piège diabolique pour les petits poissons qui s'entassent dans sa bouche. Même les fiançailles de la murène et du serpent peuvent être connotées positivement. Chez Thomas de Cantimpré, le plus moralisateur des trois grands savants dominicains du XIII^e^ siècle, le comportement du mâle, qui dépose son venin pendant la durée de l'accouplement, est présenté comme un modèle de prévenance conjugale. Les usages métaphoriques du poisson par les moralistes médiévaux ne permettent donc nullement d'attribuer à l'animal une valeur symbolique stable. Au contraire, le poisson-aliment donne lieu à une exploitation relativement homogène chez les moralistes chrétiens.

Nous réunissons sous l'expression *littérature didactique et morale* des œuvres de genres différents qui ont en commun une visée édifiante. Il s'agit au premier chef de textes produits par des religieux qui invitent leurs lecteurs, clercs et laïcs, à se méfier des périls du monde. L'œuvre de Gautier de Coinci est particulièrement riche en poissons. Le terme générique *poisson* fait l'objet d'emplois figurés nombreux et variés[25]. Plusieurs listes d'espèces soutiennent par ailleurs l'argumentation lorsque l'auteur stigmatise ceux qui préfèrent les plaisirs de la chair aux joies spirituelles. Le poisson occupe dans cette rhétorique moralisatrice une place nettement plus importante que la viande, sans doute en raison de son importance dans l'univers clérical. Les *Miracles de Nostre Dame* semblent

[24] Voir Yann Morel, « Boire et manger en pays bourguignons (XIV^e^-XVI^e^ siècles) », *Rencontres de Boulogne-sur-mer (21 au 24 septembre 2006)*, Publications du centre européen d'études bourguignonnes (XIV^e^-XVI^e^ siècles), n° 47, 2007, p. 55-72, en particulier le graphique 3 qui mesure la fréquence hebdomadaire des banquets (il n'y en a aucun le vendredi et très peu le samedi).

[25] Olivier Collet, *Glossaire et index critiques des œuvres d'attribution certaine de Gautier de Coinci*, Genève, Droz, 2000, p. 383-384.

représentatifs de ce point de vue de la littérature ecclésiastique de l'époque, puisqu'au moins deux prédécesseurs de Gautier, les moines Thibaut de Marly et Hélinand de Froidmont, emploient aux mêmes fins une énumération d'espèces[26]. On trouve aussi des poissons chez Le Renclus de Molliens, un poète religieux contemporain de Gautier et le clerc Jean de Meun, dans son œuvre allégorique, le *Roman de la Rose*, fait un usage rhétorique comparable des espèces prestigieuses. Les thèmes de ces poèmes moraux sont fortement influencés par la tradition polémique latine et nous étudierons cette filiation. Par ailleurs, ces œuvres dialoguent avec les genres héroïques de la littérature française contemporaine par leur manière d'évoquer les poissons que l'on mange. La confrontation de ces deux littératures éclaire l'opposition entre le poisson du seigneur et celui du moine. La différence ne repose pas sur les espèces consommées, la quantité ou la qualité des aliments, mais sur le sens donné au repas. Nous verrons enfin comment, à travers des romans fortement marqués par la morale chrétienne, la condamnation du goût immodéré des poissons est étendue à partir du début du XIV^e^ siècle au monde laïc et trouve une expression singulière sous la forme d'une longue liste d'espèces moralisante.

3. Les œuvres comiques

Le poisson occupe une place singulière dans plusieurs fabliaux, dans la tradition parodique des combats de Carême et de Charnage et surtout dans le *Roman de Renart*. La séparation des œuvres héroïques et comiques peut sembler simplificatrice. Le registre comique intervient parfois dans des œuvres qui mettent en scène des personnages de haut rang, par exemple le *Moniage Guillaume*. Jean Larmat, dans son article « Manger et boire dans le *Moniage Guillaume* et dans le *Moniage Rainouart* », consacré aux mentions alimentaires présentes dans ces deux chansons de geste, observe que le mot *poisson* revient trente-quatre fois dans la première version de ce texte[27]. Cette présence tient moins aux besoins alimentaires exceptionnels du héros qu'à l'évocation du milieu monastique. La parodie est sensible à travers le croisement des univers chevaleresques et monastiques. À l'inverse, l'aspiration héroïque, qui se traduit sur le plan alimentaire par le désir de nourritures prestigieuses, n'est pas totalement absente du *Roman de Renart*, ni même des fabliaux. Mais nous verrons que ces attentes sont vouées à être déçues et qu'elles deviennent un ressort parodique. Certaines mentions alimentaires des œuvres comiques prennent sens dans un rapport d'intertextualité avec les autres genres. Elles présentent par

[26] L'œuvre d'Hélinand de Froidmont reprend en fait mot pour mot un passage des *Vers sur la Mort* de Thibaut de Marly où figure une énumération stéréotypée.
[27] Jean Larmat, « Manger et boire dans le *Moniage Guillaume* et dans le *Moniage Rainouart* », *Manger et boire au Moyen Âge*, Paris, Les Belles Lettres, 1984, tome 1, p. 391-404.

ailleurs un intérêt propre : les espèces mangées par les personnages des fabliaux ou du *Roman de Renart* sont souvent plus proches de la consommation courante des hommes médiévaux. L'examen des notations alimentaires confirme l'idée que les fabliaux sont parmi les genres littéraires « les plus susceptibles d'apporter des données concrètes sur la façon de vivre du commun des mortels[28] ». Malgré la rareté des fabliaux mentionnant des espèces de poissons, les quelques occurrences relevées se distinguent très nettement des indications des autres genres. Le fabliau *Sire Hain et dame Anieuse* comporte par exemple une allusion à la consommation de la raie et du chien de mer, deux espèces absentes de la littérature héroïque ainsi que des textes moralisants. Les historiens privilégient d'ailleurs ce type de sources dont la valeur documentaire semble plus assurée, comme le confirme Howard Bloch :

> Cette première expression du réalisme littéraire européen représente une source extrêmement précieuse d'information sur la vie quotidienne à une époque dont il ne survit que peu de documents, et ceux qui ont été préservés s'appliquent à des domaines de la pensée et de l'imagination bien éloignés de l'expérience au jour le jour. [29]

Les données fournies par l'histoire matérielle et par l'archéologie seront donc particulièrement précieuses pour aborder ces textes.

4. En amont et en aval du *corpus*

Il nous a paru nécessaire de ne pas exclure la littérature en langue latine car elle est la source de certaines traditions françaises. De plus, elle coexiste au début de la période qui nous intéresse avec la littérature vernaculaire. L'image des poissons dans les œuvres des clercs se situe ainsi dans la continuité directe de la poésie des goliards. Au contraire le traitement des poissons dans l'*Ysengrimus*, principale source savante du *Roman de Renart*, révèle l'originalité des récits français.

Nous avons également exploité plusieurs textes italiens des XIV^e^ et XV^e^ siècles[30], en particulier des nouvelles de Franco Sacchetti, un écrivain florentin né peu avant 1335 et mort en 1400, qui compose trois cents nouvelles dans la dernière décennie du XIV^e^ siècle. Il

[28] Danièle Alexandre-Bidon, Marie-Thérèse Lorcin, *Le Quotidien au temps des fabliaux*, Paris, Picard, 2003, p. 28.
[29] *Fabliaux érotiques*, Luciano Rossi (éd., trad.), Paris, Le Livre de Poche (Lettres gothiques), 1993, postface, p. 534.
[30] Nous évoquons une nouvelle du *Decameron* de Boccace, ainsi que des nouvelles traduites de l'italien dans *La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, Odile Redon, Françoise Sabban, Silvano Serventi (trad.), Paris, Stock (série Moyen Âge), 1991 et Franco Sacchetti, *Tables florentines. Écrire et manger avec Franco Sacchetti* (traduction de l'italien), Odile Redon, Jacqueline Brunet (dir.), Paris, Stock (Moyen Âge), 1984. Les éditeurs de ces deux ouvrages ont regroupé des récits liés aux thèmes culinaires dans les œuvres de la fin du Moyen Âge.

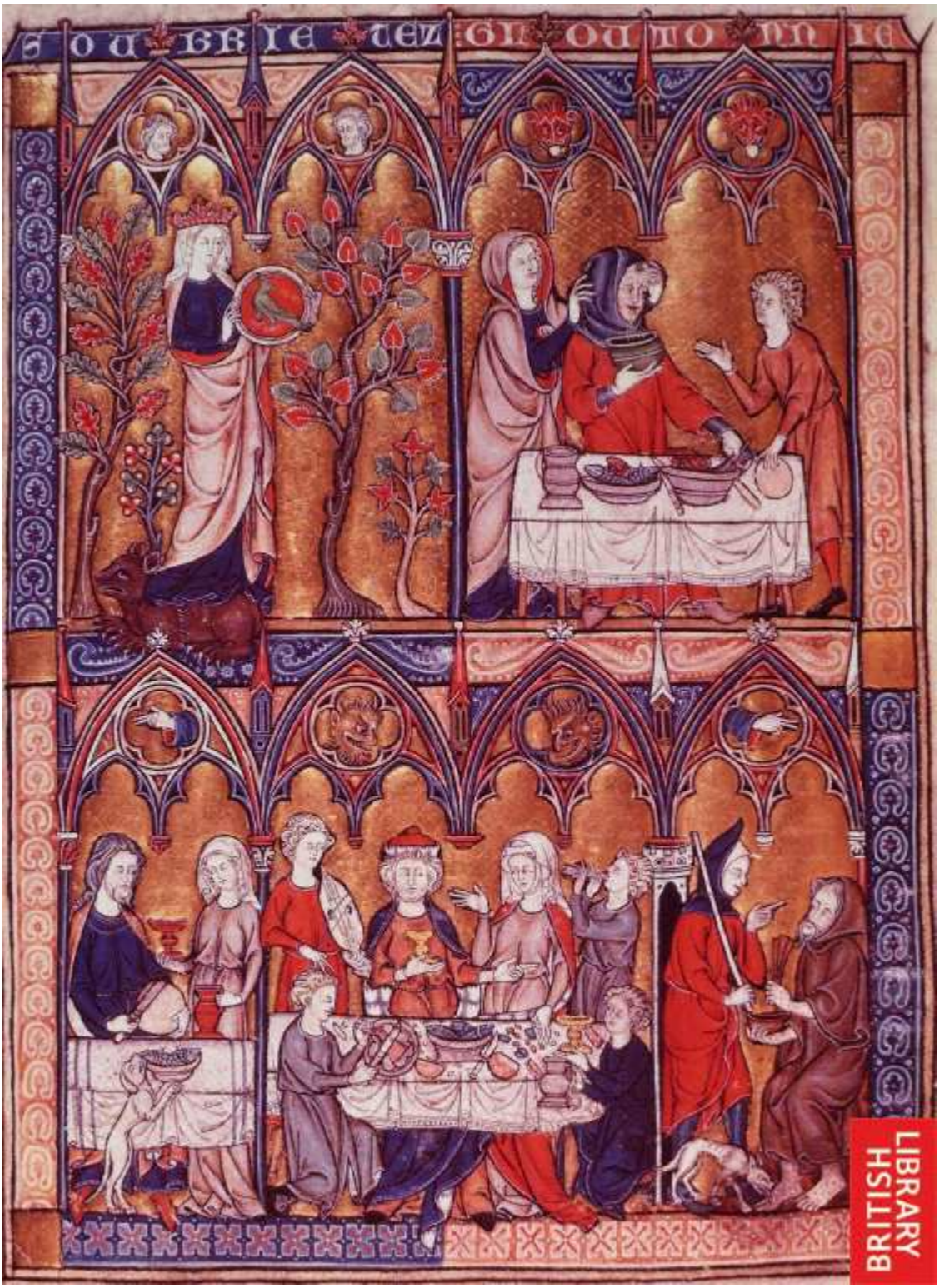
admire et dans une certaine mesure imite Boccace, même si paradoxalement, comme le notent les éditeurs de la traduction que nous utilisons, « le *Trecentonovelle*, postérieur de près d'un demi-siècle, semble être le brouillon du *Décaméron*. L'infériorité de Sacchetti est nette sur le plan de la langue, ainsi que dans l'art des constructions narratives et des analyses psychologiques ». Néanmoins, c'est l'auteur italien que nous serons amenés à citer le plus souvent car « plus que les autres nouvellistes, il est intéressé par les situations alimentaires[31] ». Les poissons sont plus nombreux et variés dans ses nouvelles que dans le chef-d'œuvre de son maître Boccace. Pourquoi se tourner vers cette littérature italienne ? Ses liens avec la littérature française sont multiples. Elle puise aux mêmes sources latines : on trouve par exemple chez Franco Sacchetti la réécriture d'un poème goliard. La tradition du fabliau s'y perpétue aussi à travers certains canevas de nouvelles et le ton grivois qui les caractérise souvent. Par ailleurs, l'influence des auteurs italiens se fait sentir dès le XV^e^ siècle dans des œuvres françaises telles que les *Cent Nouvelles nouvelles* ou les *Quinze joies du mariage*. Concernant notre sujet, ces textes italiens, ainsi que leurs continuateurs français, apportent un éclairage précieux dans la mesure où les thèmes alimentaires y sont plus développés. On retrouve dans les nouvelles du Florentin Franco Sacchetti ou du Siennois Gentile Sermini les espèces incontournables des romans de chevalerie ou des œuvres comiques françaises : esturgeons, lamproies, truites et anguilles figurent aussi aux tables italiennes dans des circonstances comparables. Mais les auteurs italiens sont bien plus bavards quant aux fonctions symboliques de ces poissons que les auteurs latins et français. Ils n'hésitent pas à donner le premier rôle aux aliments et à expliciter leur signification, là où les textes français dont nous disposons restent allusifs, laissant au lecteur le soin d'interpréter. Ces comparaisons comportent bien sûr des limites : on ne peut comprendre les motifs de la littérature médiévale à la lumière de ce qu'en ont fait les auteurs postérieurs. Continuateurs plus ou moins fidèles de la littérature française du Moyen Âge, ces textes présentent des réécritures soit révélatrices soit trompeuses.

[31] Franco Sacchetti, *Tables florentines*, *op. cit.*, p. 180.

Chapitre 4

Le poisson des seigneurs : signe de luxe et de profusion

A. LE STATUT DU POISSON DANS LES HIERARCHIES ALIMENTAIRES
B. CHAR ET POISSON
1. Un aliment de second plan ?
2. Les ressources du cliché
3. Le contexte des mentions de poisson
C. LA SERIE DES ESPECES DE LUXE
1. Variations
2. Les espèces de luxe dans la narration
D. LES POISSONS ROYAUX COMME ATTRIBUT DU POUVOIR
1. Les poissons du roi : des *realia* au symbole
2. Le chevalier au poisson de *Richars li biaus*
3. La circulation du poisson et le lien féodal



Ill. 17 : Sobriété, gloutonnerie, mauvais riche.

Dans les chansons de geste et les romans des XII^e^ et XIII^e^ siècles, les nobles se nourrissent essentiellement de trois aliments : le pain, le vin et la viande. Le pain est commun aux régimes des chevaliers, des prêtres et des vilains. En revanche, le vin et la viande sont une marque de noblesse. Comme l'ont montré les travaux d'Anita Guerreau-Jalabert et de Jean-Claude Mühlethaler, les légumes sont le *companagium* ou *companage* caractéristique des paysans et des ermites. Quelle place reste-t-il au poisson dans ces triangles symboliques de base dont il semble devoir être exclu ? Il n'est pas, comme l'on pourrait s'y attendre, l'aliment des saints hommes. Les représentations littéraires et picturales divergent sur ce point. Le poisson ne semble pas marquer les tables sacrées par opposition aux tables profanes. Il se substitue ou plus souvent s'ajoute aux viandes des chevaliers dans les banquets. Que signifie donc la mention du poisson ? Dans la mesure où les conteurs médiévaux recherchent la concision lorsqu'ils traitent des besoins alimentaires, on peut se demander quelles raisons les poussent à évoquer un aliment qui n'est pas indispensable. Le poisson fonctionne-t-il simplement comme substitut neutre de la viande ou apporte-t-il un surcroît de signification à la mention du repas ? Il occupe une place marginale dans les hiérarchies alimentaires médiévales mises en évidence par les historiens. Un examen précis de la formulation des mentions alimentaires permet d'évaluer la part du cliché et de saisir le sens des subtiles variations. Nous distinguerons principalement deux types d'occurrences : les cas où le terme générique figure dans une expression du type *char et poisson* et ceux où l'on rencontre une énumération d'espèces. L'étude du contexte dans lequel sont insérées ces mentions nous conduira à déterminer les valeurs symboliques du poisson dans les genres nobles et les connotations spécifiques des espèces souvent citées.

A. Le statut du poisson dans les hiérarchies alimentaires

La nourriture est l'un des meilleurs moyens, pour les puissants du Moyen Âge, de manifester leur richesse et leur pouvoir. Les historiens de l'alimentation ont mis en évidence cette fonction sociale des pratiques de table (même si c'est moins la nourriture que les manières de table qui sont présentées comme distinctives). Les repas fastueux des cours de Bourgogne en procurent un témoignage des plus spectaculaires. Selon quelles grilles la pensée médiévale classe-t-elle les aliments ? Pourquoi le poisson apparaît-il toujours comme un cas à part, un aliment difficile à penser de manière systématique ?

Massimo Montanari, en étudiant les distinctions sociales exprimées par les comportements alimentaires du haut Moyen Âge, reconnaît à la viande le statut le plus prestigieux[1]. Associée à la force et par conséquent au pouvoir, elle est par excellence la nourriture des puissants. La primauté absolue revient au gibier, car il est procuré par une activité prestigieuse et aristocratique, proche de l'art de la guerre : la chasse. Massimo Montanari montre par ailleurs comment s'élabore en contrepoint un « modèle présumé d'alimentation paysanne[2] » caractérisé par la consommation de végétaux. Cette simplification idéologique est contraire à la réalité dans la mesure où les paysans du haut Moyen Âge consommaient aussi de la viande. Le troisième ordre de la société se distinguerait du modèle alimentaire noble en refusant la consommation de viande, symbole des plaisirs du monde, et en privilégiant une alimentation végétarienne, signe de frugalité. Dans le système de valeurs ainsi décrit, la nourriture des clercs et des moines se rapproche davantage de celle des paysans que des seigneurs. Entre richesse de l'alimentation carnée et frugalité du régime végétarien, la symbolique chrétienne du poisson lui donne une importance spéciale. Massimo Montanari montre dans un chapitre de *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo* consacré à la pêche les liens réciproques entre les normes religieuses et la forte consommation de poisson par les médiévaux[3]. Cette dernière n'est pourtant pas dénuée d'ambiguïtés. Le poisson entre naturellement dans l'alimentation monastique comme une nourriture maigre, mais il est stigmatisé par les théologiens, qui dénient toute valeur pénitentielle aux poissons variés et raffinés dont abusent les moines gloutons[4]. Entre le poisson salé peu estimé des pauvres et les trop luxueux poissons frais des riches, cet aliment peine à s'imposer face à la concurrence écrasante de la viande dans la culture médiévale de la table[5]. Il semble devoir occuper une position marginale dans le schéma idéologique qu'expose Massimo Montanari.

Les travaux d'Allen J. Grieco examinent la portée de ces critères de discrimination sociale en Italie à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance[6]. La viande tient toujours une place privilégiée dans l'alimentation aristocratique, notamment les volatiles exclusivement liés à l'air (par opposition aux oiseaux aquatiques). Allen J. Grieco développe l'exemple de

[1] *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 295-298.
[2] *Ibid.*, p. 301.
[3] Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Naples, Liguori, 1979, p. 280 : « *Come sempre accade, realtà economica e atteggiamenti mentali si influenzarono e rafforzarono a vicenda.* »
[4] *Ibid.*, p. 302.
[5] Massimo Montanari, *La Faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil, 1995.
[6] Allen J. Grieco, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV^e^-XV^e^ siècles)*, Paris, EHESS [thèse de doctorat], 1987 ; *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, « Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance », p. 479-490.

la perdrix, indispensable « signe extérieur du pouvoir civique et politique » pour les seigneurs de Florence[7]. L'historien met à jour un autre système de représentations pour expliquer les hiérarchies alimentaires. Ces dernières reposeraient selon lui sur une cosmologie organisée selon « un principe vertical et hiérarchique, désigné comme " la grande chaîne de l'être[8] ". » Selon cet ordre naturel et divin, les poissons appartiennent au second segment de la chaîne, associé à l'eau, et sont donc supérieurs aux plantes, mais inférieurs aux volatiles qui relèvent de l'air. Cet ordonnancement comporte toutefois plusieurs difficultés. Où les quadrupèdes se situent-ils ? Allen J. Grieco montre qu'ils occupent un rang intermédiaire entre les poissons et les oiseaux. Cette taxinomie impliquerait que tous les animaux terrestres soient jugés supérieurs aux poissons. Nous verrons qu'il n'en est rien. L'auteur ne s'est d'ailleurs pas penché sur le statut des poissons en général. Alors qu'il étudie dans sa thèse le cas de la viande de boucherie, de la volaille et des fruits et légumes, en confrontant sources comptables, régimes de santé et textes littéraires, il ne consacre aucun développement autonome aux poissons. Il relève seulement les cas marginaux de la baleine et du dauphin estimés malgré leur statut d'êtres hybrides. Cette valorisation s'expliquerait selon lui par les mouvements de ces animaux à la surface de l'eau, en particulier les sauts acrobatiques du dauphin[9]. L'élévation de ces poissons vers l'air serait interprétée comme une marque de leur supériorité sur les autres espèces aquatiques. L'idée d'une distribution verticale des espèces intervient bien parfois dans les cosmologies médiévales, notamment dans l'œuvre de Hildegarde de Bingen. Néanmoins selon la *Physica*, les meilleurs poissons se tiennent au milieu des eaux. En outre la difficulté de connaître le paysage sous-marin et les mouvements continuels des poissons rendent délicate l'application de ces critères aux poissons.

Cette singularité transparaît également dans les usages alimentaires de la fin du Moyen Âge. Tout en étant la nourriture des jours maigres, le poisson peut devenir un signe de luxe et de raffinement au même titre que les plus nobles viandes. Il fournit des entremets prestigieux comme ce poisson cuit « *en trois manieres et couleurs* » mentionné dans plusieurs livres de recettes. En période maigre, le poisson joue un rôle discriminant.

---

[7] *Ibid.*, p. 482. Voir aussi sa thèse sur le refus par certains bourgeois de la volaille, considérée comme un mets trop délicat : Allen J. Grieco, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV^e^-XV^e^ siècles), op. cit.*, p. 112-116.

[8] *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 485.

[9] Allen J. Grieco, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie* (*XIV^e^-XV^e^ siècles*), *op. cit.*, 1987, p. 219 : « Ces deux hôtes de la mer vivent à la superficie des eaux. Le dauphin surtout, semble rejoindre l'air lors de ses sauts acrobatiques, sauts qui ne manquaient pas de frapper l'imagination médiévale. Malgré le caractère hybride que la baleine et le dauphin tenaient de ce fait, leur chair, loin d'être suspecte, était au contraire recherchée et jugée digne d'être servie aux meilleures tables. »

Une ordonnance du dauphin Humbert II du Viennois propose par exemple des menus différenciés pour cinq catégories de convives. Le poisson y est réservé aux plus riches du banquet. Bruno Laurioux a montré, d'après cette ordonnance prise entre 1333 et 1349, que les volatiles – gibiers à plumes ou oiseaux d'ornement – représentaient le comble du luxe en période grasse. Lorsque la viande est interdite, cette fonction est dévolue aux poissons :

> Dans les menus des jours maigres (mercredi, vendredi et samedi au dîner), les œufs sont servis comme substituts au poisson (*si non inveniantur pisces*), qui n'est jamais servi aux valets (ils se contentent de légumes et fromage) et est réservé, le mercredi, aux deux premières catégories de convives ; il s'agit vraisemblablement de poisson frais (*si non possunt haberi pisces recentes*). [10]

Les auteurs de l'ouvrage collectif *La Gastronomie au Moyen Âge* rapportent le cas d'une série de banquets donnés par messire Sozzo Bandinelli à Sienne, pour fêter l'accession à la chevalerie de son fils Francesco, fixée au jour de Noël 1326. La chronique livre le menu d'un banquet maigre pour cent vingt personnes qui se déroule un mercredi, vigile de Noël :

> Car on ne renonce pas aux banquets les jours de pénitence, on se contente de remplacer la viande par le poisson. Et, comme dans d'autres textes littéraires, le chroniqueur n'a retenu entre les mets présentés à table que ceux qui ont sens de fête, d'abondance et de courtoisie, c'est-à-dire justement les pièces de chair et de poisson. [11]

En l'absence de viande, les convives ne se privent pas de faire bombance grâce au poisson :

> Le menu maigre de vigile n'est pas moins fastueux, avec quatre services : au premier, après les « confetti[12] », des épices confites, on présente des tanches marinées et des plats de pois chiches avec des tanches fumées. On sert au second une tourte sangalganaise, puis vient le rôt d'anguilles et enfin une compote avec des dragées, pour finir toujours avec les poires confites au sucre et les « confetti ». L'idée de pénitence – légère pour une famille qui s'honorait d'avoir donné à l'Église, un siècle et demi plus tôt il est vrai, le grand pape réformateur Alexandre III – reste dans le plat de pois chiches et dans la douce privation de viande. La tourte désigne sans doute un régal de cisterciens, par référence à la grande abbaye de San Galgano dans le territoire siennois. [13]

---

[10] Bruno Laurioux, « Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge », *Du manuscrit à la table, Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Carole Lambert (dir.), Montréal-Paris, Presses de l'Université de Montréal-Champion-Slatkine, 1992, p. 87-108.
[11] *La Gastronomie au Moyen Âge, op. cit.*, p. 21.
[12] Les *confetti* sont des épices confites.
[13] *La Gastronomie au Moyen Âge, op. cit.*, p. 22.

Toutefois, les viandes gardent la préséance lors des banquets des jours gras. Faut-il en déduire que le poisson est une nourriture de fête subalterne, à laquelle on préfère toujours la viande si elle est autorisée ? Les poissons offrent pourtant des plaisirs d'autant plus intenses qu'ils sont rares et précaires. Ils allient surprise et gourmandise :

> Surprise puisque, même si les villes faisaient beaucoup d'efforts pour organiser le marché, la pêche restait incertaine, la fraîcheur précaire et les transports difficiles. […] Gourmandise pourtant, car l'incertitude, l'imprévu attisent le désir, le fantasme. [14]

La littérature ne se démarque pas sur ce point des pratiques festives : le poisson n'est pas un aliment austère. Il dénote au contraire un surcroît de luxe, une surenchère.

B. *Char et poisson*

Les énumérations d'aliments des textes romanesques et épiques en vers obéissent à des lois clairement définies par Jean-Claude Mühlethaler. Il distingue cinq catégories fondamentales qui peuvent être combinées de diverses manières. Les poissons appartiennent à la première catégorie avec la viande des quadrupèdes et des volailles. La seconde regroupe les différentes variétés de pain et les pâtisseries, la troisième les produits laitiers (lait, fromages et flans), la quatrième les végétaux et la cinquième les boissons[15]. À l'intérieur de chacun de ces ensembles, on distingue des sous-catégories qui alternent selon le « principe de substitution ». La cervoise ou le cidre peuvent par exemple se substituer au vin pour décrire un repas relativement modeste. Le poisson remplace parfois la viande selon un mécanisme comparable dont la signification reste à élucider. Par ailleurs, l'un des procédés les plus courants pour dire le luxe et l'abondance alimentaires est le « principe de complémentarité »[16]. On additionne deux mets relevant de la même catégorie générale d'aliments pour créer un effet d'accumulation. L'association de la viande et du poisson au sein d'une même liste est l'exemple le plus caractéristique de ce procédé. Les conteurs utilisent enfin souvent le « principe de démultiplication » : une sous-catégorie de mets est développée par une énumération de variétés différentes. On parlera ainsi de « poires, pommes et noix » au lieu d'employer le terme générique *fruits*. Les poissons comme les viandes donnent souvent lieu à ce type de listes. Les noms de quelques espèces représentatives forment de courtes séquences stéréotypées. Le terme générique ne disparaît pas toujours pour autant et la mention des espèces vient préciser une notation plus

[14] *Ibid.*, p. 167.
[15] Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », art. cit., p. 16. Ce classement est présenté sous forme de tableau récapitulatif.
[16] *Ibid.*, p. 17.

générale. Par ailleurs principe de complémentarité et principe de démultiplication ne s'excluent pas mutuellement. Au contraire l'effet produit est renforcé par leur association : l'énumération, plus longue et plus variée, exprime le comble de l'abondance. Le poisson est ainsi concerné par les trois principes distingués par Jean-Claude Mühlethaler[17]. Nous nous intéresserons d'abord à l'usage des principes de substitution et de complémentarité. La nourriture majoritairement citée dans la première catégorie est sans conteste la viande. Quels effets de sens l'ajout du poisson produit-il ? Quand et pourquoi le poisson se substitue-t-il à la viande ?

1. Un aliment de second plan ?

Anita Guerreau-Jalabert souligne la prédominance de la triade pain/vin/viande dans le régime chevaleresque des romans arthuriens en vers des XII^e^ et XIII^e^ siècles. Elle en déduit que le poisson occupe une place de second plan par rapport à la viande :

> […] la nature du poisson consommé n'est qu'exceptionnellement indiquée. Enfin, au seul terme générique de « poisson » s'oppose la démultiplication systématique de la désignation de la viande en trois vocables, char, venoison, oisiaux, régulièrement associés comme le montrent les exemples ci-dessus, ce qui souligne le poids prépondérant de l'alimentation carnée. Le statut du poisson et celui de la viande ne sont donc pas analogues ; le poisson apparaît en quelque sorte comme un élément mineur et non marqué d'un régime chevaleresque principalement défini comme carné. [18]

Il faut bien avouer que les énumérations de mets sans poissons sont de loin les plus fréquentes. Le statut privilégié de la viande dans l'alimentation du chevalier est confirmé par un passage de la *Première Continuation* de Gerbert de Montreuil où Perceval, affamé après plusieurs jours de jeûne forcé, se garde de goûter à tous les mets variés qui lui sont proposés :

> *Pain et vin et poisson et char*
> *Lor donent cil a grant plenté :*
> *par desoz l'aubel planté*
> *Se sont assis, si ont mengié,*
> *La ont lor fain afebloié.*

[17] *Ibid.* : « En passant d'un texte à un autre, on constate des alternances entre le principe de *complémentarité* et le principe de *substitution* aussi dans le domaine de la première catégorie : gibier, oiseaux et poissons apparaissent volontiers sur la même table, mais ils peuvent aussi se substituer les uns aux autres. D'autre part, chacune de ces sous-catégories est susceptible de faire l'objet d'une énumération : les textes offrent çà et là des listes de viandes ou de poissons, de même qu'il peut être question des différents vins servis au cours d'une soirée. »

[18] Anita Guerreau-Jalabert, « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII^e^-XIII^e^ siècles) », art. cit., p. 563.

La dame, c'est chose certaine,
Ne menga fors pain et fontaine,
Neporquant assez ont eü.
Petit a mengié et beü
Perchevaus, car de trop mengier
Ne se doit nus preudom cargier
Por tant que se doie combatre,
Car trop en puet son pris abatre.
Por che me sire Perchevaus
Menja petit, mais ses chevaus
Ot de l'avaine par raison,
Et cil del char a grant fuison. [19]

Après une longue diète, Perceval fait preuve d'une modération raisonnable. Cette tempérance est expliquée par un principe médical aussi bien connu à l'époque médiévale qu'aujourd'hui : on ne doit pas s'alourdir par un repas trop riche avant un effort intense, en l'occurrence une bataille. Mais l'on répond tout de même aux besoins élémentaires : les chevaux mangent de l'avoine et le chevalier de la viande en quantité. Alors que la demoiselle qu'il escorte se contente de pain et d'eau, la viande apparaît comme la nourriture du guerrier ; c'est elle qui lui transmet force, vigueur et courage. Perceval laisse de côté le poisson…

Ce type de précision est rare : on ignore habituellement ce que consomment les convives. Le texte de Gerbert de Montreuil attire notre attention sur le fait que les chevaliers et les dames ne mangent pas de tout. Si le luxe alimentaire est une obligation pour les seigneurs parce qu'il prouve leur puissance, les excès de table ne sont jamais valorisés. Les nobles dames, en particulier, ne sont pas supposées se comporter en goinfres, comme les bourgeoises mises en scène dans le fabliau *Les Trois Dames de Paris*. Les mets énumérés sont toujours servis à plusieurs convives. Une liste d'aliment renvoie le plus souvent à un banquet unique. Toutefois, elle peut décrire des victuailles destinées à nourrir toute une ville pendant plusieurs jours. Dans la *Première Continuation de Perceval*, le roi Arthur, cédant aux instances de Gauvain et Yvain, eux-mêmes sollicités par deux belles jeunes filles, envoie une quantité substantielle de nourriture aux habitants d'une forteresse assiégée :

Tot maintenant, sans atargier,
Lor envoioit li gentis rois,
Qui molt ert vaillans et cortois,
Et pain et vin, ***car et poissons****,*

[19] Gerbert de Montreuil, *Continuation de Perceval*, tome 1, Mary Williams (éd.), Paris, Champion (*CFMA* 30), 1925, v. 9266-9282.

Oisiaus et fresques venisons
En la vile a molt grant plenté. [20]

Les heureux bénéficiaires de ces cadeaux répétés sont les sujets de Brun de Branlant. Il ne faudra pas moins de sept années à Arthur et ses chevaliers pour soumettre la citadelle qu'ils approvisionnent. L'incorrigible courtoisie des neveux du roi permet aux demoiselles éplorées de prolonger le siège durant trois ans[21]. Dans la *Seconde Continuation de* Perceval, une liste comparable résume la nourriture d'une vie entière :

Et si gardez, nou doutez mie,
Que nos avrons a no voloir
Tot ce que nos voudrons avoir ;
Et pain, et char fresche, et poisson
Et vin asses et a foisson
Ne vos faudra an vostre vie. [22]

Par ces promesses, une belle jeune fille cherche à convaincre le Chevalier Noir, demi-frère de Perceval, de rester pour toujours à ses côtés dans une clairière. Elle l'emprisonnera pendant son sommeil dans un château invisible pour les passants, comparable à la tour d'air dressée par Viviane autour de Merlin. Les poissons font donc simplement partie, comme la viande et le vin, des réserves indispensables à une existence honorable.

Il est impossible de déduire, à partir des seules listes d'aliments, qu'un personnage consomme à la fois de la viande et du poisson à un même repas. Une lecture littérale de ces notations alimentaires n'a de toute façon pas grand sens. Leur valeur symbolique prime : seule importe la profusion de nourriture mise à la disposition des convives, qui témoigne de la richesse extraordinaire ou de la générosité sans limite de l'hôte. Ce que chacun avalera en définitive est sans intérêt. Les conteurs des romans et chansons de geste ne cherchent pas à informer leurs lecteurs sur le régime alimentaire des personnages. Ils suggèrent avant tout, avec les moyens limités dont ils disposent, le spectacle luxueux offert par les victuailles qui défilent entre les mains des serviteurs et s'étalent sur les tables.

N'y a-t-il pas dès lors une part d'arbitraire dans les mentions alimentaires ? Le poisson évoque l'abondance dans la mesure où il accompagne d'autres mets et ajoute à l'impression de variété. Ne peut-il pas alors être remplacé, supprimé ou ajouté sans grande conséquence selon les besoins du mètre ou des rimes ? De fait, il peut dans un même texte disparaître de la succession des mets sans que le sens général en soit modifié. Ainsi, dans

[20] *Première Continuation de Perceval* (*Continuation-Gauvain*), William Roach (éd.), Paris, Le Livre de Poche (« Lettres Gothiques »), 1993, p. 116, v. 1188-1193 (version brève, ms L).
[21] *Ibid*., v. 1195.
[22] *The Continuations of the Old French* Perceval *of Chretien de Troyes. The Second Continuation*, William Roach (éd.), Philadelphia, The American Philosophical Society, vol. 4, 1971, p. 235, v. 25192-25197.

le manuscrit L de la *Première Continuation*, les poissons figurent parmi les nourritures que le roi Arthur ordonne à Keu d'envoyer aux demoiselles assiégées :

> *Senescal, se Dex vos aït,*
> *Alés et si faites carcier*
> *De vïandes tost un somier,*
> *De pain, de vin et de* ***poisons,***
> *De cars, de fruis, de* ***venisons***
> *Et de cieres vïandes beles.* [23]

Pourtant, lorsque le chargement dont le poids accable le cheval est décrit dans la suite du texte, les poissons ont disparu :

> *Blanc pain legier de sain froment*
> *Et fort vin cler en grans bouciaus,*
> *Venisons fresques et oisiaus,*
> *Et de maintes maniere[s] fruit*
> *Fist sus carcier, ce virent tuit,*
> *Tant c'a paine puet sostenir*
> *Li cevaus le fais ne sofrir,*
> *Car desor lui tant trousé ont*
> *C'a poi l'escine ne li ront.* [24]

Ce discret escamotage n'affecte nullement le sens de l'énumération : le conteur souligne la courtoisie exceptionnelle du sénéchal qui s'acquitte de cette tâche et la liesse sans réserve des assiégés. Avec ou sans poisson, la prodigalité est signifiée par l'abondance, la qualité et la variété des nourritures offertes. Le conteur préfère dans ce passage préciser la qualité du pain et du vin. De plus, comme *venisons* est placé en début de vers et non à la rime, la mention des poissons ne s'impose plus. Le poisson de la première énumération a donc une fonction purement rhétorique. On relève un décalage du même type dans *Les Narbonnais*. Un hôte accueillant reçoit les héros de la chanson de geste avec les égards dus à leur rang.

> *Et li baron sanz point de demorer*
> *Firent l'ostel richement atorner ;*
> ***Les bons poissons*** *font querre et demender,*
> *Qanq'an en trueve, d'eve doce et de mer ;*
> *Char et oissiaux font asez acheter*
> *Et venoisson de cerf et de sangler ;*
> *Frais jonc et mente ont fet aporter*
> *Et tot l'ostel mout bien empimenter.* [25]

Mais on ne retrouve plus les poissons parmi les plats préparés en cuisine :

---

[23] *Première Continuation de Perceval* (*Continuation-Gauvain*), *op. cit.*, v. 1264-1269.
[24] *Ibid.*, v. 1286-1294.
[25] *Les Narbonnais*, Herman Suchier (éd.), Paris, Firmin Didot (*SATF*), 1898, vol. 1, laisse 60, p. 91, v. 2399-2406.

Et d'autre part font li qeu atorner
***Riches vyandes** et le feu alumer,*
Buès escorchier et porciax eschauder,
Et d'autre part ces gras oisiax plumer.[26]

L'expression générique *riches vyandes* peut certes comprendre les poissons ; pourtant, ce sont les viandes au sens moderne du terme qui sont mises en avant. Cette relative indifférence à la présence des poissons trouve dans ce cas une explication liée au contexte. La seconde énumération met l'accent sur des animaux de ferme : les bœufs, les pourceaux et les « gras oiseaux », probablement des volailles de la basse-cour. Jean-Claude Mühlethaler justifie cette originalité par le statut social de l'hôte :

> L'énumération accorde une large place aux produits d'élevage, et ceci s'explique aisément : « l'ostel Rollant », où se trouvent les fils d'Aimery de Narbonne, est la propriété d'un riche bourgeois, et non pas d'un noble. [27]

La logique de la première énumération était différente puisqu'il s'agissait d'exprimer l'idée de richesse et de profusion par la variété des marchandises achetées. En revanche, lorsqu'il est question des mets servis aux seigneurs, la viande éclipse le poisson car elle connote l'idée de force guerrière et, parmi les viandes, les bêtes d'élevage sont mentionnées pour rappeler la condition de l'hôte. Les poissons qui à ce moment du récit n'ont plus rien à signifier disparaissent. Ce dernier exemple plaide donc plutôt en faveur d'une différenciation des aliments cités. Il serait vain de vouloir élucider complètement toutes les énumérations de mets. Il nous semble pourtant légitime de nous interroger sur la présence ou l'absence d'un élément d'autant plus remarquable qu'il n'est pas incontournable.

Le poisson intervient par ailleurs souvent en avant-dernière ou en dernière position dans les énumérations qui détaillent la succession des services. On ne saurait voir dans cet ordre des mets littéraire[28] la preuve d'une place mineure. Dans ces énumérations qui fonctionnent comme une succession d'hypallages, le dernier terme exprime le comble du luxe et du raffinement. Le poisson n'est pas indispensable à l'alimentation du chevalier ; il n'en exprime que mieux le surcroît de nourriture, la surenchère interprétée dans ces textes comme une marque d'honneur. C'est pourquoi le couple chair/poisson sera retenu par les auteurs des textes en prose pour dire l'abondance.

---

[26] *Ibid.*, p. 92, v. 2430-2434.
[27] Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », art. cit., p. 26.
[28] Il ne correspond pas aux pratiques étudiées par Jean-Louis Flandrin.

La seule expression *char et poisson* suffit à indiquer le luxe ; en effet, pour dire l'abondance, les textes utilisent cette expression ramassée, que les romans en vers ont constituée en cliché. Elle dit non seulement l'opposition abolie entre le gras et le maigre, mais aussi l'image d'une variété qui dépasse les deux nourritures citées[29]. Elle renvoie par synecdoque à l'ensemble du banquet et sous-entend la présence du pain, du vin, des volailles et éventuellement des fruits. Le poisson ajouté à la viande connote l'abondance alimentaire en général. Même si sa qualité de cliché interdit d'accorder au contenu de l'expression une grande valeur référentielle, sa formulation est digne d'intérêt, car elle étonne, non seulement à l'aune de nos propres habitudes, mais aussi à la lumière des prescriptions diététiques et des pratiques médiévales. Pourquoi les textes littéraires répètent-ils la locution *char et poisson* alors que cette association demeurait rare ?

2. Les ressources du cliché

L'opposition de la viande et du poisson est fondamentale dans l'alimentation médiévale. Les prescriptions religieuses imposaient au chrétien l'alternative « chair ou poisson ». Pour signifier l'abondance merveilleuse, les textes littéraires se démarquent de la réalité. La présence de la viande et du poisson au cours d'un même repas fait partie de ces décalages significatifs. L'association des deux plats n'est pas étonnante en elle-même. Elle est bien sûr exclue pendant les périodes de jeûne, mais aucune prescription religieuse n'interdit de consommer du poisson en plus de la viande pendant les jours gras. Pourtant cet usage, réservé aujourd'hui aux repas de fêtes, semble également rare au Moyen Âge.

Comme le signale Bruno Laurioux, il manque encore une synthèse sur les pratiques liées à la répartition des aliments entre les jours gras et les jours maigres[30]. Les usages semblent avoir beaucoup varié selon les lieux et les époques. Plusieurs indices laissent néanmoins penser que l'alternance de la viande et du poisson était globalement respectée. Les règlements parisiens d'Étienne Boileau stipulent que les prévôts chargés de contrôler le poisson d'eau douce doivent effectuer leurs tournées d'inspection « *au mains trois jors en la semaine, c'est à savoir, le mercredi, le vendre et le samedi en charnage, et en*

[29] L'opposition entre les vocables *char* et *poisson* n'est toutefois pas systématique, le mot *char* présentant des valeurs sémantiques variées, et en particulier un archisème susceptible d'inclure le poisson. Voir Karin Ueltschi, *La Didactique de la chair. Approches et enjeux d'un discours en français au Moyen Âge*, Genève, Droz (Publications romanes et françaises, 204), 1993, p. 60 : « Cette distinction n'empêche pas certains auteurs de parler de la « chair du poisson » au même titre que de la chair de volaille ou de porc (Li *pisson* c'on doit eslire por user sont cil qui n'ont pas le *car* vissieuse ne trop grosse, (A. de Sienne, *Régime du corps*, p. 174). L'on retrouve l'archisème, « substance corporelle molle ». La chair figure la partie molle et comestible d'un corps, quel qu'il soit. »

[30] Bruno Laurioux, « Le « maigre » : cuisine de substitution ? », *Substitution de nourritures, nourritures de substitution en Méditerranée*, Sophie Collin Bouffier, Marie-Hélène Sauner (dir.), Aix en Provence, Publications de l'Université de Provence, 2006, p. 89.

quaresme, chascun jor[31] ». En dehors des jours maigres[32], les contrôles ne sont plus indispensables car le débit des poissonniers devait se réduire sensiblement. Louis Stouff montre dans ses travaux sur le ravitaillement en Provence aux XIV^e^ et XV^e^ siècles que « la consommation quotidienne de la viande dessine en creux le rythme de celle du poisson » pendant les « 140 à 150 journées où les produits de la pêche remplacent la viande dans la nourriture des hommes[33] » et nous avons déjà évoqué l'absence de banquets pendant les jours maigres. On ne cessait peut-être pas pour autant de consommer du poisson en période grasse, surtout dans les régions bien approvisionnées. Les suggestions de menus pour « *aucuns disners et souppers de grans seigneurs et autres*[34] » données dans le *Mesnagier de Paris* nous invitent à croire qu'il arrivait dans les grandes occasions de servir de la viande et du poisson au même repas. Omniprésents dans les repas maigres, les poissons figurent dans presque tous les services des repas gras aux côtés de la viande. Les plats de viande et de poisson se seraient donc côtoyés ou succédé à la table de ces banquets du XIV^e^ siècle. Si la consommation simultanée de viande et de poisson n'avait rien d'un tabou, elle restait réservée à des repas destinés à honorer des hôtes de haut rang et préparés pour des convives nombreux. Des pratiques alimentaires médiévales, les genres nobles retiennent en priorité cet aspect extraordinaire.

La locution *char et poisson* paraît définitivement figée dans les textes en prose. C'est un cliché stylistique signalant l'abondance des mets, sans autre connotation. Cette formule apparaît parfois dans les cycles romanesques en prose du XIII^e^ siècle[35]. On ne trouve guère dans les romans en prose d'indications plus précises sur les mets consommés. Les auteurs, peu sensibles aux *realia*, stylisent à l'extrême les notations alimentaires. Les occurrences des œuvres en vers présentent en revanche quelques variations qui nous renseignent sur la signification à accorder à l'association des deux *companages*. Nous avons comparé les mentions du poisson dans les listes alimentaires des œuvres épiques et romanesques pour préciser leurs connotations et déterminer dans quel contexte narratif elles interviennent.

---

[31] Étienne Boileau, *Le Livre des mestiers*, René de Lespinasse, François Bonnardot, Paris, Imprimerie nationale, 1879 (repr. Bibliothèque des arts, des sciences et des techniques, 2005), p. 267.

[32] Les jeûnes du samedi et surtout du mercredi n'étaient pas systématiques, car certains tribunaux les imposent comme peine. Toutefois ils survenaient au moins quatre fois dans l'année puisqu'au moment des Quatre-Temps, au début de chaque nouvelle saison, on jeûnait pendant les trois jours d'une semaine. Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge, op. cit.*, p. 108. (Ces observations sont fondées sur les statuts synodaux de la ville de Reims.)

[33] Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e^ et XV^e^ siècles*, Paris-La Haye, Mouton, 1970, p. 13 et p. 232.

[34] *Le Mesnagier de Paris*, Georgina E. Brereton, Janet M. Ferrier (éd.), Paris, Le Livre de poche (Lettres gothiques), 1994, p. 550.

[35] *La Queste del saint Graal*, Albert Pauphilet (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 33), 1984 (1^ère^ édition : 1923), p. 183.

La formule *char et poisson* n'est pas encore lexicalisée dans les textes versifiés. La chair et le poisson ne se succèdent pas toujours dans le même ordre[36] et ils sont souvent associés à d'autres nourritures, susceptibles de s'intercaler entre eux. Les mets peuvent aussi recevoir une qualification par l'adjonction d'un adjectif ou d'un complément du nom. Dans le cas du poisson, il s'agit toujours de marquer par là la variété des espèces servies. Les poissons peuvent être *de mer et d'iaue dolce*[37], *de mer et de riviere*[38] ou plus généralement *de mainte manière*[39]. D'un point de vue stylistique, ces énumérations cherchent à produire un effet d'accumulation. Même si l'on est encore loin de la longue litanie de mets du *Roman du comte d'Anjou*, la succession de quatre à six mets (en comptant le vin) donne aux distiques consacrés aux aliments le rythme d'une énumération. Ils ménagent des amplifications rythmiques :

> *Puis orent moult plenierement*
> *Pain et vin et* ***car et poison****,*
> *Oisiax rostis et venison,*
> *Et quanques lor vint a plaisir.* [40]

Ou encore :

> *Que pain et vin,* ***char et pisson****,*
> *Vililles, fresche venoison*
> *Orent il a si grant plantei*
> *Com fussent en pardon trovei.* [41]

Aux quatre substantifs brefs qui scandent un vers à quatre temps succède un rythme binaire avec deux groupes nominaux plus longs. Le réseau lexical de l'abondance prolifère dans les vers qui encadrent l'énumération de mets. Celle-ci s'accompagne d'au moins une expression du type *a foison*, *a planté* et *a volenté*, parfois renforcée en *a molt grant plenté*, *a grant joie et a volenté*. On rencontre fréquemment des relatives indéterminées introduites par *quanques,* ainsi que l'adjectif *plenier* ou son dérivé adverbial *plenierement* pour indiquer que les convives sont comblés. À la quantité se joint la variété. Ainsi le terme générique *char* est souvent remplacé par ses deux hyponymes *venoison* et *oiseax*, qui

[36] Gerbert de Montreuil, *Continuation de Perceval*, tome 2, *op. cit.*, v. 9266 : « *Pain et vin et poisson et char* ».
[37] *Ibid.,* tome 1, v. 4979.
[38] Raoul de Houdenc, *La Vengeance Raguidel*, Gilles Roussineau (éd.), Genève, Droz (*TLF* 561), 2004, v. 3633.
[39] Jean Renart, *Le Roman de la Rose ou de Guillaume de Dole*, Félix Lecoy (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 91), 1962, v. 1980.
[40] *L'Âtre périlleux*, Brian Woledge (éd), Paris, Champion (*CFMA*, 76), 1936, p. 62-63, v. 1974-1977.
[41] Robert de Blois, *Beaudous. Ein alt französischer Aberteuerroman des* XIII*. Jahrhunderts*, Jacob Ulrich (éd.), *Sämmtliche Werke*, vol. I, Berlin, Mayer et Müller, 1889 (repr. Genève, Slatkine, 1978), v. 1339-1342.

peuvent eux-mêmes être déclinés en plusieurs variétés[42]. Ce procédé, couramment employé par les conteurs médiévaux, est nommé « principe de démultiplication » par Jean-Claude Mühlethaler[43].

Le sens du mot *char* nous semble équivoque. Lorsque le gibier ou les oiseaux ne sont pas mentionnés par ailleurs, on peut penser qu'il a une valeur générique : il désigne les viandes de toute sorte. En revanche, lorsque l'on rencontre des énumérations qui associent la *char* aux oiseaux et au gibier, on peut se demander si la *char* ne désigne pas un troisième type de viande, qui serait la chair des quadrupèdes domestiques, la viande de boucherie. En effet l'emploi du mot *char* est parfois spécialisé dans ce sens, comme dans cette énumération de la *Vengeance Raguidel* :

> *dusque al soir oiseax et poissons*
> *et car de porc et venisons* [44]

Lorsqu'il entre dans la locution *char et poisson*, le lexème *char* est à l'évidence générique. Cette expression allie l'aliment privilégié de C*harnage* et celui de Carême, la nourriture des jours gras et celle des jours maigres. Les circonstances extraordinaires des chansons de geste et des romans permettent la réunion de ces deux termes habituellement opposés.

Il arrive que les œuvres en vers précisent cette opposition fondamentale, en remplaçant le couple *char* / poisson par le couple oiseau / poisson :

> *Sos ciel n'a oisel ne poison*
> *Ne bone car ne venison*
> *Dont il n'eüssent a plenté,*
> *A grant joie et a volenté.* [45]

Comme le souligne l'expression *sos ciel*, remplacée dans le manuscrit T de la *Première Continuation de Perceval* par la locution équivalente *el siecle*[46], cette association renvoie plutôt à une rhétorique de l'abondance naturelle. Même s'il n'en est pas un élément incontournable, le poisson intervient souvent dans la description d'une nature riante. Le spectacle des poissons frétillants peut accompagner le traditionnel chant des oiseaux des reverdies, par exemple au début d'une aventure de Gerbert de Metz :

> *Ce fu en mai que florissent boisson,*

[42] Gerbert de Montreuil, *Continuation de Perceval*, tome 1, *op. cit.*, v. 4974. Les volatiles sont évoqués par le vers « Ploviers et partris et anetes. »
[43] Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », art. cit., p. 17.
[44] Raoul de Houdenc, *La Vengeance Raguidel*, *op. cit.*, v. 1873-1874.
[45] *Première Continuation de Perceval* (ou *Continuation-Gauvain*), *op. cit.*, v. 5237-5238.
[46] *Première Continuation de Perceval* (manuscrit T), *The Continuations of the old French Perceval of Chrétien de Troyes*, William Roach (éd.), Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1949 (1ère éd. 1866-1871), vol. I, p. 303, v. 11168-11169.

que la lamproie[47] *noe par le sablon,*
et sor la mosse croissent cil mosseron.
Cil oisel chantent, qui lor mestier en ont.[48]

La vie se manifeste dans les trois éléments : eau, terre et air. Le poisson est naturellement l'attribut de l'eau. Le conteur de *Raoul de Cambrai* adapte lui aussi ce cliché en l'inscrivant dans le cadre géographique de la chanson. Ainsi Béatrice, enlevée par le roi Louis et détenue captive à Paris, se morfond d'être séparée de son bien-aimé Bernier. Le spectacle qu'elle aperçoit de la fenêtre du palais achève de la désespérer :

voit sor ces haubres ces oisellons chanter
et parmi Saine ces poissonssiaus noer
et par ces prés ces flors renoveler [49]

Ces évocations du printemps lyrique établissent un parallélisme entre les oiseaux de l'air et les poissons de l'eau. Même si l'on est bien éloigné des préoccupations alimentaires, cette poésie des éléments trouve un écho dans les brèves énumérations de mets. *Aliscans*, qui relève du même genre littéraire, comporte une séquence tout à fait comparable :

Grant fu la cort en la sale a Loon ;
Mout ot as tables oisiax et venoison.
Qui que menjast la char et le poisson,
Onques Guillelmes n'en passa le menton,
Ainz manga torte et but eve a foison ;
Mout s'en merveillent cil chevalier baron. [50]

Le système des assonances associe de manière significative à la fin des vers la viande et le poisson, tout en mettant ces nourritures en relation avec la locution *a foison* ou avec l'adjectif *baron*. Les rimes *poisson*/*venoison* et *poisson*/*foison* sont récurrentes dans ce type d'énumération. Elles signalent le cliché. Tous les animaux de la création sont à la disposition des vaillants chevaliers : ceux de l'air comme ceux des eaux. Le jeu de miroir entre le vol joyeux des oiseaux et la nage alerte des poissons, souvent exploité par la poésie lyrique, est appliqué à l'alimentation. Comme l'a montré Jean-Claude Mühlethaler, la poésie de la nature est mise au service de la symbolique de la table : « Symboliquement, la table du seigneur sert à exprimer la domination de la nature par l'homme. On y trouve tout

[47] Les médiévaux considèrent la lamproie comme un poisson malgré ses particularités physiologiques. Le choix de cet animal comme prototype des poissons est original. Remarquons d'ailleurs que la lamproie est associée non à l'eau mais au sable, ce qui attire l'attention sur ses mouvements de reptation.
[48] *Gerbert de Metz*, Pauline Taylor (éd.), Louvain-Nauwelaerts-Lille, Giard (Bibliothèque de la Faculté de philosophie et lettres de Namur, 11), 1952, v. 3089-3094.
[49] *Raoul de Cambrai*, Sarah Kay (éd.), William Kibler (trad.), Paris, Le Livre de Poche (Lettres gothiques), 1996, v. 6036-6038.
[50] *Aliscans*, Claude Régnier (éd.), Paris, Champion (*CFMA* 110), 1990, vol. 1, p. 142, v. 3416-3421.

ce qu'« aers uffris ni terra ni mars »[51], c'est-à-dire que le repas associe volontiers oiseaux, quadrupèdes et poissons pour suggérer l'idée d'une totalité[52]. » Selon la même logique, les poissons sont parfois subdivisés en espèces d'eau douce et de mer. Le premier passage des *Narbonnais* précédemment cité en témoigne[53]. Pour dire l'abondance, le texte de la chanson de geste croise distribution verticale (terre / eau / air) des créatures et répartition horizontale des eaux ; l'hôte procure aux nobles fils du comte de Narbonne les produits des eaux, de l'air et de la terre. Par ailleurs la succession des périphrases factitives et l'emploi des verbes *querre*, *demender* et *acheter* soulignent le contexte dans lequel apparaissent ces aliments : celui du commerce ou, du moins, de l'échange.

Lorsque l'on dépeint les étals bien garnis d'une cité opulente, les poissonniers sont des figurants incontournables. Ils sont même mentionnés avant les bouchers. L'achat des *bons poissons* intervient souvent en premier lieu : il fonctionne comme embrayeur de la description stéréotypée du riche marché, qui recourt à la rhétorique de la prolixité naturelle. Les mêmes successions, les mêmes associations de mots à la rime décrivent les festins et l'abondance des nourritures exposées dans les rues des belles cités. Le long tableau de l'opulent bourg de Gaudestroit dans *La Vengeance Raguidel* s'achève ainsi sur les biens de consommation essentiels :

> *Asés i a des le matin*
> *dusque al soir oiseax et poissons,*
> *et car de porc et venisons*
> *trovast on en la bocerie.* [54]

La rime *poisson/venoison* est également fréquente dans les descriptions de ce type :

> *Ainz ne troverent si chiere venoison,*
> *Si chier oisel, char fresche ne poisson,*
> *Tant chier lor fust vendue a desreson,*
> *Qu'il an prisassent la chierté .j. bouton.* [55]

Le vocabulaire de l'estimation prend dans ce dernier passage une importance considérable avec l'emploi du verbe *priser* et les répétitions, à chaque vers, de l'adjectif *chier*, relayé dans le quatrième vers par le substantif *chierté*. Les chevaliers du poème épique *Aymeri de*

---

[51] L'auteur de l'article cite *Flamenca, roman occitan du XIII^e siècle*, J.-CH. Huchet (éd.), Paris, 10/18 (« Bibliothèque médiévale »), 1988, v. 517-518.
[52] Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », art. cit., p. 25.
[53] *Les Narbonnais*, *op. cit.*, vol. 1, laisse 60, p. 91, v. 2399-2406.
[54] Raoul de Houdenc, *La Vengeance Raguidel*, *op. cit.*, v. 1872-1875.
[55] *Aymeri de Narbonne*, Louis Demaison (éd.), Paris, Firmin Didot, 1887, v. 2160-2163. Voir aussi par exemple : *Première Continuation de Perceval* (manuscrit E), *The Continuations of the old French Perceval of Chrétien de Troyes*, William Roach (éd.), Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1950 (1ère éd. 1866-1871), vol. II, p. 565, v. 1979-1981 : *Atant parmi les bans passa/ Ou l'an vandoit* char et poisson*,/ Oisiaux sauvaiges, venoison.*

Narbonne se livrent à une démonstration de prodigalité. Le meilleur moyen de prouver leur puissance économique est de posséder les nourritures variées qui leur sont proposées à des prix exorbitants. Ces évocations de marchés soulignent la distinction entre quatre types de mets qui correspondaient à des circuits commerciaux distincts : à côté des poissonniers, l'on rencontre les vendeurs de viande d'élevage, de volaille, ou plus généralement de volatiles, et de gibier. Les énumérations de mets, qui seront réduites dans les textes en prose à leur plus simple expression, *char et poisson*, relèvent plus largement d'un *topos* de l'abondance. Le même cliché se retrouve dans les descriptions de marchés qui évoquent les richesses naturelles mises à la disposition des hommes par Dieu. Alimentation luxueuse, luxuriance de la nature et prospérité économique sont en relation étroite.

3. Le contexte des mentions de poisson

Le cadre social et géographique

L'idée d'abondance, commune à presque toutes les mentions de repas des genres nobles, prend-elle un sens particulier dans le cas du poisson ? Les mentions du poisson sont-elles associées à des contextes narratifs ou sociaux particuliers ? Le poisson figure le plus souvent avec la viande dans des scènes traditionnelles de « bel accueil ». Le repas prend place dans le cadre d'un rituel bien ordonné : après avoir accepté une hospitalité proposée avec enthousiasme, le chevalier se laisse désarmer, puis il prend un bain préparé par une demoiselle de la maison et s'habille de linge frais avant de passer à table. Après le repas, on le mène à une couche confortable[56].

Les convives qui goûtent aux repas de *char et poisson* sont presque toujours nobles. Toutefois certains bourgeois, caractérisés par leur sens aigu de l'hospitalité, offrent aussi du poisson aux chevaliers qu'ils hébergent. Ainsi dans *l'Âtre périlleux*, Gauvain se voit servir du poisson en plus de la *char*, des oiseaux rôtis et du gibier, chez un bourgeois qui se démène, comme toute sa maisonnée, pour satisfaire son hôte[57]. Le contexte social ne semble donc pas déterminant. Le cadre géographique ne l'est pas davantage. Les châteaux bien situés se trouvent entre un bois et un rivage, ce qui permet de disposer de ressources abondantes en viande et en poisson. Mais cette indication habituelle n'est pas particulièrement associée à la consommation de poissons. La consommation de poisson ne

[56] Le rituel est détaillé par exemple dans *L'Âtre périlleux*, *op. cit.*, p. 61-63.
[57] *Ibid.*, p. 63, v. 1984_1988 : « *Je ne vous porroie retraire / L'onor que li borgois li fist, / Que mout durement s'entremist, / Et cascuns d'ax a son pooir, / De quanques il porent avoir.* » Dans le *Roman de la Violette*, Gérart mange aussi des poissons accompagnés de poussins farcis chez Adam le Grec, un bourgeois obligeant (Gerbert de Montreuil, *Le Roman de la Violette ou de Gerart de Nevers*, Douglas Labaree Buffum (éd.), Paris, Champion (*SATF*), 1928, v. 2525).

semble pas augmenter lorsque les aventures se déroulent près de la mer. Le poisson comme aliment est même fort rare dans les épisodes de navigation. Les plus puissants se procurent des poissons frais en tout lieu. Ils ne sont jamais victimes des aléas du climat ni du transport. C'est là une des caractéristiques de l'abondance alimentaire dans les romans : on se demande souvent d'où viennent ces nourritures providentielles. On mange en définitive du poisson entre nobles ou chez de riches bourgeois dans n'importe quel bon gîte et par n'importe quel temps. Le poisson ne se distingue pas sur ce plan de sa concurrente la viande.

Les repas maigres et leur signification

Les repas où le poisson est substitué à la viande sont plus rares que les repas de *char et poisson*. Dans le quotidien médiéval, le poisson triomphait pourtant largement de la viande pendant près d'un tiers de l'année. Pourquoi cette discrétion du jeûne hebdomadaire et quadragésimal chez les chevaliers chrétiens des œuvres romanesques et épiques ? Selon Anita Guerreau-Jalabert, l'équivalence littéraire du poisson et de la viande dans le régime du chevalier révèle un redécoupage alimentaire significatif. L'opposition entre le poisson et la viande symbolise le pouvoir de l'Église, qui impose dans la pratique aux fidèles une alternance régulière. Dans les romans de chevalerie, la viande et le pain, auxquels est éventuellement adjoint le poisson, s'opposent au régime austère des ermites qui se contentent de pain et d'eau[58]. Le poisson passe ainsi du côté des laïcs. Les clercs ou les chevaliers les plus pieux ne mangent pas plus de poisson que de viande. Dans ces romans dont l'univers se caractérise à tous les niveaux par le merveilleux au sens le plus large, l'extraordinaire, le décalage par rapport aux normes et aux pratiques, les champions de la dévotion ne se bornent pas à manger du poisson pour affirmer leur foi. Ils pratiquent une ascèse stricte dont est exclu le poisson. Un héros exemplaire de la *Queste del saint Graal*, Bohort, ne touche pas aux *companages* qui lui sont offerts :

> *Cele nuit fu Boorz plus richement serviz et aiesiez qu'il ne vousist, et li apareilla len char et poisson. Mes il n'en menja onques, ainz prist pain et eve et menja tant com mestier li fu, ne d'autre chose ne gousta, come cil qui en nule maniere ne vousist avoir enfrainte la penitance qui lui avoit esté enchargiee, ne en lit ne en autre chose.* [59]

[58] Cette version sévère du jeûne chrétien prévalait vraisemblablement dans les premiers temps du christianisme, même si le poisson a très vite été autorisé, avant de devenir l'aliment emblématique du carême.
[59] *La Queste del saint Graal*, Albert Pauphilet (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 33), 1984, p. 183.

Quelques repas de poisson sans viande sont signalés, même s'ils restent très minoritaires par rapport aux repas mixtes ou aux repas sans poisson. On les consomme en général dans des circonstances particulières : en compagnie de gens d'Église, le vendredi ou en période de carême. Ils sont alors justifiés par des contraintes religieuses. Le héros du *Chevalier aux deux épées* prend par exemple son seul repas de poisson dans un couvent où il retrouve sa sœur qu'il arrachera à une vocation forcée :

> *Du servir se sont entremises*
> *Les dames ki l'ostel gardoient,*
> *Laiens asses lor aportoient*
> *Poissons dont a plenté avoient*
> *Et tel cervoise lor donnoient,*
> *Con li convens laiens buvoit.* [60]

Les habitudes du couvent sont respectées : la cervoise et les poissons remplacent le vin et les viandes. Cependant les sœurs s'efforcent d'honorer leurs convives à la manière des nobles dames laïques, comme l'indique le lexique habituel de la quantité (*asses*, *a plenté*). Le respect de la règle conventuelle entraîne la consommation de poisson, mais ne gêne pas le rituel courtois du bel accueil. L'auteur des *Merveilles de Rigomer* prend soin de justifier à deux reprises l'absence de viande lors de joyeux festins, qui n'en sont pas moins abondants. Il précise dans le vers qui précède ou suit immédiatement la liste alimentaire qu'ils ont lieu un vendredi[61].

Dans la chanson de geste *Aiol*, les deux premiers repas pris en société par le héros éponyme sont également des repas de poisson. Les deux hôtes qui reçoivent successivement le jeune garçon sont riches et soucieux de lui rendre honneur. Ils ne lui servent pourtant pas de viande. Cette privation est là encore liée au calendrier du jeûne. Quelques indications éparses dans le texte nous permettent de le reconstituer. Le héros, âgé tout juste de quatorze ans, quitte ses parents contraints de vivre en ermites au fond d'une forêt sauvage depuis sa naissance, pour se rendre à la cour du roi Louis et réhabiliter son père Élie. Après cinq jours de chevauchée solitaire, il parvient à Poitiers un jeudi soir. Il essuie les quolibets des habitants de la ville en raison de la pauvreté de son équipage. Un ivrogne le provoque même d'ignoble manière en prétendant lui offrir l'hospitalité :

> *Li vostre haubers sera au pain portés,*
> *De vostre elme arons vin a grant plenté,*

[60] *Li Chevaliers as deus espees*, Wendelin Foerster (éd.), Amsterdam, Rodopi, 1966.
[61] *Les Merveilles de Rigomer*, Wendelin Foerster (éd.), tome 1, Dresden, Max Niemeyer, 1908, v. 2135-2140 : *« Je ne sai dont il fu venu,/ Mais assés ont cel jor eü/ Pain et vin et poisson et fruit./ Venredis estoit cele nuit/ Et el demain dont je vos di/ Ajorna par un samedi. » Ibid.*, v. 12459-12462 : *« Venredis estoit cele nuit,/ Pain et vin et poison et fruit/ Orent asés a grant fuison,/ N'en ferai autre acontison. »*

De vos cauchiers arons poisons assés. [62]

Cette première apparition des poissons, quoique burlesque, signale au lecteur qu'Aiol rejoint le monde civilisé en période de pénitence. Le héros est finalement reçu ce soir-là chez le riche Gautier, ancien sénéchal de son père. Le texte souligne alors l'absence de viande par une allusion au régime du carême :

Puis demanderent l'aigue, si vont mangier ;
Issi comme en quaresme sont aaisié :
Assés orent poison, pain et vin vié. [63]

La formulation du vers 1147 est ambiguë. On peut encore penser qu'il s'agit seulement d'une comparaison avec les nourritures servies en période maigre. La suite du texte nous montre en fait que l'action se déroule le dernier jeudi du carême, ce qui explique l'absence de viande. En effet, la même nuit, le conteur glisse cette information déterminante, au détour d'une conversation entre Gautier et sa femme : « Diemenche arons Pasque, bien le savés[64]. » L'arrivée du héros dans le monde des hommes coïncide avec les derniers jours du carême. On ne s'étonne plus de voir un seigneur reconnaissant offrir à Aiol, le lendemain soir, un autre repas de poisson[65]. Le jeune preux passera la soirée du samedi et le *jor chier*[66] en compagnie de moines. La viande apparaîtra ensuite aux tables où l'on invite Aiol, soucieux de respecter les conseils de son père qui lui a recommandé de manger abondamment pour montrer sa noblesse[67]. Le poisson de carême est pleinement valorisé dans cette œuvre épique. Il signifie une intégration sociale du personnage. Dès sa sortie de la forêt sauvage, l'enfant des bois est initié au rythme calendaire et alimentaire de la société qu'il découvre.

Dans les rares occasions où elles sont évoquées, les contraintes alimentaires imposées par la religion n'empêchent pas le déploiement du faste ou du moins le fonctionnement du rituel féodal. Les quelques repas maigres relevés ne sont pas des temps de pénitence mais de fête ou d'intégration sociale. On consomme du poisson pendant les jours maigres pour respecter une convenance sociale et marquer son appartenance à une communauté, plutôt que pour manifester sa foi par une privation.

Poisson et réconciliation

[62] *Aiol*, Jacques Normand, Gaston Raynaud (éd.), Paris, Firmin Didot (*SATF*), 1877, v. 1031-1033.
[63] *Ibid.*, v. 1146-1148.
[64] *Ibid.*, v. 1210.
[65] *Ibid.*, v. 1373.
[66] *Ibid.*, v. 1487.
[67] *Ibid.*, v. 216 : *« Mangiés a grant plenté par signorie. »*

Les poissons des univers romanesques et épiques ne figurent pas particulièrement aux tables les plus saintes. Le partage de nourriture conserve dans le cas du poisson une fonction avant tout sociale. Le lien privilégié établi entre Dieu et le poisson par la symbolique chrétienne ne trouve-t-elle donc aucun écho dans ces mentions alimentaires ? Il est néanmoins une situation où la présence du poisson parmi les aliments consommés revêt une résonance particulière.

Un repas mixte suit la réconciliation de deux valeureux chevaliers, Beaudous et Ermaleüs, dans le roman de Robert de Blois[68]. Beaudous a eu le dessus après un combat acharné. Son adversaire se comporte en généreux chevalier et l'invite à se restaurer avec lui dans sa somptueuse tente, dressée au milieu d'un pré non loin d'une rivière au fort courant[69]. Le texte n'évoque en aucune façon la présence des gens d'Ermaleüs pour apprêter le repas. Les aliments sont apparus miraculeusement sur les tables, tel un hommage divin à la bravoure des convives :

> *Dedens le tref vont herbergier,*
> *De boin ostel ont grant mestier.*
> *Ne lor estuet querre millor,*
> *On poroit bien trover pojour,*
> *Que pain et vin, char et pisson,*
> *Vililles, fresche venoison*
> *Orent il a si grant plantei*
> *Com fussent en pardon trovei.*
> *Le leu troverent muez garni,*
> *Ke c'il fussent a port sailli.*[70]

La première comparaison, «*com fussent en pardon trovei* », lie étroitement les idées de repentir et de bénédiction avec le partage de nourriture. Le pardon est l'indulgence accordée par l'Église, au cours d'un pèlerinage par exemple, et le mot désigne par extension le pèlerinage même. Par la vigueur de leur combat, les loyaux chevaliers ont produit un effort comparable à celui des pèlerins. Comme en période de pardon, ils méritent de célébrer leur réunion par un repas festif. Le texte dit ensuite que la table est aussi bien garnie que si les chevaliers étaient dans un port. Par cette dernière précision, le conteur donne une importance spéciale à la présence des poissons. Leur abondance sur cette table dressée au milieu des bois est d'autant plus miraculeuse que l'action se déroule

[68] Les poissons de la réconciliation apparaissent également parmi les nourritures servies par Bran de Lis à Arthur et ses chevaliers après son émouvante réconciliation avec Gauvain dans la *Première Continuation de Perceval* (*Première Continuation de Perceval*, *op. cit.*, v. 5235-5240).
[69] Robert de Blois, *Beaudous, op. cit.*, v. 826-830 et v. 861-865.
[70] *Ibid.*, v. 1336-1345.

un jour d'été, quelques jours avant la Trinité[71]. En cette saison bien éloignée du carême, une telle nourriture, rare et fragile, apparaît comme une véritable providence pour les deux jeunes gens épuisés. Par ce don miraculeux, Dieu manifeste son approbation à l'issue du combat et à la loyauté du vaincu, Ermaleüs, qui ira se livrer au roi Arthur. Le poisson providentiel semble signifier l'assentiment divin à une paix scellée entre les hommes.

Le terme générique *poisson* est souvent associé aux différentes dénominations de la viande pour signifier, au sein d'une liste de mets, la profusion et la noblesse. Les rares repas de poisson sans viande que l'on rencontre sont justifiés par l'obligation de faire maigre. La consommation de poisson n'est alors jamais présentée comme une privation. En digne substitut de la viande, il assume le rôle ostentatoire et social dévolu à la nourriture, et plus particulièrement au *companage*, dans les genres nobles. Le contexte de certaines énumérations suggère néanmoins une connotation propre aux poissons. Alors que la viande, produit de l'élevage ou de la chasse, manifeste la prospérité des bourgeois ou la vaillance des nobles, spécialistes de la chasse, l'approvisionnement en poisson est le résultat de la bienveillance divine. Les seigneurs ne pêchent pas et les personnages de pêcheurs apparaissent rarement et ne sont guère valorisés[72]. Les bonnes prises sont donc d'abord un cadeau de Dieu. Une telle lecture ne peut bien entendu être systématisée : tous les repas où figure le poisson ne sont pas auréolés d'une bénédiction divine. Pour vérifier si la profusion de poissons a un sens différent de l'abondance de viande ou d'autres nourritures, il convient à présent d'examiner les énumérations où sont citées les espèces consommées.

C. La série des espèces de luxe

Les séries d'espèces déclinées selon le principe de démultiplication s'ajoutent aux mentions des quadrupèdes et volatiles ou décrivent des repas sans viande. Nous étudierons dans un premier temps la formulation de ce cliché stylistique, qui indique un repas merveilleusement riche. Dans quelle mesure peut-on parler de cliché ? Quelles sont les espèces le plus souvent représentées dans ce type de listes ? Leur nombre et leur ordre varient-ils ? Nous nous intéresserons au contexte de ces énumérations, en particulier dans les cas où la viande est exclue, avant de nous interroger sur le choix de ces espèces comme marqueur social. La sélection opérée par le cliché littéraire rejoint-elle les informations que nous apportent les sources de la pratique ?

[71] *Ibid.*, v. 1354-1355.
[72] Nous étudierons au chapitre 8 la notable exception que représente le Roi pêcheur.

1. Variations

Nous avons relevé dans le tableau reproduit en annexe les espèces mentionnées dans les listes figurant dans des œuvres des XII^e^ et XIII^e^ siècles. Les chansons de geste, les romans et les œuvres de moralistes dépouillées sont classés selon l'ordre chronologique (autant que le permet la relative imprécision de certaines datations). Il s'agit exclusivement de textes en vers[73]. L'unique occurrence figurant dans une œuvre comique est extraite de la branche VI du *Roman de Renart*, où le conteur reprend le cliché stylistique sur le mode parodique. Dans quels contextes ces listes formulaires apparaissent-elles ?

À quelques exceptions près, les mets cités sont servis lors d'un souper. Certains textes insistent davantage sur l'approvisionnement que sur le repas en mettant en scène le moment de l'achat ou de la pêche. Ainsi le héros du *Moniage Guillaume*, entré dans les ordres, achète des poissons variés pour les moines de sa communauté. Deux autres chansons de geste, *Les Narbonnais* et *Aymeri de Narbonne*, mentionnent le *luz* et le saumon achetés au marché pour signifier l'importance des dépenses de bouche. Dans *Doon de Mayence*, un vilain apporte au roi des Danois sa pêche du jour et énumère les espèces contenues dans son panier. Le sort réservé à ces présents n'est pas précisé, mais l'on peut supposer qu'ils sont destinés à la cour. La liste qui figure dans *Sone de Nausay* apparaît à l'occasion d'un épisode de pêche. Elle décrit les espèces présentes dans les eaux traversées par Sone et ses compagnons pendant leur longue traversée maritime de la Norvège à Bruges. On imagine évidemment que les chevaliers se nourrissent de ces poissons, mais le conteur ne le signale jamais explicitement. Dans la chronique *L'Estoire des anglais*, écrite pas Geffrei Gaimar entre 1135 et 1138, le contexte matériel est très différent des repas aristocratiques richement apprêtés : un naufragé nourrit sa famille en pêchant les poissons. L'idée d'abondance est néanmoins présente et l'un des mangeurs de poisson est un prince, ce qui incite à confronter cette liste aux autres. Tel est en effet le point commun à toutes ces énumérations : elles connotent l'abondance. En dehors des cas cités, les repas ont pour cadre une scène traditionnelle de « bel accueil » dans les chansons de geste et les romans. Les plaisirs de la table, valorisés dans ces textes, sont stigmatisés dans les œuvres didactiques. Les listes d'espèces deviennent alors sous la plume des moralistes le plat préféré des gourmands.

En quoi peut-on parler d'un cliché stylistique ? Ces énumérations d'espèces sont caractérisées par une longueur commune : elles comportent entre deux et cinq éléments et

[73] Nous n'avons pas trouvé de mention de ce type dans les œuvres en prose. Les romans en prose du XIII^e^ siècle négligent systématiquement ce genre de précisions concernant les *realia*.

s'étendent rarement au-delà de deux vers. La liste de *Li Romans de Durmart le Gallois* se distingue par sa prolixité : six espèces sont mentionnées en trois vers. La description du repas est exceptionnellement longue dans ce texte puisqu'elle occupe trente et un vers ; nous verrons que ce « débordement » sert le propos du conteur. Certaines espèces sont nettement privilégiées. Deux d'entre elles se détachent par leur fréquence : le *luz* et le saumon. La mention de l'une de ces deux espèces suffit à signaler au lecteur un repas luxueux. Le bar, l'esturgeon et la lamproie forment un deuxième groupe de poissons qui jouent un rôle de second plan. L'anguille, le mulet, la truite, la perche et l'alose sont nettement moins courants. Les autres espèces font l'objet de mentions isolées et figurent, comme nous le montrerons, dans des listes atypiques. L'ordre dans lequel apparaissent les espèces est variable, quoique le *luz* ouvre la plupart des énumérations. Les rimes ne sont pas figées. La disposition de la liste formulaire s'adapte au contexte : *bars* fournit une rime utile avec *chars* ou *mallarz*, *saumon* avec *venison* ou, dans la littérature moralisante, avec *Salomon* ; la rime *saumons*/*esturgeons* revient dans plusieurs romans ; le *lus* s'oppose au *salus* chez Gautier de Coinci. Malgré quelques constantes, ce cliché présente donc une certaine souplesse. Le jeu de variations qu'il autorise offre aux poètes un moyen d'expression dont la subtilité est caractéristique de la création littéraire médiévale.

2. Les espèces de luxe dans la narration

Le sens que les poètes entendent donner aux passages alimentaires peut se lire à travers le choix de la longueur, de l'agencement et du contenu des brèves listes de mets. Leur interprétation reste toutefois délicate car la signification d'un même aliment peut varier selon l'époque, le genre des textes, d'une œuvre à l'autre ou chez un même auteur en fonction du contexte. Le tableau montre en effet que l'on ne retrouve jamais deux fois la même liste dans les quatre œuvres qui en comportent plusieurs. Même si le cliché est récurrent, la formulation n'a rien de systématique. Nous verrons en particulier que les trois listes de la *Première Continuation de Perceval* de Gerbert de Montreuil correspondent à trois modèles différents : le bel accueil d'un prêtre, le repas réparateur et le banquet chevaleresque. Il convient donc d'être attentif au contexte narratif dans lequel ces énumérations sont insérées. Il est révélateur de la valeur attribuée aux différentes espèces et permet de discerner à travers la variété des occurrences la stabilité de certaines connotations.

Aliment de pénitence ou poissons délicieux ?

Les observations que nous avons faites à propos des mentions *char et poisson* se trouvent confirmées par les passages où figurent des listes d'espèces : ces dernières sont souvent accompagnées de plats de viande et les repas où le poisson est le seul *companage* ne connotent guère la pureté et la pénitence. La valeur la plus évidente de ces listes d'espèces est de suggérer l'abondance, comme l'expression *char et poisson*. Les poissons s'ajoutent ainsi à une succession d'autres mets dans *Li romanz d'Athis et Prophilias*. Le contexte se distingue nettement de la quête chevaleresque puisqu'il s'agit du repas de noce du héros. Ces circonstances expliquent la longueur exceptionnelle de la liste dressée par le conteur. L'ordre des mets est scrupuleusement détaillé : après le gibier, la viande d'élevage et les volatiles, viennent les poissons.

> *Et des poissons plenieremant*
> *Pot en servir tote la gent,*
> *De luz, d'aloses, de saumons,*
> *De lanproies et d'esturjons.*[74]

L'idée de quantité prévaut : on nourrit *tote la gent*, c'est-à-dire l'immense foule rassemblée à l'occasion des noces. La mention des aloses s'explique peut-être par cette idée de multitude. Les poissons traditionnellement cités dans ces énumérations sont des animaux de grande taille dont un seul spécimen suffit à provoquer l'admiration. Les plus spectaculaires trophées de pêche sont les brochets, les saumons ou plus encore les massifs esturgeons[75]. L'alose se glisse comme un intrus dans cette liste : c'est un poisson de petite taille mais qui, comme le hareng, évoque plutôt la profusion numérique[76].

Qu'en est-il des repas sans viande ? L'obligation de faire maigre n'est pas toujours invoquée pour justifier ce type de repas. Le conteur note dans *Érec et Énide* que le repas de poisson est pris un samedi soir[77]. On peut voir là une explication à l'absence de viande dans la mesure où l'abstinence hebdomadaire du samedi est imposée par de nombreux

---

[74] *Li Romanz d'Athis et Prophilias (L'Estoire d'Athenes)*, Alfons Hilka (éd.), Dresden, Gesellschaft für romanische literatur (29), vol. 1, 1912, v. 8879-8882.

[75] Même si les caractéristiques de la faune ont pu changer depuis la période médiévale, nous donnons à titre de comparaison la taille maximale actuellement enregistrée, d'après le site http://www.fishbase.org/ pour les grands poissons souvent mentionnés. En admettant la validité des identifications précisées entre parenthèses, l'esturgeon (*Huso huso*) est de loin le plus impressionnant puisqu'il pourrait atteindre 5 à 6 mètres de long. Sa taille adulte moyenne varie entre 2 et 2,5 mètres (voir aussi Alan Davidson, *Poissons de Méditerranée, op. cit.*, p. 29). Le *luz* (*Ezox lucius*) atteint 1,5 mètre pour 35 kilos, le saumon (*Salmo salar*) 1,5 mètre pour 46,8 kilos et le bar (*Dicentrarchus labrax* ou *Labrax lupus*) 103 centimètres pour 12 kilos. L'anguille (*Anguilla anguilla*) peut aussi mesurer jusqu'à 1,5 mètres et la lamproie de mer (*Petromyzon marinus*) dépasser 1 mètre. En revanche l'alose feinte (*Alosa fallax fallax*), qui est la variété la plus répandue aujourd'hui, ne dépasse pas 60 centimètres pour 1,5 kilo et sa taille moyenne est de 30 à 40 centimètres.

[76] Par exemple dans la seconde énumération du *Moniage Guillaume*, la seule alose est affectée de l'adjectif *mainte* alors que toutes les autres espèces (*lus*, truites, esturgeons et saumons) reçoivent l'épithète *bons*.

[77] Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, Jean-Marie Fritz (éd.), Paris, Le Livre de Poche (Lettres Gothiques), 1992, v. 4259.

règlements synodaux[78]. La mention du vendredi, le jour maigre par excellence, semblerait pourtant plus appropriée… Anita Guerreau Jalabert souligne d'ailleurs combien ce jeûne est entaché de suspicion :

> […] la cour séjourne alors pour plusieurs jours dans la forêt pour chasser la sauvagine. Ce qui n'est qu'une autre manière d'associer le poisson à la venaison et à la pratique fort peu spirituelle d'une chasse qui est condamnée par l'Église et comporte des connotations sexuelles ; point que n'infirme pas la consommation de poires, fruit que les textes littéraires associent assez systématiquement à l'amour courtois et à la sexualité hors mariage. [79]

De même les repas « maigres » de Partonopeus ou de Durmart reflètent le modèle d'une alimentation plus courtoise que pieuse. Dans les deux cas, le contexte est fort joyeux. Dans *Li Romans de Durmart le Gallois*, le chevalier gallois est reçu par une charmante dame, Dyonise, dont le nom même est une invitation aux plaisirs sensuels. Elle règne sur une troupe de dix jeunes filles qui font fête au héros en le servant et en lui jouant de la musique pendant le repas[80]. Le conteur cherche-t-il en évoquant un repas maigre à écarter tout soupçon de débauche ? Le vers qui introduit la liste de poissons semble insister sur l'idée d'un plaisir pur :

> *Li mangiers fu plaisans et nes.*[81]

L'adjectif *net* attire-t-il l'attention du lecteur sur la pureté des mets servis ? Nul chapon, perdrix ou poussin pour exciter les sens et pousser le héros à la luxure. Seul l'aliment de pénitence, les froids poissons, lui est autorisé. Mais cet adjectif *net* peut prendre en ancien français un sens mélioratif très général[82]. L'attribut indique plutôt ici la qualité des mets, comme l'adjectif *saines* qui qualifie souvent les nourritures servies aux chevaliers[83]. Cette lecture est confirmée par la paire d'adjectifs affectés dans les vers suivants aux poissons, *noveaz et fres*. Malgré l'absence de viande, le contexte de l'énumération est bien celui d'un banquet courtois :

> *De bons poissons noveaz et fres,*
> *Lamproies orent et saumons*
> *Brars et mules et estorgons*

[78] Depuis le V^e^ siècle, le jeûne du samedi a remplacé chez les chrétiens d'Occident celui du mercredi. Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge, op. cit.,* p. 106.
[79] Anita Guerreau-Jalabert, « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII^e^-XIII^e^ siècles) », art. cit., p. 572.
[80] *Li Romans de Durmart le Gallois*, Edmund Stengel (éd.), Amsterdam, Rodopi, 1969.
[81] *Ibid.*, v. 6338-6343.
[82] Appliqué à un *ostel* il prend par exemple le sens de « décent » (*Richars li Biaus*, Anthony J. Holden (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 106), 1983, v. 1044).
[83] Les deux adjectifs sont d'ailleurs souvent coordonnés : *« Et la vïande delitable/ Ont et saine et nete aportee »* (Gerbert de Montreuil, *Première Continuation de Perceval*, tome II, *op. cit.*, v. 11430-11431 (encore à propos d'un repas de poissons)

Et bons lus socis[84] *a plante*
A .i. chaut poivre gerofle
Qui fu destremprés a canele ;[85]

Le conteur dépasse la longueur habituellement dévolue aux listes de poissons. En outre, le pluriel est employé pour toutes les espèces et des précisions gastronomiques sur la préparation des *lus* viennent s'ajouter en hyperbate à la liste formulaire. Quand bien même on compterait sur la froideur de l'aliment du jeûne pour tempérer les ardeurs, elle serait combattue par la chaleur des épices qui l'assaisonnent, le poivre et la cannelle. Cette ébauche d'une recette de cuisine préfigure les développements gastronomiques du *Roman du comte d'Anjou*. Un intérêt inhabituel pour les plaisirs de la table se laisse deviner dans ce roman. Il se manifeste à propos des poissons, qui font l'objet d'une cuisine raffinée.

Le repas maigre de notre *corpus* qui est le plus susceptible d'évoquer la pénitence est offert par un prêtre à Perceval dans la *Première Continuation* de Gerbert de Montreuil :

Saines vïandes a mengier
Orent assez a grant foison,
Saines et de bone saison :
Roches et lus, bechés, barbiaus ;
Molt fu li digners bons et biaus. [86]

Même si la qualité et l'abondance des mets sont soulignées, l'énumération se distingue des autres. À l'exception de l'incontournable *lus* qui suffit à signaler la haute qualité du repas, les autres espèces, inhabituelles, suggèrent une alimentation moins luxueuse. Le *bechés* désigne aussi un brochet, inférieur au *lus* par sa taille. Il peut s'agir d'une espèce proche[87] ou d'un brochet qui n'est pas encore parvenu à la maturité des grands spécimens. Quels sont les poissons nommés *roches* en tête de liste ? Dans la *Bataille de Caresme et Charnage*, une *roche de vivier* sert de ventaille au chevalier Quaresme[88]. Ce poisson apparaît parmi les espèces que l'on pêche dans la Meuse au XIII^e^ siècle[89]. On le trouve aussi dans les livres de cuisine en français. Les *rosses* figurent parmi les espèces d'eau douce dans le *Mesnagier de Paris* aux côtés des gardons, comme friture mangée à la sauce

[84] Le *luz socis* est le brochet en sauce. Les livres de cuisine proposent des recettes de *luz* à la sauce verte ou à la cameline.
[85] Gerbert de Montreuil, *Première Continuation de Perceval*, tome 1, *op. cit.*, v. 6337-6342.
[86] *Ibid.,* v. 2452-2455.
[87] Selon Pierre Belon du Mans, il s'agit d'une appellation régionale du brochet. Il remarque en effet dans sa notice sur ce poisson : *« Le vulgaire d'Anjou et du Mainne le nomment un Becquet, luy voyant avoir un grand bec. »* (Pierre Belon du Mans, *La Nature et diversité des poissons*, *avec leurs pourtraicts, representez au plus pres du naturel*, Paris, Charles Estienne, 1555, p. 293).
[88] *La Bataille de Caresme et Charnage*, *op. cit.*, v. 278-280.
[89] Christian Schmitt, « *Isti pisces inveniuntur in mosa*. Ein Beitrag zur französischen Ichthyonomie », *Studien zur romanischen Wortgeschichte : Festschrift für Heinrich Kuen zum 90. Geburtstag*, Gerhard Ernst, Arnulf Stefenelli (éd.), Stuttgart, F. Steiner Verlag, 1989, p. 169.

verte[90]. Il s'agit manifestement d'une espèce d'eau douce relativement commune, sans rapport avec les *poissons de roche* recommandés par Bernard de Gordon et les autres médecins. Pierre Belon du Mans, qui rapproche la *rosse* du gardon et de la brême, met d'ailleurs en garde contre la médiocre qualité de sa chair[91]. *Bechés*, barbeaux et roches sont des poissons de rivière ou de vivier moins grands et nobles que le *lus* ou le *bar*. L'infériorité de ces espèces par rapport aux poissons que mangent habituellement les chevaliers est en accord avec la condition de l'ermite qui reçoit Perceval. Il a pu se procurer des espèces que l'on trouve communément en vivier pour honorer son hôte, mais le vin est envoyé par un comte, le seigneur des lieux, pour compléter les ressources nécessairement limitées du prêtre. Le conteur, comme pour ne pas entacher la réputation du saint ermite, prend soin de préciser que cet assortiment de bons poissons n'est pas un indice de la fourberie du religieux :

> *Que li ermites sanz losaigne*
> *Sert et honeure a son pooir.*
> *Si nel fait pas por dechevoir,*
> *Mais por Dieu et par charité.* [92]

Le lecteur ne doit pas confondre ce prêtre dont la table est pourvue de diverses espèces avec les clercs hypocrites de la tradition satirique, réputés pour leur amour du poisson frais. Le *topos* du bel accueil est respecté, même si la frugalité de la vie monastique est discrètement suggérée par le choix d'espèces relativement modestes. Cette liste sans excès de luxe est un compromis entre l'austérité de la vie érémitique et la courtoisie d'un accueil qui se veut digne du chevalier.

Les repas maigres des romans restent avant tout des banquets courtois. Les conteurs compensent largement l'austérité que pourrait laisser supposer l'absence de viande en insistant sur la variété, l'abondance et éventuellement le raffinement des plats. La présence des seuls poissons reste néanmoins le garant d'une tempérance de bon aloi. Elle écarte le soupçon de débauche qui pourrait se porter sur ces chevaliers entourés de nobles dames ou sur ce prêtre capable de se conformer au modèle courtois. Anita Guerreau-Jalabert voit

---

[90] *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 696. Voir aussi la *rossaille* du *Viandier de Taillevent* (*The* Viandier *of Taillevent*, Terence Scully (éd.), Université d'Ottawa, 1988, p. 177) ou les *roques* du *Vivendier* de Kassel (Bruno Laurioux, *Le Règne de Taillevent*, *op. cit.*, p. 377).

[91] Pierre Belons du Mans, *La Nature et diversité des poissons*, *op. cit.*, p. 319 : « *Il est encor un autre espece de poisson moindre que le dessusdict [la Brême], nommé une Rosse : les Anglois dient Rochiez. Je pense que c'est quelque bastard de la Brême ayant le dos noir comme le Gardon, et les ailes de mesmes couleur rouge, par lesquelles marques, n'estancs trouvees en la Bremme, l'on peult juger que c'est une espece differente. Son corps est plus espois que celuy d'une Brême, mais sa teste resemble mieulx a celle d'un Gardon, et quelque peu coloré de rouge : ses escailles sont plus rudes a voir : sa chair n'est delicate, ains est de vil pris, et quasi n'est rien estimee du vulgaire.* »

[92] Gerbert de Montreuil, *Première Continuation de Perceval*, tome 1, *op. cit.*, v. 2478-2481.

même dans cette récupération de l'aliment maigre par le modèle courtois une perversion des valeurs ecclésiastiques. Les conteurs des romans usurperaient le plat qui symbolise la domination de l'Église. Il nous semble pourtant que les poissons des textes littéraires, particulièrement les espèces de luxe, évoquent bien plus que l'aliment imposé par l'Église. Ce n'est pas d'une unique et triste *viande caresmel* qu'il s'agit ici mais de nourritures *saines et delitables*, de poissons divers qui comportent chacun une valeur différente.

Les poissons vedettes : *luz* et saumon

Pourquoi le *luz* et le saumon jouent-ils un rôle si important dans les suites d'espèces prestigieuses ? Les chansons de geste du début du XIII^e^ siècle réduisent leurs énumérations à ces deux espèces. Dans l'*Atre perilleus*, le *luz* exprime à lui seul le luxe alimentaire. Le repas n'est pas pour autant plus humble que les autres banquets chevaleresques :

> *Quels lus i ot et quel povree,*
> *Quel pain ne quel poisson de mer,*
> *Quels vins il burent au souper.* [93]

L'absence d'énumération est largement compensée par une notation gastronomique et par la mention des poissons de mer[94]. Ces deux vers disent l'abondance par l'opposition entre les poissons de mer et les poissons d'eau douce, représentés par le plus vorace d'entre eux, le brochet. Il fonctionne comme équivalent de la mention générique « poissons d'eau douce ». Cette fonction de « prototype » des poissons d'eau douce explique sa fréquence et éclaire la complémentarité du couple récurrent *luz*/saumon. En effet le saumon, dont le circuit migratoire était bien connu, était plutôt considéré par les médiévaux comme un poisson de mer. On note sa présence dans l'énumération de Geffrei Gaimar, qui cite exclusivement des espèces de mer. C'est encore le cas au XIV^e^ siècle : le saumon ouvre, avec son cousin l'esturgeon, la liste de poissons de mer du *Roman du comte d'Anjou* et *Le Mesnagier de Paris* le classe aussi parmi les espèces de mer. Il faut attendre les sommes ichtyologiques du XVI^e^ siècle pour le trouver dans le camp des poissons d'eau douce[95]. Souvent pêché dans les estuaires[96], il évoquait un autre milieu naturel et un autre type de pêche. Pour les hommes médiévaux des XII^e^ et XIII^e^ siècles, grands consommateurs de poissons d'eau douce, le saumon était une nourriture venue de la mer. Il représentait plus particulièrement l'importante sous-famille des poissons migrateurs à laquelle se rattachent

[93] *L'Âtre perilleux*, *op. cit.*, v. 6474-6476.
[94] Nous avons intégré cette mention d'une espèce isolée à la réflexion sur les listes car elle remplit la même fonction et parce que l'on a deux éléments énumérés (*lus*+poissons de mer).
[95] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, p. 122 sqq. Le naturaliste le classe au premier rang des poissons de rivière.
[96] *Histoire des pêches maritimes en France*, Michel Mollat du Jourdin (dir.), Paris, Privat, 1987, p. 45.

aussi l'esturgeon et l'alose et dont nous avons montré la cohérence dans les textes scientifiques. Les regroupements syntaxiques opérés par les poètes confirment parfois la répartition des poissons en sous-familles. Au vers 4261 d'*Érec et Énide*, le jeu de la coordination et le rythme binaire de l'octosyllabe mettent en évidence l'opposition entre les deux types de poissons :

> *Luz et perches, saumons et truites* [97]

D'un côté les espèces sédentaires d'eau douce, de l'autre les migrateurs anadromes. Bien que quatre espèces différentes soient mentionnées, le repas chez le prêtre de la *Première Continuation* est moins varié que les autres parce qu'il ne comporte que des espèces sédentaires. L'énumération décline seulement le type *luz* en citant des espèces de second plan qui relèvent de la même sous-famille.

L'association récurrente du *luz* et du saumon exprime une opposition plus générale entre poissons d'eau douce et poissons venus de la mer. Chacune des deux espèces recèle d'autres connotations, mais il est difficile de les dégager à partir des mentions brèves que nous étudions. L'analyse des épisodes développés autour de l'une ou l'autre de ces deux espèces permettra de déterminer de manière plus précise le réseau symbolique auquel chacune se rattache. Retenons seulement pour le moment leur rôle capital, au sens étymologique : chacune représente un type de poissons différent. Sa mention subsume une série d'espèces autres. Nous pouvons deviner, en nous aidant des rapprochements mis en évidence dans les textes scientifiques, que le saumon cache derrière lui toute la famille des migrateurs délicieux, parmi lesquels l'esturgeon, la truite et l'alose. Le *luz* entraîne à sa suite toutes les espèces de vivier : perches, *bequets*, barbeaux ou *roches*. Le fonctionnement de ces listes archétypales se rapproche d'un procédé pictural caractéristique des miniatures de la même époque, que remarque Claude Thomasset :

> Les artistes médiévaux représentent différentes espèces dans l'eau et à un seul spécimen est dévolu le rôle d'évoquer l'espèce toute entière. [98]

Le bar

Le bar est le concurrent le plus sérieux du *luz* et du saumon puisqu'il se place en troisième position dans l'ordre de fréquence. Son cas pose des problèmes particuliers, liés à son identification délicate. Le bar ne figure pas, du moins sous ce nom vernaculaire, dans les textes savants latins. À quelle sous-famille de poisson se rattache-t-il donc ?

[97] Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, *op. cit.*, v. 4261.
[98] Claude Thomasset, « De la Bible à Albert le Grand », art. cit., p. 60.

L'observation des listes que nous avons relevées n'est guère éclairante, au contraire. Dans les œuvres du XII^e^ siècle où le bar est présent (les chansons de geste *Aiol* et *Aliscans* ainsi que les poèmes moraux de Thibaut de Marly et d'Hélinand de Froidmont), le *luz* disparaît. Le couple dominant *luz*/saumon est remplacé par le couple saumon/bar. Un point commun entre les deux espèces fournit une explication tentante à ce jeu de substitution : le bar et le *luz* sont connus pour leur voracité extraordinaire, ce qui leur vaut en latin de porter le nom de loup. Les encyclopédies latines ont tendance à effacer la distinction entre le *lucius*, surnommé *lupus aquaticus*, et le *lupus marinus* des Anciens. Seul le fidèle compilateur Vincent de Beauvais conserve deux notices. La confusion entre ces deux loups est d'ailleurs dénoncée par les ichtyologues français du XVI^e^ siècle[99]. Pierre Belon du Mans met ainsi en garde son lecteur :

> *Le bar est assez commun entre les poissons, apportez de l'Ocean. Les Grecs le trouvants Gourmant, l'ont nommé Labrax, et les Latins Lupus.* […] *Combien qu'il y en ait aussi un autre de fleuve, qu'on pourroit bien nommer Lupus. Mais fault entendre que c'est equivoque.* […] *Cecy soit dit pour asseurer plusieurs qui pensent que Lupus est nostre Brochet.* [100]

Dans les textes du XII^e^ siècle, alors que la littérature en langue vulgaire se dégage progressivement de ses modèles latins, la traduction de l'ambivalent *lupus* latin provoquerait une confusion entre le loup de mer et le loup d'eau douce. Mais dans les œuvres du XIII^e^ siècle, la place du bar semble évoluer[101]. Il s'ajoute au *luz* et au saumon pour former une triade de poissons nobles. Chez Gautier de Coinci, il forme même avec le *luz* un couple plus courant que la paire *luz*/saumon. Le bar est-il mieux identifié à cette époque, ce qui lui aurait permis de ne plus être un substitut du *luz* ? Il deviendrait alors le représentant des espèces de mer, fort minoritaires dans ces énumérations.

Il faut cependant se garder de l'anachronisme : le poisson marin qui porte aujourd'hui selon les régions les noms de « loup » ou « bar » n'était peut-être pas celui que les poètes français du Moyen Âge désignaient sous ce nom vulgaire. On rattache habituellement le mot français *bar* à un étymon germanique *bars* qui a donné l'allemand *Barsch*, conservé avec le sens de « perche », et l'anglais *bass*, qui peut désigner aussi bien la perche que le bar. Paul Barbier, dans un article consacré au mot *bar*, montre que dès les plus anciennes gloses anglo-saxonnes, le mot renvoyait à ces deux poissons de l'ordre des perciformes : la

[99] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, p. 215. Le médecin de Montpellier évoque seulement l'appellation méridionale du *loup*, alors que Pierre Belon du Mans, homme du Nord, évoque bien le *bar* dans la traduction française de son *De Aquatilibus*.
[100] Pierre Belon du Mans, *La Nature et diversité des poissons*, *op. cit.*, p. 113.
[101] Ce constat demanderait évidemment à être confirmé à partir d'un nombre d'occurrences plus important.

perca fluviatilis et le *labrax lupus*. L'auteur note qu'« il serait curieux que le mot français emprunté au germanique n'ait jamais eu la signification *perca fluviatilis* qui est commune à l'allemand et à l'anglais[102]. » Le lexicographe propose même un troisième sens. Le bar est aussi un terme d'héraldique, qui dériverait selon lui de l'étymon latin *barbus* et renverrait à une autre espèce d'eau douce : le barbeau. De quel bar est-il question dans nos textes ? Il est impossible de trancher avec certitude, d'autant plus que le témoignage des listes littéraires est lui aussi contradictoire. En 1160, Guillaume de Saint Pair mentionne le bar parmi les poissons de mer que l'on prend dans la baie du Mont Saint Michel[103], aux côtés de poissons seulement marins et d'autres espèces amphihalines, comme le saumon, l'esturgeon, la lamproie ou encore le mulet. En revanche deux textes du XIV^e^ siècle indiquent que le bar est considéré par leurs auteurs comme un poisson d'eau douce. La liste de mets énoncée dans le *Roman du comte d'Anjou* classe le bar en troisième position dans la série des *poissons d'estans et de rivieres*, après le *lus* et la lamproie. Jean Maillart se conforme ainsi aux préceptes des *Enseignements*, qui livrent la recette des « *bars d'eve douce*[104] ». De même le poème traduit par Jean Le Fèvre sous le titre *La Vieille ou les dernières amours d'Ovide* énumère les espèces capturées par Ovide pêcheur, en respectant la même partition entre poissons de mer et d'eau douce :

> *Luz, brochez, bars, troistes, barbeaux,*
> *Bresmes, gardons, carpes, carpeaux,*
> *Et chevesnes à grans escailles,* [105]

Il s'agirait donc dans ce contexte d'une variété de *Labrax lupus* pêchée en eau douce ou encore de la *Perca fluviatilis*. Dans les sommes naturalistes du XVI^e^ siècle, la place du bar s'est encore modifiée : Rondelet et Belon le présentent comme un poisson marin[106]. Cette instabilité tient probablement aux mœurs euryhalines de la perche commune et du *Labrax lupus* : les deux espèces peuvent fréquenter des eaux à salinité variable comme les estuaires. La première vit majoritairement en eau douce, mais pénètre aussi en eau

[102] Paul Barbier, « Le mot *bar* comme nom de poisson en français et en anglais », *Revue des langues romanes* (48), Montpellier, Société des langues romanes, 1905, p. 195.
[103] Guillaume de Saint-Pair, *Le Roman du Mont Saint-Michel*, Francisque Michel (éd.), Caen, A. Hardel, 1856, p. 16, v. 469.
[104] *Enseignements*, *Bataille de Caresme et de Charnage*, Grégoire Lozinski (éd.), Paris, Champion (Bibliothèque de l'École des Hautes Études, 262), 1933, p. 186.
[105] Richard de Fournival, *La Vieille ou les dernières amours d'Ovide*, Jean Le Fèvre (trad. française), Hippolyte Cocheris (éd.), Paris, Auguste Aubry, 1861, v. 995-997.
[106] Pierre Belon du Mans, *La Nature et diversité des poissons*, *op. cit.*, p. 113 ; Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, p. 213-215, « Du Loup » : *« Le Loup est poisson marin, ou si ce trouve aux rivières il i est venu de la mer. »*

saumâtre[107]. Quant au bar, que l'on pêche principalement sur les côtes, il lui arrive de se nourrir en eau douce. Le moine du Mont Saint-Michel constate la présence du bar auprès des harengs, des plies ou des poissons à lard qui fréquentent la baie. Il le cite donc naturellement parmi les poissons de mer. Cela ne signifie pas pour autant que le bar ait été considéré comme l'archétype des poissons de mer dans les œuvres littéraires des XII^e^ et XIII^e^ siècles. Notons d'ailleurs qu'il est absent des quatre énumérations où figure la perche, les deux espèces, équivalentes, s'excluaient mutuellement. À l'inverse, les prolifiques listes du *Roman du comte d'Anjou* et de *La Vieille ou les dernières amours d'Ovide* sont dépourvues de perche, alors qu'elles mentionnent le bar. Néanmoins chacun de ces deux poissons comporte des connotations propres. Le bar est comme le *luz* et le saumon une nourriture noble, destiné dans les romans aux grands guerriers. Dans la *Première Continuation de Perceval*, Gerbert de Montreuil réserve ce trio de poissons aux plus grands personnages : ils sont servis à Lancelot et Perceval qui mangent en belle et nombreuse compagnie[108]. L'usage du bar comme terme de blason confirme la haute estime dans laquelle on tenait ce poisson. Même si, comme le souligne Michel Pastoureau, il s'agit d'un emblème « parlant », attribué aux comtes de Bar[109], son emploi dans l'héraldique n'aurait sans doute pas été possible s'il avait été tenu pour un poisson médiocre. La perche peut elle aussi être servie à de vaillants guerriers. Toutefois, elle se distingue du bar par les vertus médicales qui lui sont prêtées.

La perche

La perche est présentée par les textes scientifiques comme un aliment adéquat pour les malades. À la fin du XIV^e^ siècle, Maino de Maineri la considère comme le meilleur poisson d'eau douce, à égalité avec le brochet[110], et le *Viandier de Taillevent* donne une recette de coulis de perche destinée à l'alimentation des malades[111]. Cette bonne réputation de la perche est déjà bien connue au XIII^e^ siècle puisqu'elle est répandue jusque dans les compilations. Vincent de Beauvais note ainsi sous la mention *auctor* :

---

[107] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XII^e^-XVII^e^ siècles)*, *op. cit.*, p. 137 : « Des espèces d'eau douce comme le gardon et la perche peuvent supporter une eau à forte teneur en sel et il est très possible qu'elles aient été pêchées dans l'estuaire. »

[108] Gerbert de Montreuil, *Première Continuation de Perceval*, tome 3, *op. cit.*, v. 16656.

[109] Michel Pastoureau, *Une Histoire symbolique du Moyen Âge occidental*, *op. cit.*, p. 216 et 230.

[110] Il considère d'après son *Regimen sanitatis* la perche et le brochet comme les meilleurs poissons d'eau douce. Voir *The* Viandier *of Taillevent*, *op. cit.*, p. 168, note 3 et p. 165, note 1. Terence Scully cite dans cette dernière note Maino de Maineri, *Regimen sanitatis*, Louvain, Johannes de Westfalia, 1482 : *Et mihi apparet que perca et lucius mediocris obtinent primum gradum supposito que sint pingues*. « Il me semble que la perche et le brochet de taille moyenne obtiennent la première place quand ils sont assez gras. » (traduction personnelle).

[111] *The* Viandier *of Taillevent*, *op. cit.*, p. 165.

Prae caeteris piscibus fluvialibus, et stagnensibus infirmis in cibo praecipuè convenit. [112]

Un *exemplum* inséré par Gautier de Coinci dans l'un de ses poèmes fait écho à cette valorisation médicale. Il y est question d'un bon chrétien, généreux donateur de l'Église. Lorsque ce modèle de sainteté fonde un hôpital pour les pauvres, le diable décide de s'en prendre lui. Sous les traits d'un jeune homme serviable, il gagne la confiance du pieux bienfaiteur qui lui laisse la direction de ses affaires. Le démon l'invite, dans l'intention de le noyer, à venir pêcher en sa compagnie les poissons réclamés par les malades de l'hôpital. L'espèce mentionnée par le diable est naturellement la perche :

Je cuit ancui faire parer
A nos malades grosses perches
Se j'ai l'aviron et les perches. [113]

Dans au moins deux des quatre occurrences de la perche que nous avons relevées, ce poisson est servi à des convalescents.

Le Perceval de la *Première Continuation* de Gerbert de Montreuil se voit proposer des perches alors qu'il sort d'un éprouvant combat. Une dame lui confectionne un pansement pour soigner une plaie sanglante[114], puis le fait dîner de poissons sains : aloses, saumons et perches[115]. Une nourriture trop riche ou trop lourde ne conviendrait pas au chevalier affaibli. On oublie donc le gibier et même les voraces poissons, symboles de la force guerrière, pour leur préférer la chair fine et légère des perches. Ces mêmes connotations diététiques permettent de comprendre la place de la perche dans le banquet sylvestre d'*Érec et Énide*. Là encore, c'est bien l'état du héros qui semble entraîner la mention de cette espèce. À l'arrivée du couple au campement d'Arthur, Érec est en bien mauvais point après trois jours successifs de féroces combats. Énide s'inquiète de l'état de son époux qui *n'a gaires membre sanz plaie*[116] et Gauvain se désole de voir son visage *pale et descoloré*[117]. Arthur lui propose même de demeurer avec lui quinze jours dans la forêt, le temps qu'il se rétablisse, ce qu'Érec refuse, décidé à prouver à tout prix sa bravoure. Le roi fait alors tout ce qui est en son pouvoir pour aider le chevalier à se restaurer pendant cette nuit d'étape. Après lui avoir appliqué un onguent guérisseur de Morgane, il lui sert des perches. Les espèces plus traditionnelles, le *luz* et le saumon, ne

[112] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 78, col. 1290 : « Elle convient mieux que les autres espèces de fleuves et d'étangs à l'alimentation des malades. »
[113] Gautier de Coinci, *Les Miracles de Nostre Dame,* Genève, Droz (*TLF*, 131), 1966, tome 3, v. 134-136.
[114] Gerbert de Montreuil, *Première Continuation de Perceval*, *op. cit.,* tome II, v. 413-420.
[115] *Ibid.*, v. 455-460 : *« Lors li dist cele : « Car mengiez,/ S'il vous plaist, od moi par amors./ Aloses, perches et salmons/ Arez et fort vin a vo boivre ;/ Je ne vous weil mie dechoivre,/ Car vous arez tot vo delit. »*
[116] Chrétien de Troyes, *Érec et Énide*, *op. cit.*, v. 4174.
[117] *Ibid.*, v. 4177.

sont pas absentes pour autant, puisque le banquet est partagé par tous les chevaliers du campement. Les perches, moins courantes dans ce type de listes, évoquent une diète *resumptive et nutritive*[118].

Le héros de *Richars li Biaus* mange des perches dans un contexte comparable. Hébergé chez un accueillant prévôt, après avoir échangé quelques violents coups avec un chevalier, il se prépare à reprendre le lendemain le combat interrompu. La nuit précédente, il a chevauché sans interruption à travers l'obscurité d'une forêt. Il s'agit bien encore de reprendre des forces. Le texte n'insiste guère sur l'état de fatigue du héros, mais rappelle tout de même discrètement l'éprouvante nuit de la veille : les chevaux reçoivent un bon traitement *pour le travail et pour la painne que il la nuit devant soufrirent*[119]. Les autres énumérations de poissons que nous avons relevées ne mettent pas en scène des malades. Il semble ainsi que, dès lors qu'il faut soigner, la perche s'impose. À l'inverse toute mention de ce poisson n'implique pas un contexte médical. Dans *Doon de Mayence*, l'occurrence de la perche s'inscrit dans un contexte fort différent. Il est question du don d'un pêcheur et non d'un repas. La sélection des espèces obéit alors, comme nous le verrons, à une autre logique.

La lamproie et l'anguille

La mention des poissons à forme serpentine est-elle significative ? Elle n'a rien de systématique et pourrait être un moyen pour le conteur de placer un repas de poissons sous le signe du diable. La consommation de lamproie apparaît avant tout comme une marque de luxe alimentaire. Elle joue le même rôle que la prestigieuse murène de la tradition latine en suggérant le faste admirable d'une cour ou les excès coupables des religieux. Elle se place au niveau du *luz* et du saumon comme archétype noble des poissons serpents et vient s'ajouter à ces deux espèces dans les énumérations des romans. Une exception mérite toutefois d'être notée : dans *Gaydon*, une chanson de geste qui met en scène Charlemagne vieillissant (le texte précise qu'il a au moins deux cents ans), la lamproie se substitue au *luz* ou au bar aux côtés du saumon. Or le repas dont il est question est un piège tendu par quelques vassaux au roi de Saint Denis. Pour favoriser la révolte des barons, Gui, en qui Charlemagne a toute confiance attire le souverain à un banquet plantureux qui endort sa vigilance et ses sens. Voici l'alléchante invitation du traître :

Venez esbatre en mon tref cordéiz.

[118] Cette expression est employée par Bernard de Gordon pour décrire le régime qui convient aux convalescents.
[119] *Richars li Biaus*, *op. cit.*, v. 1096-1097.

Monsterrai voz que m'a esté tramis :
.XII. butors et .IIII. vins perdris,
.IIII. faisans et hairons .XXXVI.,
.XII. bons lievres et .XIIII. connins,
Et .II. saumons qui valent .I. païs,
Et de lamproies ne sai ou .V. ou .VI.
Venez i, sire, moult serez bien servis. [120]

Les mets choisis trahissent la fourberie de l'invitation : le noble gibier des guerriers est remplacé par de fines volailles réputées échauffer le corps. Le lièvre et le lapin sont également des aliments aux connotations troubles, notamment parce qu'ils incitent à la débauche. Dans le monde des poissons, les espèces suspectes sont les deux saumons au prix exorbitant et surtout les lamproies aux contours si indistincts et mouvants que l'on ignore leur nombre exact. L'absence du *luz* est révélatrice car cette espèce, comme nous le verrons, peut symboliser l'allégeance au souverain. Les spectaculaires recettes de lamproies que consignent les livres de cuisine du Moyen Âge et que reprennent les notices scientifiques, ne sont probablement pas étrangères non plus à cette mention. En se laissant appâter par les lamproies, Charlemagne cède à un péché gourmand qui le conduira à sa perte. La mention finale des lamproies doit peut-être aussi quelque chose au souvenir de l'empoisonnement d'Henri I^{er} en 1135, raconté par Henry de Huntingdon et relayé par Étienne de Rouen qui s'appuie sur l'autorité de Merlin. De même que le grand Henri I^{er} a été victime de sa gourmandise, Charlemagne ne se méfie pas assez de ses vassaux félons et montre ainsi ses faiblesses. Dans les deux cas, l'amour des lamproies est un péché royal qui mène les souverains à leur perte. Il faut se garder néanmoins de systématiser ce type d'analyse. L'ombre du péché ne plane pas sur toutes les mentions de lamproies. Ce poisson peut être simplement valorisé en tant que merveille gastronomique. C'est ainsi que nous interprétons sa présence dans les banquets courtois de *Partonopeu de Blois* ou du *Roman d'Athis et Prophilias*[121].

La présence de l'anguille soulève d'autres enjeux. Même si elle est estimée et joue un rôle considérable dans l'alimentation des médiévaux, elle n'a pas dans les textes littéraires le prestige de la lamproie. L'anguille devait en partie son rôle important dans l'alimentation médiévale au fait qu'elle était salée. Elle se prêtait particulièrement bien aux différents modes de conservation connus des hommes du Moyen Âge : le fabliau *Les Trois*

[120] *Gaydon*, *Les anciens poètes de la France* (7), François Guessard, Siméon Luce (éd.), Paris, A. Franck, 1862, p. 317-318, v. 10 544-10 551.
[121] Nous réservons pour le moment l'analyse des lamproies citées par Chrétien de Troyes qui soulèvent des questions complexes.

Dames qui troverent l'anel nous rappelle qu'elle pouvait être salée, séchée et fumée[122]. Plus courante pour cette raison, l'anguille pouvait être un plat de bourgeois. Elle n'a donc pas vraiment sa place au banquet des preux chevaliers, où la lamproie est plus attendue. Il convient d'être d'autant plus attentif aux circonstances qui amènent sa mention. Dans *Aiol*, l'anguille se glisse entre le saumon et le bar lors d'un repas de séduction. La jeune Ysabel tient à combler par son accueil le héros, qui lui plaît. Y aurait-il là une discrète allusion aux connotations sexuelles de l'anguille ? Cela n'est pas exclu, même si le sens des poissons serpentins ne se réduit nullement aux allusions sexuelles. Une tout autre image explique par exemple la présence de l'anguille dans *Renaut de Montauban*. Le comte Renaud interpelle ironiquement Ogier qui vient de s'enfuir en traversant la Dordogne sur le dos de son cheval Brefort :

> *« Ogier de Danemarche, estes vos pescheor ?*
> *Floteor avez fet de l'auberc fremillon !*
> *Avez vos pris anguille, grasse troite ou saumon ?*
> *Fiz a putain, traïtre, malvés cuvert felon,*
> *Vos avez vostre foi mentie vers Kallon ! »* [123]

Cette apostrophe est une véritable provocation : la pêche est une activité de vilain, par opposition à la chasse, réservée aux seigneurs. En outre, le pêcheur est souvent présenté dans la culture antique et médiévale comme un modèle d'*enging*. Pour tendre ses pièges, il doit se montrer plus rusé que les astucieux poissons. La ruse sournoise dont il fait preuve est indigne des valeurs chevaleresques. La comparaison avec le pêcheur appuie l'accusation de félonie que Renaut porte contre Ogier. Les espèces mentionnées tiennent compte de la situation géographique et soulignent le comique de la situation. On prend aujourd'hui encore des truites, des saumons et des anguilles dans la Dordogne. Les anguilles introduisent en quelque sorte un ancrage local (même si elles étaient vraisemblablement plus répandues qu'aujourd'hui dans les cours d'eau) ; elles évoquent surtout l'image grotesque du lourd chevalier cherchant à saisir le poisson glissant entre tous, celui qui échappe même, selon les proverbes, aux pêcheurs les plus experts. En le traitant de pêcheur d'anguille, Renaut ridiculise son adversaire et dénonce chez lui la dégradation des valeurs chevaleresques. Ogier saisit d'ailleurs si bien la portée de l'insulte qu'il la reformule de manière plus humiliante encore :

> […] *laidement en sui de vos contraliés.*

---

[122] *Les Trois Dames qui troverent l'anel* I, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, Willem Noomen, Nico van den Boogaard (éd.), Assen (Pays-Bas), Van Gorcum, 10 vols, 1983-1998, v. 117-118.
[123] *Renaut de Montauban ou les Quatre Fils Aymon*, Jacques Thomas (éd.), Genève, Droz, 1989 (1re éd. 1909), v. 7776-7780.

Pesceor me clames, com fusse herengier. [124]

Le *Moniage Guillaume* cite les anguilles parmi les achats effectués par le héros pour les frères de sa communauté. Désigné par les autres moines pour mener à bien cette périlleuse expédition, il a été chargé de faire des réserves pour plusieurs mois. En plus des prestigieux *luz*, saumons et esturgeons, il se procure au port des anguilles destinées à la salaison. Dans le *Moniage Guillaume*, l'évocation de l'anguille salée distingue cette liste des repas de poissons frais auquel le comte était habitué. L'état de Guillaume est profondément modifié : il achète désormais les poissons qu'on lui servait autrefois et les anguilles salées s'ajoutent aux poissons dispendieux et voués à une consommation urgente.

La présence de l'anguille dans les romans et les chansons de geste demeure relativement limitée et ne permet pas de tirer de conclusions générales. Elle joue en revanche un rôle central dans les *Trois Dames qui troverent l'anel* et la branche III du *Roman de Renart*. Nous reviendrons à propos de ces textes sur la valeur spécifique de l'anguille pour mettre à l'épreuve les quelques particularités relevées : des connotations sociales différentes de celles de la lamproie, une symbolique sexuelle latente en tant que poisson serpent et l'image d'un poisson de conserve.

Des listes atypiques : les poissons des pêcheurs

Les épisodes de pêches fructueuses donnent lieu à des séquences différentes des listes de plats. Des espèces communes peuvent être mentionnées, mais une autre logique régit leur sélection et la comparaison se révèle instructive. En effet, les énumérations des produits de la pêche ne déclinent jamais qu'une sous-famille de poissons.

On l'observe par exemple dans le roman de la fin du XIII^e^ siècle *Sone von Nausay*. Le héros quitte la Norvège pour regagner la France, laissant derrière lui la belle Odee qu'il reviendra épouser. Le conteur brabançon décrit le trajet suivi par le galion en apportant des indications géographiques précises, assorties de commentaires sur les espèces qui peuplent les eaux traversées. Alors que les chevaliers s'approchent du Danemark, ils rencontrent de nombreuses embarcations de pêcheurs écossais qui leur fournissent du saumon en abondance[125]. Après avoir dépassé le Danemark, ils traversent la région nommée

[124] *Ibid.*, v. 7875-7876.
[125] *Sone von Nausay*, Moritz Goldschmidt (éd.), Tübingen, Litterarischer Verein in Stuttgart, 1899, p. 213, v. 8212-8218 : *« Si ont mout Escoche aprochié./ Mais pené sont que nes n'embache,/ Si ont aprochié Danemarche./ Mout ont de barges encontré,/ De fres saumons ont a plenté./ Les bras de mer peschies avoit/ Et en Escoche l'en portoit. »*

Finnelaye[126] pour parvenir en *Logarde*, où ils pénètrent dans un estuaire aux eaux extraordinairement poissonneuses :

> *De Finelaye sont issu*
> *Et sont en Logarde feru.*
> *Chelle est une aighe bien mellee*
> *De la douche aighe et de salee,*
> *S'est plainne de mout bon pisson,*
> *D'esturïons et de saumons.* [127]

Ils repasseront ensuite en Mer du Nord pour gagner Bruges. Les saumons et esturgeons sont réputés aux tables chevaleresques, mais leur association exclusive distingue cette liste des autres. Nous avons vu que les deux migrateurs savoureux étaient souvent rapprochés dans les textes scientifiques. Malgré leurs différences morphologiques, ils se rattachent à une même famille de poissons par leurs mœurs et leurs qualités diététiques. Cette assimilation aboutit dans les textes littéraires à une équivalence sémantique. C'est plutôt le saumon qui est choisi comme prototype de cette famille. L'esturgeon n'apparaît guère sans son cousin. En revanche, saumons et esturgeons figurent souvent dans la même énumération en vertu du principe de démultiplication. De même que l'on souligne l'abondance en énumérant diverses variétés de poissons, les auteurs accentuent l'idée de profusion en déclinant la sous-catégorie « migrateurs savoureux des eaux nordiques ». Ils réunissent ses deux représentants, généralement à la rime[128]. Néanmoins le couple esturgeon/saumon ne suffit pas à évoquer la variété alimentaire. Le noyau élémentaire des énumérations de poissons repose sur l'association du saumon et du brochet. Dans *Sone de Nausay*, l'abondance est liée à un épisode de pêche, et donc circonscrite à une zone bien localisée. La richesse des eaux mixtes de Logarde tient à la profusion des espèces euryhalines. Celle de la table chevaleresque est supérieure, dans la mesure où les poissons du type saumon n'en constituent qu'un élément parmi d'autres.

Quant à la liste de *Doon de Mayence*, elle se rapproche du menu servi par un ermite accueillant dans *La Première Continuation* de Gerbert de Montreuil. L'épisode se déroule à la cour du roi danois Danemont. Un pauvre pêcheur vient offrir au souverain ses prises de la matinée :

> *Devant le roi tantost chil s'agenoulle atant,*

[126] C'est probablement de cette région que vient le *harenc de fiene laie* cité par Étienne Boileau. L'éditeur du XIX^e^ siècle note que le mot est aussi écrit *frenelaye* et qu'il ignore s'il s'agit d'un lieu ou d'une qualité de harengs. Étienne Boileau, *Le Livre des mestiers*, *op. cit.*, p. 271.
[127] *Sone von Nausay*, *op. cit.*, v. 8225-8230.
[128] *Li Romanz d'Athis et Prophilias*, *op. cit.*, v. 8881-8882 ; *Li romans de Durmart le Gallois*, *op. cit.*, v. 6340-6341 ; *Partonopeus de Blois*, Georges-Adrien Crapelet (éd.), Paris, Crapelet (Anciens monuments de l'histoire et de la langue française), 1834 (repr. Genève, Slatkine, 1976), v. 10 559-10 560.

Si le salua bel de son Dieu Tergavant :
« Sire, fet il au roi, feitez vous tout joiant.
Chi vous fet .i. present moult gent et avenant
De poisson que j'ai pris hui à l'aube apparant,
Lus, perches et barbiaus et maint bequet noant.
Assés i a pescaille et tout à remenant ;
Feites les rechevoir, ne m'alés delaiant. » [129]

Le pêcheur caractérisé dans le texte comme un *vilain* est un pêcheur d'eau douce qui n'a rien pris d'autre que des espèces d'étang ou de vivier. Il n'a effectué aucun tri dans le panier qu'il apporte au roi (il y a laissé une épée rouillée que Doon reconnaîtra comme Durandal !) : il y reste même le menu fretin évoqué par l'expression *pescaille*. Au *luz* et à la perche, dignes de figurer à la table d'un prince, s'ajoutent des variétés plus modestes. Cette liste obéit comme celle de *Sone von Nausay* au principe de la démultiplication et non de la complémentarité des espèces.

Un troisième exemple nous est fourni par la chronique de Geffrei Gaimar :

Peissuns eümes a mangier,
Turbuz, salmuns e mulüels,
Graspeis, porpeis e makerels ;[130]

C'est cette fois le groupe des poissons de mer qui est égrené par le conteur. L'énumération ne doit pas grand-chose à son modèle latin, l'*Historia regum Britanniae* de Geoffroi de Monmouth car l'histoire du légendaire roi danois Haveloc est ajoutée par le clerc anglo-norman. Seuls les saumons sont communs à cette énumération de la première moitié du XII^e^ siècle et aux listes stéréotypées de mets des œuvres littéraires postérieures. Le contexte est bien différent : on est loin des tables merveilleusement riches des plus nobles chevaliers. La fille de Grim raconte à Haveloc, qui croit être son frère, le secret de sa naissance : à la suite d'un naufrage où sa mère a trouvé la mort, Haveloc, fils du roi danois Guntier, a été recueilli par la famille de Grim, également rescapée. Après avoir construit une maison avec le bois du navire échoué, les survivants ont subsisté grâce aux talents de pêcheur de Grim. Les poissons cités sont accessibles aux humbles car ils sont souvent consommés salés[131]. Le terme *mulüels* renvoie vraisemblablement à une variété de morue[132]. *Graspeis* et *porpeis* sont les poissons à lard comme la baleine et le marsouin. Ces

[129] *Doon de Maience*, Alexandre Peÿ (éd.), *Les anciens poètes de la France* (2), Paris, A. Franck, 1859, v. 9792-9799.
[130] Geffrei Gaimar, *L'Estoire des Engleis*, Alexander Bell (éd.), Oxford, Anglo-Norman Text Society (14-16), 1960, v. 442-444.
[131] Remarquons d'ailleurs que, même si le sel n'est pas mentionné ici, il apparaît dans la suite immédiate du récit : une fois qu'il est assez riche, le père nourricier devient saunier.
[132] Voir *Französisches etymologisches Wörterbuch*, *op. cit.*, vol. V, *lūcius*, p. 436 b. L'ancien français *moluel* et le moyen français *muluel* sont glosés « petite morue ».

grosses et grasses espèces dont la viande coriace n'était pas très appréciée des gourmets représentaient une aubaine pour les habitants des côtes où elles étaient capturées. Les maquereaux, petits mais nombreux, suggèrent un autre visage de l'abondance. Grim ramène à la fois les lourdes bêtes de la mer et des filets chargés d'une multitude d'animaux. Nous reviendrons sur la complémentarité de ces deux visages de l'abondance et plus spécialement sur la dimension mythique de cet épisode. Notons seulement pour l'heure que ces poissons marins connotent bien l'abondance, mais une abondance différente de celle que déploie le faste aristocratique.

Les énumérations liées aux épisodes de pêche ne ressemblent qu'en partie aux listes de mets des genres nobles. Elles ne se cantonnent pas aux espèces archétypales mais développent la référence à une même sous-famille de poissons. La richesse connotée par les listes de poissons consommés aux tables des seigneurs tient à la diversité des catégories représentées, qui suffit à évoquer l'ensemble des poissons d'eau douce et des migrateurs diadromes. On remarque en revanche la rareté des espèces exclusivement marines aux tables des seigneurs, surtout si l'on admet que le bar désignait pour les Français de cette époque une espèce d'eau douce. Cette écrasante domination des espèces d'eau douce aux tables aristocratiques littéraires tient sans doute au fait que le luxe ostentatoire manifesté par ces banquets ne fonctionne qu'avec du poisson frais. Si le hareng, le maquereau et les poissons à lard sont absents de ces énumérations, si l'anguille et la plie se font si discrètes, c'est sans doute que ces espèces étaient surtout consommées salées. Leur mention risque donc de laisser entendre que les chevaliers ne font pas preuve d'une prodigalité si extraordinaire, puisqu'ils ont constitué des réserves. Le repas de poissons de luxe doit rester une bénédiction sans cesse renouvelée.

Les connotations merveilleuses des listes formulaires tiennent à la diversité des espèces réunies. Le luxe est mis en scène à travers l'association extraordinaire du grand poisson d'eau douce par excellence, le *luz*, et du grand migrateur venu de la mer, le saumon. Le bar, au statut mal défini, qui circule entre deux eaux, se substituera occasionnellement à l'un ou l'autre. Un chevalier affaibli recueilli chez un hôte bienveillant trouve des perches à son menu car celles-ci sont réputées pour leurs qualités diététiques. Les poissons serpents conservent enfin une ambiguïté qui leur sied. Ils semblent parfois inviter à la faute, mais la moralisation chrétienne n'entre pas toujours en jeu. Comme dans les miniatures, leurs courbes serpentines contrastent avec le contour fusiforme des autres poissons ronds et la circularité des poissons plats. En outre, la lamproie, héritière de la murène des latins, fournit un contrepoint spectaculaire aux

saumons des eaux nordiques. Le savoir naturaliste médiéval trouve là un terrain d'application indirect. Les conteurs n'ont pas besoin de consulter les ouvrages scientifiques pour établir ces listes. Ils exploitent un cliché qui repose sur un socle de connaissances communes concernant les espèces de poissons, mises en œuvre dans une perspective différente par les classements des encyclopédies. L'intérêt des listes alimentaires tient à l'assemblage d'espèces opposées selon les connaissances du temps. Au XIX^e^ siècle, Alexandre Dumas emploie ce même procédé pour illustrer le suprême raffinement d'un luxe sans borne. Monte-Cristo réunit dans l'assiette de ses convives incrédules un sterlet (une variété d'esturgeon) que l'on pêche exclusivement dans la Volga et une grande lamproie telle que l'on en trouve seulement dans le lac Fusaro en Italie. Le comte vengeur exprime en fin observateur la nature du plaisir gastronomique retiré de cette dégustation :

> Je suis comme Néron : *cupitor impossibilium* ; et voilà, vous aussi, ce qui vous amuse en ce moment ; voilà enfin ce qui fait que cette chair, qui peut-être en réalité ne vaut pas celle de la perche ou du saumon, va vous sembler exquise tout à l'heure, c'est que, dans votre esprit, il était impossible de se la procurer, et que cependant la voilà. [133]

Les deux poissons ont été transportés dans de grands tonneaux matelassés ; le sterlet a vécu douze jours et la lamproie huit. Il présente à ses invités deux doublures vivantes, prévues au cas où l'un des poissons serait mort pendant le voyage. Danglars tire les leçons de cette démonstration :

> Vous êtes vraiment un homme prodigieux […], et les philosophes ont beau dire, c'est superbe d'être riche.

Tel est également le propos implicite des listes médiévales. Elles manifestent une puissance qui se joue de tous les obstacles matériels. Les difficultés d'approvisionnement liées à la pêche, au transport et à la conservation des poissons ne concernent pas les grands seigneurs romanesques et épiques. Leur richesse ou la faveur divine dont ils jouissent les placent au-dessus de ces contingences.

D. Les poissons royaux comme attribut du pouvoir

1. Les poissons du roi : des *realia* au symbole

Même si les courtes énumérations d'espèces des genres nobles relèvent du cliché stylistique et ont une valeur plus rhétorique que référentielle, elles ne sont pas étrangères

[133] Alexandre Dumas Père, *Le Comte de Monte-Cristo*, 1845, cité dans *La lamproie ou les eaux limoneuses de la mémoire*, *op. cit.* p. 63.

aux sources de la pratique. Les énumérations littéraires reprennent partiellement les listes de « poissons royaux » que l'on trouve dans divers documents. L'expression est d'origine juridique. Les coutumes et les livres de compte mentionnent ces *pisces regales* dont on fait don au roi ou plus généralement aux grands personnages. Cet usage ancien est encore une obligation pour certains pêcheurs pendant le Moyen Âge central. Ils doivent au seigneur du lieu une redevance en nature. Le don de poisson peut aussi être un cadeau alimentaire destiné à nouer ou à entretenir de bonnes relations, comme le rappelle Bruno Laurioux à partir des recherches de Louis Stouff et de Jean-Pierre Leguay[134]. Ces pratiques ne concernent pas les seuls poissons, mais si la localisation géographique ou la saison s'y prêtent, les richesses de la mer et des fleuves sont mises à contribution en priorité. Les textes juridiques latins cités par Du Cange à propos des *pisces regales* ne mentionnent que la baleine et l'esturgeon[135]. L'esturgeon entier doit être livré au roi ; quant à la baleine, on peut se contenter d'offrir sa tête au roi et sa queue à la reine[136]. La liste des poissons royaux semble s'être largement étendue au cours du Moyen Âge. Au XIII^e^ siècle, la coutume d'Oléron fait figurer parmi eux, aux côtés de l'esturgeon et du marsouin, le saumon, le turbot, la vive, le surmulet et le bar[137]. Philippe Lardin signale que l'archevêque de Dieppe se réservait en principe les esturgeons, saumons, aloses et anguilles pêchés dans cette ville, qui subsistait d'abord grâce au hareng. On lui apportait aussi les grands mammifères marins comme les marsouins échoués sur la côte[138]. Le seigneur ecclésiastique bénéficiait ainsi de mets rares. L'esturgeon joue un rôle important dans les régions où l'on en prend : les pêcheurs d'Arles portent à l'archevêque, à l'abbesse de Mollèges et aux Porcellets, les seigneurs du bourg, le premier esturgeon de lait pêché dans le Rhône. La ville sert à ses hôtes de marque cette espèce extraordinaire, qui coûte la moitié du prix d'un cheval ou d'un bœuf[139]. Les lamproies de Nantes offrent un autre exemple de poisson royal qui consolide le lien social :

---

[134] Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 206-208.
[135] Du Cange, *Glossarium ad scriptores mediae et infimae latinatis*, *op. cit.*, vol. 2, tome V, *piscis*, p. 335 : *Piscis regalis, qui ad Regem jure regio pertinet, ut sunt balaena et surgio* […] « Un poisson royal est un poisson qui revient de droit au Roi, comme la baleine et l'esturgeon […] » (traduction personnelle)
[136] *Ibid.* : *De sturgione aliter observetur, quod Rex illum integrum habebit propter privilegium regale.* […] *De balaena vero sufficit si Rex habeat caput, et Regina caudam habeat.* « Il faut noter à propos de l'esturgeon que le Roi l'aura en entier en vertu du privilège royal. […] Quant à la baleine, il suffit que le Roi reçoive sa tête et la Reine sa queue. »
[137] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XII^e^-XVII^e^ siècles)*, *op. cit.*, p. 184.
[138] Philippe Lardin, *Dieppe pendant la guerre de Cent Ans*, Université de Rouen [thèse d'habilitation], 2003, p. 316. Ces bêtes marines ne faisaient pas à cette époque l'objet d'une chasse spécifique.
[139] Louis Stouff, *Arles à la fin du Moyen Âge*, Aix-en-Provence, Université de Provence, 1986, t. I, p. 463, cité par Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 207.

> Voilà pourquoi à ceux qui travaillent pour elle, la ville de Nantes envoie les lamproies réputées qu'on pêche au pied du château et les délicates civelles de l'estuaire, tandis que Lyon offre les meilleurs vacherins des alpages. [140]

Certaines sources biographiques présentent également ces espèces comme des mets de roi. Saint Louis manifestait d'après ses hagiographes et les chroniqueurs de son temps un goût particulier pour les poissons, notamment les grands brochets[141]. Les textes présentés par Jacques Le Goff évoquent aussi quelques dons prestigieux faits au roi de France : d'après le chroniqueur franciscain Fra Salimbene de Parme, ses hôtes italiens lui offrent un grand brochet et lui servent des anguilles rôties[142] ; ses sujets lui apportent par ailleurs à Paris les premières lamproies de la saison[143]. Le penchant du saint roi pour ces poissons de luxe n'est pas l'expression de la gourmandise ni même d'un désir personnel. Il joue en les recevant son rôle de roi. Capable d'y renoncer pour mieux se conformer à l'idéal de tempérance qui guide sa conduite, il feint tout de même de les avoir entamés :

> Bien que le benoît roi mangeât volontiers de grands poissons, il laissait souvent [de côté] les grands qui lui étaient apportés et faisait apporter pour sa bouche de petits poissons dont il mangeait. Parfois il faisait dépecer en morceaux les grands poissons qui étaient apportés devant lui, pour qu'on crût qu'il en avait mangé, et pourtant il ne mangeait pas de ces grands poissons ni d'autres poissons, mais il se contentait du seul potage et il faisait mettre ces poissons en l'aumône. [144]

Même s'il se singularise par l'austérité de ses mœurs, saint Louis assume idéalement les deux versants de sa fonction royale : il accepte l'allégeance qui lui est faite en goûtant aux poissons offerts et devient roi nourricier en redistribuant ces richesses aux pauvres. Le comportement du roi historique tel que nous le dépeignent hagiographes et chroniqueurs se rapproche par là des grands seigneurs littéraires. Pratiques et représentations se mêlent inextricablement pour faire des espèces de luxe un instrument et un signe du pouvoir.

2. Le chevalier au poisson de *Richars li biaus*

La prédilection des grands seigneurs pour les poissons ne tient pas seulement à leur coût élevé. L'achat dispendieux de cette denrée périssable, que l'on est contraint de consommer dans des délais brefs, est un signe de générosité et de noblesse. En acquérant à

[140] Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 207.
[141] Jacques Le Goff, « Saint Louis à table : entre commensalité royale et humilité alimentaire », *Héros du Moyen Âge, le Saint et le Roi*, Paris, Gallimard (Quarto), p. 707 et p. 710.
[142] *Ibid.*, p. 714-715.
[143] *Ibid.*, p. 711.
[144] Guillaume de Saint-Pathus, *Vie de Saint Louis*, p. 111, cité par Jacques Le Goff, « Saint Louis à table : entre commensalité royale et humilité alimentaire », art. cit., p. 710

prix d'or ces aliments superflus et corruptibles, les nobles prouvent combien ils sont éloignés des préoccupations d'économie domestique qui régissent la conduite d'un vilain ou du souci de tempérance qui doit guider la conduite d'un homme d'Église. On reconnaît à cela un chevalier généreux : il dépense sans compter pour un beau poisson.

L'achat d'un poisson devient ainsi dans *Richars li biaus* un gage de noblesse qui permet au héros d'obtenir l'estime de toute une communauté. Vers la fin du roman, le magnanime Richard se retrouve une fois de plus sans ressources. Il a donné ses derniers sous à un aubergiste qui refusait depuis cinq ans d'enterrer le cadavre d'un chevalier parce que ce dernier lui devait trois mille livres au moment de sa mort. Richard paie la dette, la cérémonie, et repart, monté sur un mauvais cheval. Il croise alors le chemin d'un chevalier blanc qui lui propose son aide, volontiers acceptée : il se chargera de préparer l'arrivée de Richard dans la ville de Montorgueil, où se déroule un tournoi dont le vainqueur épousera la fille du roi. Pour établir la réputation de son champion, le chevalier blanc annonce la venue d'un seigneur d'une richesse incomparable et achète en son nom au marché une grande quantité de victuailles, en particulier un poisson d'une taille hors du commun. Richard devient dès lors, pour les gens du royaume, le « chevalier au poisson », celui qui remporte le tournoi et manifeste une générosité sans bornes, digne d'un roi. Les valeurs symboliques du poisson s'accordent-elles avec le caractère du héros arrivé au terme de son éducation chevaleresque, ou faut-il plutôt le rattacher à l'identité trouble du chevalier blanc ? On trouve ici développé le motif du « mort reconnaissant », examiné par Danielle Régnier-Bohler[145]. Quel rôle le poisson joue-t-il dans la mise en place de ce motif ? Cet épisode est par ailleurs intéressant parce qu'il fournit quelques indications pittoresques, assez inattendues dans un roman de chevalerie, sur l'achat du poisson au marché.

Le texte précise que le poisson acheté au marché par le chevalier blanc lui est cédé pour trente livres. Il mentionne à cette occasion un usage dont dépendent en partie les prix. Le poisson en question a déjà été négocié par le sénéchal du roi et un prix minimal d'achat a été fixé :

> *Et li blans chevaliers retourne*
> *viers les peskeurs, s'en i ot un*
> *qui un pisson ot non commun ;*
> *Car li senescaus de la ville*
> *L'avoit bien barghegnié sans ghille*

[145] Danielle Régnier-Bohler, « La largesse du mort et l'éthique chevaleresque : le motif du mort reconnaissant dans les fictions médiévales du XIII^e^ au XV^e^ siècle », *Réception et identification du conte depuis le Moyen âge* [actes du colloque de Toulouse, janvier 1986], Michel Zink, Xavier Ravier (dir.), Université de Toulouse-Le Mirail, 1987, p. 51-63.

Pour le roy, si ot fait savoir
Que le poisson ne pot avoir
S'il ne payoit plus de .xx. livres,
Par tant en pot aller delivres[146].

Cette intervention du sénéchal correspond à une réalité féodale dont fait également état, sous un tout autre jour, le *Livre des métiers*. L'un des règlements concernant les poissons d'eau douce stipule que « nus ne nule ne puet ne ne doit son poisson mucier ne reporter, ne tourner çà et là[147] ». Cette interdiction de dissimuler ou de déplacer la marchandise est justifiée dans les lignes qui suivent :

Et ce ont establi li poissonniers, pour ce que quant li queu le Roi voloient prendre poisson, que li poissonnier muchoient leur poisson, tant que li pris estoit passez.[148]

C'est donc le cuisinier du Roi qui est chargé de choisir le poisson pour la table du palais. Les officiers du Roi qui contrôlent le commerce prélèvent sur le poisson sélectionné des taxes supplémentaires, ce que les marchands ne voient pas d'un bon œil. Pour échapper à ce surcoût, les vendeurs cachent leur marchandise lorsque passe le cuisinier, et un article doit même protéger les officiers de leur mauvaise humeur :

Nus ne nule ne puet ne ne doit dire vilonie à nul des priseurs devant diz, pour la réson de son service. [149]

Dans *Richars li Biaus*, le chevalier blanc se déplace sur le marché en compagnie du prévôt, son hôte, contraint à son grand désespoir de régler les achats ; le revenant choisit personnellement le fameux poisson de trente livres à l'étal des pêcheurs :

Li blans chevalier le regarde.
« Amis, dist il, or te prent garde,
pour combien j'arai ce poisson ? » [150]

Le choix et le marchandage d'un tel poisson ne sont pas des tâches indignes d'un chevalier, et l'homme blanc accomplit pour Richard ce que le sénéchal a accompli pour le roi. Le fait d'évoquer le passage au marché de l'un des plus hauts dignitaires du royaume et son choix, qui s'est porté sur ce poisson, rehausse encore le prestige de cet animal remarquable qui lancera la renommée du héros. L'espèce de ce poisson n'est jamais mentionnée, ni même sa taille, comme si le prix seul importait. On peut se demander si ce prix correspond à une quelconque réalité. Il relève probablement de l'exagération merveilleuse. Il faut aussi le

[146] *Richars li Biaus*, *op. cit.*, v. 4583-4588.
[147] Étienne Boileau, *Le Livre des mestiers*, *op. cit.*, p. 266.
[148] *Ibid.*
[149] *Ibid.*, p.267.
[150] *Richars li biaus*, *op. cit.*, v. 4589-4591.

mettre en relation avec un trait qui caractérise le héros : sa générosité sans limite. Richard est si noble de cœur qu'il dépense toujours sans compter. Son désintéressement absolu l'a déjà mené à sa perte : lorsqu'il croise la route du chevalier blanc, il est au comble de la misère, monté sur une rosse. Son allié rétablit le juste ordre des choses en rendant à la prodigalité de Richard son efficacité. Il accomplit ainsi la vocation profonde des récits de ce type : transformer, comme l'écrit Danielle Régnier-Bohler, une « prodigalité fautive » en « prodigalité positive »[151].

Il est certain que le poisson mis en scène n'a rien d'une nourriture triviale ou banale ; il est au contraire un symbole de puissance et de royauté. Ce n'est pas un mets parmi d'autres, rencontré au détour d'une rapide énumération : le geste de l'acheteur, accompli au vu et au su de tous, lui donne une efficacité symbolique imparable. Ce qui compte ici, c'est la publicité de l'achat dont la rumeur se répand sans délai dans la ville. L'achat par Richard d'un poisson initialement réservé par le roi contribue à forger sa renommée avant même qu'il ne montre sa bravoure au combat. En effet, la veille du tournoi, le bruit des dépenses accomplies par ce chevalier inconnu parvient aux oreilles du roi, et c'est bien le poisson qui provoque l'admiration du roi et de sa fille :

Des viandes que Richars donne
toute la ville bruit et tonne ;
la nouvielle est venue au roy
c'uns chevaliers de grans bufoy
chiés son prevost s'est herbegiés ;
dou pisson s'est mout mierveilliés,
et sa fille Rose la biele
s'esmierveille de la nouvielle. [152]

À la simple évocation de ce poisson, la jeune fille, fascinée par tant de largesse, est déjà éprise. Lorsqu'elle reconnaît le chevalier au cours du tournoi, elle s'écrie :

c'est li chevaliers au poisson
qui ersoir fu de tel renon [153]

On peut douter que le seul coût exceptionnel de la bête entre en compte. L'effet aurait sans doute été différent si Richard avait acquis cette renommée pour l'achat d'un porc ou d'un bœuf ou même d'une volaille hors du commun. Les trois bœufs et les cinq porcs achetés par le chevalier blanc avant le poisson semblent d'ailleurs presque oubliés alors que c'est

[151] Danielle Régnier-Bohler, « La largesse du mort et l'éthique chevaleresque : le motif du mort reconnaissant dans les fictions médiévales du XIII^e^ au XV^e^ siècle », art. cit., p. 57 : « La prodigalité fautive, celle du mort, fait de celle du héros une prodigalité positive dès lors que ce dernier est encouragé par le revenant à la dépense, dès que le mort prend en charge le jeu de la sociabilité, l'abondance alimentaire, le festoiement [...] »
[152] *Richars li biaus*, *op. cit.*, v. 4678-4680.
[153] *Ibid.*, v. 4755-4756.

cette viande qui permet matériellement à Richard, chevalier solitaire, de s'entourer d'une troupe de trois cents hommes, attirés par ses distributions de nourriture. Pourtant, le seul aliment retenu comme symbole de puissance et de générosité est le poisson *non commun*. Il s'ajoute aux autres achats comme une surenchère spectaculaire, uniquement destinée à émerveiller les témoins. L'action ne se déroule pas pendant un jour maigre puisque les boucheries sont bien approvisionnées. De plus la suite du récit indique que l'arrivée de Richard a lieu un mercredi et non un vendredi[154]. L'acquisition du poisson n'est donc commandée par aucune obligation religieuse. Elle fait partie de la stratégie audacieuse du chevalier blanc : pour que Richard, arrivé à Montorgueil sans un sou, accède aux plus hautes sphères du royaume, il joue sur les signes extérieurs de la noblesse. Le seul intérêt du poisson est d'impressionner le prévôt du roi et c'est avant tout de ce coup d'éclat que le chevalier se félicite auprès de Richard :

> *« Compains, fait il, quoy que il faille,*
> *assés avons de la vitaille,*
> *car de .iii.bués et de .v. pors*
> *ay fait mettre cuire les cors,*
> *s'ay un tel poisson accaté*
> *dont j'ai nostre oste tout maté,*
> *si l'en ay fait tout espierdu,*
> *bien cuide tout avoir pierdu ;*
> *car dou poisson qui est delivres*
> *fina il tost de .xxx. livres »* [155]

La viande assure l'approvisionnement ; le poisson suscite l'effarement ou l'admiration, selon le rang auquel on appartient. Le prévôt, connu pour sa méfiance à l'égard des seigneurs désargentés, se laisse entraîner sans aucune garantie dans ces achats car le chevalier blanc fait preuve d'une assurance sans faille, d'un *grans bufoy*. Ce magistral coup de « bluff » ne remet nullement en cause la droiture du chevalier blanc et de son protégé. Sa rouerie n'en est pas vraiment une : fort de sa prescience de revenant[156], il sait que le prévôt sera remboursé de ses dettes par la princesse, éblouie par les exploits de son futur époux[157]. En outre, par l'achat du poisson, le mort reconnaissant désigne aux sujets du royaume leur nouveau souverain. Richard enlève au roi le poisson qui lui était réservé.

---

[154] *Ibid.*, v. 4691. Le lendemain est un jeudi. Le mercredi pouvait parfois être un jour maigre, mais pour la plupart des laïcs, le vendredi demeurait le seul jour sans viande de la semaine.
[155] *Ibid.*, v. 4617-4626.
[156] Danielle Régnier-Bohler, « La largesse du mort et l'éthique chevaleresque : le motif du mort reconnaissant dans les fictions médiévales du XIII^{e} au XV^{e} siècle », art. cit., p. 60. L'auteur relève ce trait commun aux revenants des différentes versions qu'elle a étudiées : « Dans sa nature, le revenant est omniscient, possède un savoir total sur l'avenir et le passé, sur les faits et les lieux […] »
[157] *Richars li biaus*, *op. cit.*, v. 5068-5077.

En possédant ce poisson royal, il fait un premier pas vers la couronne qui lui est promise et préfigure son avènement. De fait, deux mois et sept jours après son mariage avec la princesse Rose, son beau-père, le roi de Montorgueil, meurt et Richard lui succède sur le trône[158]. Le poisson de trente livres fait figure dans ce texte d'attribut de la royauté, choisi et donné par un personnage de l'autre monde. Mieux que n'importe quel autre aliment, il donne corps au thème qui légitime selon Danielle Régnier Bohler la fréquence du motif du « mort reconnaissant » dans les narrations médiévales : le « rêve d'une *largesse* indéfiniment garantie et prodiguée », une « belle utopie de l'abondance[159] ». L'aventure du « chevalier au poisson » met en évidence deux dimensions symboliques importantes du poisson envisagé comme don alimentaire : le poisson donné et reçu est un signe privilégié du lien féodal et suggère la manifestation d'une volonté surnaturelle.

3. La circulation du poisson et le lien féodal

Les historiens ont bien montré l'importance symbolique des offrandes de nourriture. Massimo Montanari a mis en évidence la double valeur du don alimentaire selon qu'il est dirigé du haut vers le bas ou du bas vers le haut. Dans le premier cas, le seigneur « distribue à manger pour manifester sa richesse, sa force, son pouvoir » ; lorsqu'à l'inverse il reçoit de ses suzerains, il s'agit de « sanctionner et signifier une situation d'infériorité[160] ». Le don du poisson est un symbole fort de l'allégeance au souverain. À l'usage juridique qui veut que les meilleurs poissons soient livrés au seigneur font écho les notations des chroniques et des textes littéraires. Le don de poisson a-t-il un sens différent des autres dons alimentaires ?

Luz et souveraineté : le brochet de Guillaume le Maréchal

Dans *Richars li Biaus*, un unique poisson est un attribut royal plus efficace qu'une quantité de poissons différents ou que des viandes variées. De la même manière, plusieurs textes littéraires préfèrent mettre en scène un seul spécimen exceptionnel plutôt qu'un grand nombre d'espèces. Les chroniqueurs, pour souligner le prestige dont jouit leur grand homme, racontent comment on lui a offert un poisson somptueux. Si l'auteur de *Richars li Biaus* tait le nom du poisson qui fait la renommée de son héros, l'espèce mise en lumière par les chroniqueurs est souvent le brochet. Fra Salimbene de Parme relate par exemple le

[158] *Ibid.,* v. 5357-5360.
[159] Danielle Régnier-Bolher, « La largesse du mort et l'éthique chevaleresque : le motif du mort reconnaissant dans les fictions médiévales du XIII^e^ au XV^e^ siècle », art. cit., p. 53.
[160] Massimo Montanari, « Valeurs, symboles, messages alimentaires durant le haut Moyen Âge », *Médiévales*, Saint-Denis, Université de Paris VIII, n° 5, 1983, p. 64-65.

don d'un brochet à saint Louis[161]. L'auteur de l'*Histoire de Guillaume le Maréchal*, qui dresse l'apologie du preux régent quelques années après sa mort, conte longuement comment Guillaume reçut un brochet qu'une noble dame avait apporté au duc de Bourgogne[162]. La biographie du régent, rédigée vers 1226, offre le tableau édifiant d'un rituel fondateur du lien féodal et donne le premier rôle à un poisson dont le statut symbolique est évident. La haute qualité du don est soulignée par le chroniqueur :

> *Estre tant, si com g'ai apris,*
> *Avint qu'une dame de pris,*
> *De grant ovre & de grant afaire*
> *E volentive [de] bien faire,*
> *Presenta al duc de Borgoigne,*
> *Qui esteit en cele bosoigne,*
> *Un luz qui faiseit a ami*
> *De plus de deu[s] piez e demi.*
> *Molt ert de fait et de seison.*[163]

Le prestige du don réside dans la taille du poisson. L'expression *de seison* suggère en outre qu'il est particulièrement opportun. Le duc de Bourgogne tient en effet sa cour et reçoit de nombreux nobles de haut rang. L'impressionnant brochet va lui permettre d'exhiber son pouvoir et de récompenser ses meilleurs vassaux. Pour se montrer digne du don qui lui est fait, le seigneur doit redistribuer cette richesse. Le duc s'empresse donc de *representer*, c'est-à-dire d'offrir à nouveau comme présent le poisson :

> *Lors dit li duz que par raison,*
> *Por dubler l'enor a la dame*
> *Qui tant esteit de cors et d'ame*
> *Pruez e corteise e bien savant,*
> *Le representereit avant.*[164]

Le geste du roi est à la fois une manière de montrer sa générosité et un moyen de « doubler l'honneur » de la dame. Le comte de Flandres auquel le roi offre le brochet manifeste en l'acceptant son estime pour le roi autant que pour la dame à l'origine du don. Le roi a fait un honneur à la dame en recevant son cadeau, symbole de son allégeance au souverain. Cet honneur est redoublé lorsque le comte de Flandres entre en possession de l'animal. La dame sera selon cette logique grandement récompensée de son présent puisque le poisson

[161] Salimbene de Adam, *Cronica*, tome 1, p. 318, cité par Jacques Le Goff, « Saint Louis à table : entre commensalité royale et humilité alimentaire », *Héros du Moyen Âge, le Saint et le Roi*, *op. cit.*, p. 714.
[162] *L'Histoire de Guillaume le Maréchal, comte de Striguil et de Pembroke, régent d'Angleterre de 1216 à 1219. Poème français*, Paul Meyer (éd.), vol. 1, Paris, Librairie Renouard, 1891-1901, v. 3041-3164.
[163] *Ibid.*, p. 111, v. 3041-3049.
[164] *Ibid.*, p. 112, v. 3050-3054.

passe successivement entre les mains du comte de Flandres, de celui de Clermont, du comte Thibaut, et circule en définitive de mains en mains :

Mais il n'i a celui qui[l] baut
Qui nel voille envei[e]r avant.[165]

Chaque seigneur s'estime grandi par la transmission du don. Aucun d'entre eux ne goûte pourtant au poisson. Si le profit qu'ils en tirent reste purement symbolique, il n'en est pas moins démultiplié à l'infini. La chair reste intacte, mais elle « nourrit » le statut social des convives. Le prestige du brochet semble pouvoir s'accroître indéfiniment. Le bon fonctionnement de la société courtoise exige néanmoins que l'on mette un terme à cet admirable échange de politesses. L'intervention du comte de Flandres, le plus sage de tous, brise le cercle vertueux pour éviter qu'il ne se referme sur lui-même et perde toute signification. Il propose de donner un sens nouveau au somptueux brochet :

Or faisons dunc del luz un cigne,
E se l'enveiom al plus digne,
Quil d[e]üst aveir s'il i fust,
E qui plus a hui fer et fust
Mais a ues el tornei[e]ment.[166]

Que signifie cette métamorphose du brochet en cygne ? Le cygne est évoqué comme prix traditionnel d'un tournoi. On remet cet oiseau aristocratique au vainqueur pour manifester sa supériorité. Même si plusieurs recettes de cygne indiquent que les riches médiévaux consommaient sa chair, le cygne a surtout sa place parmi les entremets des banquets. Ses qualités nutritives importent moins que ses vertus symboliques. On ne sait d'ailleurs pas si le brochet du duc de Bourgogne sera finalement mangé par son ultime propriétaire. Son utilité matérielle reste très secondaire : après avoir alimenté le lien social qui unit les sujets de la cour, il devient un trophée. C'est évidemment Guillaume le Maréchal qui est désigné par ses pairs comme le meilleur d'entre eux. Deux chevaliers vont lui porter le poisson. Ils le trouvent à la forge où on lui arrache avec difficulté le heaume qui enserre son crâne. Dès que sa tête est dégagée, le guerrier indestructible se change en chevalier courtois exemplaire pour recevoir l'hommage des nobles réunis autour du duc de Bourgogne. Au tableau brutal du travail de la forge, qui suggère probablement la dimension mythique du personnage, succède le raffinement d'un discours humble et reconnaissant :

Seignors, fait il, Dex le lor mire.
Molt peüst mielz estre empl[e]ié,

[165] *Ibid.*, p. 112, v. 3062-3063.
[166] *Ibid.*, p. 112, v. 3073-3077.

Mais dès qu'il le m'ont enveié,
Graces e merciz lor en rent,
E a vos, seignors, ensement ;
Quer ce n'est pas par mon servise,
Mais par enor e par franchise
Lor est esi es cuers monté
Qu'il m'ont faite ceste bonté. [167]

L'épisode démontre que Guillaume réunit toutes les qualités du souverain idéal. Il interprète le don du poisson comme un signe de la droiture et de la bonté des nobles chevaliers. L'aliment acquiert même à la fin de l'épisode une valeur juridique, avec l'emploi du substantif *tesmoin* et du verbe *testimoigner*[168]. Le brochet accepté par Guillaume signifie la reconnaissance des grands seigneurs et préfigure sa légitimité à exercer le pouvoir comme régent. La chronique et le roman respectent la même logique : comme dans *Richars li biaus*, celui qui possède le grand poisson est désigné comme le souverain voulu par Dieu.

On peut invoquer plusieurs raisons pour expliquer l'importance accordée au poisson et, plus précisément, au brochet. L'anecdote de l'*Histoire de Guillaume le Maréchal* établit un lien de continuité entre deux motifs : le don du poisson au seigneur et le brochet offert comme récompense. Or Michel Pastoureau remarque que le nom du *lus* le destine à devenir un trophée : *lus* est proche de *los*, le terme qui désigne à la fois la réputation et la récompense[169]. Une telle proximité paronymique peut fonder pour la pensée médiévale une puissante relation symbolique et cette motivation lexicale est la seule explication recevable selon Michel Pastoureau :

> Ni la symbolique générique des poissons ni celle du brochet en particulier ne sont pour rien dans le choix d'une telle récompense ; pas plus que ne sont en cause l'obscur thème jungien des « eaux primordiales », ni celui de l'animal sauvage « image archétypale du guerrier prédateur », comme on l'a écrit. [170]

Il nous semble pourtant que le *luz* n'aurait pu devenir le symbole de la valeur guerrière sans remplir certaines conditions. Un mets peu estimé, de bas prix ou de petite taille, n'aurait pu convenir. Les représentations associées au *luz* le rendaient du moins propres à l'échange. Les notices encyclopédiques décrivent le brochet comme un poisson d'une

[167] *Ibid.*, p. 115, v. 3130-3138.
[168] *Ibid.*, p. 115, v. 3141 (*« li bienz faiz se testimoingne »*) et v. 3164 (*« par tesmoin de cels qui l'eslurent »*).
[169] Michel Pastoureau, *Une Histoire symbolique du Moyen Âge occidental*, *op. cit.*, p. 15-16.
[170] *Ibid.*, p. 15.

longueur exceptionnelle[171] et sa place prépondérante dans les listes d'espèces des genres nobles confirme son prestige. Par ailleurs, comme nous l'avons vu, les cosmologies, ainsi que les expressions proverbiales, le décrivent comme le grand avaleur à dents, le loup aquatique capable de dévorer tous ses congénères. L'image traditionnelle des grands poissons qui dévorent les petits, récurrente dans les bestiaires et les encyclopédies, est incarnée au premier chef sous l'espèce du brochet, le tyran des étangs. La réputation de ce poisson semble assez bien établie dans diverses sources pour que l'on considère qu'elle n'était pas ignorée par les auteurs des romans et des chroniques des XII^e^ et XIII^e^ siècles. S'il n'offre pas nécessairement « une image archétypale du guerrier prédateur », le *lus-los* est connu comme le poisson vorace par excellence. Nous verrons qu'il a aussi représenté de manière privilégiée dans la poésie latine satirique la gloutonnerie des prélats. Appliquées au seigneur, ses particularités sont valorisées : elles signifient la force et la supériorité. *Le Roman d'Alexandre* témoigne de cette ambiguïté morale du poisson qui dévore ses semblables. Dans l'œuvre d'Alexandre de Paris, l'explorateur tire des enseignements apparemment contradictoires du spectacle des poissons au retour de sa plongée sous les eaux. Prenant des intonations cléricales, il déplore d'abord l'impitoyable loi du plus fort qui régit le monde et que reflète l'univers sous-marin[172]. Cela n'empêche pas le conquérant d'exprimer son admiration pour les ruses des poissons et de mettre sur le champ en application leurs leçons de stratégie militaire :

> *Car molt i ai apris sens de chevalerie,*
> *Comment guerre doit estre en bataille establie*
> *Aucune fois par force et autre par voisdie,*
> *Car force vaut molt peu s'engiens ne li aïe.*
> *Ne sai noient de roi puis qu'il fait couardie,*
> *Mais soit larges et preus et ait chiere hardie.*[173]

La symbolique de la dévoration change de sens selon que l'on considère le sort des petits malmenés ou celui du mangeur invincible, selon que l'on fait preuve de charité ou d'autorité. Le souverain idéal réunit ces deux qualités. Alexandre se fera donc brochet par son insatiable appétit de pouvoir sans mettre en péril l'harmonie du monde humain par sa convoitise et son avarice. Contrairement aux mauvais chefs, il n'abusera pas de sa

[171] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 64, col. 1284 : *Hic si fluviales aquas cibumque pro vita sufficientem habuerit, per successus temporum in longitudinem maximam evalescit.* « S'il a de l'eau douce et de la nourriture en quantité suffisante, il atteint au fil du temps une longueur immense. »
[172] Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Laurence Harf-Lancner (trad.) (avec le texte édité par E. C. Armstrong et *al.*), Paris, Le Livre de Poche (Lettres Gothiques), 1994, v. 506-511 : *« Segnor baron, fait il, bien me sui perceüs/ Que tous cis siecles est et dampnés et perdus ;/ Covoitise nos a tous sorpris et vaincus,/ Certes par avarisse est li mons confondus./ Je vi as grans poissons devorer les menus,/ Ainsi as povres homes est li avoirs tolus. »*
[173] *Ibid.*, v. 529-534.

puissance pour écraser ses sujets. Sa largesse le garde de ce travers qui menace les puissants[174]. Plus tard, Alexandre expliquera longuement au roi de l'Inde Porus la distinction entre cupidité et largesse[175]. Contrairement au *luz* qui éradique tous les autres individus d'espèce différente dans le vivier où il vit et va jusqu'à dévorer sa propre progéniture, menaçant la survie de son espèce, le bon roi fait un usage éclairé de sa puissance.

Le *luz* remis au chevalier victorieux marque sa suprématie sur ses semblables. Offert au roi, il se charge d'un sens plus complexe. Il exprime la confiance dans le pouvoir justicier du roi. Celui qui mange le loup aquatique est l'ultime dévorateur, le prédateur qui manque au brochet de vivier, celui qui rétablit la justice, l'équilibre des forces par sa générosité. Le brochet présenté au souverain ne sera jamais avalé égoïstement ; il est destiné à être partagé ou transmis à un autre puissant. Le discours du conquérant dans l'œuvre d'Alexandre de Paris n'est pas contradictoire, ni même « dissonant[176]. » Il révèle un roi rendu meilleur par son expérience sous-marine : il a conservé la volonté de puissance qui fait sa force, tout en assumant désormais le discours moralisateur chrétien que l'on rencontre dans les sermons et les bestiaires.

Le grand poisson et le rituel de table

Le cérémonial de la table peut aussi aider à comprendre pourquoi la circulation du gros poisson à la table du roi symbolise au mieux le partage sur lequel repose le pacte féodal. Les textes littéraires des XII^e^ et XIII^e^ siècles ne détaillent guère les gestes du service et l'acte de manger. Certains textes plus tardifs fournissent en revanche des éléments d'information. Le gros poisson de luxe est servi entier aux convives et chacun à tour de rôle en prélève un morceau. Contrairement aux viandes que les écuyers sont chargés de trancher, le poisson est assez friable pour que chaque mangeur se serve lui-même. Ce geste est une contenance de table distinctive de la société chevaleresque et courtoise. Un poème de la première moitié du XV^e^ siècle, le *Dit du Prunier*, souligne cette particularité du service des poissons. Un jeune rustre déterminé à devenir preux par amour pour une

[174] Nous rejoignons ici l'analyse d'Hélène Bellon-Méguelle qui interprète la morale paradoxale de la plongée comme l'expression d'un modèle de souveraineté alliant largesse et intransigeance. Hélène Bellon-Méguelle, « L'exploration sous-marine d'Alexandre : un miroir de chevalerie », *Mondes marins du Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 43-56.

[175] Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, *op. cit.*, v. 2240-2295.

[176] Jean Bichon, *L'Animal dans la littérature française au XII^e^ et au XIII^e^ siècle*, Université de Paris IV [thèse de doctorat], 1975, p. 221 : « Ce n'est pas la morale des sermons ni du Bestiaire, c'est le monde des fables et des fabliaux. Ce passage, en dissonance avec le cadre chevaleresque, semble traduire un accommodement avec un public plutôt "populaire". » L'*engiens* dont Alexandre fait l'apologie ne me semble pas relever de la ruse des personnages de fabliaux. Le discours scientifique sur la ruse des poissons témoigne de l'intérêt porté par les penseurs médiévaux à cette intelligence animale, qui n'était pas toujours présentée comme un anti-modèle diabolique.

comtesse raffinée observe attentivement le travail des écuyers tranchants et les nobles manières de table. Il voit ainsi « comment on partageait civet, faisan, oie ou oison, grue, butor, perdrix, pigeon ; avec quelle adresse et quelle grâce les écuyers tranchants se servaient d'un couteau, de deux ou de trois ; quels étaient les poissons de mer ou d'eau douce qui se mangeaient à table avec les doigts, et ceux qu'il fallait découper à l'avance avec les couteaux, comment on pouvait les sortir de la gelée ou de la galantine sans se salir les doigts […][177] ». Certains spécimens sont dépecés directement par les convives et non par les savants écuyers. Même lorsque le poisson est sectionné en bouchées à prendre entre les doigts, comme les viandes, il reste possible de conserver ou de reconstituer l'aspect initial du poisson entier, par exemple pour des poissons longs comme les anguilles ou les lamproies. Un autre facteur a pu favoriser la mise en scène du poisson à la table féodale : étant donné la relative indistinction de ses parties, sa continuité morphologique, tous les morceaux semblent également nobles, au contraire par exemple des différentes parties d'un chapon. Le rituel de table manifeste l'esprit de concorde qui règne entre les convives. Ils participent au partage de l'animal par les yeux et les mains. Qu'importe si ses dimensions et les propriétés de sa chair ne suffisent pas à les nourrir. Le spectacle et le geste ont avant tout une portée sociale. Mais l'échange se situe-t-il uniquement sur le plan social ? L'image du poisson unique qui contente tous les convives, même s'il ne s'agit pas de satisfaction charnelle, évoque l'épisode biblique de la multiplication des pains. Comme Jésus qui a su nourrir une foule avec deux poissons, le bon roi comble tous ses sujets par la vertu d'un poisson symbolique, qu'il a lui-même reçu par la grâce de Dieu. Par l'intermédiaire du poisson, Dieu marque de son empreinte ces échanges alimentaires entre les hommes.

Dans cette perspective, nous avons observé dans *Beaudous* et la *Première Continuation de Perceval* que des repas de *char et poisson* célébraient la fin d'une discorde entre chevaliers. Un poisson apparaît également comme signe de réconciliation et de pardon dans un autre passage de l'*Histoire de Guillaume le Maréchal*. Le chroniqueur raconte comment Richard Cœur de Lion pardonne ses erreurs à son frère Jean Sans Terre, agenouillé à ses pieds :

> *Si besa son frere germain,*
> *E dist : "Johan, n'i aiez garde.*
> *Enfes estes ; en male garde*

[177] *Le Dit du Prunier*, S. Duparc-Quioc (trad.), *Le Mercure de France*, t. 303 (mai 1948), p. 86-87, cité par Danielle Régnier-Bohler, « Exil et retour : la nourriture des origines », *Médiévales*, Saint-Denis, Université de Paris VIII, n° 5, 1983, p. 76.

Remainsistes. Mal le pensérent
Cil qui mal conseil vos donérent !
Levez de ci, alez mangier.
Johan, qu'avra il a mangier ?"
Dist il a Johan d'Alençon.
A ces moz li vint un saumon
A present : ce ne li pout nuire,
Ainz le quemande a meitre cuire
Hastivement a oés son frére.[178]

Le saumon apporté au roi arrive encore à point nommé, comme si son apparition était provoquée par la seule parole de Richard. La volonté divine s'exprime ainsi et consacre la réconciliation des deux frères. La provenance de l'animal reste d'ailleurs mystérieuse, justifiée par la seule locution *a present*. Même s'il s'agit d'une pratique bien attestée par les textes juridiques, on peut se demander dans quelle mesure le sens de « favorable, propice », que peut avoir le latin classique *praesens* en parlant des dieux, n'est pas ici actualisé. Le présent opportun est interprété comme le signe d'une faveur divine.

La leçon de prodigalité de Franco Sacchetti

On la retrouve transposée dans le cadre de la noblesse florentine du bas Moyen Âge, sous la plume de Francho Sacchetti. Ce dernier reprend dans ses savoureuses nouvelles des schémas narratifs anciens et décline dans la nouvelle traduite sous le titre « La truite aux œufs d'or » le motif du don de poisson. Le récit italien explicite, comme *L'Histoire de Guillaume le Maréchal*, la signification du geste ; certaines différences sont toutefois notables, en particulier l'importance accordée au prix de l'animal. La noblesse florentine de la fin du XIV^e^ siècle ne fonctionne pas de la même manière que la cour de France au début du XIII^e^ siècle. Le grand poisson garde sa force symbolique, mais les relations hiérarchiques qu'il matérialise ont changé.

Un gentilhomme milanais, Ambrogino de Casale, décidé à ne pas verser tout son bien en impôts à son seigneur messire Bernabò, dilapide au plus vite une fortune de cinq mille florins. Un vendredi où il reçoit des ambassadeurs du roi de France, messire Bernabò veut honorer ses hôtes :

> Il envoya son dépensier à la poissonnerie pour qu'il achetât du poisson ; celui-ci, y allant et ne trouvant rien, demanda aux pêcheurs quelle en était la raison. Ils répondirent qu'ils croyaient

[178] *L'Histoire de Guillaume le Maréchal, comte de Striguil et de Pembroke, régent d'Angleterre de 1216 à 1219*, *op. cit.*, v. 10408-10419.

> que c'était la faute du vent qui soufflait alors, parce que, ce matin-là, il n'y avait rien eu d'autre qu'une truite de vingt-cinq livres qu'avait déjà achetée Ambrogino de Casale. [179]

Convoqué par le seigneur pour justifier cette scandaleuse supériorité du vassal sur son maître, le gentilhomme expose son raisonnement après avoir obtenu l'assurance qu'il ne serait pas puni :

> […] ce matin j'ai acheté cette truite pour m'efforcer de manger mon bien autant que j'ai pu, avant que vous ne le mangiez vous-même. C'est là la raison, et rien d'autre ne me motive. [180]

Le seigneur, amusé par le bon sens d'Ambrogino, l'approuve et l'assure de sa protection. Le gentilhomme, sensible à cette joyeuse générosité, change ses plans :

> Ambrogino, s'en étant respectueusement allé, revint chez lui ; comme il estimait qu'il n'avait pas perdu sa matinée, il pensa offrir la truite au seigneur et, ayant trouvé un domestique qui savait son fait, il la posa sur un grand tailloir blanc, les préparatifs pour la cuisson étant déjà entamés ; et, l'ayant couverte d'une serviette blanche, il dit au domestique : « Va voir le seigneur messire Bernabò et dis-lui : "Votre serviteur Ambrogino vous offre cette truite, parce qu'elle convient beaucoup mieux à Votre Seigneurie qu'à mon humble condition" ; et, quoi que je lui aie dit ce matin, ce qu'il prend de mon bien m'est beaucoup plus cher que ce qui m'en reste. » [181]

Manger importe aussi peu dans cette nouvelle que dans les romans et chroniques français. L'essentiel est de dépenser, et l'auteur conclut sa nouvelle sur le bien-fondé des dépenses de bouche dans la conjoncture politique du temps. « Au diable l'avarice ! » Telle pourrait être la morale joyeuse de cette histoire. Le poids attribué à cette truite semble fantaisiste : si l'on convertit les vingt-cinq livres annoncées en admettant que le poids d'une livre dans l'Italie de cette époque est d'environ 330 grammes[182], le poisson en question pèserait plus de huit kilos ! La disposition du présent se veut somptueuse : la truite prête à cuire, probablement entière, est disposée sur un grand plat blanc et couverte d'une serviette blanche, destinée à être soulevée devant le seigneur. La mise en scène est aussi importante que le cadeau lui-même ; elle exprime le caractère symbolique de ce don. Le gentilhomme florentin atteint pleinement son objectif : messire Bernabò répond au messager qu'après avoir compris la condition d'Ambrogino, il comprend grâce à ce présent sa valeur. Après avoir partagé la truite avec ses invités, il promeut ce sujet reconnaissant à une place de

[179] Franco Sacchetti*, Tables florentines*, *op. cit.*, p. 105-106.
[180] *Ibid.*, p. 106.
[181] *Ibid.*, p. 107.
[182] C'est l'équivalence appliquée pour une nouvelle de Gentile Sermini dans *La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, *op. cit.*, p. 171.

choix pour le reste de ses jours. L'épilogue de la nouvelle souligne les conséquences décisives et durables du geste d'Ambrogino :

> Et ainsi, pendant le temps qu'il vécut, grâce à la truite qui lui passa entre les mains, il vécut richement et sa situation fut enviable ; et c'est ainsi qu'il mourut. [183]

Celui qui fait don d'une truite est grandi par son geste. En l'offrant à son seigneur, Ambrogino gagne son estime indéfectible ; quant à messire Bernabò, il la sert à ses ambassadeurs et se montre digne de leurs égards. C'est encore au poissonnier qui a tiré vingt-cinq livres de l'animal que revient le moindre profit. Le poisson qui passe de main en main apporte à chacun l'avantage qu'il désire. Comme l'observent les éditeurs de la traduction, cette truite est moins un aliment qu'un objet magique, emblème du pouvoir :

> Le récit éclaire des usages de convivialité et de don ; du poisson qu'on achète au marché, si on en trouve, il dérive sur un talisman (le poids de vingt-cinq livres, pour une truite, ne peut être qu'imaginaire), juste le temps d'assurer la fortune du héros, car Franco Sacchetti ne se laisse guère porter par les fantasmes. [184]

La truite de Franco Sacchetti fonctionne donc de la même manière que le brochet de l'*Histoire de Guillaume le Maréchal*. Notons néanmoins que le nouvelliste florentin a abandonné le traditionnel brochet pour la truite saumonée, plus courante dans les lacs italiens. Le prestige du poisson tient moins à la symbolique féodale traditionnelle qu'aux réalités commerciales du temps. La puissance exprimée dans un premier temps par l'acquisition du poisson est d'ordre financier. Mais l'allégeance finale du riche sujet à son seigneur montre que l'ordre social a été rétabli. Le poisson parviendra en définitive à son propriétaire légitime, le souverain. Cette nouvelle peut être lue comme une leçon sociale pour Ambrogino, qui se comporte dans un premier temps en bourgeois avant de s'élever par son don au rang de seigneur. Le poisson avait perdu son statut symbolique pour devenir un simple bien de consommation ; il redevient à la fin de l'histoire l'emblème du pouvoir bienfaisant et nourricier. La pérennité du motif est remarquable puisqu'il perdure jusqu'à la fin du XIV^{e} siècle en dépit des transformations de l'ordre féodal.

La convivialité, et plus particulièrement la commensalité, est une pièce maîtresse de l'établissement et de la consolidation du lien social. Tous les repas chevaleresques relèvent de cette symbolique sociale et témoignent du bon fonctionnement des relations au sein de la communauté féodale. Néanmoins, le grand poisson occupe une place spéciale dans le

[183] *Ibid.*
[184] *Ibid.*, p. 172.

système du don. De la coutume bien attestée des poissons royaux, la littérature et l'iconographie ont fait un motif fondateur de l'ordre féodal. Les poissons royaux des textes juridiques, mentionnés plus tard dans les livres de cuisine, parviendront systématiquement au souverain dans les textes littéraires, quel que soit leur genre. Tout sujet qui entre d'une manière ou d'une autre en possession d'un spécimen de grande taille, en particulier un brochet, l'apporte spontanément à la table de son seigneur[185]. Il a la garantie d'en être largement récompensé : la valeur symbolique de l'offrande dépasse sa valeur nutritive car le don du poisson manifeste la reconnaissance de la souveraineté. Seul le bon roi sait distribuer équitablement cette nourriture. Le duc de Bourgogne, assisté de ses barons, opère une sorte de multiplication du poisson : il satisfait tous ses vassaux par la vertu de ce plat unique, tout en préservant l'intégrité de l'animal. Le don du poisson au souverain nourricier a la force d'un mythe.

Par ailleurs, l'analyse de certains passages nous laisse deviner que le poisson signifie, plus que d'autres nourritures, la consécration des relations sociales mises en scène dans le repas convivial. La pêche est si aléatoire qu'un arrivage inopiné en des circonstances opportunes est interprété comme une bénédiction divine. Avec l'échange du pain, du vin et de la viande, on reste dans la sphère des relations humaines. Les poissons splendides, qui annoncent et provoquent en même temps la bonne fortune de ceux qui les possèdent, esquisseraient un lien avec l'ordre divin. Nous serons amenés à revenir sur cette connotation miraculeuse, plus postulée que démontrée jusqu'à présent.

Les poissons prestigieux de l'univers chevaleresque sont toujours valorisés dans la mesure où ils manifestent une prodigalité sur laquelle repose l'autorité du souverain, du moins dans les textes littéraires. Lorsque ces mêmes poissons ne remplissent pas leur fonction sociale, leur consommation est condamnée. Hors de la société féodale des chevaliers, les poissons de luxe deviennent les symptômes d'un appétit égoïste, les stigmates de la *gula*. Nos observations rejoignent sur ce point celles de Jean-Claude Mühlethaler sur les signes du luxe à table dans la littérature médiévale :

> Le luxe n'est pas condamnable en soi : s'il ne doit pas être détourné au profit du *bonum proprium*, des plaisirs égoïstes, il se justifie quand il est au service du *bonum comune*, du bien

[185] On l'a déjà observé dans *Doon de Maience*, dans deux passages de l'*Histoire de Guillaume le Maréchal* et dans « La Truite aux œufs d'or » de Franco Sacchetti ; on le constatera aussi dans des textes aussi divers que l'épopée latine *Waltharius*, le fabliau « Le Prestre comporté » et un texte en prose du XIII^e^ siècle, *Les Prophesies de Merlin*.

> public. Le faste des fêtes arthuriennes est justifié, parce qu'elles fondent la cohésion du royaume. [186]

L'auteur trouve là une explication à la sécheresse des notations alimentaires dans ces œuvres, car « quand il s'agit d'exalter la table des grands, c'est le faste du prince qu'il faut chanter, sa largesse, et non pas un appétit qui l'associerait au tyran[187]. » Au lieu de développer une liste de mets, les conteurs préfèrent donc détailler les gestes de l'hospitalité, décrire les splendeurs du cadre, par exemple la vaisselle luxueuse, ou énumérer les invités en insistant sur leur noblesse. Cette perspective éclaire également une caractéristique générale des repas romanesques et épiques : les énumérations nous renseignent sur la nourriture mise à la disposition des convives, mais nous ignorons ce qui est effectivement consommé. L'acte de manger n'est jamais mentionné[188]. Le luxe alimentaire n'échappe qu'à ces conditions à la condamnation morale. La littérature morale et didactique reprend les listes de poissons des genres nobles en leur donnant un sens tout différent : le goût pour ces espèces trahit un amour excessif des plaisirs charnels et détourne de l'amour de Dieu.

[186] Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », art. cit., p. 32.
[187] *Ibid.*
[188] C'est le verbe *avoir*, et non le verbe *manger* qui introduit en général les listes d'aliments. Le comportement de Saint Louis à table rend bien compte de la dissociation entre l'absorption des mets luxueux et le rituel social dont ils sont le support. S'il se rapproche par sa consommation effective de la frugalité monastique, le roi modèle n'oublie pas pour autant ses obligations de seigneur et il simule le repas auquel il renonce.

Chapitre 5

Le poisson et les plaisirs de la chair

A. L'ALIMENT DE LA GULA

1. La tradition satirique latine
2. La condamnation des poissons dans la littérature morale française
3. Les listes gastronomiques des romans
4. La postérité littéraire du moine mangeur de poissons

B. LE SYMBOLISME SEXUEL

1. Le poisson et le vit : jeux de substitution
2. La pêche comme métaphore de la séduction charnelle
3. Les connotations sexuelles des poissons longs



Ill. 18 : Une proposition indécente

Les théologiens médiévaux mettent très souvent en garde contre le plaisir de manger. Nombre d'entre eux considère la gourmandise comme la cause du premier péché de l'homme. Cette opinion est favorisée par une lecture littérale de la Bible : si Adam n'avait pas goûté au fruit défendu, le châtiment divin ne se serait pas abattu sur l'homme. À la suite de saint Ambroise, on présente l'apparition de l'alimentation, au sixième jour de la création, comme le début d'une lente déchéance :

> Le sixième jour furent créées les bêtes, et avec elles trouvèrent leur origine la possibilité de manger et l'usage de la nourriture. Et à peine la nourriture fut-elle introduite que commença la fin du monde. [1]

Même si saint Augustin affirme clairement que c'est le péché d'orgueil qui a causé la Chute du premier homme[2], la gourmandise demeure selon l'opinion commune la « porte des vices ». Le mal s'immisce d'abord en l'homme par la bouche avant de s'emparer de son corps et de son âme tout entiers. Le vice capital qu'est la gourmandise entraîne à sa suite la joie imbécile, le bavardage stérile, l'amollissement des sens, l'obscénité et l'indécence. La gourmandise ouvre ainsi la voie à l'autre vice charnel qu'est la luxure[3]. Néanmoins, tous les aliments n'incitent pas indistinctement au péché. Le pain et l'eau, indispensables à la vie humaine, sont la nourriture des ascètes. À ces aliments purs s'oppose la viande, introduite dans le régime alimentaire après le Déluge, qui symbolise mieux que tout autre aliment la transgression accomplie par le péché de gueule[4]. Les « plaisirs de la chair » sont à entendre en un double sens, subjectif et objectif : la chair de l'homme se repaît de chair animale.

Qu'en est-il du poisson ? En tant qu'aliment des jours maigres, on pourrait penser qu'il échappe à la condamnation. L'interprétation par saint Ambroise de la création comme histoire d'un long jeûne qui se prolonge jusqu'au sixième jour va dans ce sens :

---

[1] Ambroise, *De Elia et ieiuno*, p. 48-51, cité par Carla Casagrande, Silvana Vecchio, *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*, Pierre-Emmanuel Dauzat (trad.), Paris, Aubier, 2005, p. 194.
[2] Augustin, *De civitate Dei*, XIV, 12, p. 434, cité par Carla Casagrande, Silvana Vecchio, *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 195.
[3] *Ibid.,* p. 210-217. Les auteurs citent notamment la description des vices capitaux et de leurs suivants dans les *Morales sur Job*, composé par le moine et pape Grégoire vers la fin du VI^e^ siècle, « l'un des textes qui a marqué le plus profondément la culture médiévale » (p. 7).
[4] *Ibid.*, p. 197 : « Le passage d'un régime végétarien à un régime carnivore est lu en termes de dégradation ultérieure de l'humanité et projette sur la chair une lumière sinistre, destinée à se perpétuer au cours du Moyen Âge. Concession tardive de Dieu, l'alimentation carnée brise le régime de solidarité qui régnait parmi tous les êtres animés jusqu'au Déluge et qui leur avait permis de vivre pacifiquement en commun au sein de l'arche. »

Le cinquième jour, les eaux produisirent des reptiles, des poissons et des animaux ailés […]. Et le jeûne perdura […][5]

Les poissons et les oiseaux sont curieusement exclus – à titre provisoire – de la chaîne alimentaire à l'origine de la déchéance humaine. Seule est mise en cause la consommation de la chair des quadrupèdes, conformément à la règle de saint Benoît. Du point de vue des conceptions médicales, le poisson de nature froide et humide n'excite pas les sens comme la chair des bêtes ou des oiseaux chauds et libidineux, tels que le chapon et les perdrix. Ces théories galéniques, durablement ancrées dans les représentations, auraient pu influencer le discours moral[6]. Les moralistes n'épargnent pourtant guère le poisson. On peut voir à cela deux raisons. La première réside dans le lien profond qui unit dans la culture médiévale les poissons à l'univers monastique. Le refus de la chair des quadrupèdes et la fréquence accrue des jours maigres dans les établissements religieux font des moines de grands mangeurs de poisson. L'excès qui menace les religieux est moins le goût de la viande que l'amour des poissons trop gros, trop nombreux ou préparés de manière trop raffinée. À la table monastique, le poisson n'apparaît plus comme l'aliment qui s'oppose à la chair, absente, mais comme son substitut. Les délices du poisson remplacent les plaisirs de la chair ; les débordements de l'appétit n'en sont pas moins peccamineux. La seconde raison qui fait du poisson un aliment de la *gula* est son statut de nourriture de luxe. Le souci de bien manger en période de Carême se fait jour dans les livres de recettes. Une véritable tradition culinaire maigre se développe parallèlement à la cuisine des jours gras[7]. On raconte que cette cuisine, avant de gagner l'aristocratie laïque, s'élabora d'abord dans les milieux ecclésiastiques, où l'abstinence est plus fréquente et plus stricte. Quoi qu'il en soit, les excès des jours maigres attirent les foudres des moralistes. L'hypocrisie des moines qui prétendent respecter les règles de l'abstinence en se délectant des meilleurs poissons, tout particulièrement scandaleuse, donne prise à la satire anticléricale. La littérature didactique du Moyen Âge central fait écho sur ce point à une tradition polémique qui construit l'image stéréotypée du moine glouton. Nous verrons comment la figure traditionnelle des moines mangeurs de poissons, bien représentée dans les textes latins, s'est inscrite dans la littérature française.

[5] *Ibid*., p. 194.
[6] Silvana Vecchio (auteur du chapitre sur la gourmandise) montre comment les théologiens scolastiques puisent dans les doctrines médicales des éléments qui justifient leur redéfinition de la nature de la *gula* (p. 208-209).
[7] Bruno Laurioux, « Le « maigre » : cuisine de substitution ? », art. cit.

A. L'aliment de la *gula*

1. La tradition satirique latine

L'amour excessif des bons poissons chez les serviteurs de Dieu est un *topos* de la littérature didactique et morale française dès le XII^e^ siècle. Ce cliché, qui hante la littérature médiévale, trouve ses sources dans la littérature latine d'origine ecclésiastique, en particulier dans la poésie des goliards. Ces derniers sont des clercs qui dénoncent la cupidité et la vénalité des grands de l'Église, dressent une satire mordante des excès des ecclésiastiques moyens et chantent l'amour et les plaisirs de la chair, notamment ceux de la table[8]. Le plus célèbre manuscrit où sont conservés leurs poèmes provient de l'abbaye de Benediktbeuren et ses chansons sont connues pour cette raison sous le nom de *Carmina burana* (Chants de Beuren). Dans cette tradition satirique, les poissons font partie des ressources mises à la disposition de l'homme par le Créateur, dont usent et abusent les moines mis en scène. L'un de ces poètes goliards décrit ses semblables en ces termes :

> *Scire cupis quid sit monachus, tam nobile vulgus ?*
> *In omnem terram eXIVit sonus eorum.*
> *En mox post primam veniunt offare coquinam.*
> *Sepulchrum patens est guttur eorum.*
> *Vix Psalmos dicunt et mox concumbere discunt,*
> *Sicut equus et mulus, quibus non est intellectus,*
> *Omnia consumunt, saturos nec reddere possunt*
> *Volucres caeli et pisces maris*
> *Fercula multa petunt et longum tempus edendi.* [9]

À travers de nombreuses allusions aux Psaumes, ce passage dénonce les moines qui pervertissent par leur comportement outrancier le sens des Écritures. Le vers évoquant les poissons de la mer est lui-même extrait d'un verset des Psaumes où il est question de la générosité divine envers l'homme. Dieu a donné à ses créatures la jouissance des quadrupèdes domestiques, des oiseaux et des poissons[10]. Les poissons, associés aux

[8] *Dictionnaire des lettres françaises du Moyen Âge*, Geneviève Hasenhor, Michel Zink (éd.), Paris, Fayard, 1992 (1re édition, 1964), article « Goliards », p. 551-552. Le terme de *goliard* est en fait équivoque puisqu'il désigne selon les textes les poètes qui stigmatisent les abus du clergé ou des clercs ribauds, qui fréquentaient les tavernes et colportaient peut-être ces œuvres satiriques.

[9] *Les Poésies des Goliards*, Olga Dobiache-Rojdesvensky (éd., trad.), Paris, Rieder, 1931 (repr. Montréal, CERES, 1984), p. 148. *Ibid.*, p. 149 : « Veux-tu savoir ce qu'est la noble gent des moines/ Dont la renommée emplit toute la terre ?/ Aussitôt prime sonnée, ils courent à l'assaut de la cuisine./ Leur gosier est un sépulcre grand ouvert./ Leurs psaumes à peine récités, ils se livrent au concubinage./ Comme le cheval et le mulet privés de raison,/ Sans jamais se rassasier, ils consomment tout :/ Les oiseaux du ciel et les poissons de la mer./ Ils exigent du manger copieux et du temps pour y faire honneur. »

[10] *Psaumes*, 8, 7-9 : *Et constituisti eum super opera manuum tuarum omnia, subiecisti sub pedibus eius oves et boves universas insuper et pecora campi, volucres caeli et pisces maris qui perambulant semitas maris.* « Tu lui as donné la domination sur les œuvres de tes mains, tu as tout mis sous ses pieds, les brebis comme les bœufs, et les animaux des champs, les oiseaux du ciel et les poissons de la mer, tout ce qui parcourt les sentiers des mers. »

oiseaux, participent à un motif général d'abondance naturelle et ne sont pas présentés comme un aliment particulièrement important du régime monastique. Remarquons tout de même que les quadrupèdes cités dans la Bible (les bœufs, les brebis et les animaux des champs) ont été écartés car ils sont totalement déplacés à la table des hommes d'Église. La règle de saint Benoît interdit leur consommation alors qu'elle autorise celle des oiseaux[11]. Le poisson n'est donc pas le seul animal auquel les moines ont droit pour leurs deux repas cuits de la journée.

Les nourritures les plus courantes dans les poésies des goliards sont les grosses miches de pain et le vin qui coule à flot. Les nombreux poèmes évoquant les débauches alimentaires des moines mentionnent rarement le poisson. Lorsqu'il apparaît, il figure toujours le comble du luxe et du raffinement. On le rencontre ainsi dans un texte qui stigmatise les perversions encouragées par le règne de l'Argent, maître tout puissant :

> *Nummus habet medicos, fictos acquirit amicos.*
> *In Nummi mensa sunt splendida fercula densa.*
> *Nummus laudatos pisces comedit piperatos.*
> *Francorum vinum Nummus bibit atque marinum.*
> *Nummus famosas vestes gerit et pretiosas.*
> *Nummo splendorem dant vestes exteriorem.*
> *Nummus eos gestat lapides, quos India prestat*[12].

Signe extérieur de richesse, au même titre que les vêtements élégants et les pierres précieuses, le poisson en sauce est l'unique aliment cité à la table de ce personnage allégorique. À l'adjectif *densa* qui annonce une accumulation de mets, répondent les seuls *laudatos pisces* accompagnés de vin, comme si cette nourriture suggérait à elle seule l'arrogance scandaleuse des mauvais riches. Les médecins au service de l'Argent ne sauraient le détourner de tels plats, car ils sont entièrement soumis à ses lois si bien que leur discours est nécessairement hypocrite[13].

Dans les anthologies que nous avons consultées, la seule espèce nommée est le *lucius*. On ne s'étonne pas de voir cette espèce stigmatisée comme symbole de la gourmandise. Avec le saumon et la lamproie, c'est l'un des poissons qui connotent le plus nettement le luxe et l'abondance. En outre, le brochet est le plus gros poisson des viviers, où il est réputé pour dévorer toutes les autres espèces ; connu dans les cosmologies comme

[11] Un durcissement de la règle a pu entraîner dans certaines communautés l'interdiction de toute viande.
[12] *Carmina Burana*, Alexandre Micha, Françoise Joubovsky, Pierre Bühler (trad.), Paris, Champion, 2002, p. 14-15 : « L'Argent a ses médecins, il a ses faux amis. / Sur sa table s'entassent des plats splendides : / à lui les bons poissons au poivre, / à lui le vin de France et le vin des bords de la mer. / Ses vêtements sont magnifiques et de grand prix, / l'Argent a belle allure dans ses habits, il porte les pierreries de l'Inde. »
[13] Cette hypocrisie des médecins cupides est également stigmatisée par Alexandre Nequam dans sa notice sur la murène.

le plus vorace des animaux aquatiques, il figure sous le nom de *lupus aquaticus*. Il est donc naturellement apprécié par ses homologues humains, les gloutons. Ce trait est d'ailleurs mis en avant par une épigramme de Primat[14] contre le pape Lucius III, qui lui avait refusé une prébende :

> *Lucius est piscis, rex et tyrannus aquarum,*
> *A quo discordat Lucius iste parum :*
> *Devorat hic homines, hic piscibus insidiatur :*
> *Esurit hic semper, hic aliquando satur*[15].

Le même auteur raconte le parcours d'un moine hypocrite devenu évêque qui laisse libre cours, après son élection, à ses penchants vicieux. La première manifestation de sa mauvaise nature est d'ordre alimentaire : il se rattrape des rigueurs d'une abstinence zélée en dévorant chaque jour des poissons.

> *Or est venuz li moines ad episcopium,*
> *pallidus et macer propter ieiunium :*
> *sed mox assiduo stridore dentium*
> *sex frustra devorans magnorum piscium,*
> *in cena consumens ingentem lucium,*
> *inpinguatur, ingrassatur infra biennium,*
> *porcorum exemplo rebus carencium*[16].

Après une privation de nourriture si sévère qu'il en est émacié, le moine parvenu pratique cette autre forme de jeûne qui consiste à se gaver de nourritures tolérées. Les poissons servis à sa table se distinguent par leur quantité (six spécimens en un seul repas) et leur qualité (le brochet et les *magnorum piscium* qui sont sans doute des espèces prestigieuses, à l'opposé du menu fretin ou des petits harengs salés). La comparaison avec les porcs désigne le nouvel évêque comme suppôt de la *gula*, qui est à la fois goinfrerie et recherche du raffinement. Enfin, le poète joue de l'ambiguïté du terme *cena* pour dénoncer la perversion du rituel chrétien. Le mot, apparemment employé au sens classique de « dîner, souper », évoque surtout le dernier repas du Christ et la communion commémorant l'eucharistie. L'évêque substitue volontairement le gras brochet qui repaît ses chairs à l'*ichtus* divin censé combler son esprit.

---

[14] *Primat* est le sobriquet de maître Hugues d'Orléans, un écrivain dans la lignée de Golias. Il est né vers 1095 et compose ses poèmes dans les années 1140.

[15] *Les Poésies des Goliards*, *op. cit.*, p. 74 : « Le lus est un poisson : roi et tyran des eaux. Ce Lucius en diffère peu. L'un dévore les hommes ; l'autre tend des pièges aux poissons. L'un a toujours faim, l'autre est quelquefois rassasié. »

[16] *Ibid.*, p. 114. « Moine, il a obtenu l'évêché,/ Pâle et maigre par suite des jeûnes./ Mais à force de dévorer six gros poissons, coup sur coup,/ En grinçant des dents, de consommer un énorme brochet à chaque repas/ Au cours de deux années, il a repris et fait du lard,/ Comme un porc affamé. »

La satire mordante des goliards n'a rien d'une poésie marginale. Elle est au contraire relayée par le discours des plus grands théologiens. Dans un célèbre réquisitoire contre les moines de Cluny, Bernard de Clairvaux trouve ainsi des accents dignes des poètes goliards pour stigmatiser les excès de poisson :

> Les plats se succèdent l'un après l'autre, et à la place d'un plat unique de viande dont on s'abstient, on double les plats de gros poissons. […] Séduit par des condiments inhabituels, le palais se déshabitue petit à petit des nourritures connues, et comme si c'était encore jeûne, renouvelle avidement le désir de goûts étrangers. [17]

L'aliment en lui-même n'est pas mis en cause. La condamnation porte sur la recherche outrancière de la quantité et de la variété ainsi qu'une préparation culinaire trop sophistiquée. De même, les poètes goliards dénoncent le goût du « poisson bouilli, frit, rôti, farci ou passé à l'œuf[18]. » Seuls les petits poissons sans sauce sont aptes à représenter la pénitence véritable, si du moins ils ne cachent pas l'ambition de clercs arrivistes, qui utilisent les petits poissons pour en attraper de plus gros. L'appétit pour les poissons n'est pourtant pas la pire débauche à laquelle se livrent les hommes de Dieu. Certains n'hésitent pas à pousser le vice plus loin encore et à se délecter de fines volailles ou même de gros gibier[19]. Le poisson, s'il suscite la méfiance, n'est pas le seul aliment coupable de pousser les moines au péché de gueule dans ces textes latins. C'est la littérature en langue vulgaire qui lui donnera le premier rôle et fera du poisson l'aliment emblématique de la *gula* monacale.

2. La condamnation des poissons dans la littérature morale française

L'influence de la tradition polémique latine est très sensible dans les poèmes moraux français des XII^e^ et XIII^e^ siècles. Ces derniers sont composés par des poètes entrés en religion qui expliquent leur renoncement au monde, comme Thibaut de Marly ou Hélinand de Froidmont, ou par des clercs qui exposent leur vision de la société, comme Gautier de Coinci. On retrouve également les accents des diatribes latines dans certains passages du *Roman de la Rose* de Jean de Meun. Les poissons occupent un rôle rhétorique

[17] Bernard de Clairvaux, *Apologia ad Guillelmum Abbatem*, IX, p. 97-98, cité par Carla Casagrande, Silvana Vecchio, *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 219.
[18] *The Latin Poems commonly attributed to Walter Mapes*, Thomas Wright (éd.), London, 1841 (repr. Hildesheim, G. Olms, 1968), p. XLI-XLII, cité dans Carla Casagrande, Silvana Vecchio, *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 218.
[19] *The Letters of Peter the Venerable*, G. Constable (éd.), Cambridge, Harvard University Press, 1967, I, p. 389, cité dans Carla Casagrande, Silvana Vecchio, *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 219-220 : « Les fèves, le fromage, les œufs, les poissons eux-mêmes donnent désormais la nausée. […] On passe à des délicatesses inaccoutumées et royales, et le moine repu ne parvient désormais à s'alimenter, sinon de chevreuil, de cerf, de sanglier ou d'ours des forêts. »

de premier plan dans les textes qui dénoncent la *gula*. Sur ce plan, les poètes français assument également l'héritage de la littérature latine classique puisque les produits de la mer offrent aux auteurs antiques une image récurrente des excès du luxe. Le *topos* des poissons excessivement chéris des gloutons se retrouve entre autres chez Plaute, Lucilius, Cicéron, Varron, Horace, Ovide[20], Pline ou Sénèque. De même, chez les moralistes chrétiens, les poissons suggèrent par leur seule mention tous les périls du siècle. On retrouve par ailleurs dans ces œuvres les mêmes listes d'espèces stéréotypées que dans les genres nobles, avec lesquels s'établit ainsi un dialogue intergénérique.

Le poisson au premier rang des tentations charnelles

Les listes de deux à cinq espèces dont nous avons observé la fréquence dans les genres nobles se rencontrent également dans la littérature morale et didactique, où elles prennent un sens très différent. Les poissons prestigieux ne manifestent plus une prodigalité merveilleuse, mais un raffinement excessif et condamnable. Bien que les séquences soient identiques d'un point de vue formel, la vision du monde est tout autre. Jean de Meun, dans sa continuation du *Roman de la Rose*, stigmatise la recherche du luxe et du raffinement qui éloigne tant ses contemporains du paradis originel. Les poissons n'apparaissent plus dans cette perspective comme un don de Nature ou comme le signe d'une heureuse abondance. Ils n'ont pas leur place dans le tableau que dresse l'auteur du « temps des premiers pères et des premières mères », où les hommes n'étaient pas friands de vêtements et de nourritures de luxe et où l'on se contentait des biens offerts par la nature. Les glands ramassés dans la forêt tenaient lieu de pain, de viande et de poisson[21]. Le poète français se place dans la tradition des auteurs latins antiques, qui considèrent que l'âge d'or ne connaissait pas la pêche. Les poissons et les coquillages se multipliaient alors à l'abri de la convoitise et des ruses humaines[22]. La pêche, comme l'agriculture ou la chasse, est une activité humaine, un artifice, par opposition à la simple cueillette qui assurait largement les besoins des premiers humains. Les bons poissons deviennent emblématiques d'une civilisation corrompue, au même titre que les somptueuses étoffes teintes :

[20] Pour une étude documentée du rôle attribué aux poissons dans la critique du luxe et de la gourmandise chez les six premiers auteurs cités et leurs contemporains, voir Yves Peurière, *La Pêche et les poissons dans la littérature latine. I, op. cit.*

[21] Guillaume de Lorris, Jean de Meun, *Le Roman de la Rose*, Félix Lecoy (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 92), tome II, 1966, v. 8334-8335 : *«* […] *il cuilloient es bois les glandes/ por pains, por chars et por poissons »*.

[22] Voir par exemple Ovide, *Les Métamorphoses*, Georges Lafaye (éd. et trad.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1969 (1ère édition : 1928), XV, v. 101 ou *Les Fastes*, Robert Schilling (éd. et trad.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1992, VI, v. 173-174.

N' iert point la terre lors aree ;
mes, si con Dex l'avoit paree,
par soi meïsmes aportoit
ce don chascun se confortoit ;
ne queroient saumonz ne luz
et vestoient les queurs veluz,
et fesoient robes des laines,
sanz taindre en herbes ne en graines,
si con el venoient des bestes.[23]

Le goût des saumons et des brochets trahit une perversion de la nature humaine. Dès la fin du XII^e^ siècle, une stance commune aux œuvres poétiques de Thibaut de Marly et d'Hélinand de Froidmont établissait un parallèle comparable entre les apprêts des poissons et de la parure. Les deux moines fustigent l'épicurisme et l'indifférence religieuse des grands de leur temps. Ils dénoncent l'emprise du démon en brossant ce portrait du riche :

Chil qui tans livres et tant mars
Del avoir, par le monde épars,
Tolut à destre et à senestre,
Qui les vendoises et les dars,
Mulés, salmons, esturjons, bars
Faisoit desor la table metre ;
Ki tant mist en vestir et pestre
Son cors vil et puant et flestre, […]
Or a le feu d'enfer a mestre.[24]

Les poissons d'eau douce et de mer, du sud et du nord, sont tous ramenés du côté de la chair pourrissante par la puissante rhétorique du clerc, lorsqu'il invite ses contemporains à renoncer au monde. Selon un renversement caractéristique de la morale chrétienne, la corruption véritable, celle qui atteint l'âme, est du côté des grands poissons frais. Pour Gautier de Coinci, l'auteur des *Miracles de Nostre Dame*, les mêmes poissons représentent les plaisirs futiles d'un siècle *ors, vielz et puans*. Le clerc assure aux « fiancées de Dieu » qui ont pris le voile qu'elles n'ont rien à regretter :

Se vos parentes ont les tables
Et les viandes delitables,
Les bars, les lus et les saumons,
Ne vos en chaille. Salemons

[23] Jean de Meun, *Le Roman de la Rose*, *op. cit.*, v. 8351-8359.
[24] Thibaud de Marly, *Vers sur la mort, publiés d'après un manuscrit de la Bibliothèque du Roi. Seconde édition augmentée du dit des trois mors et des trois vifs, et du mireur du monde*, Dominique-Martin Méon (éd.), Paris, Crapelet, 1835 (repr. Genève, Slatkine, 1976), p. 39, XLVI, v. 1-8 et v. 11 ; Hélinand de Froidmont, *Les Vers de la mort*, Fredrik Wulff, Emmanuel Walberg (éd.), Paris, Firmin Didot, 1905, tirade XLVII, p. 44-45, v. 1-8 et v. 11. L'édition du texte d'Hélinand comporte une différence significative : *chars* remplace *dars* au vers 4. Le caractère incongru des *chars* au milieu des espèces de poissons nous invite à suivre plutôt la leçon donnée par l'édition de Thibaut de Marly.

Dist que mielz vaut une bouchie
De pain sec a joye maingie
Que plaine maison de vitaille
Maingie a noise et a bataille. [25]

En fuyant l'exemple de leurs contemporains qui ont fait de leurs ventres leur seul Dieu, les religieuses ont choisi la sagesse. Cette dernière est personnifiée par Salomon, opposé à la rime aux saumons, nourriture bassement terrestre.

Dans les textes que nous venons de citer, les poissons se trouvent associés au monde laïc. Les espèces prestigieuses sont au nombre des tentations du siècle qui mènent au péché. Elles constituent une menace encore plus pesante dans l'univers du cloître. La *gula* est d'abord un péché monastique, comme le rappelle vers 1230 un moine reclus, Le Renclus de Molliens quand il décrit les ravages de *Gastebien le goustement* :

Gastebien poile clers et lais.
Mais li clers court plus a eslais
Au vin, a le car, au poisson.[26]

Les moines soumis à la règle échappent aux tentations de la luxure. Pendant les nombreux jours maigres du calendrier monastique, ils sont soustraits à la séduction des viandes échauffantes. Reste l'amour des poissons, susceptible de les distraire de la dévotion à Dieu.

Cette désaffection à l'égard des valeurs spirituelles est plus scandaleuse encore lorsqu'elle touche des hommes d'Église. Le poisson est l'aliment le plus volontiers cité par les clercs qui fustigent les travers des leurs. Les hommes véritablement saints ne mangent pas de bons poissons[27]. Dans le *Poème moral*, le renoncement au poisson en sauce atteste la conversion sincère de saint Moïse l'Éthiopien, qui vivait jusqu'alors dans le péché :

Cant Moysés ver Deu ot sa vie turneie,
Ilh avoit, si cum moines, vestue cote leie ;
Ne manjoit mie mut de salmon a pevreie,
Ne ne li criut en gros li colz ne la ventreie. [28]

La fréquence des mentions de poissons dans *Les Miracles de Nostre Dame* confère même à cet aliment un caractère emblématique. Pour Gautier de Coinci, il n'est pas plus grave pour un dignitaire ecclésiastique de manger de l'alouette frite en Carême que de consommer des plats de poissons variés et succulents en période maigre :

[25] Gautier de Coinci, *Miracles de Nostre Dame*, *op. cit.*, tome 3, v. 173-180.
[26] Le Renclus de Molliens, *Li Romans de Carité et Miserere*, Anton Gerard Van Hamel (éd.), Paris, F. Vieweg, 1885 (repr. Genève, Slatkine, 1974), tome 2 (*Miserere*), p. 210, CXLIII, v. 1-3.
[27] Gautier de Coinci, *Miracles de Nostre Dame*, tome 3, *op. cit.*, I Mir. 37, p. 78, v. 99-101 : « *Ne ne cuit mie, par nos botes,/ Por trop maingier luz ne borbotes/ Qu'il onques fust un jor malades*. »
[28] *Le Poème moral. Traité de vie chrétienne écrit dans la région wallonne vers l'an 1200*, Alphonse Bayot (éd.), Bruxelles, Académie Royale de Langue et de Littérature françaises de Belgique, 1929, p. 17, v. 177-180.

Mais, par nos botes, encore a
De telz prelas par tout assez
Qui deus vallés ont ainz lassez
Que lors saveurs soient confites.
En toz tanz ont aloes frites –
Plus en quaresme qu' en carnage.
Li las ne d'oef ne de formage
N' osent gouster les venredis,
Mais il ont bien nuef mes ou dis
De gros poissons fres et salés
Et boivent fors citoualez
En non de sainte penitance[29].

Les vrais aliments de la pénitence sont les œufs et le fromage, opposés aux volailles et aux riches poissons. Comme dans les romans, le poisson est classé dans la même catégorie que la viande, parmi les aliments qui stimulent des appétits déréglés. Les clercs gourmands trichent avec les règles monastiques et détournent l'esprit de l'abstinence chrétienne. Ce sont ces mêmes Goliards[30] qui s'enivrent du vin de messe : ils prient tant qu'ils deviennent gros, gras et écarlates et ne comprennent plus ni le latin ni l'hébreu[31]. Les poissons, comme le vin béni, font l'objet d'une *gula* d'autant plus coupable qu'elle se porte sur des aliments sanctifiés par l'Église. L'intention paillarde des moines pervertit la pureté qu'attribue à cette nourriture l'idéologie chrétienne. Dans les *Miracles de Nostre Dame*, les bons poissons symbolisent l'hypocrisie car ils sont l'aliment préféré des papelards. Ces derniers prétendent aimer Dieu alors que leur cœur est voué tout entier à l'amour des poissons :

Bouche por quoi chante matines
Quant li cuers met en galentines,
Grans bars, grans lus et grans lamproies ? [32]

On retrouve chez Jean de Meun l'idée que les espèces coûteuses comblent les ardents désirs des faux dévots. Ces redoutables « vallez Antecrit[33] » menacent des pires tortures tous les pécheurs, quelle que soit leur faute, à moins qu'ils ne soient en mesure de les amadouer :

s'il ne se deffent de lamproie,
de luz, de saumon ou d'anguile,
s'en le peut trover en la vile,

[29] Gautier de Coinci, *Miracles de Nostre Dame*, Victor Frédéric Koenig (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 176), tome 4, 1970, p. 471, v. 804-815.
[30] Nous employons le terme *Goliard* au sens de « clercs de mœurs dissolues ». Cf. *Dictionnaire des lettres françaises du Moyen Âge*, *op. cit.*, article « Goliards », p. 551-553.
[31] Gautier de Coinci, *Miracles de Nostre Dame*, tome 4, *op. cit.*, p. 472, v. 819-829.
[32] Gautier de Coinci, *Miracles de Nostre Dame*, Victor Frédéric Koenig (éd.), Genève, Droz, tome 2, 1961, v. 185-187.
[33] Jean de Meun, *Le Roman de la Rose*, *op. cit.*, v. 11 683.

ou de tartes ou de flaons
et de formages en glaons,
qu'ausinc est ce mout biau joël
o la poire de kailloël,
ou d'oisons gras, ou de chapons
dom par les gueules nous frapons,
ou s'il ne fet venir en haste
chevreaus, connins, lardez en haste,
ou de porc au meins une longe,
il avra de corde une longe
a quoi l'en le menra bruler,
si que l'en l'orroit bien uler
d'une grant luie tout entour […] [34]

Pour échapper à la vindicte des prélats diaboliques, il faut avoir les moyens de satisfaire leurs appétits charnels. Dans cette liste des appétits qui dénoncent la *gula* des puissants papelards, les poissons occupent, de manière significative, la première position. Les lamproies, brochets, saumons et anguilles se trouvent au premier rang des aliments convoités par ces serviteurs de l'Antéchrist. La précision « *s'en le peut trover en la vile* » laisse penser que toutes les autres nourritures mentionnées ensuite le sont par défaut. La diabolisation des poissons de luxe explique sans doute la surreprésentation des poissons longs. Là où un seul poisson serpentin suffit dans d'autres textes à évoquer tous ses cousins, deux représentants sont sélectionnés, mis en valeur à la fin de chaque vers. L'homonymie du nom « lamproie » et de l'expression « l'en proie » articule à la rime la liste des vices et celle des aliments, soulignant le caractère sacrilège du tribut exigé[35]. Les nourritures préférées de ces moines hypocrites révèlent leur véritable nature : de même que ces moines sont des loups dissimulés sous l'apparence de tendres agneaux, les poissons prestigieux, en particulier les poissons longs, autorisés en période maigre, sont plus proches de la couleuvre et du serpent que des aliments purs. Les poissons royaux, vénérés par les grands personnages de l'Église, trahissent la duplicité de ces derniers.

Si les bons poissons présentent un tel danger, c'est qu'ils procurent des sensations délicieuses. Derrière le ton constamment moralisateur de ses poèmes, Gautier de Conci sait suggérer le puissant attrait des plaisirs de table. Pour signifier sa dévotion à l'abbesse de Fontevraud, dédicataire de son texte, le poète la place au-dessus du plus grand plaisir charnel qu'il connaisse :

Vos orisons et vos sautiers,

[34] *Ibid.*, v. 11 710-11 725.
[35] *Ibid.*, v. 11 709-11 710 : « *par trestouz les sainz que l'en proie !/ s'il ne se deffent de lamproie* […] »

Voz doz ave, voz doz salus
Desire plus que bars ne lus. [36]

La valorisation de ces espèces peut d'ailleurs s'inverser lorsqu'elles deviennent le terme comparant d'une métaphore :

S'ame apaist bien de galentines,
De lus, de bars, de venoisonz
Qui va souvent a oroisons
Devant l'ymage Nostre Dame. [37]

Sur le plan métaphorique, les brochets et les bars en galentine, associés au gibier, sont aptes à exprimer les joies profondes de l'âme goûtées par les fervents adeptes de Notre Dame. Ces nourritures sont au corps ce que les prières à Marie sont à l'âme. Les connotations péjoratives qu'elles prennent habituellement dans l'œuvre de Gautier de Coinci ne tiennent pas à la nature des aliments mais au contexte de l'argumentation. Le bonheur des sens devient coupable à partir du moment où il est recherché avec trop de zèle.

Le poète religieux sait aussi évoquer, pour mieux le condamner, le talent hors du commun des frères convers, chargés de préparer le repas de la communauté :

Mout sevent bien faire as amandes,
As anguilles et au craspois
Crasses porees et cras pois.
Nostre oef frit, noz soupes dorees
Ne valent mie leurs porees.
En leurs viandes sainz n'entre,
Mais cras saumon devers le ventre
Mainjüent bien par charité.
Bonnez genz sont par verité !
Ne goustent d'areste ne d' os,
Mais bars fenduz a roanz dos,
Pastez d'anguille et de borbotes
Souvent mainjüent, par noz botes.
Comment que voisent les moissonz,
La saveurs a leurs gros poissonz
Est bien confite et bien broïe.
Tant i metent a la foÿe
De gingembre et de garingal,
De gyroffle, de citoual
C'onques de si tres delitable,
Se ce ne fu a autrui table,
N'essaia Diex ne si apostre. [38]

[36] Gautier de Coinci, *Miracles de Nostre Dame*, tome 3, *op. cit.*, II Chast 10, v. 64-66
[37] Gautier de Coinci, *Miracles de Nostre Dame*, tome 4, *op. cit.*, II Mir 31, p. 415, v. 80-83.
[38] *Ibid.*, p. 473, v. 846-867

Cette incursion dans les cuisines monastiques du début du XIII^e^ siècle accrédite l'idée selon laquelle les plus fameuses recettes de poisson auraient pour origine les milieux cléricaux. Même si la verve du poète peut sembler suspecte, tous les éléments d'une moralisation sévère sont mis en place. Le poète, avec une ironie mordante, oppose le saint au gras saumon et s'attaque à l'hypocrisie foncière des repas de poisson. Les moines qui prétendent se rapprocher de Dieu en mangeant ainsi s'éloignent en réalité de l'exemple donné par Jésus et ses apôtres. La symbolique chrétienne de l'*ichthus* divin ne fonctionne pas dans les repas de ce type. Gautier de Coinci souligne aussi un autre scandale : les moines dévorent ces poissons variés quel que soit l'état des moissons. Alors que la famine guette les laïcs, les clercs, constamment approvisionnés grâce aux ressources de leurs étangs et aux dons alimentaires dont ils bénéficient, font bombance. Le poète relève d'ailleurs un trait caractéristique de la représentation du poisson comme nourriture d'abondance : les richesses des eaux ont le pouvoir de compenser la stérilité de la terre.

Dans l'enceinte protégée du cloître, les banquets de poisson, autorisés par la lettre de la règle bénédictine, même en période d'abstinence, constituent le sommet du plaisir corporel et donc une menace très sérieuse contre la chasteté et la tempérance des frères. Les grands poissons de luxe apparaissent, pour les mêmes raisons, comme le symptôme le plus évident de la fourberie des papelards. Loin d'indiquer la sainteté, ils dénoncent les frères démoniaques, les loups infiltrés parmi les agneaux.

Le choix des espèces citées

Les espèces sélectionnées sont-elles révélatrices du sens à donner à ces listes ? Peut-on leur appliquer une analyse comparable à celle que nous avons développée pour la littérature héroïque ? Mettent-elles en jeu les mêmes connotations ? Les œuvres morales ne présentent pas des contextes aussi variés que la littérature narrative. Presque toutes les énumérations d'espèces visent la même démonstration : les poissons de luxe, du côté des plaisirs charnels, détournent des biens spirituels. Dans le poème moral commun à leurs deux œuvres, Thibaut de Marly et Hélinand de Froidmont appellent les laïcs à suivre leur exemple en fuyant le siècle. On ne s'étonne pas de retrouver, pour illustrer la corruption des mœurs laïques, les produits de luxe des genres nobles : saumon, bar et esturgeon. Les deux clercs ajoutent à ces grands classiques une espèce de mer bien connue des encyclopédies latines, le mulet. La réputation de ce dernier, depuis l'Antiquité latine, se prête parfaitement au propos des moralisateurs. Vincent de Beauvais rappelle une fameuse digression de Sénèque, qui s'élève dans les *Quaestiones Naturales* contre la gourmandise

de la bouche et des yeux. Le philosophe latin blâme une habitude de ses contemporains : ils se délectent de la contemplation du mulet agonisant avant de le dévorer. Les gourmets, fascinés par les nuances variées qui irisent le corps du poisson à l'heure de sa mort, allient au plaisir du goût celui de la vue[39]. Le récit de cette coutume décadente est relayé par l'*Histoire naturelle* de Pline, citée en ces termes par Vincent de Beauvais :

> *Mullum nobilem expirantem numerosa colorum varietate spectari proceres gulae narrant.*[40]

Le terme de *gulae*, remplacé chez Thomas de Cantimpré par *linguae*[41], indique clairement que le mulet est lié à l'univers des gastronomes. Le poisson qui pour les anciens représente au mieux les perversions de la *gula* trouve naturellement sa place dans les poèmes moraux composés par des lettrés médiévaux.

On pourrait s'attendre à rencontrer chez Gautier de Coinci des espèces différentes, plus proches de la consommation courante, dans la mesure où il vit en milieu monastique et manifeste dans son œuvre un sens de l'observation et une attention particulière au quotidien. Le seul passage où figurent des poissons salés plus ordinaires que les espèces luxueuses est celui qui décrit la cuisine des convers. L'anguille et le *craspois* font en potage les délices des moines. Toutefois à l'exception de ce cas, les énumérations de Gautier de Coinci ne cherchent pas plus le réalisme que celles des genres nobles. Par exemple, le traditionnel *luz* est systématiquement mentionné dans les séries des *Miracles de Nostre Dame* alors qu'il ne figure pas parmi les plats apprêtés par les convers. Comme dans la littérature héroïque, le *luz* dévoreur a une importance symbolique cruciale. Alors qu'il suggère la puissance des grands personnages romanesques et épiques, leur domination sur leurs sujets, le *luz* représenté à la table des prélats indique un appétit de pouvoir déplacé. Le brochet offert au roi ou à un grand seigneur laïc signifie sa capacité à faire régner l'ordre. Telle n'est pas la vocation des hommes de Dieu. À l'image du pape Lucius III dont la tyrannie est dénoncée par Primat, les loups des monastères provoquent désordre et destruction car ils sont insatiables. Le *luz* servi à la table des clercs est lié à l'image du moine démoniaque, parfois figuré sous l'aspect d'un loup encapuchonné. La connotation de ce poisson s'inverse en passant du banquet féodal au repas monastique, même s'il est choisi dans les deux cas pour son féroce appétit. Plus généralement, le luxe et

[39] Sénèque, *Questions naturelles*, Paul Oltramare (éd., trad.), Paris, Les Belles Lettres, 1973 (1re édition 1929), III, 18, p. 134-136 ; Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, col. 1286.
[40] Pline, *Histoire naturelle*, *op. cit.*, IX, 66, p. 58 ; Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, col. 1286 : « Les gourmets racontent qu'on voit le noble surmulet, en expirant, passer par toute une variété de couleurs. »
[41] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 56, p. 267.

la puissance connotés par les bars, saumons, esturgeons et lamproies deviennent condamnables dans le contexte religieux, car ils contreviennent à l'idéal monastique de frugalité ou du moins de tempérance.

Par ailleurs, le choix des espèces dans la littérature morale semble souvent donner la priorité au signifiant sur le signifié. On peut même se demander si la mention des *borbotes* chères à l'auteur des *Miracles de Nostre Dame* n'est pas amenée par la richesse de la rime avec une exclamation qu'il affectionne : *par nos botes*[42]. Ce poisson, dont nous avons là les premières attestations, est absent chez les auteurs contemporains. Le mot *borbote*, déverbal de *borbeter* (« patauger »), qui donnera le français moderne *barbote*, est probablement employé dans l'entourage de Gautier. Ce dernier met les sonorités de ce terme original au service de sa poésie. Il n'est pas exclu que cette rime cocasse soit l'occasion de glisser un sourire dans l'évocation des débauches alimentaires des moines gloutons. Le sens du texte repose parfois sur ce type de procédé. Ainsi, lorsque Gautier dénonce les brusques changements de mœurs des papelards de son temps au moment où ils obtiennent la charge d'abbé, d'évêque ou même de pape, les noms des poissons prestigieux lui fournissent quelques beaux jeux de mots :

> *Luez aimment miex groz luz que Luc,*
> *Le cras barbel, la crasse angille*
> *Que saint Mathiu ne s'Evangille*
> *Et s'aimment mielz le bon saumon*
> *Que les bons livres Salemon*
> *Et le fort vin de Mausavoir*
> *Que le fort livre de savoir* […] [43]

Le choix des *luz*, anguille et saumon semble motivé par la série de paronomases, parfaitement adaptée à la satire de ces subites volte-face. Par le jeu d'un renversement burlesque, les poissons « gras » et « bons » se substituent aux apôtres et au sage Salomon de la tradition biblique. Ils représentent les plaisirs du siècle, le profane face aux plaisirs célestes et au sacré. Les clercs hypocrites préfèrent les repas plantureux à la lecture des textes saints, vécue par les bons moines comme une véritable manducation. L'opposition prend d'ailleurs une dimension supplémentaire si l'on songe que les repas monastiques s'accompagnaient d'une lecture à haute voix. Quant à la rime saumon/Salomon, elle n'est pas une trouvaille de Gautier de Coinci. D'autres auteurs religieux l'emploient pour

[42] Gautier de Coinci, *Miracles de Nostre Dame*, tome 3, *op. cit.*, I Mir 37, v. 99-101 : *« Ne ne cuit mie , par nos botes,/ Por trop maingier luz ne borbotes/ Qu' il onques fust un jor malades »* ; Gautier de Coinci, *Miracles de Nostre Dame*, tome 4, *op. cit.*, II Dout 34, v. 857-858 : *« Pastez d'anguille et de borbotes/ Souvent mainjüent, par noz botes. »*
[43] *Ibid.,* tome 4, v. 1580-1586.

signifier le caractère inconciliable des plaisirs charnels et spirituels[44]. Les poètes français reprennent en effet un jeu de mots courant chez les poètes satiriques latins : *Plus sapiunt in salmone quam in Salomone*[45]. Dans le contexte de la pensée médiévale, ces paronomases n'ont rien d'anecdotique. Si elles démontrent la virtuosité des poètes, elles disent aussi quelque chose sur la nature des poissons qui portent ces noms. Par cette association de rimes récurrente, les moralistes chrétiens mettent en garde leurs lecteurs contre la confusion entre le saumon des mers du Nord et la sagesse biblique.

Les poissons occupent ainsi une place prépondérante dans l'évocation de la *gula* par les clercs moralistes. Presque débarrassé, dans le contexte monastique, de la concurrence de la viande, le poisson se présente comme l'aliment le plus dangereux, le mets susceptible d'ouvrir cette porte des vices qu'est le péché de « goule ». Les espèces évoquées, si elles ne se distinguent pas de celles que mentionnent les genres nobles, font résonner d'autres connotations. L'antagonisme des modèles guerriers et religieux s'exprime à travers la reprise des mêmes listes formulaires. Le *luz* est à la table des seigneurs le grand poisson d'eau douce qui signifie l'équilibre du pacte féodal. Servi aux hommes d'Église, il laisse deviner les excès des gloutons. La variété suggérée par la présence du saumon est déplacée aux yeux des moralistes chrétiens. Elle indique des efforts d'approvisionnement et une recherche du plaisir gustatif contraires aux préoccupations d'un homme dévoué à Dieu. Dans l'univers des romans de chevalerie, si l'on excepte les œuvres les plus didactiques dont les héros se comportent comme des saints, comme la *Queste del saint Graal*, profondément marquée par l'idéologie cistercienne, les grands seigneurs doivent manifester un solide appétit et apprécier les assortiments de poissons de luxe. L'attitude par rapport aux poissons prestigieux évolue avec les vertus prêtées aux héros. Les chevaliers dont le comportement se rapproche de celui des saints ne goûtent guère ces nourritures. Alors que s'élabore un nouveau modèle de royauté qui allie la tempérance à la force et à la sagesse et dont saint Louis serait le prototype historique, la condamnation de la *gula* des personnages laïcs gagne l'univers romanesque et le poisson reste au premier rang des accusés.

[44] Par exemple dans Le Renclus de Molliens, *Li Romans de Carité et Miserere*, tome 2 (*Miserere)*, *op. cit.*, p. 210, CXLIII, v. 4 : *« Clers mangiere, trop me desplais ;/ Car plus volentiers tiens tes plais/ D'un bon mes ke d'un bon sermon. / Mieus ses sermoner d'un saumon/ Ke des proverbes Salemon. »*

[45] Voir Jean Frappier, « Le Graal et l'hostie », *Autour du Graal*, Genève, Droz (Publications romanes et françaises, CXLVII), 1977, p. 144-145, note 18.

3. Les listes gastronomiques des romans

Les rapides énumérations communes aux genres nobles et aux œuvres didactiques connaissent un développement d'envergure dans deux romans du début du XIV^e^ siècle. Les poissons jouent d'abord un rôle de premier plan dans la plainte de la jeune comtesse, héroïne du *Roman du comte d'Anjou*. Jean Maillart reprend en 1316 dans ce roman le canevas du conte de la « fille sans mains ». La jeune fille doit fuir la folie de son père, le comte d'Anjou, pour échapper à un mariage incestueux. Peu de temps après son départ, elle rencontre dans la forêt une pauvre femme qui lui propose du pain dur, noir et moisi. Elle sera contrainte de s'en contenter, après avoir prononcé une longue plainte de cinquante-huit vers où elle regrette l'abondance et la finesse des mets qu'elle avait l'habitude de consommer chez son père. La faim est dite paradoxalement par l'abondance des mets nommés. La comtesse se souvient en premier lieu des viandes (les volailles et le gibier, qui occupent huit vers), puis vient le tour des poissons : en vingt-huit vers sont mentionnées trente et une espèces ainsi que des préparations variées, souvent raffinées[46]. Suivent les pâtisseries (cinq vers) et les vins (onze vers). Sur les cinquante-deux vers qui énumèrent des mets particuliers, plus de la moitié est consacrée aux seuls poissons :

Poissons ravoie j'a foison
Des meilleurs de tout le païs :
Esturjons, saumons et plaïs,
Congres, gournars [le rouget grondin] et grans morues,
Tumbes [une variété de rouget], rougés[47] *et grans barbues,*
Maqueriaux gras et gros mellens
Et harens fres et espellens,
Sartres [lamprillons[48] *?] graces, mullés et solles,*
Bremes et bescües[une variété de brème de mer[49] *?] et molles ;*

[46] Jean Maillart, *Le Roman du comte d'Anjou*, Mario Roques (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 67), 1931, v. 1116-1143.

[47] Trois noms se succèdent ici qui renvoient à différentes variétés de rouget. Selon Rondelet, *gronau* ou *grougnaut* est une appellation dialectale du rouget (Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, I, p. 235). Pierre Belon du Mans insiste en revanche sur la différence entre le rouget et le *gournault*, plus gros, plus sombre et moins estimé. *Tumbe* est selon lui un nom régional du *gournault*. Pierre Belon du Mans, *La Nature et diversité des poissons, op. cit.*, p. 202 : *« Il y a quelque poisson en nos rivages plus grands que le Rouget, qu'on a nommé Gournault : que je pense estre ainsi dict, a cause du son qu'il fait, comme le cry d'un pourceau, qu'on nomme en Latin Grunnire. Ceulx de Rouen le nomment une Tumbe. […] Les Francois ont tant l'un que l'autre en leurs delices, estimant toutesfois le Rouget davantage. »*

[48] L'identification de cette espèce, mentionnée dans plusieurs textes est problématique. Antoine Thomas rejette le sens de « spare sargue » donné par Godefroy et propose « lamprillon » en s'appuyant sur une traduction du latin *murena* par *sartre* chez Jean de Vignay et sur quelques appellations régionales des *séteuilles*. Antoine Thomas, « Étimolojies françaises et provançales », *Romania*, Paris, Société des amis de la Romania, tome 42, 1913 (repr. Genève, Slatkine, 1975), p. 422-425.

[49] Mario Roques commente ainsi le mot *bescües* dans son glossaire. Le nom *bescües* renvoie certainement à un poisson doté d'une gueule en forme de bec, comme le brochet ou *bequet* qui doit ces deux appellations à cette même particularité. Il est vrai que la lèvre inférieure de la brème de mer (*Brama brama* (Bonnaterre), nommée Castagnole sur les côtes de la Méditerranée) est légèrement proéminente, ce qui a pu valoir ce nom à l'une de ses variétés. On peut néanmoins songer à d'autres espèces considérées comme marines et réputées

J'avoie de maintes mennieres
Poissons d'estans et de rivieres
Atornéz chascun par grant cure,
Selonc son droit et sa nature,
A poivre, a sausse kameline ;
J'avoie lus en galentine,
Grossez lemproiez a ce mesmes,
Bars et carpes, gardons et bresmes,
Appareilliéz en autre guisez ;
Truttes ravoie en pasté misez,
Lez dars[50]*, lez vendoisez rostiez,*
En verjus de grain tooillies,
Et grosses anguilles em paste,
Autre foiz roustiez en haste
Et les gros bequés chaudumés,
Si com il sont accoustuméz
Des keus qui sevent lez sentances
De l'atorner ; j'avoie tances
Que en appele renversees ; [51]

Cette litanie de la faim apparaît au lecteur contemporain comme une digression plus ou moins gratuite qui donne au poète l'occasion de déployer son talent et de solliciter l'appétit du lecteur, de faire se rencontrer le plaisir des mots et celui des mets. Ce passage témoignerait selon Bruno Laurioux de l'émergence d'un discours gastronomique à partir du XIV^e^ siècle[52]. Jean Maillart, notaire royal à l'époque où il écrivit cette œuvre, introduit dans son roman un lexique spécialisé qui évoque le faste de la cour. On retrouve dans cette liste les espèces et les préparations présentes dans les livres de cuisine. La comparaison avec un recueil de recettes contemporain, les *Enseignements*, est révélatrice : dix-huit espèces sont communes aux deux textes[53] ; les galantines dans les deux cas sont à base de brochet et de lamproie ; le poivre, la sauce cameline et le verjus qui accommodent les plats de la comtesse figurent également dans les recettes de poisson des *Enseignements*. En outre la séparation des espèces de mer et d'eau douce est caractéristique des textes culinaires. Ce critère de classement n'est pas adopté par les scientifiques avant les sommes naturalistes

pour cette caractéristique, comme le saumon femelle, souvent nommé *beccard* selon le témoignage de Pierre Belon du Mans (Pierre Belon du Mans, *La Nature et diversité des poissons*, *op. cit.*, p. 171).
[50] D'après les naturalistes du XVI^e^ siècle, le terme *dard* (réfection de l'ancien français *dars*, lui-même emprunté au latin de basse époque *darsus* d'origine gauloise) est une appellation régionale de la vandoise, employée en Saintonge et Poitou selon Rondelet, par les *« habitans de Loire »* selon Belon (Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, II, p. 138 ; Pierre Belon du Mans, *La Nature et diversité des poissons, op. cit*., p. 313).
[51] Jean Maillart, *Le Roman du comte d'Anjou*, *op. cit.*, p. 34-36, v. 1116-1143.
[52] Bruno Laurioux, *Manger au Moyen* Âge, *op. cit.*, p. 146-151.
[53] Les espèces absentes des *Enseignements* sont évoquées dans d'autres livres de recettes médiévaux, notamment dans la tradition du *Viandier de Taillevent*.

du XVI^e^ siècle. En revanche, il est mis en œuvre dans la tradition du *Viandier de Taillevent*[54]. Jean Maillart semble adapter le contenu des livres de recettes français qui circulaient à son époque aux contraintes de l'octosyllabe rimé. La comtesse fait d'ailleurs directement allusion aux « cuisiniers qui connaissent les recettes[55] ». Comment interpréter l'écho littéraire ainsi offert à ces textes pratiques ? Cela témoigne-t-il d'une estime nouvelle pour le discours culinaire ? Celui-ci trouverait sa place dans les œuvres romanesques du début du XIV^e^ siècle parce que certains recueils de recettes ont acquis une telle renommée que leur style évoque immédiatement la vie curiale.

Un autre intertexte pourrait d'autre part expliquer l'insertion du surprenant monologue : les batailles alimentaires, représentées dans la littérature française dès le XIII^e^ siècle. Madeleine Jeay, s'interroge dans *Le Commerce des mots. L'usage des listes dans la littérature médiévale (*XII^e^-XV^e^ *siècle)* sur le sens et l'enjeu des listes de toutes sortes insérées dans les textes littéraires et remarque de nombreuses convergences entre la liste de vins du *Roman du comte d'Anjou* et les énumérations d'Henri d'Andeli, auteur vers 1223 d'une *Bataille des vins*[56]. Des listes de poissons interviennent dans la célèbre *Bataille de Caresme et de Charnage*, composée dans la seconde moitié du XIII^e^ siècle. Ce précédent littéraire pourrait avoir inspiré Jean Maillart. La comparaison entre les deux textes n'est pourtant guère convaincante. La mise en vers de la liste est très différente dans les deux cas. On ne retrouve jamais la même association de mots à la rime ; les adjectifs appliqués aux différentes espèces varient[57] ; chaque texte évoque des préparations distinctes. Un bon nombre d'espèces sont certes communes aux deux œuvres (hareng, saumon, lamproie, plies, *lus*, anguilles, soles, merlans, maquereaux, congres, *sartres*, esturgeon, brèmes, mulets, merlans, rougets), mais il s'agit là aussi d'espèces mentionnées dans les livres de cuisine, qui ont pu inspirer indépendamment les deux œuvres.

Toutefois, si l'on replace l'extrait dans l'économie générale du récit, on peut aussi en proposer une interprétation plus morale. C'est ce que montre Madeleine Jeay[58], en rappelant que cet épisode se situe au tout début du long parcours de la comtesse puis de son époux, le comte de Bourges. Dans la suite du roman, les deux protagonistes seront

[54] Le saumon et l'esturgeon sont classés parmi les espèces de mer dans ces œuvres.
[55] Jean Maillart, *Le Roman du comte d'Anjou*, *op. cit.*, v. 1141-1142 : *« Des keus qui sevent lez sentances/ De l'atorner. »*
[56] Madeleine Jeay, *Le Commerce des mots. L'usage des listes dans la littérature médiévale (XII^e^-XV^e^ siècle)*, Genève, Droz, 2006.
[57] Les *gros mellens* (v. 1121) du *Roman du comte d'Anjou* se distinguent des *fres mellens* (v. 391) de la *Bataille de Caresme et de Charnage*.
[58] Madeleine Jeay, *Le Commerce des mots. L'usage des listes dans la littérature médiévale (XII^e^-XV^e^ siècle)*, *op. cit.*, p. 263-267.

amenés à découvrir les vertus de l'humilité et de la charité. À la lumière des épreuves rédemptrices à venir, la liste des mets apparaît comme une manifestation de luxe dérisoire et vaine, marque de la corruption qui règne à la cour du comte d'Anjou. Cette interprétation moralisante est corroborée par l'insertion de cette même liste dans le *Roman de Fauvel*. La longue énumération, absente du roman original composé par Gervais du Bus entre 1310 et 1314, figure dans une interpolation de Chaillou de Pestain datée de 1316. Ce dernier glisse le passage rédigé la même année par Jean Maillart, à quelques menues différences près, dans le récit des noces de Fauvel, le roi âne, avec Vaine Gloire, et explicite sa dimension morale : elle est l'occasion d'une diatribe contre la « *lescherie* » et « l'ivresse », les vices de gloutonnerie[59]. Un discours aux accents gastronomiques se déploie alors paradoxalement dans des textes voués à la réprobation de la *gula*.

Quelle que soit l'intention - strictement morale ou non - de l'auteur, le poisson se présente dans ces textes comme le plat favori des gourmands ou des gourmets. Les poissons nommés sont exceptionnels par leur qualité et leur quantité. S'ils occupent dans cette énumération une place si importante, c'est qu'ils suggèrent mieux que tout autre aliment le luxe, l'abondance et le raffinement. Nous n'avons pas rapproché ces deux listes des énumérations romanesques des XII^e^ et XIII^e^ siècles, qui exaltent sans équivoque la puissance des personnages. Les intentions très différentes auxquelles elles obéissent les situent dans la droite ligne des œuvres morales ecclésiastiques. En transgressant le principe d'économie respecté par les évocations alimentaires des romans, ces deux œuvres du début du XIV^e^ siècle font basculer la description des mets du côté de l'excès. Elles étendent la condamnation des plaisirs gastronomiques aux laïcs, en caricaturant les listes brèves pour dire la surabondance.

4. La postérité littéraire du moine mangeur de poissons

La tradition véhiculée par la poésie satirique latine, puis par les œuvres didactiques et morales des clercs français, connaît un autre prolongement littéraire. La figure du moine paillard forgée par la poésie des goliards est promise à un bel avenir. On la retrouve notamment dans les formes brèves comiques comme les fabliaux français ou certaines nouvelles italiennes. Elle sera également déclinée par les conteurs du *Roman de Renart*, sous l'influence de l'avant-texte latin du cycle, l'*Ysengrimus*[60]. Le personnage du moine

[59] Madeleine Jeay remarque d'ailleurs que les miniatures qui illustrent l'épisode dans le manuscrit de Paris, BnF fr. 146, représentent les vices de Gloutonnerie, Ivresse et Lecherie et ne laissent pas de doute sur le sens général qui lui fut donné par les médiévaux.

[60] Nous traitons cet aspect du personnage d'Isengrin dans le chapitre consacré à la branche III du *Roman de Renart*.

glouton s'échappe de la littérature didactique qui lui a donné corps. Il devient un type comique et le poisson, l'un de ses attributs les plus caractéristiques. Dans les nouvelles italiennes des XIV^e^ et XV^e^ siècles, le goût immodéré de certains hommes d'Église pour les poissons est révélateur de leur scandaleuse duplicité. Si les moines de la littérature latine se contentaient souvent d'excès de pain et de vin, les religieux des nouvelles de Franco Sacchetti et Gentile Sermini goûtent des mets plus variés et raffinés, au premier rang desquels se trouve le poisson. L'association entre le moine paillard et les poissons demeure plus discrète dans les fabliaux français, qui mettent régulièrement en scène cette figure comique. Nous verrons que les poissons accompagnent néanmoins plusieurs apparitions de moines débauchés. Nous examinerons ensuite comment sont explicitées, dans deux nouvelles italiennes de la fin du Moyen Âge, les connotations attachées aux bons poissons des moines.

Les moines paillards des fabliaux

Le moine glouton promène sa silhouette ventripotente dans les fabliaux français. Les hommes d'église des fabliaux, lorsqu'ils ne sont pas des amants assidus, sont avides d'argent, de boisson et de nourritures, parmi lesquelles le poisson. Mais les moines mangeurs de poisson ne sont pas aussi nombreux que l'on pourrait s'y attendre dans ces textes. Le milieu social dans lequel est située la grande majorité des actions explique cette relative rareté. Comme les personnages laïcs, les moines des fabliaux sont trop pauvres pour s'offrir des poissons beaux et gros. Toutefois, les quelques hommes d'Église mangeurs de poisson qui apparaissent dans ces œuvres sont présentés comme des archétypes.

Les poissons fournissent ainsi un plat de fête particulièrement opportun aux religieux du fabliau *Le Vescie a prestre*. À la suite d'un malentendu, deux frères sont convaincus à tort d'avoir obtenu une petite fortune : ils attendent un don de deux cents livres d'un prêtre malade, alors qu'il a seulement consenti à leur léguer sa vessie. Rentrés dans leur couvent à Anvers, ils fêtent la bonne nouvelle :

> *Frere Nichole et frere Gilhe,*
> *Frere Guilhiame et frere Ansiaus*
> *Vinrent oïr ces mos nouviauz,*
> *Ki mult forment lor abelissent.*
> *De ces grans poisons mander fisent,*
> *Viez vin, novel, flons et pasteis.*
> *Chil grans mangier fu mult hasteis.*
> *Chascuns de lui bien aisier pense ;*

Ne burent pas vin de despense[61] *!*

Difficile d'identifier avec précision les « grands poissons » dont il est question ici. S'agit-il des anguilles du *Roman de Renart*, de beaux brochets, de grosses plies (l'estuaire qui relie le port d'Anvers à la mer du Nord rend vraisemblable l'approvisionnement en espèces marines) ou plus simplement de grasses carpes pêchées pour l'occasion dans le vivier de la communauté ? Quoi qu'il en soit, le démonstratif de notoriété *ces* fait référence à un type connu, incontournable dans un banquet. De même que la mention des armes traditionnelles s'impose dans la description d'une armée, que les prés et les oiseaux font partie des descriptions de la saison nouvelle[62], les grands poissons ne sauraient manquer à la table d'un festin, surtout lorsque celui-ci a lieu dans une abbaye de moines.

On rencontre aussi quelques moines ichtyophages dans les scènes de taverne. *Le Prestre comporté*, qui raconte les errances nocturnes d'un cadavre dissimulé en divers endroits, met en scène un chambellan aux appétits singuliers. Lorsque l'évêque qu'il sert s'est endormi, il sort du monastère où il réside pour satisfaire ses penchants coupables. Voici comment le conteur dépeint le personnage :

Il avoit un sien cambelenc,
Qui le dos d'un salé herenc
Amoit molt mieus d'un luç refait.[63]

Il y a là une forme de perversion : comment peut-on préférer du hareng salé, le plus humble et le plus ordinaire des poissons, à un brochet ? La mention du *dos* du hareng salé suggère sans doute que le petit poisson est croqué sans apprêt, comme il se présente à l'achat, alors que l'adjectif *refait* indique une préparation et une présentation soignées. Le verbe *refaire* peut avoir en effet un sens culinaire. Il est employé dans le *Viandier de Taillevent* à propos des viandes que l'on met à bouillir, probablement avec le sens d'« attendrir ». Ces deux vers opposent donc le pire et le meilleur du poisson : la chair piquante du poisson du peuple et la chair tendre d'un poisson royal. Le conteur a prévu la perplexité du lecteur et prévient sa question :

Et savés vous que ce li fait ?
Li sourboires qu'il a apris. [64]

Cette préférence dévoyée s'explique par l'ivrognerie du chambellan. Comme nous l'avons vu, les textes scientifiques signalent que les poissons salés excitent la soif. Le rapport de cause à conséquence est ici inversé : c'est l'excès de boisson qui porte le serviteur de

[61] *Le Vescie a prestre*, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.,* tome X, 127, p. 285-313, v. 165-173.
[62] Gérard Moignet, *Grammaire de l'ancien français*, Paris, Klincksieck, 1988, p. 113.
[63] *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, tome IX, 102, p. 56, v. 752-754.
[64] *Ibid.*, v. 755-756.

l'évêque à aimer les nourritures trop salées. Il s'enferme volontairement dans le cercle vicieux d'une démesure sans bornes en attisant lui-même le feu qui le dévore. Cette passion singulière n'est pas une curiosité sans rapport avec la narration. Le chambellan se prépare à faire ripaille avec quatre compagnons de débauche dans une auberge. Le cellier de cette dernière abrite à ce moment de l'histoire le cadavre du prêtre qui donne son titre au fabliau. Le corps vagabond y a été suspendu à l'insu de tous dans un sac censé contenir un *bacon*, c'est-à-dire une flèche de porc salé. Or les exigences spéciales du chambellan vont donner l'occasion à l'aubergiste de découvrir au milieu de la nuit l'étrange nourriture entreposée chez lui, le plongeant dans l'embarras. Un mets surpasse en effet les poissons salés eux-mêmes aux yeux de l'ivrogne. Lorsque l'aubergiste lui propose des *carbonnees*, il exprime un bel enthousiasme :

> *- Biaus ostes, mes a souhaidier*
> *Ne querons nous autre viande ;*
> *Outrageus est qui el demande,*
> *Pour tant qu'il puist avoir ces mes :*
> *Poisson salé ne poisson fres*
> *N'ainc jou pas tant de le moitié,*
> *Que el mont n'a meillor daintié*
> *Que carbonnees de bacon.* [65]

Les deux références aux poissons (v. 753-754 et v. 805) n'ont aucun rôle narratif. Ce qui importe pour la cohérence du récit, c'est que le chambellan aime par-dessus tout les plats les plus salés, ceux qui provoquent une soif inextinguible. Le contexte ecclésiastique de l'épisode rend compte de la mention des poissons. À défaut de mettre en scène l'évêque lui-même, le conteur s'intéresse à l'un de ses plus importants lieutenants. La suite épiscopale est présentée comme une bande de clercs paillards et pilleurs. Comme les *vagantes* des poésies goliardiques, la troupe est en voyage. Elle s'approvisionne sans vergogne à la cave bien pourvue des moines qui l'héberge. Ces derniers, portés eux aussi, comme le suggère le texte, sur les plaisirs de la table, se désespèrent, car ils sont contraints de pourvoir toute la compagnie en nourriture et boisson.

Le moine paillard mangeur de poissons quitte même à l'occasion le fabliau pour investir l'univers épique et lui apporter une tonalité comique. *Le Moniage Guillaume* met aussi en scène des moines qui n'aiment pas partager leur poisson ni leur vin. Leur nouvelle recrue les indispose parce que ce guerrier brutal mange et boit plus que sa part. Le petit monde des poésies goliardiques, avec ses hiérarchies pesantes, ses abus, ses mesquineries

[65] *Le Prestre comporté*, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, tome IX, p. 56, v. 801-808.

et ses hypocrisies est esquissé. Le conteur exploite le décalage entre deux codes alimentaires pour mettre en évidence l'opposition de deux statuts sociaux : la consommation de poissons prend un sens radicalement différent selon qu'il est question d'un chevalier ou d'un homme d'Église. La prodigalité du grand seigneur qui achète des poissons frais est indécente et ridicule chez un moine. Le valeureux comte entré dans les ordres est condamné par les moines de sa communauté, qui ne supportent plus sa violence et ses débauches alimentaires, à aller jusqu'à la mer chercher des poissons en traversant un bois peuplé de brigands. Arrivé au port, l'ancien guerrier se comporte en homme de sa condition : il distribue sans compter la petite fortune de plus de dix livres que lui a remise l'abbé.

Lors commencha poissons a achater,
Lus et saumons qui mout font a löer,
Et esturjons, anguilles pour saler.
Il prent sa male, si le cort desfremer ;
Tant li anoient li denier a conter
Qu'a grans paumees les commence a jeter.
Dist l'uns a l'autre : « Vés ci bon ordené !
Bien ait de l'ame quil voia a la mer.
Se de tels homes ëussiens a plenté,
Rice seriens anchois un mois passé ;
Ne li caut gaires que on vende le blé,
Mais que il ait son ventre saolé. »
Li quens Guillaume ne sot onques coser,
Vers les vilains ne volt pas ranprosner. [66]

Il est inconcevable pour un seigneur du rang de Guillaume de négocier ses achats avec les marchands. Ses dépenses démesurées sont une preuve de sa noblesse. Le sens de l'économie et surtout de la mesure est en revanche attendu chez un moine. Le frère qui dépense inconsidérément pour se nourrir contrevient à l'austérité et à la tempérance que les règles de son ordre lui imposent. Guillaume encapuchonné essuie les quolibets des poissonniers car ils le prennent pour l'un de ces moines paillards qui hantent la poésie des goliards et les fabliaux.

Malgré ces quelques occurrences, la consommation de poisson n'est pas un trait distinctif des clercs dans les fabliaux. Le quiproquo qui autorise la consommation de poisson dans *Le Vescie a prestre* rappelle celui des *Trois Aveugles de Compiègne*. Les moines commettent la même agréable erreur que les trois pauvres aveugles qui se croient

[66] *Le Moniage Guillaume, Les Deux rédactions en vers du Moniage Guillaume, chanson de geste du XII^e siècle*, Wilhelm Cloetta (éd.), Paris, Firmin-Didot (*SATF*), vol. 1, 1906, p. 17, v. 414-427.

en possession d'une petite fortune ; ils ne se distinguent donc pas des laïcs par leur goût pour le poisson. Quant à l'appétit des ivrognes pour le poisson salé, on le retrouve au détour d'un vers des *Trois Dames de Paris*, où il n'est nullement question du monde des clercs. Qui dit moines dit poissons, mais qui dit poissons ne dit pas forcément moines. L'amour des bons poissons est un vice qui du cloître s'est étendu au siècle. Les fabliaux français se contentent d'évoquer les poissons des moines comme s'ils recelaient des connotations évidentes. Dans les formes brèves italiennes héritées des fabliaux, les nouvelles des XIV^e^ et XV^e^ siècles, ces valeurs du poisson monastique sont largement explicitées. Ces textes permettent au lecteur moderne de mieux saisir ce qui reste à l'état d'allusion dans la littérature française du Moyen Âge central.

Poisson et duplicité dans la littérature italienne de la fin du Moyen Âge

Les nouvellistes italiens Franco Sacchetti et Gentile Sermini n'hésitent pas à donner aux thèmes alimentaires une ampleur sans précédent. Les clercs de leurs récits sont de grands mangeurs de poisson et exhibent à travers leurs comportements alimentaires une profonde hypocrisie. Nous avons choisi de nous intéresser à deux nouvelles qui mettent en scène des prêtres ichtyophages pour comprendre comment s'établit le lien entre consommation du poisson et duplicité. La première nouvelle, qui décline l'image traditionnelle des petits et des grands poissons, montre en quoi les grands poissons servis aux tables des moines sont scandaleux. La seconde met en évidence l'importance de la gastronomie dans la représentation du poisson des moines.

L'histoire du petit abbé devenu évêque, racontée par un poète goliard, est réécrite par le nouvelliste florentin Franco Sacchetti à la fin du XIV^e^ siècle. Certains détails concernant les poissons subissent des transformations. Le brochet a disparu et il n'est plus question que des « gros poissons » en général. Ce n'est plus l'espèce qui intéresse le conteur. La valeur ostentatoire accordée à la taille des spécimens est placée au cœur de l'historiette. C'est même le seul exemple retenu pour illustrer la corruption soudaine des mœurs de l'abbé de Toulouse, devenu évêque de Paris. Les petits poissons apparaissent dans cette version comme le symbole du jeûne véritable pendant la période où le personnage joue la comédie de l'austérité :

> Et avec cela, il mangeait légèrement, menant une vie plus austère que délicate, jeûnant en tous les jours d'obligation et en beaucoup d'autres encore. Mieux, à son dépensier il avait ordonné de prendre, lorsqu'il allait chez le poissonnier, les poissons les plus petits et les moins chers qu'il

pût trouver. En effet, ce n'était pas un bon exemple pour le monde que ses pairs choisissent pour leur ordinaire des choses de prestige. [67]

Le choix des poissons que l'on achète au marché révèle la moralité du consommateur. À l'inverse du chevalier blanc de *Richars le biaus*, le moine doit acheter le poisson le moins cher pour prouver sa haute valeur. Mais comme le révèle plus tard l'évêque à son naïf dépensier, ces petits poissons sont des leurres :

> Ce vénérable évêque étant installé au palais épiscopal, il advint par hasard qu'un jour où l'on ne mangeait pas de viande, son vieux dépensier acheta, suivant ses habitudes, des petits poissons de peu de valeur, comme du temps où il était abbé. Quand l'évêque fut attablé pour déjeuner, on apporta sur la table le plat de petits poissons. Dès que l'évêque les voit, il dit : « Et qu'est-ce que cela veut dire ? N'y avait-il point d'autres poissons chez le poissonnier ? » Le dépensier dit : « Monseigneur, il y avait beaucoup de beaux poissons et des gros, de toutes sortes. Mais j'ai acheté les petits, ceux que vous vouliez d'ordinaire. » L'évêque en souriant dit : « Ô fou que tu es ! Je pêchais alors avec ces petits poissons pour attraper les gros. Je suis l'évêque de Paris, de qui on attend une vie bien plus magnifique que de l'abbé de Toulouse. Aie désormais à l'esprit d'acheter pour ma table les meilleures nourritures possibles. » [68]

L'image de la pêche des serviteurs de Dieu, employée dans le Nouveau Testament, est reprise avec cynisme par l'abbé. Le supposé pêcheur d'âme se mue en trompeur diabolique, qui partage avec le vrai pêcheur l'art de la feinte. L'évêque de Paris présente la consommation d'espèces prestigieuses comme une obligation due à son rang. Il est tenu à une prodigalité ostensible, comme les seigneurs de Florence, contraints de consommer force perdrix. Aux apparences de la sainteté succèdent les signes extérieurs de la puissance. Des petits poissons, marque de frugalité pieuse, aux grands spécimens coûteux, démonstration de richesse et de pouvoir, la valeur symbolique attachée aux poissons s'inverse. Ce plat des jours maigres est le plus propre à manifester le décalage entre deux modes de vie : l'austérité des dévots et le train de vie dispendieux des seigneurs ecclésiastiques qui se comportent comme les nobles laïcs[69].

La duplicité des faux dévots peut se traduire non seulement par un décalage entre les intentions et les actions, entre ce qu'ils laissent paraître et ce qu'ils sont, mais aussi par un art du double discours. Le nouvelliste siennois du début du XV^e^ siècle, Gentile Sermini,

---

[67] Franco Sacchetti, *Tables florentines*, *op. cit.*, p. 109-110.
[68] *Ibid.*, p. 110.
[69] On observe d'ailleurs que l'évêque de Paris ne suit pas même la règle de saint Benoît à laquelle est astreinte la grande majorité des moines. Comme la population laïque, il attend les jours sans viande pour consommer du poisson.

raconte l'histoire du curé de Pernina, Ser Meoccio, qui parvient à glisser dans un sermon adressé à ses ouailles une recette à l'intention de son cuisinier. Le prêcheur gourmand profite de sa position de gardien des âmes pour soutirer aux fidèles de sa paroisse des dons en nature. Il se remplit ainsi la panse à moindre frais en invoquant la soumission à Dieu. Un vendredi 22 janvier, le jour de la Saint-Vincent, un paroissien qui porte ce nom se rend au presbytère pour faire don d'une anguille de 10 livres, c'est-à-dire trois kilos. Le curé est alors déjà en train de célébrer la messe. Son cuisinier, qui ne sait que faire de ce beau spécimen, se poste avec l'animal à la porte de l'Église pour attirer l'attention du prédicateur. Ce dernier, comprenant sur le champ l'urgence de la situation, donne à son homme toutes les instructions nécessaires à la préparation de l'anguille au détour d'un *exemplum* inséré artificiellement dans le récit édifiant de la vie de Saint-Vincent. Ser Meoccio oppose à la modération du saint la goinfrerie de certains contemporains :

> Un jour, à Acquapendente, quand j'étais petit, raconte du haut de sa chaire le curé de Pernina, vinrent déjeuner avec mon maître quatre jeunes gens, qui apportèrent quatre grosses tanches et une grosse anguille de la Marche […] ; je vous dirai la gourmandise à laquelle je les vis se livrer. […] Premièrement ils enlevèrent la peau de l'anguille avec de l'eau bouillante et ils vidèrent l'intérieur ; ils coupèrent la queue et la tête, puis lavèrent bien dans six eaux ; puis ils en firent des tronçons de moins d'une paume et demie qu'ils enfilèrent sur une broche, avec des feuilles de laurier entre les tronçons pour qu'ils ne collent pas ensemble, et ainsi ils firent rôtir à température modérée. Ayant préalablement mis dans un récipient du sel, du vinaigre et une petite goutte d'huile, avec quatre sortes d'épices, à savoir du poivre, des épices, des clous de girofle et de la cannelle – de chacune la moitié d'une once -, avec un rameau de romarin ils ne cessaient d'oindre l'anguille de ce mélange. Quand elle fut bien cuite, et la chair détachée des arêtes, ils la mirent dans un récipient plein de gelée et là ils disposèrent les morceaux, puis dessus, ils pressèrent six grenades avec bien vingt oranges et saupoudrèrent de beaucoup de fines épices, puis ils la couvrirent d'un plat à tourte tiède pour qu'elle restât chaude jusqu'à ce qu'ils se missent à table. [70]

Cet extrait aurait tout à fait sa place dans un livre de recettes de la même époque ; les éditeurs de *La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie* la font d'ailleurs figurer parmi des extraits de livres culinaires médiévaux. L'auteur a pu emprunter le passage à l'un de ces ouvrages, ce dont il ne se cache pas : on découvrira dans la suite de l'histoire que Ser Meoccio dissimule des recettes dans son bréviaire. Cette

[70] Franco Sacchetti, *Tables florentines*, *op. cit.*, p. 174. Le texte italien de la recette est reproduit avec la même traduction dans *La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, *op. cit.*, p. 170-171.

recette narrative surpasse même par sa précision la plupart des recueils médiévaux que nous connaissons. Alors que ces textes procèdent en général par allusions, comme s'ils visaient un public de professionnels avertis, le prêtre gourmand livre des détails inhabituels sur la longueur des tronçons, la quantité des épices ou l'usage des feuilles de laurier pour la cuisson. Il est vrai qu'il s'adresse à un serviteur sans expérience du faste urbain, puisque ce dernier officie chez un curé de campagne et non dans une cour princière[71]. La précision de l'orateur renforce l'effet comique : comment les paysans qui écoutent le sermon les reçoivent-ils ? Ces détails pratiques, supposés exciter leur indignation, n'ouvrent-ils pas plutôt leur appétit ? L'habile stratagème du curé, qui repose sur la double énonciation, fonctionne dans un premier temps à merveille : à la fin de son prêche, le curé se régale de l'anguille en compagnie de cinq autres prêtres. Il parvient même à persuader le généreux donateur et sa famille, ameutés par les chants des convives, qu'ils célèbrent une miraculeuse apparition de saint Vincent, venu rendre grâce pour le festin. Pourtant le fourbe ne tarde pas à être châtié, grâce à la clairvoyance d'un homme de la ville, moins naïf que les paysans. La visée morale de la nouvelle est clairement affirmée : ce curé est un mauvais guide car il détourne au profit de son estomac des aumônes dont il prive les pauvres et les prisonniers. Dans le cadre de cette moralisation, le choix de l'anguille va de soi : comme nous l'avons montré, les poissons longs sont des aliments impurs au statut ambigu, qui entretiennent des liens privilégiés avec la *gula*. Le goût pour ces poissons est le symptôme d'un appétit perverti. L'association entre le curé et les anguilles semble donc toute naturelle et les éditeurs de la traduction française notent que « la satire anticléricale associe inévitablement les grasses anguilles aux faces rubicondes des moines et des chanoines[72]. » Néanmoins, cette association n'est guère évidente dans la poésie des goliards et elle n'a rien de systématique dans la littérature française parodique du Moyen Âge. Les moines sont amateurs de poissons beaux et gros, quelle que soit leur espèce. Par ailleurs, les anguilles et les lamproies séduisent aussi bien des gourmands laïcs. Le choix de l'anguille dans le cadre de la satire antiecclésiastique de la nouvelle 29 de Gentile Sermini s'explique moins par la tradition que par la complexité et le raffinement des recettes d'anguilles.

[71] Pernina est une église de la campagne siennoise. *La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, *op. cit.*, p. 171.
[72] *Ibid.*, p. 22-23.

Les plus grands gourmands du Moyen Âge sont des mangeurs de poisson et non de viande, qu'il s'agisse de clercs ou de laïcs. La tradition satirique latine, notamment la poésie des goliards, a contribué sans nul doute à construire la figure du moine glouton, mangeur de poissons. Les auteurs religieux français adaptent néanmoins les mentions alimentaires à leur temps et à leur langue. Le cas des poissons nous a permis de déceler le dialogue qui s'établit entre des œuvres contemporaines de genres différents. S'ils empruntent la rime saumon/Salomon aux textes latins, les moralistes français du Moyen Âge reprennent les mêmes séquences stéréotypées que les poètes romanesques et épiques. Ils savent comme eux moduler les connotations de ces listes en choisissant soigneusement les espèces citées. Le sens de ces énumérations, pleinement valorisées dans le contexte héroïque, s'inverse dans les œuvres didactiques, où elles deviennent un leitmotiv satirique. La morale chrétienne rejoint sur ce point la tradition scientifique. Nous avons vu que les savants médiévaux mettaient en garde contre la nocivité du poisson en général et de certaines espèces en particulier, dénonçant volontiers les excès de leurs contemporains. Or comme le montre Silvana Vecchio, la littérature morale et didactique s'appuie de plus en plus sur les connaissances diététiques pour justifier la condamnation de la *gula* auprès des laïcs, peu sensibles aux vertus de l'abstinence[73]. Lorsque des conteurs du XIV^e^ siècle veulent suggérer la *gula* qui trahit la corruption d'une cour décadente, c'est aux livres de recettes qu'ils empruntent une liste de poissons. Les préparations raffinées sont passées des cuisines monastiques aux tables curiales. Dans les fabliaux, la consommation de bons poissons relève encore de la satire antiecclésiastique. Les religieux mangeurs de poissons correspondent au type du moine débauché. Ceux de *Le Vescie a prestre* sont cupides et sans scrupule ; celui du *Prestre comporté* est un ivrogne invétéré. Il existe une discordance entre leurs discours ou leur fonction et leur comportement alimentaire. L'hypocrisie foncière de l'homme d'Église ichtyophage est un ressort comique habilement exploité par les nouvellistes italiens. Les amateurs de gros poissons ou d'anguilles cuisinées sont des maîtres de la mise en scène trompeuse et du double discours. Les poissons représentent pour les religieux un moyen autorisé de goûter aux plaisirs de la chair. Ils sont l'aliment favori des plus sournois papelards, ceux qui savent dissimuler sous les dehors de la foi leur nature pécheresse.

Nous avons à nouveau croisé le motif du don de poisson dans l'histoire du curé de Pernina à qui un fidèle remet une superbe anguille. Il a évidemment un sens tout autre que

[73] Carla Casagrande, Silvana Vecchio, *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 215-217.

dans l'*Histoire de Guillaume le Maréchal* : le poisson offert au prêtre dépravé indique son amour coupable des biens terrestres. D'après l'enquête iconographique menée par François Garnier, c'est une valeur constante du motif. Les images qu'il recense illustrent des textes où le poisson n'est nullement évoqué. Le sens de ce « signe typiquement iconographique[74] » varie selon les contextes, mais une signification générale se dégage :

> Le personnage auquel on présente ce poisson occupe un rang hiérarchique supérieur. Dans la majorité des cas, il prend plaisir à jouir de son pouvoir, en particulier à cause des richesses qui s'y attachent. [75]

Quatre des images étudiées, extraites de trois Bibles moralisées, accompagnent un texte où il est question d'un évêque (dans trois occurrences sur quatre) ou d'un religieux trop attaché aux biens temporels[76]. De plus, dans un manuscrit du milieu du XIII^e^ siècle contenant le *Miracle de Théophile* de Gautier de Coinci, une scène similaire représente les richesses reçues par le vidame après un pacte avec le diable. Le choix de cette enluminure est tout à fait conforme à l'usage que fait l'auteur du texte des poissons en d'autres passages : ils expriment la tentation des honneurs et des richesses.

Pour les penseurs médiévaux, la figure privilégiée du gourmand est le *piscium vorator*. On croise ce dernier dans la plus ancienne traduction latine connue de l'*Éthique à Nicomaque* d'Aristote, établie dès le XII^e^ siècle[77]. Ce texte évoque un certain Philoxène, fils d'Éryxis, mentionné dans plusieurs passages de l'œuvre du philosophe grec[78]. Ce personnage est aussi le modèle récurrent du gourmand dans les *Deipnosophistes* d'Athénée. Aristote, à chaque fois qu'il aborde la question du rapport étroit entre les plaisirs procurés par le goût et le toucher, cite le souhait proverbial de ce disciple d'Anaxagore : il aurait voulu avoir le cou aussi long que celui d'une grue pour mieux jouir des sensations du repas. Pourtant, Aristote ne présente jamais spécialement Philoxène comme un amateur de poissons (Athénée le note lui-même). Cette qualification, appliquée au personnage par d'autres auteurs antiques, se superpose curieusement au texte du

---

[74] François Garnier, *Le Langage de l'image au Moyen Âge, vol. II : La grammaire des gestes*, Paris, Le Léopard d'or, 1989, p. 248.
[75] *Ibid.*, p. 245 et 247.
[76] *Ibid.*, p. 246.
[77] Aristote (traduction), *Ethica Nicomachea*, *Aristoteles latinus*, XXVI, 1-3, fasc. 2, Renatus Antonius Gauthier (éd.), Leiden-Bruxelles, E. J. Brill-Desclée de Brouwer, 1972, « Translatio Antiquissima, sive Ethica vetus », p. 45-46 : *Et ideo orabat quis Filoxenus [et] Eurixius piscium vorator ens, fauces ei longiores grue fieri, ut qui delectatur tactu.* « Et ainsi, un certain Philoxène, fils d'Éryxis, vorace amateur de poissons, souhaitait avoir une gorge plus longue que celle d'une grue pour éprouver le plaisir du toucher. »
[78] Aristote, *Éthique à Eudeme*, III, 2, 12 ; Aristote, *Problèmes*, XXVIII, 7 ; Aristote, *Ethique à Nicomaque*, III, 10, 10. Dans ce dernier passage, le texte grec traduit par Tricot ne nomme pas le personnage mais évoque seulement « un certain gourmand ».

Stagirite dans la traduction médiévale dite *Antiquissima*. Philoxène fils d'Érixys, bien connu des anciens grecs, a disparu au XII^e^ siècle du paysage culturel. En le présentant comme un mangeur de poisson[79], le traducteur d'Aristote en fait un type reconnaissable par les lecteurs médiévaux, celui du gourmand sensuel. L'amour des poissons trahit assurément la *gula* ; conduit-il aussi au péché qui en est le plus proche, la luxure ?

B. Le symbolisme sexuel

On peut penser que le poisson est préservé de toute association au péché de luxure puisqu'il est la nourriture froide et humide des jours de pénitence. Les travaux d'Allen J. Grieco ont mis en évidence le rapport privilégié entre les viandes échauffantes et la sexualité. Il remarque que dans la littérature italienne, « les repas à base de volailles […] sont toujours des repas de séduction, de rencontres galantes, et d'infidélité conjugale[80]. » À l'exception de la tourterelle, symbole de fidélité, la plupart des oiseaux sont considérés comme des animaux libidineux et, à ce titre, sont supposés exciter les ardeurs charnelles. Un transfert analogique du comportement sexuel de l'animal aux mœurs du mangeur explique ces connotations[81]. C'est la viande qui est accusée au Moyen Âge d'exciter les sens et de mener à la luxure. Les repas habituellement partagés par les amants adultérins dans les fabliaux sont des repas de viande et non de poisson. Le poisson froid, opposé aux viandes chaudes, est censé éviter ce genre de dérèglements. Les médiévaux n'ignoraient pourtant pas l'extraordinaire faculté de prolifération des poissons. Si les bestiaires prêtent volontiers aux poissons des mœurs pures dans la mesure où ils ne s'unissent qu'à des individus de leur espèce, on sait qu'ils ne se reproduisent pas tous sans coït. La redécouverte d'Aristote a placé au premier plan des préoccupations ichtyologiques la question de la génération, en soulignant la diversité des modes d'engendrement. Malgré le mystère qui l'entoure sans doute encore aux yeux du vulgaire, la reproduction des poissons n'est pas envisagée comme une pure opération divine. La *doxa* scientifique ne protège pas le poisson de la souillure que fait peser sur les animaux terrestres et aériens l'union sexuelle. Pourquoi les poissons ne porteraient-ils pas dès lors à la luxure, comme la perdrix connue pour sa fertilité démesurée[82] ? Nous avons cherché à déceler un lien entre la consommation du poisson et l'union sexuelle dans les textes où le thème de la sexualité est

[79] Nous ignorons néanmoins si la qualification *piscium vorator* a été ajoutée au texte grec par le traducteur latin ou si la source grecque dont il dispose comportait déjà cette mention.
[80] Allen J. Grieco, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie*, *op. cit.*, p. 120.
[81] *Ibid.*, p. 126-127 : « Selon les croyances de l'époque, l'ingestion de n'importe quel mets entraîne le transfert des caractéristiques de ce mets à la personne qui le mange. Cette transposition peut être si puissante qu'elle change la nature même de la personne qui absorbe le mets. »
[82] *Ibid.*, p. 124.

développé de la manière la plus explicite : les fabliaux. Quelques récits grivois mentionnent en effet le poisson. Quels sont les rapports établis entre le poisson et la sexualité ? L'analogie entre le poisson et le phallus n'est pas ignorée par la langue médiévale, comme en témoignent les fabliaux. Ce lien métaphorique nous permet-il de conclure que le poisson est un symbole sexuel dans la littérature médiévale ? On se demandera dans quelle mesure il est permis de déceler des connotations sexuelles dans la mention des poissons, en particulier celle des poissons longs comme l'anguille.

1. Le poisson et le vit : jeux de substitution

Le poisson et le phallus sont associés par le biais de la substitution métaphorique ou physique dans deux fabliaux médiévaux. Le poisson fournit un euphémisme lorsqu'il est interdit de prononcer le nom du sexe masculin. La bourgeoise de Rouen qui intervient dans la première partie du fabliau *l'Esquiriel* pense trouver là un moyen de tromper la curiosité de sa fillette de quatorze ans, qui désire à tout prix entendre le mot interdit. Mais la métaphore lui échappe et donne lieu, dans la bouche naïve de la jeune fille, à des quiproquos grivois :

Tesiez, fille, ja nule fame,
S'ele n'est trop de male teche,
Ne doit nomer cele peesche[83]
Qui entre les jambes pendeille
A ces hommes. – Et quel merveille
Est ore de nomer peesche ?
Est-ce ore ce dont l'en pesche ?
- Taisiez, fille, vous estes fole !
Ne dites pas cele parole !
Peesche n'a ele pas non :
Ja nous fames ne la devon
Nomer en nis une maniere,
Ne au devant ne au derriere,
Cele deable pendeloche !
- Qu'est ce donc, mere ? Est-ce loche
O peson, qui sache plungier
Et noer par nostre vivier
Et par la fontaine mon pere[84] *?*

[83] L'identification de ce terme reste problématique. S'agit-il du mot *pesque* traduit par « lambeau, morceau qui pend » par Montaiglon et Raynaud ou de *pesche*, déverbal de *peschier* ? Les éditeurs du *Nouveau Recueil complet des fabliaux* remarquent qu'aucune de ces deux hypothèses ne rend compte du fait que peesche est trisyllabique. Ils concluent qu'il s'agit d'un « terme anodin, qui peut être associé avec la pêche ou du moins avec la faune d'un vivier. » (*Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, tome VI, 58, p. 45).
[84] *L'Esquiriel*, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, tome VI, 58, v. 27.9-33.

L'image développée de la sorte du petit poisson d'eau douce s'ébattant dans les eaux familiales n'a plus rien d'un léger euphémisme. La métaphore poissonneuse dérape vers l'obscénité, au grand désespoir de la mère. Elle finira par lâcher le mot « vit », repris à tue-tête par la jeune niaise.

Dans le *Pescheor de Pont seur Saine*[85], ce n'est pas le sexe qui est changé en poisson, mais le poisson qui est remplacé par un sexe. La substitution est cette fois littérale et non plus métaphorique. Un pêcheur part chaque jour chercher de quoi vivre dans la Seine et mène une vie joyeuse et aisée en compagnie de son épouse. Ses bonnes pêches lui assurent un revenu confortable et lui donnent accès à des plaisirs charnels quotidiennement renouvelés[86]. Un jour, il voit le corps d'un prêtre flotter sur l'eau le phallus en érection et décide de mettre à l'épreuve l'affection que sa femme lui porte. Il découpe le cadavre, nettoie et emporte son sexe, comme il l'aurait fait avec un poisson.

Le vit res a res du panil
Li a a un coutel tranchié,
Puis l'a bien lavé et torchié,
Et si l'a mis en son giron.
A tant com il ot de poisson
S'en vint en sa meson ariere.[87]

De retour chez lui, le pêcheur sort cet organe de son panier à poisson et le montre à son épouse comme une belle prise en lui faisant croire qu'il s'agit du sien. La jeune femme se met alors à l'insulter et veut le quitter, jusqu'à ce qu'il lui dévoile la supercherie. La rage qui s'empare de l'épouse lorsqu'elle voit le sexe coupé s'explique d'abord par sa déception d'avoir perdu un partenaire vigoureux. C'est aussi sa fertilité que le mari a perdue : dans son giron, le vit coupé a remplacé les nombreux poissons. À la bonne fortune et à la profusion succède une stérilité honteuse. Ces deux exemples ne permettent pas pour autant de conclure à une association privilégiée, dans les représentations médiévales, entre le poisson et le vit. Ils font peut-être écho à la langue imagée des pêcheurs. Toutefois, ils ne nous semblent pas révéler une caractéristique générale de la représentation du poisson.

2. La pêche comme métaphore de la séduction charnelle

Un autre usage métaphorique courant du poisson l'associe aux dangers de la luxure. Il s'agit là encore d'un *topos* emprunté à la poésie latine classique. Chez Plaute, Lucilius, Cicéron, Horace, Tibulle et Ovide, la courtisane rusée prend parfois les traits d'un pêcheur

[85] *Le Pescheor de Pont seur Saine, Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit*., tome IV, 35.
[86] *Ibid.*, v. 8-13 : *« Li vallez aloit chascun jour/ Peschier en Seine en son batel,/ Et si fesoit argent novel./ Totes les foiz que bien peschoit,/ Asez en bevoit et menjoit/ et en pessoit mout bien sa fame. »*
[87] *Ibid.*, v. 100-105.

à l'affût des proies les plus jeunes et les plus riches[88]. Par ailleurs, Ovide propose aux hommes en quête de femmes à séduire de suivre le modèle des pêcheurs expérimentés qui ne lancent jamais leur ligne que dans des coins poissonneux, savent varier leurs techniques, ne lâchent jamais leur proie et mettent plus d'un hameçon sur leur palangre[89]. Les moralistes médiévaux retiennent de préférence la version misogyne de la métaphore : les hommes pris au piège par de redoutables tentatrices sont volontiers comparés aux poissons pris dans une nasse. La présence de cette image dans les sermons, véritables réservoirs de lieux communs, prouve combien elle est familière aux hommes de ce temps. On la rencontre dans les sermons aux clercs et aux simples gens de Ranulphe de la Houblonnière, prononcés à Paris dans les années 1272-1273, où le croyant piégé par un séducteur ou une séductrice est comparé au poisson pris à l'hameçon ou au filet[90]. Pourquoi l'animal froid et humide, l'aliment qui n'échauffe pas les sens, est-il choisi pour représenter les hommes embrasés par la concupiscence ? Le prédicateur relève ce paradoxe et y répond en commentant une citation de Salomon :

> *Vidi mulierem morte amariorem, que laqueus est venatorum, sagena cor eius, vincula sunt manus illius. […] Sed dices quod tu es frigide nature, nec temptaris de talibus ; nec pro ista, quia dicitur : Sagena cor ejus, unde sicut pisces, quamvis sint frigide nature, capiuntur per sagenam, sic tu etc., et hac sagena fuit captus David qui erat valde frigidus, castus, mundus, et etiam eximius prophetarum.*[91]

Si les poissons fournissent une image adéquate pour exprimer les dangers qui menacent tous les hommes sans exception, c'est justement parce que leur nature semble devoir les protéger. Ils illustrent mieux que le gibier ou les oiseaux sauvages, proies du chasseur, cette leçon : nul n'est à l'abri des pièges de la séduction.

Lorsque la littérature narrative reprend cette comparaison traditionnelle, la condamnation de la luxure est bien présente également à l'arrière-plan. Ainsi, le fabliau *Du*

---

[88] Yves Peurière, *La Pêche et les poissons dans la littérature latine. I*, *op. cit. passim.*

[89] Ovide, *L'Art d'aimer*, Henri Bornecque (éd. et trad.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1994 (1re édition : 1924), cité par Yves Peurière, *La Pêche et les poissons dans la littérature latine. I*, *op. cit.*, p. 209-210.

[90] Voir Marie Anne Polo de Beaulieu, « Du bon usage de l'animal dans les recueils d'*exempla* », *L'Animal exemplaire au Moyen Âge. Ve-XVe siècles*, *op. cit.*, sp. annexe IV, p. 169-170. L'auteur a repris en annexe la liste des métaphores animalières qui interviennent dans ces sermons d'après l'ouvrage de Nicole Bériou cité ci-dessous.

[91] Ranulphe de la Houblonnière, *La Prédication de Ranulphe de la Houblonnière. Sermons aux clercs et aux simples gens à Paris au XIIIe siècle*, Nicole Bériou (éd.), Paris, Études augustiniennes, 1987, vol. 2, p. 20. « J'ai vu *la femme plus amère que la mort, qui est le piège des chasseurs, dont le cœur est une seine et les mains des liens.* […] Tu me rétorqueras que tu es froid par nature, et que tu ne seras pas tenté ; ce n'est pas un argument valable, car il est dit : "son cœur est une seine", par conséquent, comme les poissons qui sont pris par la seine alors qu'ils sont froids par nature, tu le seras aussi. Même David fut pris dans cette seine, lui qui était très froid, chaste, pur, à un point exceptionnel, même parmi les prophètes. »

Prestre et d'Alison de Guillaume le Normand, daté de la fin du XIII^e^ ou du début du XIV^e^ siècle, lui donne une saveur particulière. L'homme qui se dit froid comme un poisson et qui ne se méfie pas des tentations de la chair est au premier chef l'homme d'Église. Il s'agit ici du riche prêtre Alexandre qui convoite passionnément la toute jeune Marion, fille de la bourgeoise Dame Mahaut. Cette dernière, d'abord offusquée par les propositions indécentes du prêtre (elle espère tirer un meilleur parti de sa fille), se résout à profiter de la situation :

Damediex en prist a jurer
et enprés le cors saint Huitasse
le prestre pranra a la nasse,
ausin com l'en prant le poisson. [92]

La comparaison sera pleinement justifiée par la suite de l'histoire : dame Mahaut fait venir la jeune Alison, une prostituée notoire, qu'elle fait passer, à la faveur de la nuit, pour sa fille. Elle empoche ainsi l'argent du prêtre sans mettre en péril la chasteté de sa fille. La bourgeoise commence par donner un bain à Alison :

Lors se deschauce et se deslie
et se plunge comme vendoise.
Ez vos la fille a la borgoise
que li prestres avoir quida ! [93]

La bourgeoise utilise un poisson d'eau douce moyen pour attraper le gros brochet qu'est le prêtre Alexandre. C'est la métaphore convenue des gros poissons qui mangent les petits qui est ici exploitée. La vendoise avalée par le *luz* a un caractère proverbial. On trouve par exemple cette image chez Gautier de Coinci pour évoquer la voracité aveugle de la mort :

L'empereür et puis la pappe,
Les rois, les dus et les duchoises
Englout ausi com lus vendoises.[94]

Si les métaphores de la pêche et du poisson avaleur ou avalé sont employées pour évoquer la séduction charnelle, cela ne tient pas à une connotation propre au poisson. Il s'agit d'images qui ont une portée plus générale et sont appliquées par le conteur du fabliau au contexte grivois avec une certaine malice. D'autres aliments sont bien plus aptes aux suggestions grivoises, comme le prouve le même fabliau. Sur le plan métaphorique, l'ail et les oignons sont souvent porteurs dans les textes comiques de connotations sexuelles. On notera d'ailleurs que dame Mahaut a fait fortune en vendant - dit le texte - de

[92] Guillaume le Normand, *Du Prestre et d'Alison*, *Fabliaux français du Moyen Âge*, Philippe Ménard (éd.), Genève, Droz (TLF 270), 1979, v. 136-139.
[93] *Ibid.*, v. 168-171.
[94] Gautier de Coinci, *Les Miracles de Nostre Dame*, tome 4, *op. cit.*, II Dout 34, v. 2044-2046.

l'ail, des oignons et de beaux chapeaux de jonc. Le prêtre débauché est d'ailleurs l'un des meilleurs clients de cette femme rusée qui connaît bien les filles de joie de sa région. Lorsque cette femme entreprenante fait honneur à son hôte, elle ne se comporte pas en bigote :

Atant fet on metre les tables
a la maison a la bourgoise :
onques n'i ot mengié vendoise
ne poisson a l'eure de lors,
fors malarz, faisanz et butors,
dont li ostex fu aesiez.

Même si « vendoise » rime avec « bourgoise », cette espèce d'eau douce de taille modeste n'a pas la faveur des convives. Pourquoi les poissons se trouvent-ils ici sous le coup d'une négation ? Comme la bourgeoise réside au bord de l'Oise, ils constituent peut-être une nourriture trop ordinaire, réservée au morne quotidien. En présence d'un hôte important, on prépare des mets plus raffinés. Le texte précise en outre que la scène se déroule en été[95], mauvaise saison, s'il en est, pour les poissons. Quelques espèces trouvent pourtant grâce aux yeux des convives : les malards, faisans et butors. Parmi ces trois volatiles, deux appartiennent assurément à la catégorie des oiseaux aquatiques : le malard, canard mâle et le butor, oiseau échassier des marais. Or le gibier d'eau peut faire l'objet de dispenses pendant les jours maigres[96], en particulier dans les maisons où l'on fait joyeuse abstinence. La chair hybride des oiseaux qui fréquentent le bord des rivières remplace les purs poissons à la table des hôtes à la moralité douteuse. Ils sont donc bienvenus chez Dame Mahaut, même si l'action se situe en période grasse[97]. Le véritable poisson n'a pas sa place dans l'assiette du prêtre débauché et de l'accueillante hôtesse. Son rôle dans ce fabliau érotique reste purement métaphorique.

Le poisson envisagé comme proie des pêcheurs offre aux auteurs littéraires des métaphores multiples qu'ils emploient au gré de leurs besoins. Comme dans les moralisations des bestiaires ou des sermons, le poisson-animal (par opposition au poisson-aliment), peut donner lieu à des interprétations totalement divergentes. Un exemple de cette souplesse extrême du jeu métaphorique nous est fourni par les *Quinze Joies de*

[95] *Du Prestre et d'Alison*, *op. cit.*, p. 60, v. 48-49 : *« Atant affubla une faille/ Por le chaut qu'i fait en esté. »*
[96] On se demande au Moyen Âge si certains oiseaux, comme la macreuse peuvent être considérés comme des poissons (au sens médiéval étendu) dans la mesure où ils passent une partie de leur existence dans l'eau. La question est tranchée en 1215 par le concile de Latran : la macreuse est un mets gras donc interdit. La question se pose toujours au XVIII[e] siècle puisque Nicolas Andry défend encore en 1734 dans *Le Régime du caresme considéré par rapport à la nature du corps et des aliments* le classement de la macreuse parmi les aliments maigres.
[97] On sert aussi ce jour-là chez dame Mahaut des oies et des chapons (*Du Prestre et d'Alison*, *op. cit.*, v. 60 et v. 256).

mariage, un texte probablement rédigé au début du XV^e^ siècle, dans la grande tradition des œuvres misogynes du Moyen Âge. L'auteur y décrit les « joies », c'est-à-dire en réalité les malheurs de l'homme dans le mariage. L'homme marié y est constamment comparé à un poisson pris dans la redoutable nasse du mariage. Mais c'est de la femme âgée que sont rapprochés les poissons migrateurs dans la quatorzième joie du mariage : la femme âgée, mariée à un jeune veuf éploré, est comparée au poisson en quête d'une eau plus pure et plus vive. Comme l'eau pure revigore le poisson migrateur, la chair fraîche du jeune homme donne à la vieille femme l'illusion de rajeunir[98]. La femme n'est-elle d'ailleurs pas froide et humide comme le poisson ? On ne se risquera pas à tirer de ce texte des leçons générales sur la symbolique du poisson. L'image du migrateur signifie ici simplement un désir puissant que rien n'arrête.

Si le poisson est à l'occasion associé à la sexualité, force est de constater qu'il ne s'agit jamais du poisson aliment, mais du poisson animal et que l'on reste dans le registre de la métaphore. La pêche fournit aux prédicateurs et aux écrivains un répertoire d'images convenues qui peuvent s'appliquer à n'importe quel contexte sans lien avec les représentations propres au poisson. Les exemples que nous avons évoqués ne nous permettent pas de conclure à une quelconque symbolique sexuelle du poisson en général.

3. Les connotations sexuelles des poissons longs

Certaines espèces de poissons se prêtent mieux que les autres au symbolisme sexuel : l'anguille et la lamproie. Leur forme, leur parenté avec le serpent et leur réputation d'êtres hybrides les chargent de connotations évidentes. Cet aspect n'est pourtant guère commenté dans les textes médiévaux, même chez les conteurs de fabliaux. On peut s'interroger par exemple sur le rôle des connotations sexuelles des anguilles dans l'une des versions du fabliau *Les Trois Dames qui troverent l'Anel*.

La dame aux anguilles dans *Les Trois Dames qui troverent l'Anel*

Dans les deux versions de ce fabliau présentées par le *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*[99], une dame utilise des poissons pour tromper son mari. Ce fabliau est un récit à tiroirs formé de trois historiettes et la séquence narrative fait partie du folklore international. Trois Dames, en possession d'un anneau qu'elles ont trouvé, décident de le

[98] *Les .XV. Joies de mariage*, Jean Rychner (éd.), Genève, Droz (*TLF* 100), 1963, p. 101.
[99] *Les Trois Dames qui troverent l'anel*, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit*., tome II, 11a et 11b. Deux manuscrits, A et C, sont édités ; ils reprennent la même structure narrative formée d'une série de trois histoires mais les deux versions sont très différentes dans le détail (il n'y a aucun vers commun). La version du manuscrit A est reproduite sous le titre à *Les Trois dames qui troverent l'anel* I et la version du manuscrit C sous le titre *Les Trois dames qui troverent l'anel* II. Nous n'avons pas de datation précise pour ces deux textes qui auraient été rédigés vers le milieu du XIII^e^ siècle.

donner à celle qui se montrera la plus ingénieuse pour tromper son époux au profit de son amant. Dans la version du manuscrit C, *Les Trois Dames qui troverent l'anel* II, la première dame disparaît pendant une semaine et fait passer son mari pour fou : elle le quitte pour aller *mestre en paste*[100] un poisson dont l'espèce n'est pas précisée, en promettant d'être de retour avant la fin du repas. Huit jours plus tard, elle revient avec le poisson empâté. Confrontée à la fureur de son époux, elle dispose d'une preuve sensible pour convaincre le voisinage qu'il est fou :

J'alai oreinz au four porter
Cest poison ci pour enpaster ;
Je l'overrai, si le verrez :
Lors si entendrez et sarez
S'il est ou novel ou puanz ! [101]

Elle fait renifler l'intérieur du poisson à l'assistance qui peut à l'unanimité reconnaître… que l'époux est un dément. Avant de se présenter devant lui, la dame s'était bien entendu procuré un poisson frais semblable à celui que son mari avait acheté huit jours plus tôt. L'action est située à Rouen[102] où l'achat de poisson frais ne pose aucun problème. Dans la version du manuscrit A, la deuxième femme recourt à la même ruse à quelques détails près : partie un vendredi pour faire cuire six anguilles, elle revient le vendredi suivant à la même heure avec les anguilles rôties. Lorsque son époux se met à l'insulter, elle se récrie et prend à témoin le voisin chez qui elle vient tout juste de faire cuire les poissons. Le mari finit enfermé, pieds et poings liés. Pourquoi les anguilles remplacent-elles dans cette version le poisson non identifié ? Faut-il y voir une association implicite entre les anguilles et la luxure ? Il est vrai que cette version nous renseigne de manière beaucoup plus précise que l'autre sur les activités de la dame pendant sa disparition. Le manuscrit C reste très allusif (« Uit jours fu la ou il li sist [103] »), alors que le manuscrit A est sans équivoque :

La dame les anguilles prent
Et trespassa outre la rue ;
Chiés son ami en est venue.
Quant il la vit, mout ot grant joie,
Com se il fust sire de Troie !
Et la dame grant joie maine ;
Illuec fu toute la semaine
Et l'autre, jusqu'au vendredi.[104]

[100] *Les Trois Dames qui troverent l'anel* II, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit*, v. 27.
[101] *Ibid.*, v. 63-67.
[102] *Ibid.*, v. 4.
[103] *Ibid.*, v. 35.
[104] *Les Trois Dames qui troverent l'anel* I, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit*, v. 124-131.

La dame aux anguilles s'adonne sans retenue aux plaisirs de la chair. S'il est possible que les connotations sexuelles entrent en jeu, elles demeurent implicites. Une autre raison justifie le choix des anguilles. Le texte insiste sur le conditionnement des poissons qui vont être rôtis :

> *Les anguilles erent salees*
> *Et sechies et enfumees.*[105]

Il ne s'agit donc plus de poisson frais : les anguilles sont conditionnées de trois manières différentes, par salaison, séchage et fumage. Ces trois modes de conservation peuvent en effet être associés pour prolonger la durée de conservation[106]. En l'absence d'indications géographiques, on peut supposer que l'action de cette version ne se déroule pas dans un port fluvial, mais dans une région relativement éloignée des côtes, où l'on attend le vendredi pour manger du poisson et où l'on consomme plus souvent des poissons d'eau douce salés que des poissons de mer frais. L'anguille occupait une place importante dans la consommation de la France du Nord comme poisson de conserve, du moins avant d'être progressivement supplantée par le hareng au cours du XIII^e^ siècle. Or le rôle joué par le conditionnement du poisson dans la construction narrative est déterminant, surtout lorsque l'on compare les deux versions. Cette fois, la femme astucieuse n'invoque pas l'odeur du poisson frais pour convaincre l'assistance et elle se garde bien de faire de nouveaux achats. Elle se présente chez son voisin pour faire cuire dans son four les six mêmes anguilles salées, séchées et fumées, qui n'ont pas été altérées par une semaine supplémentaire. Avec ces anguilles, le problème de la conservation et de l'odeur ne se pose plus. Alors que le stratagème de la dame au poisson repose sur la fraîcheur de l'animal, celui de la dame aux anguilles exploite au contraire leur durée de conservation. Le choix de cette espèce s'explique par le conditionnement auquel se prêtent les anguilles autant que par leurs connotations sexuelles[107].

La dame à la lamproie dans les *Cent Nouvelles nouvelles*

Il faut attendre la fin du Moyen Âge pour que le symbolisme sexuel du poisson long trouve sa pleine expression. Le texte le plus explicite et le plus insistant que nous ayons trouvé est le trente-huitième récit des *Cent Nouvelles nouvelles*, recueil de la seconde moitié du XV^e^ siècle, inspiré du *Decameron* de Boccace, mais aussi des fabliaux.

---

[105] *Ibid.*, v. 117-118.
[106] *Histoire des pêches maritimes en France*, *op. cit.*, p. 86 : « On pouvait renforcer l'action du sel par d'autres procédés de déshydratation, en particulier le séchage et la fumigation. »
[107] Nous verrons aussi en étudiant la branche III du *Roman de Renart* que l'anguille entretient des liens privilégiés avec la ruse et ses parangons littéraires.

L'histoire se rapproche par le thème du mari dupé et par l'objet du délit de l'épisode de la dame aux anguilles dans le fabliau *Les Trois Dames qui troverent l'anel*. Elle reprend par ailleurs la structure bien connue du « conte des tresses » dont une trentaine de versions ont été observées par Joseph Bédier pour invalider l'hypothèse de l'origine indienne des fabliaux[108] : une dame fautive envoie une autre femme se faire battre à sa place et persuade son mari qu'il a rêvé. Dans la nouvelle française du XV^e^ siècle, un jeu d'analogies entre l'union sexuelle et la consommation de la lamproie parcourt toute la nouvelle et fait son originalité par rapport aux autres versions. Un marchand de Tours convie des invités de marque, notamment le curé, à manger chez lui. Pour leur faire honneur, il achète entre autres poissons une belle lamproie, mais sa femme, qui préfère la consommer avec son amant, un frère franciscain, l'envoie à ce dernier en lui promettant de le rejoindre pour souper et coucher avec lui. Lorsque son mari lui demande de montrer à ses hôtes le somptueux poisson, la femme prétend qu'elle n'en a jamais entendu parler. Accusé d'avoir bu ou d'avoir rêvé, le mari essuie les quolibets de ses invités. Il se rue sur sa femme pour la battre mais les autres hommes s'interposent et l'emmènent souper hors de chez lui. La « damoiselle à la lemproye[109] » se rend alors chez une jolie voisine et la convainc de prendre sa place dans le lit conjugal au prétexte qu'elle est épuisée par la vigueur sexuelle de son mari. Tandis qu'elle passe la nuit auprès de son cordelier, la voisine arrangeante est rouée de coups par le mari furieux. Au matin, la dame rentre chez elle discrètement et change ses draps ensanglantés. Lorsque son époux se présente, elle affirme avoir passé une nuit fort agréable et n'avoir aucun souvenir ni de la lamproie ni des coups. Elle parvient ainsi à convaincre le marchand de sa propre folie ! Dans cette nouvelle du milieu du XV^e^ siècle, la lamproie est associée d'une manière insistante au sexe de l'amant, en particulier au moment où la dame rusée la découvre et l'examine :

> *Elle mist a point ung grand tas de bon poisson. Et quand vint a la lemproie, elle la souhaicta aux Cordeliers, a son amy, et dist en soy mesmes : « Ha, frere Bernard, que n'estez vous cy ! Par ma foy, vous n'en partiriez tant qu'auriez tasté de la lemproye, ou si mieulx vous plaisoit, vous l'emporteriez en vostre chambre ; et je ne fauldroye pas de vous y faire compaignie. » A tresgrand regret mettoit ceste bonne femme la main a ceste lemproye, voire pour son mary, et ne faisoit que penser comment son cordelier la pourroit avoir.* [110]

[108] Joseph Bédier, *Les Fabliaux, études de littérature populaire et d'histoire populaire du Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 134-165. Ce motif est présent notamment dans le fabliau du premier tiers du XIII^e^ siècle, *Les Treces.*
[109] *Les Cent Nouvelles nouvelles*, Franklin P. Sweetser (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 127), 1966, p. 263.
[110] *Ibid.*, p. 261.

L'idée de l'adultère et du stratagème semble naître de la contemplation et du toucher de ce poisson extraordinaire. C'est comme souvent une vieille femme qui sert d'entremetteuse et qui apporte le poisson au franciscain. Le partage de la lamproie et l'union sexuelle sont indissociables. Le bienheureux moine se réjouit d'ailleurs autant de l'un que de l'autre :

> *Quand maistre cordelier vit telle belle lemproie et entendit la venue de sa dame, pensez qu'il fut joyeux et bien aise ; et dist bien a la vieille, s'il peut finer de bon vin, que la lemproye ne sera pas frustrée du droit qu' elle a, puis qu'on la mengeue.* [111]

La lamproie sera donc cuite dans le vin, selon un procédé bien attesté dans les réceptaires médiévaux[112], qui rappelle la préparation actuelle en civet de la « lamproie à la bordelaise[113] ». Une autre étape essentielle à la préparation de la lamproie semble occultée ici : on ne sait qui se charge de saigner l'animal. Voici les conseils donnés par le *Mesnagier de Paris*, qui est parmi les livres de recette que nous citons celui qui décrit l'opération avec le plus de précisions :

> *Pour la seigner, premierement lavez tresbien vos mains, puis fendez luy la gueulle parmy le menton – id est joingnant du baulievre – et boutez vostre doit dedens et arrachiez la langue ; et faictes la lamproye seigner en ung plat, et luy boutez une petite brochecte dedens la gueule pour la faire mieulx saigner. Et se vos doiz ou vos mains sont toullees du sang, si les lavez, et la playe aussi, de vinaigre, et faictes couler dedens le plat ; et gardez ce sang, car c'est la gresse.* [114]

Toutes les précautions qui entourent ce délicat rituel s'expliquent sans doute en partie par la toxicité du mucus qui se trouve dans la bouche de l'animal. Cela justifie des précautions d'hygiène inhabituelles. Comme l'anguille, la lamproie est écorchée avant ou après la saignée[115]. Une fois cuite, elle est en outre déposée sur une serviette propre pour refroidir[116]. Elle est ainsi séparée de son sang qui sert à préparer la sauce, versée sur le plat avant de servir ou présentée à part sur la table. La recette est complétée indirectement dans la nouvelle du XV^e^ siècle par le martyre de la voisine. La dame à la lamproie lui demande

---

[111] *Ibid*, p. 262.
[112] *Enseingnements*, *op. cit.*, p. 185 (*« galentine a la lampree »*) ; « Transcription du *Vivendier* de Kassel », dans Bruno Laurioux, *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne (Série Histoire Ancienne et Médiévale, 45), 1997, p. 375, n° 45 et 46 ; *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 694 (recette de « *lamproye boulye* »). Sur la cuisine de la lamproie depuis le XIV^e^ siècle et son évolution, voir l'article de Mary et Philip Hyman, « Au sucre et au sang, l'art d'accomoder la lamproie », *La lamproie ou les eaux limoneuses de la mémoire*, *op. cit.*, p. 65-69.
[113] Nicolas Govoroff, « La lamproie : de la rivière au civet », *Le Poisson, une histoire extraordinaire*, *op. cit.*, p. 83-86.
[114] *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 692-694. Les livres de recettes plus anciens évoquent tous l'opération mais de manière plus allusive.
[115] *Ibid.,* p. 692 : « *Il est assavoir que les aucuns seignent la lamproye avant ce que ilz les estauvent, et aucuns les estauvent avant ce qu'ilz les seignent ne eschaudent.* »
[116] Par exemple dans « Transcription du *Vivendier* de Kassel », *op. cit.*, p. 375, n° 46 : « […] *puis le mettez sur une belle nappe* […] »

de se dépouiller de ses vêtements puis de se coucher et de rester muette jusqu'au lendemain. Elle prend aussi soin, pour éviter que son mari ne découvre la substitution, d'éteindre le feu.

> *Quand il vit ce, il se coucha sans dire mot, et dormit jusques sur le jour, qu'il se leva et s'abilla, et print ses verges et baptit tant la lieutenante de sa femme que a pou qu' il ne la cravanta, en luy ramentevant la lamproye ; et la mist en tel point qu' elle saignoit de tous costez, mesmes les draps du lit estoient tant sanglans qu'il sembloit que ung beuf y fut escorché ; mais la pouvre martire n' osoit pas dire ung mot ne monstrer le visage.* [117]

Muette comme un poisson, la voisine se laisse ainsi écorcher et son sang est recueilli dans les draps du lit. Observons d'ailleurs que cette version du « conte des tresses » se distingue des autres par deux éléments originaux : la lamproie qui explique la colère du mari et prend une importance centrale dans le récit et le traitement infligée à la victime expiatoire. Dans les autres versions du conte, cette dernière subit une mutilation. Elle perd son nez dans les versions orientales et ses tresses dans les versions occidentales. D'après l'étude menée par Joseph Bédier, cette nouvelle est la seule version occidentale où le mari ne coupe pas les tresses de sa femme[118]. Le châtiment nous semble lié ici à l'objet du délit. La lamproie du récit échappe comme la dame à la saignée, qui se reporte sur une malheureuse victime. Cette dernière n'est d'ailleurs elle-même pas complètement innocente puisqu'elle a pris la place de son amie dans l'espoir d'être « *festoyée de l'amoureux jeu et gracieux passetemps*[119] ». De même que la dégustation de la lamproie suppose la périlleuse opération de la saignée, le plaisir sexuel de la dame est indissociable de la vengeance sanglante du mari. Mais l'héroïne, à qui son époux demande au début de la nouvelle de préparer différentes espèces de poissons, est habile cuisinière. Elle accommode sa lamproie de si brillante façon que toute trace de sang disparaît :

> *Tantdiz que le mary estoit dehors, revint des Cordeliers sa bonne preude femme, qui trouva sa chambre de verges toute jonchée, son lit desrompu et desfroissié et ses draps tous ensanglantez. Si cogneut bien tantost que sa voisine avoit eu afaire de son corps, comme elle pensoit bien. Et sans tarder ne faire arrest refist son lit, d'aultres beaulx draps et frez le rempara et sa chambre nettoya, et puis vers sa voisine s'en alla, qu' elle trouva en piteux point ; et ne fault pas dire qu' elle ne trouva bien a qui parler.* [120]

---

[117] *Les Cent Nouvelles nouvelles*, *op. cit.*, p. 265.
[118] Joseph Bédier, *Les Fabliaux, études de littérature populaire et d'histoire littéraire du Moyen Âge, op. cit.*, p. 159.
[119] *Les Cent Nouvelles nouvelles*, *op. cit.*, p. 265.
[120] *Ibid.*

Elle peut alors présenter à son époux un corps sain et attrayant et se trouve ainsi lavée de tout soupçon :

> *Elle osta la couverture et renversa, et toute nue se monstra, sans tache ne blesseure quelconque. Voit aussi les draps beaulx et blancs sans souilleure ne tache. Si fut plus esbahy qu'on ne vous saroit dire, et se print a muser et largement penser.* [121]

Les plaisirs de la table et du lit se confondent ainsi et l'art du cuisinier interfère avec celui de la femme adultère. Avec l'arrière-plan culinaire du récit se profile la figure du moine paillard mangeur de poisson. Même si elle reste discrète, la présence du frère Bernard, le cordelier amant de la dame rattache cet épisode à la tradition des goliards. Un léger trait de satire antiecclésiastique rappelle cette tradition :

> *La voisine ainsi logée et couchée, aux Cordeliers s'en va la vaillant femme pour menger la lemproye et gaigner les pardons, comme assez avoit de coustume.* [122]

L'expression *avoir de coustume* souligne combien la situation est ordinaire dans l'univers du fabliau. Que fait-on dans les couvents de cordeliers sinon manger des poissons de luxe et procurer de la joie aux « vaillantes femmes » ? L'ironie du nouvelliste s'exerce ici contre les deux cibles favorites des fabliaux : les prêtres hypocrites et les femmes adultères.

Si l'on retrouve bien dans cette histoire, comme souvent dans le recueil des *Cent Nouvelles nouvelles*, le canevas et les thèmes d'un fabliau, la place accordée à la lamproie est tout à fait originale. Le symbolisme sexuel qui reste latent dans le fabliau médiéval *Les Trois Dames qui troverent l'anel* I, donne lieu dans la nouvelle de la fin du Moyen Âge à des développements complaisants, qui exploitent le lien entre gourmandise et luxure. Faut-il en conclure que les mêmes allusions sont présentes dans le texte du XIII^e^ siècle ? On ne peut soupçonner les auteurs de fabliaux, volontiers grivois, de se taire par pudeur. Peut-être l'allusion sexuelle est-elle tellement évidente pour les auditeurs ou les lecteurs médiévaux que le jeu du conteur est plus subtil s'il cherche à la voiler que s'il la développe. Méfions-nous toutefois des anachronismes. En deux siècles, les représentations ont évolué. La lamproie a renforcé son image de poisson de luxe, notamment par l'intermédiaire de la littérature italienne. La référence à la *gula* est bien plus discrète dans le fabliau, d'autant plus que la dame et son amant ne mangent pas les six anguilles, précieusement conservées pour berner le mari. Le lot de six anguilles, conforme aux pratiques commerciales et

[121] *Ibid.*, p. 266.
[122] *Ibid.*, p. 264.

alimentaires, se prête moins à la suggestion sexuelle que le beau spécimen unique de la nouvelle. L'anguille intéresse surtout le conteur car elle lui permet d'ancrer son récit dans les pratiques et de rendre vraisemblable la ruse de la dame. Mais l'interprétation « réaliste » et les connotations sexuelles de l'anguille ne sont pas contradictoires. La richesse du texte littéraire nous autorise à ne pas trancher entre ces deux hypothèses…

L'aliment emblématique du jeûne chrétien ne prémunit nullement ses consommateurs du péché. Certes, il n'apparaît guère au Moyen Âge comme une nourriture qui stimule les ébats sexuels. La relation entre le poisson et l'union charnelle reste métaphorique et ne concerne que le poisson animal, celui du pêcheur et non du mangeur. Même dans les textes où les connotations sexuelles nous semblent les plus évidentes, elles ne semblent pas avoir retenu l'attention des conteurs français. En revanche, le poisson apparaît nettement comme la cible privilégiée de la *gula*. Les grands poissons qui symbolisent l'abondance, la générosité et la faveur divine dans les genres nobles des XII^e^ et XIII^e^ siècles, signifient pour les moralistes chrétiens le péché de bouche. Cette tradition explique que les poissons soient devenus dans la littérature française un symptôme de duplicité et un aliment éminemment gastronomique. On le constate à travers les romans moraux du début du XIV^e^ siècle, mais aussi et surtout dans les œuvres comiques. Les petits poissons ordinaires n'échappent-ils pas pourtant à cette suspicion ? Le menu fretin n'est guère évoqué dans les genres nobles, ni même dans les œuvres des clercs. Les poissons de la littérature restent avant tout les beaux et bons poissons, fruits de la providence ou tentation diabolique. Dans les œuvres comiques qui évoquent parfois des variétés plus modestes, le poisson apparaît encore comme une nourriture d'abondance.

Chapitre 6

Les poissons des œuvres comiques

A. LA PARODIE DES GENRES NOBLES
B. REVES DE POISSONS
1. Les pêcheurs déçus
2. Le vilain à la table des princes
3. Une nourriture merveilleuse
C. LES ESPECES DES BOURGEOIS ET DES PAUVRES
1. La plie et l'anguille : des poissons de bourgeois
2. La collation du vilain de Farbu
3. Le hareng salé des ivrognes
D. LES POISSONS SCANDALEUX DE SIRE HAIN ET DAME ANIEUSE
E. « POISSONS REPUGNANTS » ET « HARENZ PUANZ » : UNE DECHEANCE TARDIVE ?
1. Du poisson de qualité, dans les textes et sur les marchés
2. Les poissons répugnants de la fin du XIVe siècle
3. Le poisson dans les combats de Carême et de Charnage

Lorsque l'on compare les mentions de poissons dans les différents genres, un constat s'impose : les personnages littéraires ne consomment pas les mêmes espèces. Le poisson en général peut apparaître à n'importe quelle table. En revanche, toutes les espèces nommées dans les textes littéraires symbolisent un statut social. Comme dans la société médiévale, certains poissons sont réservés aux nobles ; on les retrouve aux tables des romans ou des chansons de geste. D'autres poissons plus communs sont le lot des moins riches. Quelles sont les espèces consommées par les personnages des œuvres comiques ? Une stricte hiérarchie des espèces semble régir leurs évocations. Un personnage de fabliaux, qu'il soit vilain ou bourgeois, ne consomme pas les brochets, lamproies ou autres saumons réservés aux nobles seigneurs et chevaliers. Les animaux humanisés du *Roman de Renart*, même s'ils sont des seigneurs de la cour du roi Noble, ne goûtent pas plus à ces nourritures et se rapprochent, par les poissons qu'ils mangent, des personnages de fabliaux. Quels ressorts comiques les poissons de ces textes mettent-ils en jeu ?

A. La parodie des genres nobles

Les bons poissons servis aux seigneurs sont coûteux et leur possession est une marque de largesse. Un vilain, même s'il est riche, ne saurait faire montre d'une telle prodigalité et les grands poissons confirment dans les fabliaux leur statut de mets réservé aux riches. À la table du rustre qui devient médecin malgré lui dans le *Vilain mire*, même si l'on trouve en abondance du fromage, des œufs frits, du pain et du vin, les poissons et perdrix n'ont pas leur place :

> *N'orent pas poison ne perdriz,*
> *Mes bons frommages et oés friz,*
> *Et pain et vin a grant plenté,*
> *Que le vilein ot amassé* [1].

Aux poissons et aux perdrix[2], mets d'aristocrate que l'on achète au marché, s'opposent les fromages et les œufs, produits de la ferme. Ce paysan riche mais avare ne tolère pas d'autres aliments que ces nourritures simples qu'il obtient par son travail et qui sont plus conformes à sa complexion de travailleur des champs. L'absence des poissons et des perdrix ne tient pas seulement à leur prix mais aussi à une incongruité physiologique[3]. Le

[1] *Le Vilain mire*, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, v. 67-70.
[2] Le poisson est ici placé sur le même plan que les perdrix qui, en tant que volatiles et produits de la chasse, sont un mets naturellement réservé aux seigneurs.
[3] Voir les remarques d'Allen J. Grieco sur la symbolique sociale des légumes. L'auteur montre comment le déterminisme socio-alimentaire qui associe les vilains aux légumes est justifié par des raisons médicales. Allen J. Grieco, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie, op. cit.*, p. 175-178.

palais grossier du paysan ne saurait apprécier les mets raffinés des aristocrates. L'association entre le poisson et la perdrix confirme le prestige accordé au poisson : les petits volatiles que l'on chasse comme la perdrix sont fort prisés et constituent surtout une marque de distinction sociale[4]. Tous les poissons sont-ils indistinctement auréolés de cette même dignité ? Il est permis d'en douter et nous verrons que certains personnages de fabliaux mangent des poissons qui ne sont nullement comparables aux perdrix. C'est exclusivement des poissons de riche qu'il est question ici, ce que confirme la variante retenue dans le *Recueil général et complet des fabliaux des* XIII*e et* XIV*e siècles*, l'ancienne édition établie par Montaiglon et Raynaud, qui donne *saumon* au lieu de *poisson*[5]. La jeune épouse, fille d'un chevalier pauvre, ne goûte guère ce régime et, au milieu de ses plaintes, qui rappellent celles de l'héroïne du *Roman du Comte d'Anjou*, elle glisse cette question désespérée :

Cuidoie ge morir de fein ? [6]

Elle se trouve pourtant à une table bien garnie en quantité, puisque les plats s'y trouvent *a grant plenté*. Mais ces plats n'ont pas la finesse requise pour une fille de la noblesse. Remarquons d'ailleurs que la seule personne qui consomme du poisson dans ce même fabliau est la fille du roi, qui se coince une arête dans la gorge.

Si les vilains ordinaires n'ont pas accès aux poissons de haute table, le poisson n'en est pas pour autant exclu de tous les repas mentionnés dans les fabliaux. Le cliché stylistique *char et poisson* n'est pas réservé aux textes romanesques et épiques. On retrouve dans les œuvres comiques les mêmes séquences, caractérisées par des associations identiques à la rime (*poisson/venoison*, *poisson/foison*) et le champ lexical de l'abondance, comme dans les genres nobles. Elles sont constamment justifiées par la richesse des personnages ou par des circonstances particulières. Néanmoins une dégradation qui relève le plus souvent de la parodie[7] affecte toutes ces reprises du cliché des genres nobles. Quelques manants de fabliaux ont accès à des repas de *char et poisson* par erreur ou parce

[4] *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 482. Allen J. Grieco cite, pour illustrer le lien entre mets et rang social, une lettre écrite en 1404 par un notaire florentin qui se plaint d'avoir reçu plus de perdrix qu'il ne peut en consommer étant donné son rang. « Les *signori* de Florence *devaient* effectivement consommer de grandes quantités de perdrix et de volailles en général, car elles représentaient un signe extérieur du pouvoir civique et politique qu'ils exerçaient. »

[5] *Recueil général et complet des fabliaux des XIIIe et XIVe siècles*, Anatole de Montaiglon, Gaston Raynaud (éd.), Paris, Librairie des bibliophiles, 1872-1890 (repr. Genève Slatkine, 1973), vol. 3, p. 158.

[6] *Le Vilain mire*, *op. cit.*, v. 88.

[7] Nous utilisons ici le terme de *parodie* au sens strict défini par Gérard Genette d'application plaisante de la lettre d'un texte « à un objet qui la détourne ou la rabaisse. » (Gérard Genette, *Palimpsestes : la littérature au second degré*, Paris, Seuil (Collection Poétique), 1982, p. 33) La parodie stricte, qui conserve le style du texte parodié, s'oppose au travestissement burlesque fondé sur la récriture dans un style bas d'une œuvre dont le sujet et conservé. La parodie est le plus souvent un détournement ludique alors que le travestissement burlesque est en général satirique : il aboutit à une désacralisation du texte support.

qu'ils ont des personnalités exceptionnelles. Le héros du *Fotéor* est ainsi un hâbleur hors du commun qui compense par sa verve et son culot son absence de bien et de savoir-faire. Ce beau jeune homme de vingt-six ans, alors qu'il n'a pas le sou et erre de ville en ville, est vêtu de neuf et mange richement car il sait amuser ses hôtes :

> *Pain et vin et char et poissons*
> *Menja la nuit a grant plenté :*
> *Ses ostes à sa volenté*
> *Li fist venir, comment qu'il aut.* [8]

Le talent remplace dans son cas la noblesse ou la richesse et permet au bouffon de manger comme un roi. Les quelques chevaliers mis en scène dans certains fabliaux ont tout naturellement droit aux repas de *char et poisson*. Ainsi le chevalier du fabliau *Le Provost a l'Aumuche* fête son retour de pèlerinage en partageant avec ses gens un repas mixte. Le texte insiste à plusieurs reprises sur la richesse du personnage et précise par exemple qu'il fait un don de vingt deniers à saint Jacques. Mais le milieu social auquel appartiennent le généreux chevalier et sa famille n'est pas celui du héros de fabliau. Le personnage principal de celui-ci, le prévôt Grevais, choisi comme administrateur par le chevalier, est un rustre parvenu. Il se ridiculisera par son avidité. Invité à la table du chevalier, il dissimule dans son couvre-chef d'aumusse un beau morceau de viande de vache salée qui fondra sur sa tête. Il prouve ainsi qu'il est indigne de la table à laquelle il s'est assis. Incapable de respecter les codes de la table seigneuriale, il considère le bénéfice matériel qu'il peut tirer des nourritures qui lui sont présentées et non leur valeur symbolique. À partir du moment où le conteur s'intéresse au larcin du convive déplacé, le récit conventionnel du banquet noble sombre dans le travestissement burlesque. Une discordance plus subtile est à l'œuvre dans le récit de repas exceptionnellement détaillé du fabliau *Le Prêtre et le chevalier* de Milon d'Amiens. Le conteur narre le bel accueil, digne des plus grands, réservé par le prêtre au chevalier. La succession vertigineuse des mets est décrite avec une précision méticuleuse[9]. Les *poissons a le fors poivre*[10] sont servis après les viandes diverses, comme supplément, dans une logique de multiplicité et d'abondance. Toutefois les circonstances de ce banquet admirable méritent d'être précisées. Le prêtre cupide a posé une condition pour accorder son hospitalité au chevalier démuni : ce dernier pourra obtenir tout ce qu'il désire, mais chaque chose demandée lui coûtera cinq sous. C'est pour cette raison que le conteur nous donne le détail du menu et que la liste s'étend si

[8] *Le Foteor*, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, tome VI, p. 66, v. 22-25.
[9] *Le Prestre et le chevalier*, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, tome IX, 1996, v. 307-334.
[10] *Ibid.*, v. 317.

démesurément : à chaque nouveau mets, la dette du chevalier s'élève de cinq sous[11]. L'intention généreuse et désintéressée de l'hospitalité chevaleresque est pervertie. On se situe là encore dans le registre parodique. Le ton élevé de la description contraste avec les motivations bassement pécuniaires de l'hôte.

Un bourgeois très riche peut aussi servir dans une occasion exceptionnelle un repas de *char et poisson*. Dans *Le Sohait des Vez*, la femme d'un marchand de Douai lui fait grand honneur en lui servant les deux mets. Il faut dire que la dame n'a pas vu son cher époux, parti pour affaires, depuis trois mois et qu'elle compte bien rattraper avec lui le temps perdu[12]. Le meunier d'Arleux, qui désire passer la nuit avec Marion d'Estrée, promet à la jeune fille un repas plantureux pour l'attirer chez lui :

Par le main maintenant le prent :
Levés sus, biele, s'en alons
A Paluiel en mes maisons.
La serés vous bien ostelee.
Vous mangerés a la vespree
Pain et tarte, car et poisson,
Et buverés vin affuison. [13]

La promesse sera tenue. Comme le souligne le début du fabliau, le commerce du meunier est prospère, et lorsqu'il veut réserver à ses hôtes un bon accueil, il a les moyens de leur offrir un repas complet. Par ailleurs le comportement du libidineux meunier d'Arleux est évoqué comme celui d'un parfait gentilhomme courtois : il prend le bras de sa belle et la convie à un banquet. Les trois vers qui annoncent le repas pourraient se rencontrer à l'identique dans un roman de Chrétien de Troyes. Le rang social des personnages et la situation rendent risible cette référence aux codes courtois. La mention du repas de *char et poisson*, même si elle est légitimée sur le plan matériel par la richesse du meunier, relève encore de la parodie.

Tous les repas de *char et poisson* des fabliaux mettent en évidence un décalage parodique dans la mesure où la mention du repas mixte fonctionne comme une référence à l'univers des genres nobles. Il ne s'agit pas de tourner en ridicule des bourgeois et des vilains qui prétendraient se conduire comme des princes. Nous ne souscrivons pas sur ce point à l'analyse de Per Nykrog qui considère le fabliau comme « le genre par lequel les

[11] La dette atteint bien sûr rapidement des proportions exorbitantes. Pour se sortir de ce mauvais pas, le chevalier, après avoir obtenu pour dix sous les faveurs de la nièce et de la concubine du prêtre, exige la même chose de ce dernier : on le chasse sans rien lui faire payer.
[12] Notons d'ailleurs que le repas n'aura pas l'effet voulu puisque l'homme s'endort juste après le dîner. Faut-il mettre cette défaillance sur le compte des poissons qui ne sont pas une nourriture de circonstance ?
[13] *Le Meunier d'Arleux*, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.,* tome IX, 110, p. 228, v. 72-78.

nobles s'amusent de la courtoisie des vilains[14]. » Il ne s'agit pas non plus de se moquer des codes courtois. Les conteurs des fabliaux parodient les formules des auteurs courtois et épiques, non dans l'intention de dégrader le texte de départ, mais pour faire sourire du décalage entre ce dont ils parlent - des vilains ou des bourgeois obsédés par les besoins de leur corps - et la manière dont ils en parlent, qui évoque la symbolique de la table seigneuriale. Comme les grands poissons se situent, plus nettement que n'importe quelle autre nourriture, du côté du symbole, leur mention dans le cadre des fabliaux recèle une force parodique d'autant plus sensible. Cette analyse est confirmée par les quelques listes d'espèces prestigieuses repérées dans les œuvres comiques.

B. Rêves de poissons

Il arrive que les espèces prestigieuses des romans figurent dans les œuvres comiques : elles produisent alors comme les mentions de *char et poisson* un effet de décalage parodique. Plus nettement encore que les repas de *char et poisson*, ces nourritures manifestent la prodigalité alimentaire des seigneurs et connotent l'univers héroïque. Elles deviennent donc elles aussi un élément de la parodie des genres nobles mise en œuvre dans les fabliaux ou le *Roman de Renart*. Le simple fait de les nommer dans le contexte de ces œuvres a quelque chose d'incongru et les conteurs jouent volontiers du décalage produit. À une exception près, toutes les mentions d'espèces royales dans les fabliaux interviennent dans l'histoire d'un espoir déçu. Les personnages rêvent de nourritures qui leur sont inaccessibles. Les poissons deviennent alors un élément comique en tant qu'objet d'un désir frustré. Néanmoins ces passages mettent en jeu des connotations variées. L'examen du ressort comique de chacun d'entre eux peut nous aider à percevoir la spécificité symbolique du poisson.

1. Les pêcheurs déçus

Certains personnages de fabliaux conservent l'espoir de posséder l'un de ces aliments si précieux. Mais leur attente sera presque toujours déçue. Ainsi dans *Le Chapelain*, deux pêcheurs, en remontant leur filet, croient avoir le bonheur de prendre un grand brochet dont ils espèrent tirer vingt ou trente sous. En remontant le lourd paquet, ils remercient déjà Dieu et s'inquiètent de ne pas se laisser escroquer au moment de la vente de l'animal :

> *« Ha, Dieus, font il, c'est chose voire*
> *Que tu nos a hui regardez !*

[14] Per Nykrog, *Les Fabliaux, étude d'histoire littéraire et de stylistique médiévale*, Copenhague, 1957, p. 104.

- Comperes, dist li uns, gardez
Que nos ne soions deceüz
Au vendre, que c'est uns granz luz,
Qui bien valt trente sous o vint ! » [15]

À leur grande déconvenue, ils sortiront de la Seine le cadavre du prêtre Martin, qui y a été jeté à la suite d'une série de péripéties. Si les deux hommes espèrent attraper un brochet, ce n'est pas pour leur propre consommation. Un simple pêcheur ne mange pas de brochet. Il s'agit de nourrir la cour. Le jongleur précise d'ailleurs que les pêcheurs se lèvent très tôt, avant tout le monde, parce que la comtesse est à Nogent[16]. La présence d'une cour dans la ville est une occasion exceptionnelle pour ces deux pêcheurs d'eau douce. S'ils rêvent d'un brochet, c'est qu'ils pourront en tirer un grand profit. Le décalage ne tient donc pas ici au fait que les pêcheurs désirent un aliment qui ne convient pas à leur statut social et littéraire. Il naît plutôt de la confusion entre le lourd cadavre gorgé d'eau d'un moine concupiscent[17] et un beau brochet. Le moine, par définition mangeur de poisson, devient à son tour un gros poisson. L'image de l'homme d'Église changé en poisson est récurrente ; elle recèle une grande force burlesque, comme nous l'avons vu à propos des moines marins. L'évocation du beau poisson noble crée un effet de discordance comique qui repose sur une allusion au poisson des moines plutôt qu'à la table des seigneurs.

2. Le vilain à la table des princes

Le rire lié aux repas peut être suscité par l'incursion d'un rustre dans un univers noble, comme dans le *Provost a l'aumuche*. Une transgression de l'ordre socio-alimentaire entre alors en jeu. En effet les personnages de fabliaux n'ont normalement pas accès aux poissons royaux des romans de chevalerie. Seul l'exceptionnel Trubert parvient à réaliser ce rêve de tout personnage de fabliau : au terme de ses nombreuses mésaventures, il prend place à la table d'un roi et y déguste, en plus des volailles les plus fines, un poisson rare, royal et à certains égards divins : l'esturgeon :

En leur a le mengier porté,
largement et a grant foison,
premiers grues, après roons,
et puis malarz et puis chapons,
perdriz, ploviers et esturjons,
et puis leur aporte pastez ;
jamès tant de mes ne verrez

[15] *Le Chapelain*, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, tome VI, 60, v. 73-78.
[16] *Ibid.*, v. 57 : *« Et li peschieres est levez / Bien matin, ainz que l'autre gent / Et la comtesse ert a Nogent ;/ Si voloit lever ses engins.* »
[17] Le prêtre Martin a été tué par un bélier alors qu'il s'ébattait avec la propriétaire de la bête.

com il orent icele nuit ;
Mout i ot Trubert de deduit. [18]

Cette description ne serait pas déplacée dans un roman arthurien. Les circonstances du festin infléchissent toutefois profondément la lecture du passage : le vilain se fait passer depuis quelque temps pour sa propre sœur, sous le nom de Couillebaude. Après avoir mis enceinte Rosette, la fille de son ennemi le duc de Bourgogne, il épouse à la place de cette dernière le roi Golïas. Le repas de fête qu'il partage avec ce dernier précède une nuit de noces mouvementée. Le vilain du fabliau *Le Provost a l'aumuche*, à qui s'offre une aubaine comparable lorsqu'il est invité par son maître à un repas de *char et poisson* se rend ridicule car il ne sait pas dissimuler sa vraie nature de rustre goinfre[19]. Le rusé Trubert, qui maîtrise à merveille l'art des transformations, ne se laisse pas démasquer aussi facilement :

Et il mout tres bien se garda,
Petit but et petit menja. [20]

Il n'ignore pas qu'un noble ne se tient pas à table comme un vilain mais respecte une tempérance de bon aloi, surtout s'il s'agit d'une dame. Trubert goûte donc certes l'esturgeon, mais avec modération. Ce personnage aux multiples facettes, qui au fil des historiettes composant le récit s'est changé successivement en charpentier, médecin et chevalier, accomplit ici sa dernière métamorphose. C'est cette extraordinaire plasticité du personnage qui justifie l'exception alimentaire dont il bénéficie. L'inconvenance est dénoncée par les mets qui symbolisent au mieux la diète royale : des volailles variées et l'esturgeon. Le poisson occupe néanmoins une place de second plan puisqu'une unique espèce est nommée pour six volatiles différents.

En revanche, lorsque Franco Sacchetti reprend à la fin du Moyen Âge ce motif parodique du convive déplacé, il donne le premier rôle aux bons poissons pour dénoncer l'inconvenance. Les poissons royaux semblent avoir supplanté les volailles comme représentants des mets prestigieux. Dans la nouvelle traduite sous le titre « L'invité n'était pas celui qu'on croyait », l'orfèvre Gallina Attaviani offre un riche dîner où il convie des nobles florentins et un certain Renaud de Montpellier. Il ignore tout de ce personnage qui vient chaque jour admirer en silence son travail, mais il s'est imaginé qu'il s'agit d'un grand maître ciseleur. Bien décidé à honorer cet hôte de marque, Gallina ne regarde pas à la dépense : « Le sort fut favorable à Gallina, qui lui permit de faire des achats superbes : c'était le carême et, au Pont, il y avait des esturgeons et des lamproies. Il alla donc inviter

[18] Douin de Lavesne, *Trubert*, Guy Raynaud de Lage (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 210), 1974, p. 93, v. 2798-2806.
[19] *Le Provost à l'aumuche*, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, tome IV.
[20] *Ibid.*, v. 2811-2812.

certains de ses voisins gentilshommes, les Bardi, les Rossi, et il prépara un très beau repas de quatre tailloirs[21]. » Les nobles de Florence recherchent donc pour les banquets d'exception deux espèces que nous avons rencontrées aux tables des romans de chevalerie. Le repas de poisson est préparé avec soin, la veille du déjeuner. Notons que ces achats somptueux sont associés à une faveur du sort : cette idée qui reste implicite dans les romans que nous avons évoqués précédemment est ici clairement exprimée. Mais elle prend un sens ironique. Le sort se joue de Gallina en lui donnant l'occasion de dépenser ses florins pour Renaut de Montpellier, qui n'est qu'un simple « barbouchieur de pots ». Lorsque l'erreur est découverte, Gallina est la risée de la tablée puis de tout le quartier, car il a engagé des dépenses inutiles pour un vulgaire petit artisan qui peint des cruches. Les invités du moins ont eu le plaisir de bien rire et de se régaler et la scène se clôt, avec la bonne humeur qui caractérise les nouvelles de Franco Sacchetti, sur un bon mot de l'un d'entre eux qui affirme n'avoir jamais mangé meilleure lamproie. Nous observons avec cette nouvelle le même phénomène que dans l'histoire de la « dame à la lamproie » des *Cent Nouvelles nouvelles*. Les auteurs de la fin du Moyen Âge reprennent un motif narratif bien attesté dans les œuvres antérieures et développent de manière appuyée la référence à un ou plusieurs poissons. Ici encore le premier rôle revient aux lamproies. Pour les auteurs des XIV^e^ et XV^e^ siècle, la lamproie semble avoir des connotations claires, qu'ils exploitent pleinement : connotation sexuelle dans les *Cent Nouvelles nouvelles* ; connotation sociale dans la nouvelle de Franco Sacchetti.

Même si les bons poissons apparaissent comme une nourriture socialement discriminante, ils ne sont pas les plus représentatifs du régime seigneurial. La viande est toujours présente aux côtés du poisson pour signaler la référence à une diète noble, aussi bien dans les repas de *char et poisson* que dans l'énumération de volailles et esturgeon de *Trubert*. Il faut attendre des textes plus tardifs pour voir le poisson assumer seul le rôle d'aliment seigneurial. Le premier rôle est donné en revanche aux poissons lorsqu'il n'est plus question de hiérarchie sociale mais d'un ailleurs paradisiaque.

3. Une nourriture merveilleuse

Le « Fabliau de Cocagne » déplace ainsi les espèces les plus prestigieuses de la table du banquet à un espace utopique. Le jongleur, envoyé par le pape dans cet ailleurs merveilleux, entame ainsi sa description :

Li païs a a non Cocaigne ;

[21] Franco Sacchetti, *Tables florentines*, *op. cit.*, p. 77.

Qui plus i dort, plus i gaaigne :
Cil qui dort jusqu'à mïedi
Gaaigne .v. sols et demi.
De bars, de saumons et d'aloses
Sont toutes les mesons encloses ;
Li chevron i sont d'esturjons,
Les couvertures de bacons,
Et les lates sont de saussices[22].

Les poissons tiennent la première place dans l'architecture appétissante de ce paradis des gourmands et relèguent les viandes au second plan. La description du lieu utopique s'ouvre par l'énumération de quatre espèces réputées, traditionnellement présentes dans les listes de poissons prestigieux, même si l'alose y est moins souvent citée que le bar, le saumon ou même l'esturgeon. Le conteur semble aussi prendre en compte l'aspect des poissons, comme le fait l'auteur de la *Bataille de Caresme et de Charnage* lorsqu'il décrit l'armure de Carême[23] : la forme anguleuse de l'esturgeon[24] explique certainement son emploi comme chevron. La présence des aloses, plus petites que les bars et saumons se justifie peut-être aussi de cette manière : elles fournissent les petites pièces de la construction. Les espèces de luxe trouvent naturellement leur place dans ce lieu où se déploient les fantasmes les plus débridés. Pour le jongleur, cet endroit n'est plus accessible. Il l'a quitté pour partager son bonheur avec ses amis, mais il n'en retrouve plus le chemin. Ce paradis perdu devient dans l'espace de la parole le réservoir des désirs inassouvis, des plaisirs hyperboliques, dont relèvent dans l'univers des fabliaux les poissons royaux. Il ne s'agit plus seulement ici d'une nourriture socialement valorisée. Ce texte suggère l'importance des espèces royales dans la représentation médiévale de la terre d'abondance, motif populaire dans le folklore occidental depuis l'Antiquité.

La prédominance du poisson comme nourriture d'abondance transparaît également dans un épisode du *Roman de Renart*. Renart le rusé sait utiliser efficacement le fantasme du pays de Cocagne : Isengrin raconte dans la branche VI comment le goupil l'a piégé en lui faisant miroiter l'accès à ce lieu merveilleux. Il suffisait au loup de rejoindre son compère dans le puits où ce dernier était coincé. Renart a choisi l'appât le plus propre à allécher le loup :

---

[22] « Le Fabliau de Cocagne », éd. V. Näänänen, *Neuphilologische Mitteilungen* 48, 1947, p. 22, v. 27-35.
[23] *La Bataille de Caresme et de Charnage*, *op. cit.*, p. 12, v. 278-301.
[24] Elle est bien décrite dans Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, première partie, p. 318 : *« […] l'Estourgeon ha le ventre plat, les deux costés à cause des os qui sont deçà é delà, font deux angles, le dos eslevé entre ces deux costés fait le troisième angle. »* Les textes scientifiques médiévaux ne l'ont pas noté avec autant de précision, mais le poisson est tout de même comparé à un clou dans Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 105, p. 1543 : […] *et est rotundus in modum clavi* […] « […] il est rond en forme de clou […] »

Tu deïs qu'o toi porroie estre
Laiens en paraïs terrestre
O il avoit gaaigneries
Et plein et bois et praeries :
N'estovoit cele rien rover
Qu'en ne poüst iloc trover :
Et qui voloit manger poissons,
Ou lus ou troites ou saumons,
Tant en avoit con li plaisoit,
A son talant les eslisoit.
De toz biens ert li lius garnis. [25]

Des beaux édifices du fabliau de Cocagne, seuls subsistent les poissons, mais ils suffisent largement à susciter le désir aveugle du loup[26]. Le conteur emprunte aux genres nobles l'expression du merveilleux alimentaire : la table des chevaliers, évoquée par l'énumération formulaire, devient dans l'œuvre comique une représentation du paradis sur terre. Le simple vers « *Ou lus ou troites ou saumons* » suffit à évoquer tout le contexte du banquet chevaleresque, mais aussi le rêve de l'Autre monde. La référence aux poissons royaux crée néanmoins aussi un effet parodique. Le lecteur ou l'auditeur est invité à imaginer le renard et le loup attablés à la cour d'Arthur. L'image est plus cocasse encore si l'on se souvient que ce festin d'abondance est censé se dérouler au fond d'un puits. Est-ce de l'eau croupissante où il est tombé que Renart tire ses poissons d'eau douce ? De la pire eau stagnante qui soit, le goupil sait faire jaillir les espèces les plus saines et les plus estimées, provoquant la fascination d'Isengrin et l'amusement du public. La parodie ne vise pas seulement le festin royal, mais aussi un mythe d'abondance signalé par la présence des grands poissons.

La mention des espèces prestigieuses dans les œuvres comiques est un moyen de dialoguer avec les genres nobles en jouant du contraste des registres, le plus souvent sur le mode de la parodie. De plus les derniers textes évoqués mettent en évidence la dimension merveilleuse attachée aux poissons royaux, qui n'intervient guère dans les repas de *char et poisson*. Le « Fabliau de Cocagne » et le *Roman de Renart*, présentent ces espèces comme des émanations de l'Autre monde. Les connotations que nous avons évoquées jusqu'à présent reposent essentiellement sur des relations intertextuelles.

[25] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd., trad.), Paris, Garnier Flammarion, 1985, vol. 1, branche VI, p. 434.
[26] Remarquons que la liste formulaire livrée ici ressemble à celle que l'on trouve dans *Érec et Énide*. La perche seule manque et la mention commune de la truite, relativement rare dans ces textes littéraires, suggère le rapprochement. Même si cet indice ne suffit pas pour voir là une réminiscence directe de Chrétien de Troyes, l'intertextualité parodique avec les romans arthuriens est sensible.

C. Les espèces des bourgeois et des pauvres

Contrairement aux genres nobles et à la littérature didactique et morale, les textes comiques évoquent d'autres espèces que les poissons royaux. Certains personnages de fabliaux ont le privilège exceptionnel de manger du poisson, même s'ils n'ont pas accès aux poissons merveilleux des banquets. Ils doivent se contenter d'espèces plus modestes, mais susceptibles de les rassasier et pour certaines de ravir leurs palais. Les notations alimentaires de ce type sont plus proches des pratiques courantes que le festin des chevaliers. Elles nous renseignent sur la représentation d'espèces qui pouvaient être consommées quotidiennement. Nous verrons que malgré cette relation plus étroite avec les réalités du temps, les mentions de poissons des œuvres comiques n'échappent pas au codage symbolique qui caractérise toute notation alimentaire dans un texte littéraire médiéval.

1. La plie et l'anguille : des poissons de bourgeois

L'anguille et la plie nous semblent connoter une alimentation bourgeoise. La plie n'apparaît guère dans les listes des genres nobles, à une exception près, dans *Richars li Biaus*, où elle assure la rime avec *païs*[27]. Des plies figurent en revanche au menu du bon repas que s'offrent les trois aveugles de Compiègne, dupés par un jeune homme qui leur a fait croire sans difficulté qu'il donnait un besant à l'un d'entre eux. Persuadés qu'ils en ont les moyens, ils passent commande à un aubergiste de Compiègne :

> *De cinc mes pleniers lor atourne :*
> *Plaïs, chars, pastés et capons,*
> *Et vin, mais que che fu des boins !*
> *Puis si lor fait la sus tremetre*
> *Et fait des carbons el fu mettre.*
> *Asis furent a haute table* [28] *!*

Les plies sont donc présentées comme un mets de « haute table », mais on peut se demander dans quelle mesure cette expression n'est pas ironique. La table en question est certes bien garnie. On remarque d'ailleurs que la richesse du repas tient moins à la qualité des aliments qu'à la succession des plats et à la quantité de nourriture, soulignées par l'expression « *cinc mes pleniers* ». Les mots *chars* et *pastés* restent vagues et l'exclamation « *mais que che fu des boins !* » porte seulement sur le vin ; un vin de bonne qualité tranche facilement avec la vinasse ordinaire des gens du peuple. En revanche, l'accumulation exprimée par l'énumération et par le rejet en début de vers du dernier terme, le vin, est tout

[27] *Richars li Biaus*, *op. cit.*, v. 1079-1080.
[28] *Les Trois Aveugles de Compiègne, Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, tome II, 9.

à fait extraordinaire. Rares étaient les occasions pour les mendiants de Compiègne de consommer cinq mets différents au cours du même repas ! Même si elles sont moins prestigieuses que les brochets, lamproies et saumons, pour les pauvres aveugles, les plies sont associées aux idées de plaisir, de luxe et d'abondance alimentaire. Leur mention souligne bien le décalage entre le statut social des convives et les nourritures servies, mais comme il est ici question de misérables infirmes, un bon repas de bourgeois passe pour un banquet de rois.

Quant aux anguilles, elles sont un peu plus courantes que les plies dans les genres nobles, mais elles restent nettement plus rares que le *luz*, le saumon, le bar, l'esturgeon et la lamproie. Il ne s'agit pas exclusivement d'un plat de seigneur. Nous avons déjà évoqué les anguilles qu'un bourgeois demande à sa femme de préparer dans *Les Trois Dames qui troverent l'anel II*. Elles présentent une particularité qu'il ne faut pas négliger : elles sont séchées, salées et fumées. Or seul le poisson frais connote le luxe alimentaire des tables chevaleresques. Ce bouquet de six anguilles salées est un bon repas de bourgeois mais ne conviendrait pas à des convives de plus haut rang. L'anguille et la plie apparaissent donc comme des espèces estimables mais qui ne fonctionnent pas comme marqueur social de la noblesse. D'après les travaux d'archéozoologie menés par Benoît Clavel, un point commun réunit ces deux espèces : elles comptent, comme le hareng, au nombre des poissons qui firent l'objet d'un commerce fructueux dans les villes de l'intérieur dans le nord de la France à une époque où le transport du poisson frais demeurait difficile[29]. Il montre que c'est certainement en tant que poissons de conserve que ces deux espèces ont été vendues dans ces régions. La plie et l'anguille se prêtent en effet comme le hareng à différents types de préparation. À Compiègne, où les trois aveugles font bombance, on s'approvisionne d'abord en poissons d'eau douce. Les restes de harengs, de pleuronectidés et d'anguilles représentent de 40 à 50 % des vestiges déterminés selon les dépôts. Ces poissons de conserve devaient constituer « un appoint indispensable[30] » pour compléter la consommation du poisson d'eau douce frais. Il est vraisemblable que les plies servies à l'auberge de Compiègne soient salées. C'est sans doute parce qu'elles sont plus souvent vendues comme poissons de conserve dans les régions où nos textes ont été écrits que ces deux espèces sont moins valorisées socialement que le brochet, la lamproie, le bar ou le

[29] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord*, *op. cit.*, p. 161-163.
[30] *Ibid.*, p. 163.

saumon. Elles n'en sont pas méprisées pour autant, ce qui explique qu'elles puissent tout de même figurer occasionnellement dans les listes des genres nobles.

2. La collation du vilain de Farbu

Même si l'alimentation des vilains de la littérature se caractérise par la consommation de légumes, tous les poissons ne sont pas exclus de la diète des paysans. Quelles sont les espèces adaptées à la complexion grossière des paysans ? Un unique texte de notre *corpus* fait état d'un poisson de consommation courante pour un vilain. Les protagonistes du *Vilain de Farbu* croquent ainsi des maquereaux à l'occasion d'une excursion à la ville. Les maquereaux, comme les harengs, ne sont pas considérés par les riches comme un mets indigne et les deux poissons peuvent même satisfaire des gourmets, comme l'indique leur mention dans la liste du *Roman du comte d'Anjou*. Néanmoins, ils ne sont appréciés qu'à condition d'être frais[31] ! Or le fabliau donne à propos de cet en-cas des précisions qui montrent qu'il s'agit d'un aliment de peu de prix, très certainement salé. La femme du vilain l'envoie avec son fils Robin acheter à la ville un râteau et un gâteau pour elle. Elle leur donne cinq mailles qui doivent aussi payer leur « dîner » sur place :

> *Son escot bien li aconta*
> *Sa femme ançois k'aler l'en laisce :*
> *Entre makeriaus et cervoisce*
> *Aront en un denier a plain,*
> *Ce dist, et deus deniers au pain :*
> *C'est assés por lui et son fil.* [32]

L'association du maquereau à la cervoise, soulignée par l'emploi de la préposition *entre* qui renforce la coordination entre les deux termes, suffirait à indiquer qu'il est ici question de maquereau salé. Le poisson salé, qui a dans les textes scientifiques la réputation de donner soif, est toujours associé dans les fabliaux à une consommation importante, voire excessive, de vin. La cervoise, moins prestigieuse que le vin[33], est destinée à étancher la soif provoquée par les maquereaux. L'examen des prix soigneusement détaillés par le jongleur confirme cette hypothèse : Robin et son père mangent pour deux deniers de pain alors qu'ils ne dépensent qu'un denier pour la boisson et le *companagium*. Ils paieront

[31] Jean Maillart, *Le Roman du comte d'Anjou*, *op. cit.*, v. 1121-1122. Le texte précise bien qu'il s'agit de *maqueriaux gras* et de *harens fres*. Les adjectifs employés opposent ces poissons aux harengs ou maquereaux salés et séchés massivement consommés par les médiévaux.
[32] *Le Vilain de Farbu*, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, tome 6, 62, v. 12-17.
[33] Jean-Claude Mühlethaler, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », art. cit., p. 16 : « Ainsi, le vin, la "cervoise" et le cidre ne figurent pas sur la même table : l'un est réservé aux repas des nobles, les deux autres sont les boissons des catégories sociales moins favorisées. »

également un denier un gâteau de médiocre qualité[34]. Le régime alimentaire mis en scène dans ce texte connote très nettement le statut social du vilain : le vin est remplacé par la simple cervoise et le pain constitue l'essentiel du repas[35]. Mais le *companage* qui sert le plus souvent à évoquer la diète des paysans est constitué de légumes. Pourquoi cette mention inhabituelle du maquereau ? L'auteur supposé, Jean Bodel, évoque-t-il ainsi une pratique locale en usage à Arras à la fin du XII^e^ siècle ? La scène se déroule en effet dans une sorte de taverne où viennent se sustenter les travailleurs[36] :

> *A tant vienent a un ostel*
> *U on vendoit et pain et el,*
> *Vin et cervoise et makeriaus.*
> *Robins, qui mout fu lequeriaus,*
> *Dist lués qu'il en voloit avoir.* [37]

Cependant le pittoresque insignifiant n'a guère sa place dans la littérature médiévale. Même si la mention des poissons ne semble pas trouver d'écho symbolique particulier dans cette narration d'une grosse plaisanterie à la morale enjouée (les enfants d'aujourd'hui sont plus malins que les vieillards), le choix des maquereaux trouve une explication dans l'économie de la narration. Remarquons d'abord la rime *makeriaus/lequeriaus*. Le garçon rusé et gourmand réclame des poissons et les obtient. Le maquereau n'est nullement présenté comme une nourriture infâme mais comme une friandise. Par ailleurs le thème de la faim revient puisque le dénouement du fabliau repose sur la précipitation du sot vilain, impatient de manger sa soupe brûlante. En rentrant de sa journée d'achats, le personnage demande à sa femme un *morteruel*, c'est-à-dire une soupe épaisse, afin de calmer la faim qui le dévore[38]. Le principal apport alimentaire de la journée intervient donc le soir au souper. Le dîner au sens médiéval, c'est-à-dire le premier repas, pris habituellement le matin, est réduit ici à une légère collation qui permet à peine aux deux hommes d'attendre la fin de la journée. Le maquereau salé apparaît comme un aliment qui trompe quelque temps la faim mais n'est guère consistant. Ses vertus apéritives, relevées dans certains

[34] *Ibid.*, v. 63-65 : *« Puis ont acaté un rastel/ Trois maailles, et un gastel/ Un denier, maufait, plain de lie. »*
[35] Les travaux des historiens de l'alimentation confirment la place mineure occupée par le *companagium* dans l'alimentation des pauvres. Louis Stouff écrit ainsi que « plus on descend dans l'échelle sociale, plus le pourcentage représenté par le pain est grand » et inversement, « plus on s'élève dans la hiérarchie, plus le companage prend de l'importance. » (Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e^ et XV^e^ siècle*, Paris-La Haye, Mouton, 1970, p. 222)
[36] *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 434. Françoise Desportes évoque les établissements de ce type, bien implantés dans les agglomérations médiévales. On y propose « aux marchands, aux paysans du diocèse, aux familiers et serviteurs des grands, aux pauvres clercs de l'Église de quoi se désaltérer et contenter leur faim dans un espace de rencontre convivial. S'il débite surtout du vin, de la cervoise ou de l'hydromel, le tavernier, qui se nomme aussi cabaretier et aubergiste, détaille également du pain et du fromage et sert des plats confectionnés par ses soins ».
[37] *Le Vilain de Farbu*, *op. cit.*, v. 53-55.
[38] *Ibid.*, v. 75-77.

régimes de santé, sont peut-être même suggérées pour préparer et expliquer la fébrilité du vilain dans l'épisode final. Le rustre n'a pas encore reçu la ration de légumes indispensable à sa subsistance. Le conteur prépare la chute du récit en substituant les maquereaux salés aux légumes qui constituent habituellement le *companage* des repas de vilains dans la littérature. Notons par ailleurs que malgré leur bas prix, les maquereaux en question ne sont nullement dévalorisés. Adaptés à la complexion des vilains, ces poissons salés accompagnés d'un rafraîchissement adéquat sont appréciés par le jeune Robin, autant que les espèces de luxe par les personnages délicats.

3. Le hareng salé des ivrognes

Le hareng n'est pas aussi courant que l'on pourrait s'y attendre dans les fabliaux du XIII^e^ siècle. On a vu que le chambellan du fabliau *Le Prestre comporté* manifestait un goût spécial pour les plats salés en général, et notamment pour le hareng salé. Cet appétit est le signe d'un autre dérèglement : son amour immodéré des vins forts. Boisson et poisson vont de pair, surtout lorsque ce dernier est salé. Mais cette association n'est nullement un privilège de clercs. Les ivrognes laïcs sont également férus de poisson salé. Le plus bel exemple nous en est fourni par les héroïnes du fabliau *Les Trois Dames de Paris*, un texte de la première moitié du XIV^e^ siècle. Les trois bourgeoises de cette histoire passent une journée entière à la taverne des Maillets, servies par le jeune Druin qui a rapporté l'histoire au jongleur Watriquet de Couvin. Elles s'enivrent de bons vins et se gavent de mets variés. La nuit venue, elles errent dans les rues ivres mortes et nues car elles ont laissé leurs vêtements en gage à Druin. Elles s'effondrent au petit matin et ceux qui les découvrent les croient mortes et les enterrent au cimetière des Innocents. La nuit suivante, après minuit, elles reprennent connaissance et s'extraient péniblement du cimetière dans un triste état :

Elles n'oloient pas encens :
Mout erent ordes et puans,
Si com gens povres ou truans
Qui se couchent par ces ruelles.
S'en raloient ces trois entr'elles,
Qu'a paines pooient parler ;
Ne poïssent mie aller
Deus pas ou trois sanz trebuschier.
Souvent les oïssiez huchier :
« Druin, Druin, ou es alez ?
Aporte trois harens salez
Et un pot de vin, du plus fort,

Pour faire a nos testes confort ! » [39]

Pour calmer les effets de leur beuverie de la veille, les dames réclament un hareng salé chacune. Cette nourriture est sans doute supposée les aider à dégriser grâce au sel qu'elle contient. On a vu que selon Alexandre Nequam certains riches buveurs prétendaient manger de la murène pour soulager leurs excès de boisson. Le poisson en général aurait-il la propriété d'absorber les vapeurs alcooliques ? Du modeste hareng salé à l'aristocratique murène, le fossé est grand. Même si un usage commun les rapproche, les raisons pour lesquelles ils sont employés ne sont pas les mêmes : la consommation thérapeutique de la murène, présentée par l'auteur comme un mensonge hypocrite, est certainement liée aux croyances véhiculées depuis l'Antiquité selon lesquelles certains poissons, notamment l'anguille, permettent de guérir l'ivrognerie, si l'on boit du vin dans lequel ils ont trempé. On peut aussi penser que cet usage est en rapport avec la préparation culinaire de la lamproie, généralement cuite dans du vin. Le hareng en revanche apparaît bien comme représentant des poissons salés. Plus facile à digérer que les poissons frais, il excite la soif, mais compense aussi les déséquilibres causés par une absorption excessive de boisson. Dans l économie du récit, il s'oppose au plantureux repas partagé la veille dans l'euphorie. Les dames avaient alors commandé une oie grasse, une écuelle d'aulx, trois gâteaux chauds et pour finir un assortiment de pâtisseries et de fruits[40]. Leur désir de hareng salé est lié au désir de se remettre de ces excès gourmands. Le hareng fait office de nourriture équilibrante, voire de médicament contre la gueule de bois.

Les quelques espèces ordinaires mentionnées dans les fabliaux mettent à jour une stricte hiérarchie des poissons. Seuls les seigneurs ont le privilège de manger du poisson frais. Les espèces achetées par les bourgeois et les vilains des fabliaux se prêtent toutes à un conditionnement comme poisson de conserve. Même lorsque les textes ne le précisent pas explicitement (les plies des *Trois Aveugles de Compiègne* et les maquereaux du *Vilain de Farbu*), nos connaissances des pratiques nous invitent à penser qu'il s'agit bien de mets salés. Ces poissons du vulgaire n'en sont pas moins présentés comme des nourritures appréciées et convoitées.

[39] « Les Trois Dames de Paris », *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, tome X, p. 112, v. 234-246.
[40] *Ibid*, p. 108.

D. Les poissons scandaleux de *Sire Hain et dame Anieuse*

Le fabliau *Sire Hain et dame Anieuse* met en scène un objet rare dans la littérature française des XII^e^ et XIII^e^ siècles : un plateau de mauvais poissons. Le scénario de l'envie déçue de poisson trouve dans ce texte un développement remarquable par sa précision et sa verve. Il contient des indications précieuses sur l'approvisionnement et sur la hiérarchie des espèces et nous montre l'importance symbolique cruciale que prend le poisson que l'on achète, même dans la petite société des bourgeois de fabliaux. Les noms des personnages ne sont pas choisis au hasard. Dame Anieuse est une mégère qui se plaît à tourmenter son époux autant qu'il lui est possible, et en particulier à lui gâcher tous ses repas. Quant à sire Hain, s'il porte le nom d'un hameçon, c'est sans doute par ironie, pour souligner quelle mauvaise prise il a faite en épousant sa femme. L'importance métaphorique des poissons de cette histoire est d'emblée soulignée. Le malheureux époux supporte patiemment le hachis de poireaux mal cuit qu'elle lui apporte lorsqu'il réclame des poix et la viande rôtie brûlée en guise de plat bouilli, jusqu'au jour où un conflit, qui finira en féroce pugilat, éclate à propos de poissons rapportés par dame Anieuse. Lorsque son indulgent mari lui réclame du poisson pour son repas, la mégère se conduit d'abord en ménagère accomplie et interroge même son époux sur sa préférence :

Sire Hains a dit : « Douce amie,
Alez me achater du poisson !
Vous en avrez a grant foison,
Dist Anieuse, par saint Cire !
Mes or me dites, biaus douz sire,
Se vous le volez d'eve douce. »
Et cil qui volentiers l'adouce
Li a dit : « Mes de mer, amie » [41]

Cette préférence pour les poissons de mer exprime-t-elle simplement un goût individuel ? Il est permis d'en douter. Dans les fabliaux, comme dans la littérature médiévale en général, il est très rare que les détails de ce type ne fassent pas sens dans l'économie de la narration. Ce choix est certes conforme aux prescriptions médicales de l'époque, mais l'argument diététique n'est guère convaincant dans l'univers du fabliau. Sire Hain est un petit artisan et non un seigneur de haut rang entouré de savants prévenants. S'agit-il d'un trait d'époque, représentatif du goût des contemporains de sire Hain ? Même si la proportion et la variété des espèces marines consommées augmentent dans la France du

[41] *Sire Hain et dame Anieuse*, *Nouveau Recueil Complet des Fabliaux*, *op. cit.*, tome II, 5, v. 32-39.

nord au cours du XIII^e^ siècle[42], les poissons d'eau douce jouissent encore d'un grand prestige, comme nous avons pu le constater à travers d'autres textes. Le nombre important de recettes qui leur sont consacrées dans les livres de cuisine témoigne aussi du goût médiéval pour les poissons d'eau douce. On peut penser ici à une autre explication. Le problème des arêtes va prendre dans la suite du récit une importance de premier plan. Or les poissons de mer ont habituellement des arêtes plus grosses et moins nombreuses que les espèces d'eau douce. En demandant des poissons de mer, sire Hain s'attend à déguster une chair tendre dans laquelle il peut mordre sans risque. Cette préoccupation justifie d'ailleurs les achats qu'il prête à sa femme lorsqu'elle rentre du marché :

> *Sire Hains, quant venir la voit,*
> *Li a dit : « Bien veigniez vous, dame !*
> *Foi que vous devez Nostre Dame,*
> *Est-ce raie ou chien de mer ?* [43]

Ces espèces ne sont pas courantes dans les textes littéraires. Elles ne figurent pas même dans la liste de la comtesse d'Anjou. Pourquoi le conteur cite-t-il la raie alors que, dans la famille des poissons plats, la plie et la sole sont plus estimées ? Nous verrons qu'au début du XV^e^ siècle Eustache Deschamps fait figurer la raie parmi d'autres poissons qui indiquent une « *pesche villaine* » et qu'en 1490 les vieilles raies puantes envahissent la *Bataille de Sainct Pensard à l'encontre de Caresme* aux côtés des harengs saurs ou pourris. Cette dévalorisation est conforme aux préceptes médicaux deux siècles plus tôt. Les dominicains du XIII^e^ siècle prêtent en effet à la raie un statut ambigu : c'est un poisson noble que l'on peut acheter à bas prix en raison de son abondance. Dans les régions où on en manque, elle est susceptible de se vendre à un prix élevé[44]. On signale aussi que ses chairs sont difficiles à digérer. Albert le Grand noircit le tableau dressé par Thomas de Cantimpré et repris par Vincent de Beauvais en soulignant ce dernier trait : la raie n'est pas appréciée en raison de la dureté de ses chairs ; seule sa rareté explique que l'on s'intéresse dans certaines régions à ce poisson méprisable[45]. Rondelet est le premier savant à nous donner des indications

---

[42] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XII^e^-XVII^e^ siècles)*, *op. cit.*, p. 142-143.
[43] *Sire Hain et dame Anieuse*, *op. cit.*, v. 54-57.
[44] Thomas de Cantimpré, *LIber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 68, p. 270 : *Hic inter pisces nobiles vilis admodum reputatur, et hoc ubi piscium copia est. Ubi vero piscium egestas est, ibi et eis raritas pretium facit.* […] *Horum carnes indigestibiles sunt ut carnes bovine*. « Elle est connue comme un poisson noble très bon marché là où l'on trouve des poissons en abondance. Au contraire, là où les poissons font défaut, leur rareté fait leur prix. […] Leurs chairs sont indigestes comme la chair de bœuf. » ; Vincent de Beauvais, *op. cit.*, XVII, 84, col. 1292.
[45] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 103, p. 1543 : *carnes habent duras et indigestibiles : nec sunt appretiatae in cibum nisi in locis ubi ipse piscis rarius invenitur : ibi enim propter raritatem desideratur.* « Elles ont des chairs dures et indigestes et ne sont pas appréciées comme aliment sauf dans les lieux où l'on trouve peu de poisson. Cette rareté explique alors qu'elles soient recherchées. »

précises sur les propriétés diététiques des différentes variétés de chien de mer[46]. Il met ainsi en garde contre les roussettes car « *la char sent mal, ell'est excrementeuse é de dure digestion*[47] » et écrit encore à propos du requin bleu que « *ce Chien de mer est fort goulu, il est de chair dure, qui sent mal, de difficile digestion, mais estant digerée nourrist beaucoup*[48]. » La chair du chien de mer est un aliment grossier qui convient pour nourrir de frustes travailleurs. Il n'est donc pas étonnant de ne pas le retrouver parmi les mets fins servis aux seigneurs. Néanmoins, s'il ne s'agit certes pas des poissons les plus sains ni les plus prestigieux, la raie et le chien de mer sont estimés, comme le suggère leur présence dans les livres de cuisine. On peut par ailleurs se demander pourquoi les deux espèces sont associées : l'expression « chien de mer » désigne dans la langue vulgaire un requin de petite taille du type roussette[49], alors que la raie est un large poisson plat. Les deux poissons diffèrent par leur aspect. Ils sont pourtant regroupés sous la même notice par les livres de recettes qui ne suivent pas le même classement que le *Viandier de Taillevent*, qui sépare les poissons ronds parmi lesquels est classé le chien de mer et les poissons plats comme la raie[50]. On les prépare ainsi de la même manière d'après un recueil latin contenu dans deux manuscrits du début du XIV^e^ siècle :

> *Rax vel canis marinus perfrustra incisus aliquantulum in acqua dequoquitur ; post, deponitur et a pelliculis mundatur ; et iterum in acqua monda dequoquitur donec satis fit. Et cum aleata comeditur.* [51]

Un enchaînement semblable se retrouve dans le plus ancien livre de cuisine connu en français, les *Enseignements* : « *Raie, chien de mer, brochet, brotele as aus blans*[52]. » La préparation est modeste. La raie et le chien de mer ne font pas partie des poissons

[46] Les cosmologies latines ne nous fournissent pas de renseignements sur les propriétés diététiques du *chien de mer*. L'espèce présentée sous le nom de *canis marinus*, classée parmi les monstres marins par Thomas de Cantimpré et Vincent de Beauvais, est une bête féroce qui traque et mord les poissons, d'après Pline et Isidore. Dans l'esprit des compilateurs, il ne s'agit manifestement pas d'une espèce comestible. Quelques traits qui peuvent se rapporter à des variétés de requins sont empruntés aux anciens sous les rubriques glaucus ou *mustella* de Vincent de Beauvais, mais il s'agit de remarques isolées. (Vincent de Beauvais, *Speculum naturale, op. cit.*, XVII, 55, col. 1280 et 74, col. 1289).
[47] *Ibid.*, p. 301.
[48] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, première partie, p. 297.
[49] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord, op. cit.*, p. 138 ; Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons, op. cit.*, livre XIII, chap. 6, p. 298-300. Il ne s'agit pas des *canes marini* des encyclopédies du XIII^e^ siècle, qui sont classés parmi les monstres marins et se rapprochent plutôt des phoques.
[50] *The* Viandier *of Taillevent*, *op. cit.*, p. 193 (chien de mer) et p. 202 (raie) ; *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 696 (chien de mer) et p. 706 (la raie).
[51] *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, dans Marianne Mulon, « Deux traités inédits d'art culinaire médiéval », *Les problèmes de l'alimentation*, *Actes du 93^e^ Congrès national des Sociétés savantes, Tours, 1968*, I, *Bulletin philologique et historique jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques*, Paris, 1971, p. 390. Traduction tirée de *La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, p. 182 : « La raie, ou chien de mer, se cuit à l'eau après avoir été coupée en morceaux, ensuite on égoutte et on enlève la peau, et on remet dans l'eau jusqu'à cuisson suffisante. Et on mange avec une aillée. » L'*aillée* en question est une sauce au lait d'amandes ou de noix parfumée à l'ail.
[52] *Enseignements*, *op. cit.*, p. 186, l. 195.

spectaculaires que l'on sert entier et la sauce qui les accompagne est ordinaire. Pour un petit bourgeois de fabliau comme sire Hain ce mets représente un plaisir abordable. Ces deux espèces d'aspect fort différent se rattachent toutes deux, du point de vue des classifications modernes, à la classe des chondrichthyens ou poissons cartilagineux[53], ce qui leur vaut plusieurs caractéristiques communes. Elles partagent une particularité importante aux yeux des médiévaux : la texture de leur épiderme ne présente pas l'aspect habituel des écailles[54]. Leur peau rugueuse et épaisse devait contribuer à leur donner mauvaise réputation puisque les poissons sans écailles sont décriés par les savants. Les deux espèces présentent néanmoins sur le plan pratique une qualité indéniable qui les rend faciles à cuisiner : leur squelette est exclusivement formé de cartilage et ne contient donc aucune arête. C'est de ce genre de poisson, de qualité moyenne mais agréable à manger, que rêve sire Hain en envoyant sa femme chercher du poisson de mer.

Dame Anieuse, pleine de mauvaises intentions, choisit l'espèce la plus éloignée des vœux de son mari. Elle réclame à son cousin Guillart des poissons à bas prix truffés d'arêtes :

> *Au pont vient, si trueve Guillart,*
> *Qui estoit ses cousins germains.*
> *« Guillart, dist ele, c'est du mains,*
> *Je vueil avoir des espinoches :*
> *Mon mari, qui de males broches*
> *Ait crevez les ieus de la teste,*
> *Demande poisson a areste.* [55]

Elle ne respecte pas l'envie de poissons de mer de sire Hain. Même s'il existe des « épinoches de mer », il s'agit ici à l'évidence d'une variété de petit poisson d'eau douce très courante et armée d'aiguillons[56]. L'épinoche tire en effet son nom des épines qui parsèment son corps et sa chair[57] et tel est son principal attrait aux yeux d'Anieuse. Comme elle, ces poissons vont piquer et agacer son mari. La mégère rêve de transformer en martyre ce qui aurait dû être pour son époux un moment de délectation. À défaut de lui crever les yeux, elle espère lui déchirer les entrailles de ces *espinoches* dont le nom très expressif rime avec *broches*. L'homme qui porte le nom d'un hameçon se piquera lui-

[53] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord*, *op. cit.*, p. 138.
[54] D'après les travaux de Benoît Clavel, la raie et les requins ainsi les seules espèces de consommation courante que l'on écorce avant de les commercialiser, alors que les autres poissons subissent un écaillage (l'anguille étant toujours vendue avec sa peau). Voir Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord*, *op. cit.*, p. 64.
[55] *Sire Hain et dame Anieuse*, *op. cit.*, v. 45-48.
[56] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons, op. cit.*, « Des poissons de rivière », p. 150-151.
[57] *Dictionnaire historique de la langue française*, Alain Rey (dir.), Paris, Dictionnaires Le Robert, 1998, 3 volumes (1ère édition, 1992), p. 1272.

même au poisson qu'il convoite et, si cela ne tenait qu'à dame Anieuse, ses yeux seraient embrochés à la place des poissons rôtis. Le mot *broches* désigne des instruments de cuisine, mais aussi des poissons d'eau douce, du type petit brochet[58], qui doivent leur nom à leur bec pointu. Dame Anieuse rêve de poissons susceptibles de crever les yeux de son époux détesté. Néanmoins ces *espinoches*, qui ne figurent guère dans les autres textes littéraires et scientifiques que nous avons examinés, ne sont pas sélectionnées par le conteur au mépris des réalités du commerce et de la consommation. Benoît Clavel signale en effet la présence de restes d'épinoches dans les sites archéologiques médiévaux de la France du Nord : « Chabots, loches et épinoches possèdent une faible valeur halieutique. Néanmoins, leur présence dans de nombreux remplissages de latrines indique que leur pêche était monnaie courante[59]. » Un témoin du début du XVIII^e^ siècle signale une pratique ancestrale de la vente d'épinoches parmi d'autres espèces de menu fretin :

> […] *le matin des festes et des dimanches, depuis sept heures jusques à midy, on voioit contre les boutiques du Pilory d'Amiens de pauvres gens exposer en vente dans des plats de terre garnis d'un peu d'eau, de ces sortes de menuises qui consistoient dans de très petits poissons appelés ici gouvions, caborgnes, épinoques, petites escrevissess et autres sortes de menuises dont ils avoient du débit ; vente, comme vous voyez, qui duroit dans Amiens depuis un temps immémoriable, et que je n'ay vue finir que depuis environ trente ans, c'est-à-dire environ l'an 1685.* [60]

L'épinoche fait l'objet d'un commerce parallèle dont on ne retrouve nulle trace dans les documents officiels comme les règlements ou les comptes. Le vendeur de la nouvelle n'est d'ailleurs pas un honnête marchand, comme on pouvait s'y attendre étant donné sa parenté avec dame Anieuse.

> *Et cil, qui fu de male part,*
> *Li a tornees d'une part,*
> *Se li a mis en son platel ;*
> *Puis les cuevre de son mantel,*
> *En sa meson en vint tout droit.*[61]

La vente s'effectue « sous le manteau » au sens propre comme au figuré. Les éditeurs du texte proposent de traduire le vers 50 « les lui a tirées de quelque part » et notent que « le menu poisson de peu de valeur [n'était] pas exposé bien en vue sur l'étal. » La mention de

[58] Étienne Boileau, *Le Livre des mestiers*, *op. cit.*, p. 262.
[59] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord*, *op. cit.*, p. 136.
[60] Jean Pagès, *Manuscrits de Jean Pagès, marchands d'Amiens*, L. Douchet (éd.), Amiens, Caron imprimeur, 6 vol., 1856-1864, p. 219, cité par Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord*, *op. cit.*, p. 136.
[61] *Sire Hain et dame Anieuse*, *op. cit.*, v. 49-53.

la malhonnêteté du personnage et l'indétermination de la locution *d'une part* suggèrent même que le cousin Guillart se livre à une activité illégale. N'est-il pas d'ailleurs comme son nom l'indique celui qui trompe par ses ruses ? Le commerce du poisson était strictement réglementé dès le XIII^e^ siècle. *Le Livre des mestiers* d'Étienne Boileau montre combien les poissonniers d'eau douce et de mer étaient surveillés de près. Le menu fretin ne fait pas partie des poissons sur lesquels s'exerce ce contrôle et l'on n'était donc pas censé en vendre sur la place du marché. Les épinoches font vraisemblablement partie des mauvais poissons que les autorités parisiennes font jeter à la Seine, avec les poissons pourris[62]. De plus les épinoches de Guillart, qui échappent à tout contrôle, ont peut-être dépassé la date de conservation acceptée par les autorités pour les poissons d'eau douce. Dame Anieuse rapporte donc en définitive à son époux des poissons d'eau douce de petite taille, épineux et d'une fraîcheur douteuse. De la *raie* à l'*espinoche*, le rêve d'abondance et de plaisir gustatif représenté par les poissons s'effondre.

En lui rapportant un mets de pauvre, la dame inflige à sire Hain une terrible déconvenue. Elle l'accuse ouvertement, à haute voix, de surestimer sa propre valeur en réclamant des poissons convenables comme la raie et le chien de mer :

> *L'en faut mout bien a son esmer,*
> *Fet Anieuse, sire Hain !*
> *Volez vous lier vostre estrain,*
> *Qui me demandez tel viande ?*
> *Mout est ore fols qui demande*
> *Chose que l'en ne puet avoir !* [63]

Le jugement de sire Hain est mis en cause : elle lui reproche d'abord d'avoir commis une erreur d'estimation avec l'expression *fallir a son esmer*, puis l'accuse d'être insensé en employant l'adjectif *fols*. Pour expliquer la médiocre qualité de ses achats, elle prend tout de même pour prétexte les mauvaises conditions climatiques : comme il a plu toute la nuit, les poissons apportés de la mer sentent mauvais. Elle a donc dû se rabattre sur le menu fretin local. Pourtant sire Hain a vu ce même jour des gens passer avec un panier de bons poissons frais. Avec ses épinoches, dame Anieuse signifie donc bien à son époux qu'il est indigne des bons poissons que méritent d'autres bourgeois du village. Le mépris de la mégère à l'encontre de son époux n'est pas une nouveauté : sire Hain est habitué aux tracasseries infligées par Anieuse. Mais elle dépasse cette fois la mesure, provoquant un

[62] Étienne Boileau, *Le Livre des mestiers*, *op. cit.*, p. 267.
[63] *Sire Hain et dame Anieuse*, *op. cit.*, v. 58-63.

règlement de compte mémorable. Non contente d'insulter son mari, elle étale aux yeux de tous son infamie :

« - Vous en porrez ja tant pledier,
Fet cele qui le hat de cuer,
Que je geterai ja tout puer ! »
Dehait qui le dit s'il nel fet :
Les espinoches tout a fet
A semees aval la cort.
« Dieus, fet Hains, com tu me tiens cort !
A paines os je dire mot !
Grant honte ai quant mon voisin m'ot
Que tu me maines si viuement. » [64]

Dame Anieuse, dans un geste éminemment dramatique, étale aux yeux de tous ce qui était caché. La mauvaise marchandise répandue à terre est un symbole de déchéance. Les histoires sordides du couple sont comme matérialisés et rendus public par ces épinoches. Comme dans le cas des poissons royaux des romans de chevalerie ou du spécimen extraordinaire de *Richars li biaus*, l'achat de poisson est un acte par lequel on révèle son statut social. De même que les bons et gros poissons sont un signe de pouvoir et de richesse, les mauvais petits poissons livrent en spectacle aux voisins une humiliation intolérable. L'épisode malheureux des épinoches joue un rôle déterminant dans le schéma narratif de ce conte : elle est la péripétie, l'élément perturbateur qui déclenche le conflit par lequel le juste rapport de force entre les deux époux sera rétabli. Puisque dame Anieuse prétend porter la culotte, c'est-à-dire au Moyen Âge les braies, son mari lui lance un défi : si elle parvient à s'emparer de ses braies qu'il déposera au milieu de la cour, elle pourra diriger la maison comme bon lui semble ; sinon, elle le reconnaîtra définitivement comme son maître. S'ensuit alors un épique échange de coups et de provocations sous les yeux de leurs voisins Symons et dame Aupais qui font office de témoins. Notons d'ailleurs que les petits poissons de peu de prix reviennent dans les insultes d'Anieuse qui lance à son mari : « je ne te pris deus mellenz[65] ! » L'expression *deus mellenz*, complément d'objet interne du verbe *proisier*, fonctionne ici à la manière d'un forclusif comme *mie*, *point*, *goutte* ou autre, par l'indication d'une valeur minime. Les substantifs employés comme auxiliaires de négation sont variés en ancien français et il est significatif que la perfide locutrice ait choisi l'image des petits poissons. Elle rappelle ainsi à l'offensé l'outrage qu'il vient de subir. La frustration du mangeur de poissons se traduit non par l'absence totale de cette nourriture,

[64] *Ibid.*, v. 70-79.
[65] *Ibid.*, v. 229. Cela signifie qu'elle ne lui accorde même pas la valeur de deux merlans. Cette construction est comparable à la locution conservée en français moderne, « ça ne vaut pas un clou ».

mais par la présence de poissons honteux, qui se substituent aux poissons nobles attendus. Dans cet épisode qui met aussi en œuvre une parodie de l'épique, les poissons apparaissent comme un enjeu symbolique de premier plan. Toutefois ces poissons humiliants sont un cas isolés dans le *corpus* que nous avons examinés, aussi bien héroïque que comique[66].

E. « Poissons repugnants » et « *harenz puanz* » : une déchéance tardive ?

1. Du poisson de qualité, dans les textes et sur les marchés

Les poissons puants ou de qualité douteuse restent rares dans la littérature du XII^e^ au XIV^e^ siècle. Le menu fretin et les poissons avariés semblent appelés à disparaître inéluctablement. Faut-il voir là une idéalisation propre aux textes littéraires qui répugneraient à représenter les nourritures médiocres ou en putréfaction ? La littérature fait au contraire écho sur ce point aux sources de la pratique : sur les marchés, le poisson pourri est traqué et impitoyablement éliminé. Le *Livre des mestiers* d'Étienne Boileau, qui nous laisse une trace précise de la stricte réglementation de la vente du poisson à Paris au XIII^e^ siècle, nous montre que les hommes du Moyen Âge étaient plus vigilants que l'on pourrait le penser quant à la fraîcheur des poissons qu'ils consommaient. Les délais de vente du poisson de mer sont clairement établis par les règlements parisiens :

> *Tout li poison frès de mer qui vient à Paris, de Pâques tresques à la Saint-Rémi, doit estre venduz le iour qui vient, soit en gros, soit à détail ; et le poison de mer qui vient à Paris de la Saint-Remi tresques à la Pâques, doit avoir ij jours de vente tant seulement ; et qui plus les garderoit en ces ij sesons, si come il est devisé pardesus, il seroit à v s. de parisis d'amende au Roy toutes les foiz qui en seroit repris.* [67]

Les poissonniers ont donc deux jours pour vendre leur marchandise du jour de la Saint-Rémi, le 15 janvier, à Pâques, célébré entre le 22 mars et le 25 avril. Cette période hivernale favorise la conservation du poisson et elle inclut le Carême, pendant lequel les échanges commerciaux sont largement amplifiés. Il devient alors plus délicat d'ajuster l'offre et la demande et il faut parfois deux jours pour écouler les arrivages massifs. En revanche, du printemps au mois de janvier, il est hors de question de garder du poisson qui

[66] Un autre épisode de cruelle humiliation fait intervenir des poissonniers dans la *Première Continuation de Perceval*, où Guéheret le frère de Gauvain connaît une honte sans pareille après avoir été vaincu par un petit nain. Les marchands de la ville lui lancent les intestins des animaux qu'ils vendent, mais pas les marchandises elles-mêmes, bien trop précieuses. *Première Continuation de Perceval* (manuscrit E), *The Continuations of the old French Perceval of Chrétien de Troyes*, *op. cit.*, vol. II, p. 565, v. 19088-19092 : *« Lors le fierent trestuit ansamble/ Et si li rüent, ce me samble,/ Des viez boiaus de leur poisson,/ Et li autres gietent pormon/ Ou piece d'oint ou de froissure. »*

[67] Étienne Boileau, *Le Livre des mestiers*, *op. cit.*, p. 268-269.

n'aurait pas été vendu dans la journée. Le texte ne nous dit pas ce que devient alors la marchandise périmée du contrevenant. Est-elle abandonnée à son propriétaire ? L'envoie-t-on aux prisonniers du Châtelet ou aux malades de la Maison-Dieu, comme d'autres poissons saisis[68] ? On peut plutôt imaginer que ces poissons subissent le même sort que les poissons d'eau douce pourris, jetés dans la Seine[69]. Nul poisson pourri ne doit donc subsister en place publique. Les mesures draconiennes appliquées au XIII^e^ siècle visent à éradiquer un véritable trafic clandestin du mauvais poisson. Le prévôt de Paris explique ainsi que la vente du poisson n'est autorisée à Paris qu'en trois lieux parce que l'on vendait autrefois, hors de ces espaces contrôlés, « és lieus forains », des poissons volés ou pourris[70]. On a dans le fabliau *Sire Hain et dame Anieuse* un témoignage littéraire rare de ce genre de fraude. Le cousin Guillart exerce son activité près du pont[71], dans un lieu de vente probablement officiel ; mais il dissimule les petits poissons, peut-être plutôt pour échapper à la vigilance des autorités seigneuriales que pour la faible valeur marchande de ces espèces. Si les poissons pourris et médiocres n'apparaissent pas dans les textes littéraires, c'est peut-être qu'on ne les voit pas plus au marché. Ils sont toujours dissimulés ou détruits.

Le problème de la conservation du poisson et des risques de corruption auxquels il est particulièrement exposé n'est pas ignoré pour autant. On a vu qu'un épisode du fabliau *Les Trois Dames qui troverent l'Anel* II reposait en partie sur la fraîcheur du poisson, instrument du stratagème de la dame. L'assistance est invitée à renifler l'intérieur d'un pâté de poisson pour vérifier si le poisson est frais ou pourri[72]. Le conditionnement des poissons est régulièrement mentionné : on distingue bien le poisson frais du poisson salé et ce dernier n'est pas dévalorisé dans les textes où il figure. La qualification *fresces et salees* que l'on rencontre par exemple à propos des anguilles dans le *Roman de Renart*[73] nous semble au contraire valorisante, de même que la démultiplication des conditionnements dans *les Trois Dames qui troverent l'anel* II. C'est un moyen supplémentaire d'exprimer la variété, et surtout les poissons salés s'opposent, comme les poissons frais, aux poissons

[68] *Ibid.*, p. 264.
[69] *Ibid.*, p. 267 : Le prévôt de Paris fait jurer aux quatre hommes de bien chargés de faire appliquer le règlement que *« se il i trevent poisson porri ou mauvès, que il le feront ruer en Saine, et que il tout iiij, ou li un, au mains trois jors en la semaine, c'est à savoir, le mercredi, le vendre et le sémedi en charnage, et en quaresme, chascun jour, iront visiter et cerchier toutes les pierres aus poissonniers […] ».*
[70] *Ibid.*, p. 265 : *« Nus ne nule ne puet ne ne doit vendre à estal poisson de douce eaue, fors que à la porte de Grant-Pont, aus pierres le Roy, et as pierres as peissonniers qui sont en ce meïsme leu […] Et ce fu deffendu pour l'amour de ce que on vendoit les poissons enblez, les mors, les pourriz, ès lieus forains. »*
[71] *Sire Hain et dame Anieuse*, *op. cit.*, v. 42.
[72] *Les Trois Dames qui troverent l'anel* II, *op. cit.*, p. 238, v. 63-68 : « *J'alai oreinz au four porter/ Cest poison ci pour enpaster ;/ Je l'overrai, si le verrez :/ Lors si entendrez et sarez/ S'il est ou novel ou puanz ! »/ Tantost lour montre par dedanz.*
[73] *Le Roman de Renart*, *op. cit.*, vol. 2, br. IX, p. 107, v. 532.

avariés. La salaison assure la qualité du poisson. Certains textes comiques manifestent aussi une attention discrète aux circonstances de l'approvisionnement en évoquant les conditions climatiques. Si l'on en croit dame Anieuse, lorsqu'il pleut pendant la nuit, il est impossible pour la ménagère de se procurer du poisson de mer frais. C'est du moins ce qu'elle explique à son époux :

Vous savez bien trestout de voir
Qu'il a anuit toute nuit plut :
Toz li poissons de la hors put.[74]

Pourquoi la pluie aurait-elle nui à la fraîcheur de la marée ? Elle pourrait empêcher la pêche et obliger les marchands à replacer sur leurs étaux le poisson de la veille. C'est peu probable car la seule pluie n'arrête pas les pêcheurs et la vente du poisson est réglementée. De plus, les marchands ont bien selon dame Anieuse des poissons à proposer, mais ceux-ci sentent mauvais. On peut donc penser que le temps humide a accéléré la corruption du poisson. C'est bien d'un problème de conservation qu'il s'agit ici. Dame Anieuse, en invoquant ce prétexte, rejoint un précepte formulé à propos des poissons de mer dans le guide pratique de l'épouse accomplie qu'est *Le Mesnagier de Paris* :

Nota que nulle maree n'est bonne quant elle est chassee par temps pluyeulx ou moicte. [75]

Le conteur de la branche III du *Roman de Renart* développe la question du transport du poisson avec la scène du charroi sur laquelle nous reviendrons.

Les poissons des textes littéraires peuvent être frais ou salés, mais ils ne sont jamais pourris, même dans les œuvres comiques. À l'exception du scandaleux menu fretin de dame Anieuse, tous les poissons évoqués sont considérés comme de bons poissons. Cette représentation ne tient pas seulement à un mouvement d'idéalisation propre aux textes littéraires. Même si les médiévaux n'avaient pas des critères d'hygiène alimentaire semblables aux nôtres, ils redoutaient la corruption du poisson. Les réglementations et les techniques sont mises au service de cette préoccupation vitale. Le développement de l'appareil légal, de l'industrie de conservation et des circuits d'approvisionnement, particulièrement spectaculaire au XIII^{e} siècle, témoigne d'un souci de qualité dont les textes littéraires contemporains se font l'écho. Les fictions comiques ne cherchent pas en l'occurrence à reproduire le réel. Elles laissent néanmoins trasparaître une obsession quotidienne des médiévaux.

[74] *Sire Hain et dame Anieuse*, *op. cit.*, v. 64-66.
[75] *Le Mesnagier de Paris, op. cit.* , p. 696.

2. Les poissons répugnants de la fin du XIV^e^ siècle

D'après le *corpus* de textes examiné, les poissons puants et écœurants font leur entrée dans la littérature française à la fin du XIV^e^ siècle dans la ballade 350 d'Eustache Deschamps. Ce poème composé vers 1380, qui a pour refrain « Maudit soit il, et benoit soit Charnaige », est une plainte contre les rigueurs de Carême. L'auteur distingue trois degrés de privation qui correspondent aux trois ordres de la société. Carême exténue les pauvres qui travaillent, appauvrit le régime des religieux et se contente de vider les mieux nourris. L'évocation des poissons intervient dans la strophe consacrée à l'alimentation du clergé :

> *Artillerie a dedenz ses cabas,*
> *Harens puanz, poissons de mer pourris,*
> *Purée et poys et feves en un tas,*
> *Pommes cuites, orge mondé et ris,*
> *Dieux ! qu'il a fait de mal aux moines gris*
> *Et aux Chartreux, maintes religions !*
> *Toudis leur fait june et afflictions,*
> *Et a pluseurs tenir povre mesnaige,*
> *Le ventre emfler souvent par ses poissons.*
> *Maudit soit il, et benoit soit Charnaige.* [76]

Les poissons, associés de manière privilégiée à l'alimentation monastique, apparaissent ici parmi les pires instruments de torture du félon Carême. On ne s'étonne pas de trouver chez cet auteur, qui invoque régulièrement les préceptes médicaux de son temps, un écho à la suspicion manifestée par les écrits à visée diététique à l'égard du poisson. Les ballonnements s'ajoutent à la liste des désagréments causés par la corruption des poissons dans les intestins selon les savants. Plus tard, dans la ballade 1198 intitulée « *Du caresme .mcccc. et deux qui fut tresgrevable a mainte gent* », le poète va plus loin dans la dénonciation des ravages sanitaires causés par les mets du carême :

> *Car il est froit pour Mars qui le pourmaine,*
> *Et dangereus pour ver a maintes gens,*
> *Et ceuls qui n'ont pas complexion saine ;*
> *Toutes choses se sont renouvellens*
> *En cellui mois, plain de corruption,*
> *Dont il s'ensuit mainte destruction*
> *De pluseurs maulx, fievres qui font trembler*
> *Et en la fin en l'autre secle aler.* [77]

[76] Eustache Deschamps, *Œuvres complètes de Eustache Deschamps*, Marquis de Queux de Saint-Hilaire (éd.), Paris, Firmin-Didot, 1878-1903, tome III, p. 76, v. 21-30.
[77] *Ibid.*, tome VI, p. 182, v. 13-20.

Le poisson, aliment corruptible, froid et humide, est l'un des principaux coupables de cette nocivité. Eustache Deschamps précise aussi dans ce poème écrit au début du XV^e^ siècle les cibles de sa critique. Au premier rang des accusés se trouvent encore les sempiternels « *mauvais harens, / Caqués et sors, jaunes, noirs et puens,/ Mal ensaussés, viez merlanz hors saison*[78]. » La variété des couleurs et des conditionnements (les harengs salés mis en caques ou les harengs saurs qui sont fumés) n'exprime pas ici l'abondance mais l'écœurement. Les chrétiens de 1402 sont en effet condamnés à manger du hareng pendant quarante jours car les seuls poissons de mer accessibles sont trop malsains :

> *L'en n'a de mer poisson qui le cuer taigne,*
> *Qui ne soit gros, deffendus et nuisens,*
> *Seiches, rayes, hanons, pesche villaine,*
> *Carpe, anguile, tanche, lymon flairens ;*
> *Uns malades en seroit hors du sens.*[79]

Le discours diététique trouve encore ici un écho direct, que nous n'avons pas rencontré dans la littérature antérieure. Nous avons vu que la raie était condamnée par les médecins. Ces derniers renouvellent aussi les mises en garde, depuis Galien, contre les poissons boueux comme l'anguille, la carpe et la tanche. L'adjectif *gros* n'a rien de commun avec l'épithète *grant* appliquée aux poissons prestigieux des textes littéraires. Il est employé dans son sens médical pour évoquer la lourdeur de ces nourritures épaisses et difficiles à digérer. Tous les poissons ne sont néanmoins pas visés par cette diatribe, comme le souligne l'envoi de la ballade :

> *Prince, on ne puet dehors n'en sa maison*
> *Trover plaiz, soles, rougés, saumon,*
> *Luz ne carreaulx, brochez, brayne ne perche,*
> *Lemproye aussi ne gournaut qui soit bon,*
> *Les maquereaulx, fors seulement leur nom :*
> *De tout mon temps ne vi si dur caresme.* [80]

Les bons poissons frais de mer et d'eau douce ne répugnent pas au poète bien au contraire. Ils sont les seuls aliments susceptibles de le sauver des rigueurs du carême. Le désir de bons poissons semble même avoir suscité la complainte adressée au prince. On retrouve dans cette dernière énumération les espèces courantes dans les textes littéraires : le *luz*, le saumon, la lamproie, la plie et la perche n'ont pas perdu leur prestige. La nouveauté tient à l'évocation de nourritures abjectes.

[78] *Ibid*., tome VI, p. 181, v. 4-6.
[79] *Ibid.*, p. 182, v. 24-28.
[80] *Ibid.*, p. 182-183, v. 36-41.

La littérature narrative italienne de la même époque atteste aussi l'image des poissons répugnants, qui s'opposent aux lamproies et esturgeons estimés par-dessus tout, comme le suggèrent deux comparaisons de Franco Sacchetti. La première apparaît dans la nouvelle traduite sous le titre « N'en dégoûtez pas les autres ». Un certain maître Dino, invité à dîner chez le gonfalonier, facilement écœuré, s'amuse à le dégoûter de chaque plat que l'on sert par des propos immondes. Après avoir réussi à détourner son hôte d'un plat de tripe de veau et de perdrix bouillies, il discrédite un plat de petits poissons : « Ce plat étant enlevé, arrivèrent de petites sardines à la nage. Maître Dino dit : "Gonfalonier, cela me rappelle mes enfants, quand ils étaient petits, il leur sortait des vers du corps[81]." » La seconde comparaison peu ragoûtante concerne un personnage féminin comparé à un hareng noir. Bartolino le giletier a pris pour épouse une veuve à la peau si sombre que lorsqu'elle est nue, il lui semble qu'elle porte une robe brune. Pour se donner plus belle allure, elle applique sur son visage des masques d'herbe. De l'avis du mari, le résultat n'est pas concluant, même si la femme s'obstine à ne pas voir sa propre laideur :

> Et si, avant, elle s'était épluchée une fois, à partir de là, elle le fit quatre, au point qu'elle devint un hareng noir et, avec son bon sens que toujours elle estima supérieur, elle crut qu'elle était belle. [82]

La comparaison vise le hareng fumé nommé *saur* en raison de sa teinte brune, une petite chose sèche et sombre, comme la femme de Bartolino. Il faut encore le détour d'une métaphore pour évoquer ces petits poissons dont la consommation devait être si courante, mais qui n'ont pas leur place dans les repas littéraires avant la fin du Moyen Âge.

3. Le poisson dans les combats de Carême et de Charnage

L'irruption tardive du mauvais poisson dans les textes littéraires est confirmée par la tradition des combats de Carême et Charnage, à laquelle se rattache la ballade 350 d'Eustache Deschamps[83]. L'opposition entre Carême et Charnage ne recoupe que partiellement l'opposition entre chair et poisson. Jelle Koopmans met en garde contre des confusions simplistes dans son article « La Table sur les tréteaux. Cuisine grasse et cuisine

[81] Franco Sacchetti, *Tables florentines*, *op. cit.*, p. 28.
[82] *Ibid.*, p. 128.
[83] Martine Grinberg, Sam Kinser, « Les combats de Carnaval et de Carême : trajets d'une métaphore », *Annales : économies, sociétés, civilisations*, Paris, École des hautes études en sciences sociales, 1983, 38, n° 1, p. 65-98. Les auteurs de cet article étudient l'évolution de cette tradition littéraire dont ils ont repéré 42 témoins entre le XIII^e^ et le XVIII^e^ siècle et qui se développe parallèlement aux rituels carnavalesques mettant en scène ce même thème.

maigre dans le théâtre de la fin du Moyen Âge[84] ». Depuis les travaux de Bakhtine[85], on a tendance à assimiler la cuisine maigre à l'élite et la cuisine grasse à la culture populaire et festive, ainsi qu'à la sexualité :

> Représentation corollaire : tandis que le gras évoque la *largitas*, le maigre désigne la *parcitas* ; en même temps le gras représenterait donc la *splendeur* […], alors que le maigre désigne l'avarice […] [86]

Si ces équivalences ne fonctionnent pas toujours, c'est notamment en raison du rôle essentiel des poissons dans la représentation du Carême. Jelle Koopmans remarque ainsi que « même le discours maigre est influencé par la parole festive (car Carême est roi d'une abondance de poissons)[87]. » La place ambivalente occupée par les poissons dans la figuration médiévale du morne Carême apparaît très nettement dans le témoin littéraire français le plus ancien de cette tradition, la *Bataille de Caresme et de Charnage*. Cette œuvre du XIII^e^ siècle, parodie d'une chanson de geste, raconte le triomphe de Charnage, le grand seigneur aimé de ses sujets, sur Carême le félon. Le conflit est paradoxalement déclenché par la jalousie de Charnage qui ne tolère pas que dans quelques cours – et non des moindres – on lui préfère Carême, pour certains de ses gens particulièrement valeureux, les poissons frais. Entre les deux seigneurs, réunis à la cour du roi de France Louis, la préférence des sujets se porte sur Carême :

O lui ot grant chevalerie
De poissons fres a blanche aillie :
Saumons fres et bones plaïs,
Qu'on ne het pas en cest païs,
Et autres chevaliers de mer
Qui ne refont pas a blasmer.
Moult par fu honorez Quaresme
Por sa gent, non por lui meesme.
(Quar l'en aime mieus sa mesnie
Qu'on ne fet lui, je n'en dout mie.
Li Biauvoisin et li François
Et la gent devers Orlenois
Aiment assez mieus le poisson

[84] Jelle Koopmans, « La Table sur les tréteaux. Cuisine grasse et cuisine maigre dans le théâtre de la fin du Moyen Âge », *La Vie matérielle au Moyen Âge. L'apport des sources littéraires, normatives et de la pratique*, Louvain la Neuve, Institut d'études médiévales de l'Université catholique de Louvain, 1997, p. 127-146.
[85] Michaël Bakhtine, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard (Bibliothèque des idées), 1970.
[86] Jelle Koopmans, « La Table sur les tréteaux. Cuisine grasse et cuisine maigre dans le théâtre de la fin du Moyen Âge », art. cit., p. 145. Elle cite P. Camporesi, *The Magic Harvest. Food, Floklore and Society*, Cambridge, 1993 (trad. de l'italien), p. 80.
[87] *Ibid.*, p. 146.

Qu'il ne feroient venoison
Ne bone char de buef as aus).
La fu Quaresmes damoisiaus
Et honorez et chier tenuz
De vieuz, de jones, de chenuz
Lors fu Charnage mis arriere
Por la bone plaïs raiere
Et por les autres poissons fres
Dont l'en fet a ces cors granz mes. [88]

La contradiction soulignée par ce texte est aussi celle que dénonce la littérature moralisante : grâce aux poissons frais, les privations supposées des jours maigres se transforment en plaisir gastronomique. Les saumons frais et les plies que l'on retrouvera au moment de l'affrontement parmi les plus vaillants soldats de Carême[89] séduisent davantage que la chair de bœuf tendre ou même le gibier. Les courtisans n'ont pas à se plaindre de Carême dans la mesure où ils sont protégés de ses rigueurs par les poissons frais. Mais si l'on quitte les riches sphères de la cour royale, le traître montre un visage moins souriant :

A non Quaresme le felon,
Qui moult est fel et anïeus :
Ce sevent bien les fameilleus
Qui ont esté en son païs.
De povres genz est moult haïs :
Moult le heent la gent menue !
Les riches hommes biau salue
Et honeure et fet bele chiere
Et la povre gent met arriere[90].

Aux pauvres Carême réserve ses légumes et ses potages les plus insipides. Il n'est jamais question dans ce texte de mauvais poissons ; ils ne sont jamais ni pourris, ni même salés. Le poisson n'est pas un mets de pauvre. L'hypocrisie foncière de Carême creuse l'écart entre les riches et les pauvres. Les poissons se situent exclusivement du côté du Carême souriant, celui des riches. Le paradoxe gênant des poissons de Carême trouve d'ailleurs une résolution réjouissante à la fin du poème : Carême est envoyé en exil pour toute l'année excepté six semaines et trois jours, mais cette condamnation ne s'applique pas à ses plus brillants sujets :

Ainz que la pais soit creantee,
Que sa gent soit abandonee
En toutes sesons, sanz dangier,
A toz ceus qui voudront mengier

[88] *La Bataille de Caresme et de Charnage*, *op. cit.*, v. 67-88.
[89] *Ibid.*, v. 393-412.
[90] *Ibid.*, v. 34-42.

Des bons poissons dedenz charnage.
C'est connoissance de servage. [91]

Les pauvres voient donc leur peine abrégée et les riches conservent la possibilité de satisfaire leurs appétits de poissons. Un juste ordre des choses, contraire aux pratiques, est rétabli à la fin du texte : les poissons passent dans le camp de Charnage, du côté du plaisir de manger, des réjouissances et de la générosité. À l'opposition entre un Carême de poissons et de légumes et un Charnage soutenu par les viandes, les charcuteries et les produits laitiers, se substitue une opposition, plus conforme à celle que l'on rencontre dans les textes littéraires, entre mets délicieux – les armées de Charnage auxquelles se joignent les poissons – et les mets répugnants associés au seul Carême. L'enjeu de la bataille, dévoilé à la fin du texte, est la possession du temps annuel[92] : Carême est exilé, à l'exception de six semaines et trois jours dans l'année. L'institution du carême est ainsi justifiée et confirmée. Mais un autre enjeu, plus original, vient doubler le premier : la possession des poissons. Le mauvais seigneur pingre, Carême, ne mérite pas de posséder cette richesse insigne car il ne sait pas la redistribuer comme il se doit. Seul Charnage, seigneur nourricier aimé des pauvres comme des riches, évitera la confiscation au profit de quelques-uns de l'aliment symbolique. On retrouve là, comme le souligne l'article de Martine Grinberg et Sam Kinser « le désaccord entre l'éthique des seigneurs et celle de l'Église en matière de comportement économique[93] ». Le dénouement de ce poème épique résout une aporie : les poissons, nourriture d'abondance accaparée indûment par la pénitence ecclésiastique, passent dans le camp de la prodigalité seigneuriale.

Le traitement réservé aux poissons est tout à fait différent dans les nombreux combats de Carnaval et de Carême, de genres littéraires variés (poèmes, pièces de théâtre, prose narrative), qui marquent l'apogée du thème en Europe, entre 1450 et la fin du XVI^e^ siècle. Les deux principaux représentants français de ces joutes carnavalesques situées dans la transition entre le Moyen Âge et la Renaissance sont *La Bataille de Sainct Pensard à l'encontre de Caresme*, pièce en prose écrite vers 1490 et *Le Testament de Carmentrant* de Jehan d'Abondance, pièce versifiée de 1540[94]. Le second texte donne trois compagnons à Caresme : Teste d'aulx, Ognons et Haren soret. Au milieu du XVI^e^ siècle le poisson des jours maigres est ainsi réduit à ce seul représentant. Le tableau offert par la pièce de la fin du XV^e^ siècle est plus varié, mais contraste nettement avec l'image des doux poissons de la

[91] *Ibid.*, v. 569-574.
[92] Martine Grinberg et Sam Kinser, « Les combats de Carnaval et de Carême : trajets d'une métaphore », *op. cit.*, p. 85-87.
[93] *Ibid.*, p. 71.
[94] Les deux œuvres sont regroupées dans l'ouvrage *Deux jeux de Carnaval de la fin du Moyen Âge*, Jean-Claude Aubailly (éd.), Paris-Genève, Droz (*TLF*, 245), 1978.

Bataille de Caresme et de Charnage. Les poissons puants y deviennent un cliché et la puanteur une caractéristique du personnage allégorique de Carême[95]. Il n'est d'ailleurs plus question pour Charnage de récupérer ces aliments immondes. Dans ces œuvres, les espèces qui représentent au premier chef le genre sont les harengs, les raies, les merlus et les merlans, des poissons courants et qui étaient tous consommés salés (les *harens soretz* sont d'ailleurs mentionnés à plusieurs reprises). Les adjectifs qui leur sont le plus souvent appliqués sont *vieulx* et *puanz*. Les vaillants chevaliers comme le saumon frais de la *Bataille de Caresme et Charnage*[96] ont disparu. Les poissons ne sont plus personnifiés. Comme les autres aliments, ils ne sont plus représentés que comme aliments réels ou attributs de personnifications aux noms expressifs tels que Panceapoix, Lasdejeuner, Vuydeboyau ou Maigredoz, les soldats de Carême. Quelques poissons estimés sont évoqués comme projectiles ou comme pièces d'armement pour leur morphologie suggestive :

> *Dans de brochet, chastaignes frites,*
> *Et le doz des perches qui taille,*
> *Solles et gros carreaulx de maille*
> *Pour leur enfondrer les cerveaulx*
> *Nous ferons gagner la bataille*
> *Et si les tuerrons comme veaulx.* [97]

Lasdejeuner porte aussi en bouclier « une lesche/ D'anguilles peschées es maretz[98]. » Les bons poissons se trouvent bien aussi du côté de Carême, mais ils ne sont pas opposés aux poissons pourris qui empuantissent les *cabas*. Furieux contre la lâcheté des siens, le maître des poissons les met d'ailleurs tous dans le même panier :

> *Maulditz soyent harens et enchoitz*
> *Et tous ceulx de ma letanye*
> *Sans espargner lucz ne brochets.* [99]

Entraîné par les petits poissons salés, le prestigieux *luz* se trouve explicitement associé à la famille des repoussants aliments maigres. On retient désormais les caractéristiques physiques désagréables des poissons, en particulier leurs formes pointues et saillantes et

[95] Laetitia Tabard, « La construction allégorique de Caresme et la représentation de la faim dans les débats de Caresme et de Charnage (XIII^e^-XV^e^ siècles), *La Faim et l'appétit*, *Questes*, bulletin n° 12, Anne-Laure Lallouette (dir.), Université Paris-Sorbonne, 2007, p. 73-74. Dans *La Bataille de Sainct Pensard à l'encontre de Caresme*, Charnaut nomme son ennemi « *se puant huillier Caresme* » (*Deux jeux de Carnaval de la fin du Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 31, v. 498) et alors que la paix est conclue, il refuse pour cette raison de le laisser s'approcher de lui : *« car il m'emput tout les cabas »* (*ibid.*, p. 65, v. 1115). Dans l'œuvre de Jehan d'Abundance, la puanteur est associée de manière privilégiée à l'ail, à travers le personnage à l'haleine puante de Teste d'aulx.
[96] *La Bataille de Caresme et de Charnage*, *op. cit.*, p. 17, v. 400-412.
[97] *La Bataille de Sainct Pensard à l'encontre de Caresme*, *Deux jeux de Carnaval de la fin du Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 22, v. 339-344.
[98] *Ibid.*, p. 26, v. 423-424.
[99] *Ibid.*, p. 36, v. 578-580.

leur odeur forte voire nauséabonde. La matérialité la plus prosaïque de l'objet, gommée dans les textes plus anciens par le prestige du symbole, détermine la représentation. La *Bataille de Caresme et de Charnage* intégrait la *menuise* et les harengs, présentés sous leur meilleur jour comme « *harens fres a la blanche aillie*[100] », dans les rangs d'une armée somptueuse placée sous le commandement de lieutenants prestigieux comme la baleine et l'esturgeon. À l'inverse, *La Bataille de Sainct Pensard à l'encontre de Caresme* ravale les grands poissons frais au niveau des médiocres harengs saurs. Plus d'un siècle sépare ces deux œuvres. La mutation qui s'est produite entre ces deux moments tient aux progrès du réalisme dans la tradition des combats de Carême et Carnaval. En effet, comme le montre l'article de Martine Grinberg et Sam Kinser, ces récits allégoriques comportent de plus en plus d'allusions aux rituels carnavalesques urbains dont ils s'inspirent. Les poissons de tous les jours et leur odeur envahissante se mettent alors à occuper le devant de la scène. Ce réalisme aboutit dans la littérature de la fin du Moyen Âge à la démythification du poisson comme nourriture d'abondance. La déchéance tardive de cet aliment souligne par contraste combien sa représentation dans les textes littéraires que nous avons évoqués par ailleurs est déterminée par son prestige symbolique.

Le scénario du faux espoir, du désir frustré est un ressort comique puissant car on le retrouve dans presque tous les fabliaux où il est question de poisson. Un personnage croit qu'il va manger du poisson et son attente est déçue. Dans l'univers des fabliaux, la nourriture de prestige et d'abondance que représente habituellement le poisson a toujours quelque chose d'un mirage. Ce scénario minimal ne présenterait guère d'intérêt sans l'inventivité des conteurs qui jouent chacun d'une ou plusieurs facettes de la représentation du poisson à travers de multiples stratagèmes. Pour contrarier son époux, dame Anieuse recourt aux plus bas représentants de la hiérarchie des espèces. La dame aux anguilles du fabliau *Les Trois Dames qui troverent l'Anel* I met à profit le délai de conservation des anguilles salées, séchées et fumées pour couvrir son escapade. La dame au poisson de l'autre version fonde sa ruse sur la fraîcheur de son plat. Joseph Bédier, au cours de son étude sur les différentes versions du « conte des tresses », rapproche la trente-huitième des *Cent Nouvelles nouvelles* d'un conte petit-russien qui propose encore un autre modèle de ruse au poisson : une femme qui a parié de jouer un bon tour à son mari prend dix tanches à la nasse pendant qu'il laboure son champ. Elle jette les poissons à intervalles réguliers dans le sillon qu'il vient de creuser. En reprenant un nouveau sillon, le paysan stupéfait trouve les dix tanches et les confie à sa femme pour le dîner. Le soir venu, elle ne lui sert aucun poisson et le traite de fou lorsqu'il déclare avoir déterré des tanches dans ses sillons. Lorsqu'il la bat, son épouse se plaint aux autorités

[100] *La Bataille de Caresme et de Charnage*, *op. cit.*, p. 8, v. 190.

religieuses et le *sotsky*[101] le fait lier. Le paysan, contraint à se confesser, entend les tanches frétiller dans un seau sous son banc et se lance dans des protestations qui persuadent définitivement les prêtres de sa folie[102]. Cette version orale met en jeu une autre illusion : les poissons sortis de terre. Au court-circuit temporel des *Trois Dames qui troverent l'Anel* répond ici une aberration spatiale. Croire qu'un poisson reste frais une semaine est aussi insensé que de croire que l'on peut attraper des poissons dans la terre d'un champ. Remarquons que ce n'est jamais la consommation de poisson qui dans ces histoires mène à la folie, mais au contraire la frustration du poisson promis. Par ailleurs, des femmes sont toujours à l'initiative de ces pièges au poisson. Différents types d'analogies peuvent entrer en jeu ici : sur le plan médical, les femmes sont froides et humides, comme les poissons. Elles utilisent par conséquent comme appât l'animal qui par sa constitution leur ressemble le plus. De même que le poisson glisse entre les doigts des pêcheurs peu adroits, ces mauvaises femmes échappent à l'autorité et à la vengeance de leurs époux. Le choix du poisson dans ces récits peut être guidé en partie par ce jeu métaphorique qui exploite pleinement l'ambiguïté de l'animal et de l'aliment.

Les fabliaux et le *Roman de Renart* évoquent parfois les poissons des seigneurs dans les mêmes termes que les genres nobles, introduisant ainsi un décalage parodique entre un sujet bas et le ton élevé de la notation alimentaire. Ces œuvres, auxquelles s'ajoute la *Bataille de Caresme et de Charnage*, mentionnent aussi des espèces plus ordinaires et évoquent à l'occasion des pratiques commerciales ou alimentaires contemporaines. Malgré les quelques traits réalistes relevés, la représentation du poisson reste tributaire d'un codage symbolique complexe. Les poissons présentent l'image assez homogène d'une nourriture bienfaisante dont la possession valorise. La distinction entre les bons et les mauvais poissons caractérisés par une matérialité abjecte n'apparaît guère avant la fin du Moyen Âge. À une époque où l'industrie du hareng salé a mis le poisson des jours maigres à la portée de tous et où la littérature comique se libère des codes symboliques pour aller vers une représentation plus crue du réel, les poissons perdent leur statut de nourriture mythique. La corruption du poisson, bannie des évocations antérieures, est alors ouvertement évoquée à travers ses manifestations physiques, notamment la puanteur. Les grands poissons frais et salés cèdent la place aux vieux poissons puants, supports d'un comique bien différent. L'exemple très singulier du *Roman de Renart* permettra d'approfondir la question complexe de la représentation des *realia* dans la fiction littéraire.

---

[101] « Surveillant de cent âmes », selon Joseph Bédier, *Les Fabliaux, études de littérature populaire et d'histoire littéraire du Moyen Âge, op. cit.*, p. 164, note 3.
[102] *Rudtschenko, südrüssische Volksmärchen*, Kiev, 1865, p. 165, cité par Joseph Bédier, *Les Fabliaux, études de littérature populaire et d'histoire littéraire du Moyen Âge, op. cit.*, p. 164.

Chapitre 7

Renart et les poissons

A. LES MENTIONS DE POISSONS DANS LES BRANCHES DU ROMAN DE RENART
1. Renart mangeur de poissons
2. Les espèces citées : la prédominance de l'anguille
3. La branche des poissons

B. LES MARCHANDS DE POISSON : ANCRAGE REALISTE DU RECIT
1. La saison du poisson
2. Le charroi

C. DU HARENG A L'ANGUILLE : DE LA DEVORATION BESTIALE AU RAFFINEMENT GASTRONOMIQUE
1. Les harengs frais : mets de gourmet et nourriture idéale
2. L'anguille, poisson de la gula

D. LES MOINES MANGEURS DE POISSONS
1. Le modèle clérical de l'Ysengrimus
2. L'originalité du récit français

E. AU PIEGE DE L'ANGUILLE
1. L'instrument des rusés
2. Renart et les anguilles



Ill. 19 Le vol des anguilles

Les poissons les plus célèbres que nous ait légués la littérature médiévale sont probablement ceux que Renart dérobe à des marchands dans un récit fameux. Loin d'évoquer les poissons comme une variante relativement indifférenciée des poulets ou des jambons des autres branches, le conteur du XII^e^ siècle leur accorde un rôle de premier plan. Il les place au cœur des épisodes fameux du vol des poissons et de la pêche à la queue[1]. Ce récit admirablement construit parcourt l'un après l'autre tous les aspects de l'univers médiéval du poisson : les problèmes posés par l'approvisionnement avec le passage du charroi ; l'alimentation et ses enjeux symboliques avec l'absorption de harengs crus et la préparation d'anguilles rôties ; la famille des moines mangeurs de poissons, esquissée par Renart pour les besoins de sa ruse ; la pêche enfin à travers l'aventure soigneusement ourdie de l'étang gelé. Dans quelle mesure les renseignements dont nous disposons sur les pratiques et les représentations médiévales du poisson éclairent-elles la lecture de ce passage ? L'originalité et la forte cohérence de la branche en question, et plus généralement du cycle auquel elle se rattache, exigent en effet une étude à part entière.

Le *Roman de Renart* constitue un cas unique dans l'horizon littéraire médiéval. Cette œuvre n'a de « roman » que la langue puisqu'elle ne présente pas une narration suivie, mais une série de « branches », des récits de longueur variable, conçus par des auteurs multiples qui respectent l'esthétique médiévale de l'anonymat auctorial, à des époques diverses, entre 1170 et 1200 environ pour la plupart d'entre elles[2]. Comme le montre notamment Jean Scheidegger, le corpus renardien repose sur le principe de la réécriture : il réemploie des matériaux divers et donne lieu à de nouvelles versions[3]. Les différentes branches sont liées entre elles par le retour des mêmes personnages et par le rappel des épisodes passés qui permettent de rattacher chaque nouvelle aventure aux précédentes. À l'unité de décor et d'action s'ajoutent plusieurs aspects qui donnent au cycle une cohérence autre que narrative. Les différentes branches reflètent une idéologie commune, caractérisée par la satire sociale, la parodie littéraire et l'orientation anti-ecclésiastique. Une certaine homogénéité linguistique se perçoit également à travers le retour des mêmes formules de branche en branche, la reprise de certaines rimes et parfois de vers entiers. Le motif de la ruse constitue enfin, selon l'analyse de Vessela Guenova,

[1] Il s'agit de la branche III d'après la numérotation établie par Ernst Martin.
[2] Lucien Foulet a établi une chronologie des différentes branches en distinguant quatre séries : 1. un noyau primitif (branches II et Va) composé entre 1170 et 1177 ; 2. un premier groupe de récits (branches III, IV, XIV, I, X, V) composés entre 1174 et 1180 ou 1190 ; 3. un deuxième groupe de récits (branches VII, XI, IX, XVI, VI, XV, XII, VIII) datant de 1190-1200. Quelques « branches épigonales » se grefferont à l'ensemble entre 1205 et 1250.
[3] Jean R. Scheidegger, *Le Roman de Renart ou le texte de la dérision*, Genève, Droz, 1989, p. 64.

« l'aspect le plus fort et le plus significatif de l'unité du corpus renardien[4] ». La question de l'origine populaire ou savante du *Roman de Renart* a été largement débattue au XIX^e^ siècle et au début du XX^e^. Le *Roman de Renart* présente incontestablement des sources latines, notamment l'*Ysengrimus*, poème de 6500 vers composé vers 1150 et longtemps attribué à Nivard, un moine de Gand. Ceux qui n'admettent d'autres sources que latines et savantes (Lucien Foulet, Robert Bossuat) s'opposent à ceux qui décèlent dans cette œuvre l'influence de la tradition orale et populaire, notamment transmise par les contes d'animaux (Léopold Sudre, Jean Batany). On trouve en effet dans cette œuvre les traces d'un folklore universel, en particulier à travers le type du « décepteur » bien représentée dans les traditions arabes ou indiennes.

La faim joue un rôle primordial dans ces narrations qui se trouvent au carrefour de la tradition savante et du folklore. Jacques Le Goff définit ainsi le cycle comme une épopée de la faim et plus encore de la ruse :

> Théâtre, épopée de la faim, il nous montre Renart, sa famille, ses compagnons, sans cesse mus par l'appel de leur ventre creux. Le ressort de presque toutes les « branches » du cycle, c'est la faim omniprésente et omnipotente – mobile de la ruse de Renart. [5]

Le poisson n'est certes pas la nourriture la plus souvent convoitée par Renart, mais il ne se prive pas du plaisir d'en manger lorsque le sort en met sur sa route. Bien qu'un renard ou un loup puissent se nourrir à l'occasion de poissons morts, ce n'est pas un aliment habituel et l'on peut voir là un trait d'anthropomorphisation. Afin de cerner le rôle des poissons dans l'univers renardien, nous étudierons d'abord leur présence dans les différentes branches du cycle afin de mettre en évidence l'importance particulière donnée à l'anguille. Nous verrons ensuite comment au fil de la branche III, le narrateur tisse la trame de son récit en mêlant étroitement codes symboliques et traits réalistes.

[4] Vessela Guenova, *La Ruse dans le* Roman de Renart *et dans les œuvres de François Rabelais*, Orléans, Paradigme, 2003, p. 72.
[5] Jacques Le Goff, *La Civilisation de l'Occident médiéval*, *op. cit.*, p. 292. Voir aussi Jacques Le Goff, *Héros et merveilles*, Paris, Seuil, 2005, p. 189.

A. Les mentions de poissons dans les branches du *Roman de Renart*

1. Renart mangeur de poissons

Les proies les plus courantes de Renart ne sont pas les poissons. Le goupil reste avant tout un croqueur de poules, ce qui est plus conforme à sa nature animale[6]. Quand il est ordonné moine, à la fin de la branche VI, il est d'ailleurs obsédé par le souvenir des poules dont il se régalait jadis. Les frères de sa communauté savent pourtant faire valoir leur meilleur argument pour séduire le pécheur impénitent qui sort de prison :

> *Poissons li donent por amordre,*
> *Bien le dotrinent de lor ordre,*
> *De dras a moine l'ont vestu*
> *Le fil a putein, le testu.*[7]

Le naturel en pareil cas reprend vite le dessus, comme le rappelle le conteur[8]. Après quinze jours de dévotion, Renart ne résiste pas à la tentation offerte par quatre chapons dodus. Il se souvient que le vœu d'abstinence qu'il a fait pour entrer au monastère n'a aucun sens pour un animal de son espèce :

> *Par Deu, fait il, ne m'apartient*
> *Cil qui de char manger se tient.*
> *N'ai pas fet veu de manger char.*
> *Molt le tendroie a grant eschar :*
> *Qui cest veu fere me feroit,*
> *Dex le set, molt me mesferoit.*
> *De char ne me puis atenir.*[9]

Frère Bernard ne peut supporter ce manquement, d'autant plus que l'on reproche déjà à Renart d'avoir dévoré un corbeau. Il est donc chassé pour avoir mangé les chapons[10]. Dans ce passage, le goût de la viande l'emporte apparemment sur celui du poisson. Le goupil est

---

[6] Armand Strubel éclaire ce point dans la notice de la branche X : « Le poisson ne fait pas partie du menu habituel du *Vulpes vulpes*, pour lequel les ouvrages de référence citent rats, souris, lapins, hérissons, écureuils, poules, grenouilles, escargots, sauterelles, œufs, fruits. Cependant, les canidés sauvages ne refusent pas les poissons, qu'ils peuvent rencontrer à l'état de charogne (voir M. Burton, *Tous les mammifères d'Europe*, Bruxelles, Elzevier Sequoia, 1976, p. 134). Chr. Kempf, G. Baumgart et *al.* signalent le poisson parmi les restes alimentaires trouvés devant un terrier, dans *Mammifères d'Alsace*, Les Guides Gesta, 1980, p. 203. » (*Le Roman de Renart*, Armand Strubel (dir.), Paris, Gallimard (Pléiade), 1998, p. 1135, note 1).

[7] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd., trad.), *op. cit.*, vol. 1, br. VI, p. 474, v. 1429-1432.

[8] *Ibid.*, p. 478, v. 1488 : *« Molt retret bien a sa nature. »*

[9] *Ibid.*, p. 476, v. 1465-1471.

[10] Une discrète satire anti-ecclésiastique se laisse entendre dans ce passage : Renart n'est pas exclu pour avoir mangé de la viande, mais parce qu'il a subtilisé quatre beaux chapons offerts aux moines par un riche bourgeois. À qui ces mets interdits par la règle de saint Benoît étaient-ils destinés sinon aux personnages les plus influents du lieu ? La colère du frère Bernard aurait alors une cause moins pieuse qu'il n'y paraît.

heureux de quitter cette vie monastique qui ne lui convient pas, pour des raisons essentiellement alimentaires[11].

Pourtant le désir irrépressible de consommer de la viande n'est jamais directement lié dans ce texte au dégoût inspiré par les poissons. Grâce à eux, Renart supporte tout de même quinze jours de vie monastique et ressort gras et dodu, alors qu'il était fortement affaibli à son arrivée par un séjour en prison et un féroce combat contre Isengrin. Sa guérison rapide est d'ailleurs notée par le conteur juste après la mention des poissons donnés par les moines, comme s'il y avait là un évident rapport de cause à conséquence[12]. On retrouve à la branche III cette idée que les poissons permettent de récupérer rapidement ses forces après les violentes mésaventures subies par les animaux. Isengrin interroge ainsi Renart qui le persuade de le rejoindre parmi les frères de l'ordre de Tiron :

> *- Auroie je poisson assez*
> *Tant que je fusse respassez*
> *De ce mal qui m'a confondu ?* [13]

Dans les monastères qui respectaient la règle de saint Benoît et dans le monde laïc en période de Carême, la principale source de protéines[14] était le poisson. Il est le seul aliment maigre susceptible de se substituer avantageusement à la viande, aliment fortifiant par excellence[15], à condition qu'il soit fourni en bonne quantité. Le poisson est d'ailleurs avec le fromage le seul aliment non carné convoité par Renart et Isengrin, friands essentiellement de volailles, mais aussi de porc salé, de lard, de jambons et d'andouilles. Renart ne saurait se passer de viande, car il ne cesse jamais complètement d'être un goupil. Il ne dédaigne pourtant pas les poissons, principal attrait de la vie monastique.

2. Les espèces citées : la prédominance de l'anguille

Si les poissons apparaissent plus rarement que les volailles, ils n'en excitent pas moins – au contraire – les convoitises des personnages. Nous avons vu que Renart, pour attirer Isengrin dans le puits, lui promet des poissons de luxe : brochets, truites et saumons. Cette mention isolée d'espèces prestigieuses s'inscrit dans un registre parodique. Les espèces qui passent à la portée des personnages du *Roman de Renart* sont en général plus

[11] *Ibid.*, p. 478, v. 1509-1510 : « *A merveilles lié s'en fesoit, / Car li ordres li desplaisoit.* »
[12] *Ibid.*, p. 474, v. 1433-1435.
[13] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd., trad.), *op. cit.*, vol. 1, br. III, v. 319-321. Si l'on admet la succession des branches proposée par Lucien Foulet, le loup fait référence à son séjour chez des moines…
[14] Même si la notion de protéine est évidemment ignorée par les hommes du Moyen Âge, une vertu nutritive supérieure est accordée à certains aliments, comme les viandes et les poissons.
[15] Les moines malades pouvaient souvent bénéficier de dispenses qui leur permettaient de manger de la viande (les dispenses de ce type étaient également fréquentes pour les laïcs en période maigre). On considérait en effet la viande comme l'aliment le plus nourrissant.

courantes. Deux branches du roman présentent des épisodes où les personnages mangent des poissons. Dans la branche XIV, Renart offre un hareng au loup Primaut, un double d'Isengrin, et lui explique qu'il en a déjà avalé « a grant plenté et a foison[16] ». Il a fait le mort devant les marchands qui l'ont chargé sur leur charrette et Renart a alors pu vider leurs paniers. Primaut s'empresse de reproduire le stratagème devant la charrette qu'il retrouve en train de dévaler une pente, chargée de plies. Les marchands ne se laissent pas berner une seconde fois et Primaut échappe de peu à la mort, sans avoir pu goûter la moindre plie. Dans la branche III, qui place les poissons au cœur de l'action, Renart perché sur les paniers de poissons des marchands, dévore également des harengs, après quoi il dérobe les fameuses anguilles. En outre, la charrette des marchands contient également des lamproies et, lorsque Renart donne à Isengrin le seau qu'il doit attacher à sa queue pour pêcher dans l'étang gelé, il lui promet des anguilles, des barbeaux et d'autres bons poissons[17]. Même si les seules espèces effectivement consommées par Renart sont les harengs et les anguilles, ces deux branches évoquent cinq variétés de poissons : harengs, plies, anguilles, lamproies, barbeaux.

Selon un procédé courant dans le *Roman de Renart*, qui contribue à assurer la cohérence du cycle, les bons tours joués par Renart sont rappelés dans d'autres branches. Les conteurs ne précisent alors pas toujours de quelles espèces s'est emparé Renart et lorsqu'ils le font, ces mentions ne correspondent pas exactement au récit des branches III et XIV. Dans la branche I qui appartient comme les branches III et XIV (selon la datation de Lucien Foulet) à un groupe de récits écrits vers 1178 et 1179, l'épisode de la charrette aux plies est rappelé par Renart lorsqu'il confesse ses torts envers Isengrin à la cour du roi Noble[18]. En revanche les branches VI et IX, datées respectivement de 1190 et 1200, citent seulement l'anguille. Lorsque Isengrin à la branche VI se plaint des nombreux tours que lui a joués le goupil, il raconte la mésaventure de la charrette aux plies en remplaçant ces dernières par des anguilles. Quand le goupil se targue de ses exploits devant le vilain Liétard à la branche IX, il n'oublie pas de mentionner les « *anguilles fresces et salees* », mais ne nomme pas même les harengs (à moins que le terme générique de « poisson » ne renvoie au plus commun d'entre eux, le hareng[19]). Si l'on admet la validité du classement

[16] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd., trad.), *op. cit.*, vol. 2, br. XIV, v. 543.
[17] *Ibid.*, vol. 1, br. III, v. 393-394.
[18] *Ibid.*, br. I, p. 96, v. 1062.
[19] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd., trad.), *op. cit.*, vol. 2, br. IX, p. 106, v. 524-534 : « *Maint bon pesson et meinte anguille / Oi jo, qui molt en fui joiant,/ En la carete au marcheant,/ Que mort me fis enmi la voie/ Por ce que trop grant fain avoie./ En la charete fui jetez,/ Des pessons fui bien saolés./ D'anguilles fresces et salees/ Enporta ge deus hardelees,/ Dont je fis puis molt delecher/ Ysengrin mon conpere chier.* »

chronologique établi par Lucien Foulet, on observe que dans les récits plus tardifs des branches VI et IX la référence aux espèces variées, en particulier la plie et le hareng, a disparu pour céder la place aux anguilles. Ces mentions postérieures à la branche III suggèrent que Renart est désormais associé en priorité à l'anguille. Ce rôle privilégié de l'anguille semble bien être une innovation du roman français. La principale source latine du texte, l'*Ysengrimus*, ne lui accorde pas la même importance. À l'inverse, l'adaptation allemande du récit français par l'Alsacien Heinrich des Glichezaere à la fin du XII^e^ siècle, retient les anguilles rôties alors que l'épisode de la charrette de poisson a disparu[20]. Les anguilles deviennent à partir de cette époque un attribut de Renart.

3. La branche des poissons

Seul le récit mis en place par le conteur français de la branche III permet d'expliquer cette prédominance acquise par l'anguille dans l'univers renardien. La branche III du *Roman de Renart*, par sa richesse et sa singularité, mérite un développement autonome. Elle forme un ensemble à la fois composite et homogène en réunissant trois épisodes bien distincts. D'abord le vol des poissons : Renart affamé voit passer une charrette remplie de poissons ; il s'allonge en travers de son chemin et fait le mort. Les marchands qui espèrent tirer un bon prix de sa peau le jettent sur leurs paniers de poissons. Le goupil s'empresse de les vider et emporte avec lui plusieurs anguilles. Il attend pour les manger d'être arrivé dans sa demeure où ses fils les font rôtir à la broche. Cet épisode introduit celui de la tonsure d'Isengrin[21]. À l'arrivée du loup, attiré par l'odeur des anguilles, Renart lui fait croire qu'il est rentré dans les ordres et que pour manger les délicieux poissons dont il lui laisse goûter deux petits morceaux, il suffit de porter la tonsure. Le loup se laissera donc ébouillanter par son ennemi par amour des poissons. Enfin, pour obtenir les poissons auxquels il a désormais droit, Isengrin doit pêcher dans le vivier gelé des moines : c'est l'épisode de la pêche, qui n'est pas ici à proprement parler une « pêche à la queue » dans la mesure où Isengrin accroche un seau au bout de sa queue pour attraper les poissons.

La principale source latine du *Roman de Renart*, l'*Ysengrimus*, un long récit en vers écrit vers 1148-1149, raconte un *moniage* d'Isengrin et surtout une (vraie) pêche à la queue qui ont pu inspirer le conteur français. Cependant, les deux épisodes y sont totalement

[20] John Flinn, *Le Roman de Renart dans la littérature française et dans les littératures étrangères au Moyen Âge*, *Romance Series*, 4, Paris-Toronto, University of Toronto Press, 1963, p. 566.
[21] On parle abusivement à propos de ce passage du « moniage d'Isengrin » puisque le loup n'est pas enfermé dans un couvent.

indépendants. L'art du poète consiste principalement à joindre entre elles ces pièces empruntées, auxquelles il ajoute la première aventure, le vol des poissons. C'est alors la présence des poissons qui assure l'unité de la narration. En outre, l'intérêt de la branche tient aux nombreuses précisions qu'elle livre, aux détours du récit, sur les espèces consommées, la pêche, le transport du poisson et sa préparation culinaire, ce qui est relativement rare dans la littérature de cette époque. Il n'est évidemment pas question d'utiliser ces notations comme un témoignage sur les pratiques médiévales. Elles ne visent pas le réalisme (le but du conteur n'est pas de renseigner son lecteur sur la réalité ni même de « faire vrai ») ; elles sont toujours signifiantes et doivent être interprétées en tenant compte du sens et des codes propres à l'œuvre littéraire. Une scène de transport du poisson y est développée, puis un récit de préparation culinaire, pour finir par un épisode de pêche. La consommation du poisson précède ainsi la pêche dans l'ordre narratif, au prix d'un renversement. La succession des événements n'obéit pas à la logique courante, car elle se conforme à la ruse du goupil ; Renart, au sommet de son art de la tromperie, enchaîne les épisodes à sa guise. Il s'agit de la branche aquatique du roman et, même si l'action ne se déroule pas sous l'eau (seule la queue d'Isengrin est immergée), certains indices nous laissent penser que l'univers marin contamine en profondeur ce récit. Les différentes valeurs symboliques du poisson, ses connotations variées se trouvent actualisées à un moment ou un autre du récit. Selon notre analyse, cet épisode concentre des éléments de représentations divers et la connaissance de ces connotations telles qu'elles apparaissent dans d'autres textes éclaire réciproquement la lecture du passage. Nous nous proposons donc de relire cette branche à la lumière du monde des poissons.

B. Les marchands de poisson : ancrage réaliste du récit

L'épisode du vol est ancré d'emblée dans l'univers des marchands de poissons, évoqué par des détails pittoresques. Leur conformité ou leur décalage par rapport à ce que nous savons du commerce et de la consommation du poisson dans les régions du nord de la France[22] aux XII^e^ et XIII^e^ siècles nous permettent de mieux saisir leur signification dans l'économie du récit. Cet épisode introductif de la branche n'est pas emprunté à la tradition latine, ni d'ailleurs au folklore. La ruse de Renart qui fait le mort est bien présente dans les bestiaires, mais c'est plutôt un stratagème employé par le goupil pour prendre au piège des

[22] La branche III, comme la plupart des branches du *Roman de Renart*, ne présente pas d'indication géographique permettant de localiser précisément l'action. On sait néanmoins que la branche IX a pour cadre la Brie, la branche VII la vallée de l'Oise et la branche XII les alentours de Bayeux. Les conteurs du *Roman de Renart* sont globalement originaires du nord de la France.

volatiles. L'histoire de la charrette de poisson est construite de toutes pièces par le conteur français[23]. Le jongleur donne ainsi à la branche un ancrage réaliste et local : le passage des charrettes de harengs destinées à l'approvisionnement des grandes villes était un spectacle familier aux habitants des régions situées au nord de Paris au début de l'hiver. Du point de vue de la narration, c'est aussi un moyen de rappeler les problèmes liés au transport et à la conservation du poisson et de souligner à quel point le poisson est une nourriture fragile et précieuse.

1. La saison du poisson

Les aventures de Renart s'engagent souvent, comme les récits courtois, sur le retour de la belle saison. Les conteurs reprennent alors sur le mode parodique le *topos* de la reverdie, emprunté à la poésie lyrique. La douleur due à la faim remplace la joie dans le cœur des héros[24]. Nous avons ici au contraire une antireverdie puisque l'action se déroule au début de l'hiver :

> *Seigneurs ce fu en cel termine*
> *Que li douz temps d'esté decline*
> *Et yver revient en saison ;* [25]

Cette indication se justifie sur le plan narratif : elle annonce l'épisode de la pêche dans un étang gelé. Au début de ce passage, une autre précision temporelle vient d'ailleurs confirmer la première :

> *Ce fu un pou devant Noël*
> *Que l'en mettoit bacons en sel.*[26]

La référence aux travaux de saison vient préciser le repère tiré du calendrier chrétien. Les hommes du Moyen Âge ne connaissaient que deux saisons, l'été et l'hiver. L'action de la branche III se situe vers la fin du mois de novembre ou au début du mois de décembre, au moment où l'on fait des réserves de nourritures avant les mois les plus difficiles. L'imprévoyant Renart, ancêtre de la cigale de La Fontaine, n'a pas amassé dans sa tanière de quoi subsister et se trouve démuni dès les premiers frimas :

> *Et Renars fu en sa maison,*
> *Mais sa garison a perdue :*
> *Ce fu mortel desconvenue.*
> *N'a que donner ne qu'achater,*

[23] Les versions alsaciennes ou anglo-saxonnes des branches ne reprennent pas ce récit, peut-être perçu comme un apport étranger au cycle.
[24] Plusieurs exemples sont relevés dans le répertoire établi par Roger Bellon dans *Le Roman de Renart*, Armand Strubel (dir.), *op. cit.*, « Reverdie », p. 1491.
[25] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd., trad.), *op. cit.*, vol. 1, br. III, v. 1-3.
[26] *Ibid.*, v. 377-378.

Ne s'a de quoi reconforter. [27]

Le rôle accordé aux poissons dans cette branche explique le choix inhabituel de cette saison. Les aventures des animaux se déroulent le plus souvent à la belle saison, comme celles des chevaliers. La branche des poissons au contraire ne pouvait guère advenir en dehors des mois les plus froids de l'année pour des raisons liées aux réalités de la pêche et du commerce.

Les travaux des historiens ont montré que la pêche et le commerce de la marée se tarissaient très nettement en été. L'hiver est la période où l'on peut transporter du poisson frais, car il se conserve mieux. Pour la plupart des espèces, la pêche coïncide avec les mois les plus froids de l'année et c'est en particulier d'octobre à décembre que l'on pêche le hareng sur les côtes normandes et dieppoises et que les chasse-marée sillonnent à toute vitesse les routes du nord de la France pour acheminer la nourriture vitale vers les grandes villes, notamment Paris. Les saisons de pêche faisaient l'objet d'une réglementation précise : des lettres patentes de Charles VI datées de 1383 fixent l'ouverture de la pêche au hareng à la Saint-Michel (29 septembre) et sa fermeture à la Chandeleur (2 février)[28]. Philippe Lardin explique que la *harengaison* à Dieppe s'arrêtait en fait au début du mois de janvier en raison des migrations saisonnières des bancs de harengs et parce que les poissons, qui ne contenaient plus les œufs et la laitance, étaient de qualité inférieure[29]. Au commerce du poisson frais succèdent alors les arrivages de harengs salés ou séchés pêchés au large des côtes de l'Angleterre ou de la Cornouaille. Les rythmes biologiques et économiques coïncident ainsi. À partir de la fin du XVII^e^ siècle - et probablement plus tôt - le pouvoir royal interdit la pêche dite de *relouage* dans la Manche au-delà du dernier jour de décembre[30]. Cette prohibition visait à empêcher les pêcheurs de prendre ces harengs d'arrière-saison, faciles à vendre en période de carême, à l'époque du frai. En effet le plein hiver est aussi plus favorable à la pêche pour des raisons écologiques : la plupart des espèces couramment consommées se reproduisent l'été. Pour éviter de les détruire, les pêcheurs ont intérêt à les épargner temporairement.

Les obligations religieuses viennent encore renforcer l'importance du poisson comme aliment hivernal puisque les quarante jours du Carême interviennent au cœur de la saison froide alors que les réserves de céréales et de viandes commencent à s'épuiser.

---

[27] *Ibid.*, v. 4-8.
[28] Philippe Lardin, *Dieppe pendant la guerre de cent ans*, *op. cit.*, p. 313 ; Robert Delort, *Les Animaux ont une histoire*, *op. cit.*, p. 299.
[29] Philippe Lardin, *Dieppe pendant la guerre de cent ans*, *op. cit.*, p. 313.
[30] Reynald Abad, *Le Grand Marché. L'Approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 414-415.

Hannelore Zug-Tucci a mis en évidence cette corrélation entre le biologique, l'écologique et le sacré pour le haut Moyen Âge occidental[31]. Si la notion d'écologie est anachronique, les préoccupations de cet ordre ne sont nullement étrangères aux représentations médiévales, comme en témoigne la législation de la pêche et du commerce[32]. Tout concourt pour faire du poisson frais une nourriture des jours froids. Pour des raisons biologiques, écologiques, gastronomiques, économiques et spirituelles, le temps du poisson est l'hiver. L'antireverdie qui ouvre la branche III n'a pas pour seule fonction de parodier le *topos* lyrique. Elle inscrit le récit dans une temporalité spéciale, en accord avec l'objet de la quête. Aux riches viandes des beaux jours se substitue la nourriture providentielle des hivers rigoureux.

2. Le charroi

La route du poisson

L'apparition de la charrette de poissons entraîne un brutal renversement de situation. Au début du récit, le personnage est tourmenté par la faim, dite au moyen de la négation[33] ; l'impuissance de Renart se traduit physiquement par une agitation frénétique[34] à laquelle succède la passivité de l'attente. Renart est totalement dominé par son désir animal. L'espoir qui lance l'aventure vient de la nourriture de saison : les poissons. L'abondance succède alors brutalement à la stérilité. Renart reprend sur-le-champ la maîtrise sur lui-même et sur les événements. L'animal aux abois redevient « Renart qui tot siecle abeite[35] ». Comme le suggère le sens étymologique du verbe *abeiter* (« faire mordre à l'hameçon, appâter »), Renart se change en pêcheur à la vue de sa proie et au mouvement désordonné succède une trajectoire inexorable vers l'objectif, comparable à celle d'une flèche. Au règne de la faim succède le temps de la ruse. L'arrivée de la charrette de poissons apparaît bien comme une aubaine, un signe favorable du destin. Les conditions du miracle sont néanmoins réunies par le conteur. Les indications spatio-temporelles qu'il

[31] Hannelore Zug-Tucci, « Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione », *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo*, *XXXI settimana di studio del centro italiano di studi sull'alto Medioevo*, *Spolète, 7-13 avril 1983*, Spolète, Centro italiano di studi sull'Alto Medioevo, 1985, p. 291-360.
[32] Pour protéger la diversité de la faune exploitée par les pêcheurs de la Seine, les règlements interdisent par exemple la vente de spécimens trop petits. Étienne Boileau, *Le Livre des mestiers*, *op. cit.*, p. 262 : « *Quiconques est pescheur des eaues le Roy, il puet prendre toute manière de poisson, fors iiij. ; c'est à savoir, broches, barbeauz, anguilètes, carpes, dequex iiij père de poisson il ne pueent nul prendre par leur serment, que li iiij. ne vaillent j den.* » Dès le XIII[e] siècle, le calendrier des pêches protège le congre en Manche occidentale et le thon en Méditerranée et l'usage de certains filets ou appâts dangereux est limité. Voir *Histoire des pêches maritimes*, *op. cit.*, p. 75.
[33] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd., trad.), op. cit., vol. 1, br. III, v. 7-8 (« *N'a que donner ne qu'achater, Ne s'a de quoi reconforter.* ») ; v. 17 (« *Ne set sa garison ou querre, »*) ; v. 19 (« *Ne set que fere, si s'esmaie.* »).
[34] *Ibid.*, v. 16 : « *Molt coloie de totes parz.* »
[35] *Ibid*., p. 282, v. 34.

livre semblent préparer soigneusement cette apparition. Le lieu est d'abord bien choisi pour guetter le passage des précieux chargements :

> *S'en vet parmi une jonchere*
> *Entre le bois et la riviere,*
> *Si a tant fait et tant erré*
> *Qu'il vint en un cemin ferré.* [36]

Les joncs permettent au petit animal de rester à l'abri des regards et le réalisme zoomorphique motive peut-être cette localisation[37]. La mention de cette zone intermédiaire prépare aussi l'irruption des poissons. L'élément aquatique figure dans le décor et la rivière se substitue ainsi à la mer nourricière mais toujours lointaine. L'animal franchit un seuil qui l'entraîne en dehors de l'environnement sylvestre, cadre habituel de ses aventures. Acculé par la faim, le renard sort du bois. Il se met ainsi en danger mais se donne les moyens de survivre aux rigueurs hivernales qui rendent la forêt stérile. Il se poste également à la frontière entre le monde des bêtes et celui des hommes. La famine le pousse à se tourner vers l'univers civilisé délimité par le « cemin ferré ». Cette expression désigne un axe de circulation entretenu, par opposition aux chemins de terre. Il pourrait s'agir d'une ancienne voie romaine composée de dalles dont les interstices sont comblés de scories de fer, d'où leur nom[38]. La plupart des routes médiévales étant défoncées ou impraticables[39], les chasse-marée suivaient toujours les mêmes itinéraires incontournables[40]. La grand-route qui borde la forêt est évidemment la voie empruntée par les marchands les plus pressés, les convoyeurs de poisson frais[41]. Alors que l'essentiel du commerce de poisson salé ou fumé se fait par voie fluviale, la voie terrestre est préférée pour le transport du poisson frais. Elle est moins sûre mais plus rapide[42]. Or les chasse-marée doivent respecter des délais de livraison très stricts pour avoir le droit de vendre leur marchandise. Ainsi les convoyeurs qui parcouraient la route des ports normands et picards

---

[36] *Ibid.*, v. 11-14.
[37] Roger Bellon, « L'eau dans le *Roman de Renart* », *L'Eau au Moyen Âge*, Aix-en-Provence, publications du CUER MA (*Senefiance*, 15), 1985, p. 64.
[38] *Le Roman de Renart*, Henry Rey-Flaud, André Eskénazi (trad.), Paris, Champion (Traductions des Classiques français du Moyen Âge), 1971, branche XII (éd. Roques), p. 109.
[39] Le problème est particulièrement crucial pour les transporteurs de poissons puisque la denrée qu'ils transportent est périssable et s'abîme facilement. Dès l'époque médiévale, les autorités s'inquiètent de voir le ravitaillement ralenti par des routes défoncées et des chemins impraticables. À partir du XVI^e^ siècle, les *poissonniers de la marée fraîche* nomment des commissaires chargés de l'entretien des voies qu'ils empruntent. Voir Reynald Abad, *Le Grand Marché*, *op. cit.*, p. 428.
[40] Caroline Bourlet, « L'approvisionnement de Paris en poisson de mer frais aux XIV^e^ et XV^e^ siècles », *Le Poisson, une histoire extraordinaire*, Claude Thomasset (dir.), Paris, Connaissance et Mémoires, 2003, p. 37.
[41] Les deux personnages sont manifestement des marchands forains puisque le conteur les nomme *marcheans*. Nous employons donc en ce sens le terme *chasse marée* qui pouvait aussi désigner par extension les négociants qui ne quittent pas le port ou les simples voituriers. Sur l'emploi du terme *chasse marée* à partir du XVII^e^ siècle, voir Reynald Abad, *Le Grand Marché*, *op. cit.*, p. 418-422.
[42] Caroline Bourlet, « L'approvisionnement de Paris en poisson de mer frais aux XIV^e^ et XV^e^ siècles », art. cit., p. 35.

jusqu'à Paris disposaient seulement d'un délai de trente-six à quarante-huit heures, ce qui les obligeait à voyager de jour comme de nuit[43]. Les règlements des autorités urbaines du XVI^e^ siècle nous apprennent même qu'il leur arrivait régulièrement de faire mourir leurs chevaux d'épuisement[44]. Le texte littéraire évoque la précipitation caractéristique des charrois de poissons frais en introduisant la mention du véhicule par l'expression « *Atant ez vos grant aleüre*[45]. » La course effrénée du héros à partir du moment où il s'est emparé de la nourriture relaie d'ailleurs celle des marchands et confirme l'urgence de la situation[46].

Le pillage des paniers

La voie terrestre comporte néanmoins de nombreuses embûches. Les chasse-marée isolés sont à la merci des voleurs de grand chemin. Les exactions dont sont victimes les transporteurs de poissons sont assez notoires pour trouver un écho dans la littérature. Ainsi, dans le *Moniage Guillaume*, le moyen le plus efficace imaginé par les moines pour se débarrasser de l'ancien comte est de l'envoyer se faire tuer sur la route du poisson :

> *Se tout ensemble le voliés crëanter,*
> *Bien porrïens dans Guillaume grever*
> *Qu'il seroit mors et trestos decopés.*
> *Car l'envoions as poissons a la mer !* [47]

La troupe de brigands postée dans le bois de Biaucler le laisse passer à l'aller mais ne manque pas de l'attaquer à son retour, alors qu'il convoie une pleine charrette de poissons. L'abbaye de cette première version se situe près du port de Gênes où Guillaume achète probablement les poissons. Malgré la proximité de la mer, les risques sont grands. La seconde version du *Moniage Guillaume* déplore les difficultés d'approvisionnement de l'importante abbaye d'Aniane, un peu plus éloignée de la côte :

> *Quinse larrons a el val de Sigré*
> *Qui le païs ont trestout desreubé,*
> *Que marcëans n'i ose mais passer,*
> *Ne hom, ne feme, ne moines, ne abés,*
> *Qu'il nel mordrissent et nel facent tüer.* [48]

---

[43] *Ibid.*, p. 38 : « L'obligation de livrer à Paris au petit matin la marée pêchée la veille ou l'avant-veille, soit dans un délai de 36 à 48 heures ne permettait pas de s'en tenir aux 40 km par étape journalière de 8 à 10 heures proposés par R.-H. Bautier pour les convois marchands du XIV^e^ siècle. Parcourir les 120 à 150 km séparant Dieppe ou Abbeville de Paris dans ces délais nécessitait de voyager à marche forcée, de jour et de nuit et en s'arrêtant uniquement pour changer les chevaux. »

[44] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord*, *op. cit.*, p. 173.

[45] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, vol. 1, br. III, v. 22.

[46] *Ibid.*, v. 141-142 (*Car il a tant isnel cheval./ Onc ne fina parmi un val*), v. 147 (*Et cilz s'en vait plus que le pas*).

[47] *Moniage Guillaume*, *op. cit.*, première version, p. 11, v. 255-258.

[48] *Ibid.*, seconde version, p. 61-62, v. 428-432.

Il faut dire que l'enjeu commercial est considérable : les poissons nombreux et de bonne qualité consommés par les moines représentent un trésor vulnérable. Les convoyeurs de poissons doivent donc faire preuve d'une constante vigilance pour préserver la nourriture qui leur a été confiée. Le goupil trompe celle des marchands du récit à leur grand dam :

> *Li uns des marcheans esgarde,*
> *A l'autre dist : « Mauvaise garde*
> *En avons prise, ce me semble. »* [49]

Comme le *Moniage Guillaume*, le *Roman de Renart* laisse entrevoir les réalités difficiles du métier des marchands de poissons. Ce vol ne ressemble pourtant pas aux agressions des brigands. Il est moins violent et moins dommageable, puisque Renart se contente d'alléger les paniers :

> *Sur les paniers se jut adens,*
> *Si en a un ouvert aus dens*
> *Et si en a (bien le sachiez)*
> *Plus de trente harans sachiez.*
> *Auques fu vuidiez li paniers.* [50]

Il rappelle plutôt un autre type d'exactions, dont les chasse-marée sont constamment victimes : les droits de prise ou de péage prélevés de gré ou de force par tous les seigneurs des terres qu'ils traversent. Pour arriver à destination, ils sont contraints de distribuer tout au long de la route le contenu de leurs paniers[51]. Les seigneurs prélèvent les meilleurs poissons frais dans les paniers des marchands, ce qui nuit gravement au commerce de la marée, comme le souligne Caroline Bourlet :

> Cette pratique était d'autant plus contestable qu'en défaisant les paniers, elle nuisait à la conservation de leur contenu et le rendait invendable à Paris où il devait arriver intact. [52]

En allégeant les paniers des marchands, Renart leur cause autant de tort que s'il les vidait complètement. Les paniers dans lesquels le hareng frais était transporté avaient une capacité relativement importante puisqu'un panier contenait entre deux cents et cinq cents harengs[53]. La taille des paniers doit se conformer au patron imposé par le roi[54] et contenir un lot homogène car les acheteurs se contentent en général d'examiner un échantillon. Les problèmes posés par le comptage des harengs sont décrits à plusieurs reprises dans le *Livre des mestiers* d'Étienne Boileau. Comme il n'est pas toujours possible de compter tous les

[49] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, vol. 1, br. III, v. 121-123.
[50] *Ibid.*, v. 84-87.
[51] Reynald Abad cite de nombreux exemples de ces pratiques qui perdurent encore au XVIII^e^ siècle.
[52] Caroline Bourlet, « L'approvisionnement de Paris en poisson de mer frais aux XIV^e^ et XV^e^ siècles », art. cit., p. 36.
[53] *Ibid.*, p. 37 ; Reynald Abad, *Le Grand Marché, op. cit.*, p. 425.
[54] Étienne Boileau, *Le Livre des mestiers*, *op. cit.*, p. 26 ; Reynald Abad, *Le Grand Marché, op. cit.*, p. 424.

petits poissons, la confiance entre les vendeurs et les acheteurs est engagée dans les transactions de maquereaux et de harengs :

> *Tout le maquerel, et tout le harenc qui vient à Paris, doit estre venduz à conte ; et se le marcheant qui l'achetera ne le veut conter, il aura le serement de celui qui l'amerra, se il li plest, ou l'estalier qui le vendra se fera créable par sa foi de tel conte, come il le trouverra.* [55]

Des arrangements sont prévus en cas de désaccord entre les deux partis[56] et des compteurs nommés par les quatre contrôleurs du poisson de mer[57]. Les contrevenants s'exposent à des amendes :

> *Quiconques ameine poisons en panniers à Paris, il convient que ces panniers soient empliz loiaument, à comble ou sanz comble, en la mannière qu'il est devisée pardesus ; et se il le fet autrement, il ert à v s. d'amende de chascune soume toutes les foiz qu'il en seront repris.* [58]

Une addition marginale du manuscrit B, signalée par l'éditeur de 1837, nous renseigne sur les limites à ne pas dépasser :

> *Et se il avient que li vendeor trouve en un pennier xxx harens moins que ne motira, la soume sera en la volenté le Roy .*[59]

Au-delà de trente harengs manquants, le marchand perd la totalité de son chargement. À leur arrivée au marché, les victimes de Renart se trouveront face à une alternative peu réjouissante : mentir au risque de tout perdre ou déclarer une quantité inférieure aux normes habituelles, ce qui dévaluera leur marchandise. De plus le goupil a rendu le panier invendable en défaisant son agencement soigneux, confié au XVII^e^ siècle - et peut-être dès le Moyen Âge - à des emballeuses professionnelles[60].

L'autre panier auquel il s'est attaqué est tout aussi inutilisable. Le conditionnement des anguilles ne nous est pas connu de manière aussi détaillée que celui du hareng. Elles n'ont pas donné lieu à une exploitation aussi intensive et leur commerce s'essouffle au cours du XIII^e^ siècle, comme le prouvent les travaux de Benoît Clavel[61]. On ignore ce que

[55] Étienne Boileau, *Le Livre des mestiers*, *op. cit.*, p. 270.
[56] *Ibid.*, p. 270-271.
[57] *Ibid.*, p. 272.
[58] *Ibid.*, p. 273-274.
[59] *Ibid.*, p. 274.
[60] Reynald Abad, *Le Grand Marché, op. cit.*, p. 423 : « Chaque panier est préalablement garni de paille : le fond est toujours couvert d'un bouchon et les flancs intérieurs sont parfois tapissés de longues tiges. On y dispose la marée par couches successives, en pressant soigneusement les poissons les uns contre les autres. Dans le cas des harengs, et dans d'autres peut-être, lorsqu'on atteint le sommet du panier, on dispose une dernière couche de poissons, placés cette fois verticalement et la tête en bas, afin de former une sorte de dôme. »
[61] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord*, *op. cit.*, p. 161-162.

sont précisément les trois *res d'anguilles* dérobés par Renart. Le terme générique *ret* désigne n'importe quel filet de pêche ou de chasse, mais la manière dont le personnage les passe ensuite autour de son cou nous laisse imaginer un objet différent du traditionnel filet de pêche. Les termes *hardillons* ou *hardel*, qui désignent dans la suite du texte le chargement d'anguilles, laissent imaginer des chapelets d'anguilles enfilées par la tête à une cordelette[62]. Renart les passe autour de son cou comme des colliers. La mention des *res d'anguilles* ne figure que dans l'édition d'Ernst Martin. Les manuscrits C et M, édités par Naoyuki Fukumoto, Nobaru Harano et Satoru Suzuki, ainsi que le manuscrit de Cangé ou manuscrit B, édité par Mario Roques, restent plus vagues en évoquant simplement des anguilles[63]. La leçon du manuscrit H, édité sous la direction d'Armand Strubel, qui donne « deus rens d'anguilles[64] » confirme l'image de la corde à laquelle sont enfilées les anguilles. Quel que soit le nombre de poissons ainsi regroupés, le désespoir des marchands[65] est justifié : le seigneur des bois, en prélevant la taxe qui lui revenait, a saccagé deux paniers complets. Ils ne se lanceront pas bien longtemps pourtant à sa poursuite. Renart est rapide et surtout, il leur faut protéger le reste du chargement puisque les robustes fourgons qui acheminent la marée vers Paris portaient entre trente et cent cinquante paniers, selon la taille de ces derniers[66].

Harengs, anguilles et lamproies : un chargement hétérogène

Le chargement de la charrette est-il néanmoins bien conforme aux usages médiévaux ? Il ne s'agit pas d'une pleine voiture de harengs mais d'un chargement mixte :

> *Herens fres orent a plenté,*
> *Car bise avoit auques venté*
> *Trestote la semeine entere,*
> *Et bons poissons, d'autre manere,*
> *Orent asés granz et petiz,*
> *Dont lor paniers sont bien empliz,*
> *Que de lamproies, que d'anguilles,*
> *Qu'il orent acaté as viles.*
> *Fu bien chargie la charete.* [67]

[62] Gunnar Tilander, *Lexique du Roman de Renart*, Paris, Champion, 1971 (1ère édition : Göteborg, Elanders Boktryckeri, 1924), p. 91 : « On affilait les poissons sur des cordes qu'on renouait aux deux bouts. »
[63] *Le Roman de* Renart, Naoyuki Fukumoto, Nobaru Harano, Satoru Suzuki (éd.), Tokyo, France Tosho, 1983, tome 1, p. 27, v. 806 (« *Qu'il n'en traisist fors des anguilles.* ») ; *Le Roman de Renart*, Mario Roques (éd.), Paris, Champion (*CFMA* 88), 1960, br. XII, v. 13029 (« *que il en traist fors des anguilles* »).
[64] *Le Roman de Renart*, Armand Strubel (dir.), *op. cit.*, br. X, v. 97.
[65] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, br. III, v. 125-126 : « *Las ! dist li uns, con grant damage/ Avons eü par nostre outrage !* »
[66] Reynald Abad, *Le Grand Marché*, *op. cit.*, p. 426.
[67] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, v. 25-33.

L'assortiment de harengs, lamproies et anguilles est surprenant. Le commerce du hareng obéissait à des contraintes strictes et l'on peut s'étonner de voir des marchands de harengs transporter d'autres espèces d'origine et de qualité différentes. Or le récit, loin d'ignorer cette disparité, la souligne. Le hareng est un poisson de mer pêché par des spécialistes et qui se trouve au cœur d'un circuit commercial bien particulier. Le conteur évoque discrètement cette pêche en mer et ses aléas en justifiant l'abondance de harengs par des conditions climatiques favorables. Les ports français ont profité toute la semaine d'une forte bise. Cette précision contribue encore au réalisme du tableau. Le vent est évidemment indispensable aux déplacements des bateaux, mais pourquoi la bise ? Il s'agit du vent du nord, celui qui apporte le poisson septentrional. À partir du mois d'octobre, le hareng est abondant dans la Manche et la Mer du Nord. Les harenguiers qui suivent au loin les migrations et reviennent après une campagne longue parfois de plusieurs semaines ne peuvent rapporter que du poisson salé. Seule la pêche côtière en Manche fournit du poisson frais[68]. Encore faut-il que les bâtiments de pêche aient la possibilité de regagner le port rapidement après avoir intercepté les bancs de poissons. La bise est alors la bienvenue puisqu'elle pousse les embarcations vers le sud et permet ainsi aux pêcheurs normands et picards de confier leurs précieuses prises aux convoyeurs peu de temps après la capture. La bise est aussi un vent froid et sec, favorable par conséquent à la conservation du poisson sur le navire avant son arrivée au port. Cet avantage n'est pas négligeable : l'allusion à la semaine écoulée laisse en effet penser que les harengs transportés ne sont pas forcément des « harengs de la nuit », pêchés quelques heures avant. En deux vers, le conteur esquisse l'univers des harenguiers. La course effrénée des marchands lancés au galop sur les routes relaie celle des pêcheurs poussés par le providentiel vent du nord.

Pourtant la multitude de harengs frais ne suffit pas à suggérer l'abondance. La variété vient encore s'ajouter au nombre. Les paniers contiennent des poissons de tailles diverses et deux espèces bien éloignées du hareng, l'anguille et la lamproie, sont choisies pour signifier cette variété. À une espèce strictement marine sont opposées deux espèces migratrices que l'on trouve aussi en eau douce. Si l'on en croit les règlements parisiens du XIII^e^ siècle, le hareng et l'anguille relèvent de deux circuits de distribution indépendants. Les anguilles, pêchées en rivière ou dans la Seine, relèvent du commerce des poissonniers d'eau douce[69] alors que le hareng est évidemment vendu par les poissonniers de mer. Les deux métiers ont des statuts bien distincts et l'on imagine mal qu'ils puissent avoir les

[68] Reynald Abad, *Le Grand Marché, op. cit.*, p. 414.
[69] Étienne Boileau, *Le Livre des mestiers*, *op. cit.*, p. 34. Un article interdit la vente d'anguilles trop petites.

mêmes fournisseurs. Nous avons vu par ailleurs combien les réseaux symboliques auxquels renvoient le hareng et les poissons serpentins sont différents voire opposés. La lamproie apparaît enfin dans les textes littéraires comme un poisson plus luxueux que le hareng et l'anguille. Comment ces trois poissons si différents se trouvent-ils mélangés à l'intérieur d'une même charrette ? Le conteur ne sacrifie-t-il pas ici le réalisme de son évocation au sens du récit ? Pour signifier une diversité et une richesse hors du commun, il n'hésiterait pas à s'écarter de la vraisemblance.

Il prend pourtant soin de justifier cette disparité suspecte en précisant la provenance des poissons au vers 32 : « *Qu'il orent acaté as villes*[70] ». Les poissons ne viennent vraisemblablement pas des ports, qui seraient alors désignés par le mot *villes* pour la rime avec *anguilles* car les anguilles et les lamproies sont pêchées en eau douce et l'on peut penser que les marchands ne se les procurent pas dans les ports maritimes comme le hareng. Il s'agit plutôt de villes d'étape ou même de fermes de l'intérieur. Sur la route entre la mer et les lieux de vente, les marchands s'approvisionneraient en bons poissons d'eau douce, susceptibles de compléter leur chargement, dans des fermes ou des villages où ils s'arrêtent pour se reposer ou plutôt changer de chevaux. Les poissons seraient alors pêchés dans les cours d'eau avoisinants ou élevés en vivier. L'anguille était en effet, avant le règne de la carpe, le poisson de vivier le plus courant[71]. Il n'y a pas là de distorsion manifeste par rapport aux pratiques commerciales de l'époque. S'il est strictement interdit de mélanger différentes espèces à l'intérieur d'un même panier, le transport de paniers contenant des espèces différentes est tout à fait envisageable. La mixité des chargements est même courante dans le cas des poissons frais. Les voitures ou plus souvent les bateaux qui transportaient des caques de harengs salés pouvaient se limiter à un chargement homogène, étant donné l'abondance de la marchandise acheminée. En revanche, les harengs frais de la dernière campagne ne sont pas forcément assez nombreux pour remplir une charrette. Les marchands ont alors intérêt, si l'occasion se présente, à compléter leur chargement en transportant d'autres espèces, si possible plus chères. L'étude des restes dans les différents sites urbains du nord de la France indique d'ailleurs que l'exportation massive du hareng stimule le commerce des autres espèces. Paris, au carrefour de plusieurs

[70] La leçon *acaté* est commune à la plupart des manuscrits. Celle du manuscrit H diffère en donnant *charié*, mais elle ne nous éclaire pas. Elle comporte en outre une incohérence : pourquoi mentionner dans la description de la charrette des poissons qui ont déjà été livrés par les marchands dans les bourgades qu'ils ont traversées ?

[71] *The* Viandier *of Taillevent*, *op. cit.*, p. 168, note 1. L'anguille a été progressivement supplantée par la carpe dans les viviers. Reynald Abad souligne la relative discrétion de l'anguille dans les viviers du XVII^e^ siècle et l'attribue à sa voracité destructrice ou au fait qu'elle endommage les chaussées de maçonnerie en s'insinuant dans les joints. » (Reynald Abad, *Le Grand Marché*, *op. cit.*, p. 575).

circuits d'approvisionnement, présente une variété de poissons marins plus importante que certaines villes proches du littoral[72]. Les espèces de mer côtières et les migrateurs pêchés dans les estuaires ou en rivière profitaient aussi de la « route du poisson », principalement aménagée pour le hareng. Les riches consommateurs urbains privilégiaient sans doute la variété, ce qui devait aussi inciter les marchands à diversifier leurs livraisons.

La présence des lamproies pose un autre problème. Trouve-t-on des lamproies au Moyen Âge dans les régions du nord de la France ? Ce poisson n'est jamais mentionné dans les dépôts étudiés par Benoît Clavel, mais cela tient peut-être aux particularités de son squelette[73]. La lamproie la plus réputée au Moyen Âge est celle de Nantes. On la pêche aujourd'hui surtout dans l'estuaire de la Gironde vers Bordeaux. La zone de pêche de la lamproie médiévale n'est pourtant pas aussi restreinte que l'on pourrait le croire. Il s'agit de la lamproie de mer (*Petromyzon marinus*), espèce aujourd'hui protégée, qui peut atteindre une taille imposante et que l'on rencontre aussi dans l'Atlantique nord-est[74], là où l'on prend le hareng frais de l'hiver. Les lamproies figurent d'ailleurs parmi les espèces de la baie du Mont-Saint-Michel, recensées par Guillaume de Saint-Pair vers 1160[75]. Rondelet précise qu'on la prend principalement dans les estuaires :

> *C'est poisson de mer e de rivieres, car au commencement du printems entre aux rivieres pour faire les œufs, pour apres retourner en la mer, lors on en prend en quantité, en la mer on n'en prend gueres.* [76]

Même si elle fréquente la même mer, la lamproie ne nage pas dans les mêmes eaux que le hareng et elle n'est pas remontée dans les mêmes filets. On pouvait néanmoins la rencontrer dans les régions du nord et donc dans les mêmes charrettes que le hareng. Bien plus rare que ce dernier, elle circule aussi sur les routes de la marée qui convergent vers Paris. Même si la lamproie ne figure pas dans le *Livre des métiers* au XIII^e^ siècle, son commerce fait l'objet d'une restriction sous Jean le Bon en 1350 :

> *Nul n'ira contre les marchands de lemproyes, acheter pour revendre ; et qui autrement le fera paiera une amende.* [77]

---

[72] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord)*, *op. cit.*, p. 166 : « Les dépôts de Paris et de Vincennes au cours de cette période recèlent plus d'espèces que ceux d'Abbeville, située sur le littoral, ou que ceux de Rouen, Lille ou Amiens à moins de 70 km de la côte (soit à une journée pour un chasse-marée équipé d'un cheval). »

[73] Les lamproies ne possèdent ni arêtes, ni colonne vertébrale solide. Nicolas Govoroff, « La lamproie : de la rivière au civet », *Le Poisson, une histoire extraordinaire*, *op. cit.*, p. 76.

[74] www.fishbase.org

[75] Guillaume de Saint-Pair, *Le Roman du Mont Saint-Michel*, Francisque Michel (éd.), Caen, A. Hardel, 1856, p. 16, v. 468.

[76] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons, op. cit.*, p. 311.

Les autorités évitent ainsi les spéculations dont ce poisson relativement rare, et donc cher, pouvait faire l'objet. Les anguilles et les lamproies qui côtoient les paniers de harengs frais ne mettent nullement en doute le réalisme du passage. Elles témoignent au contraire d'une fine connaissance des usages commerciaux de l'époque.

Le conteur de la branche III inscrit d'emblée son récit dans un cadre réaliste et local. Par des notations discrètes mais précises, il évoque pour les auditeurs du nord de la France l'univers des marchands de poissons : l'heureuse profusion des jours de bon vent ; leur course effrénée pour livrer la marchandise à temps ; les paniers bien garnis qu'ils transportent ; les prélèvements dont ils sont victimes. Néanmoins, ces allusions ne visent pas en priorité une reconstitution de la réalité. Le réalisme du cadre mis en place au début du récit reste subordonné au sens du passage. Si par exemple il n'est pas invraisemblable de trouver des anguilles et des lamproies dans une charrette destinée au transport de la marée, il ne s'agit pas des espèces les plus couramment transportées. Un conteur qui voudrait « faire vrai » aurait choisi plutôt des plies pour accompagner les harengs ou se serait contenté, comme le conteur de la branche XIV, d'une pleine cargaison de harengs[78] ou de plies[79]. La sélection des espèces transportées par les marchands du roman français obéit d'abord à des impératifs esthétiques et symboliques.

C. Du hareng à l'anguille : de la dévoration bestiale au raffinement gastronomique

Des trois espèces choisies par le conteur, Renart n'en goûte que deux : les harengs qu'il dévore sans délai, juché sur les paniers des marchands, et les anguilles qu'il emporte pour les déguster rôties à la broche. Les travaux d'archéozoologie de Benoît Clavel ont montré que ces deux poissons occupaient une place prépondérante dans la consommation du nord de France[80]. Toutefois, dans cette branche, dont la faim est le principal ressort dramatique, le hareng et l'anguille ne sont pas choisis pour de simples raisons de réalisme, mais parce qu'ils mettent en jeu des codes alimentaires propres à la période médiévale.

1. Les harengs frais : mets de gourmet et nourriture idéale

L'appétit de Renart pour le hareng peut surprendre car c'est un poisson tout à fait ordinaire. Comme nous l'avons vu, les textes littéraires le présentent comme le poisson favori des ivrognes ou, à partir du XIV^e^ siècle, expriment un dégoût du sempiternel hareng

[77] Cité par Jean-Claude Hoquet dans *Histoire des pêches maritimes en France*, *op. cit.*, p. 50.
[78] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), br. XIV, v. 544-545.
[79] *Ibid.*, v. 594.
[80] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord, op. cit.*, p. 160.

salé des jours maigres. Les proverbes évoquent souvent la puanteur du hareng, comme celui qui est rapporté dans une parodie hagiographique de la fin XV^e^ siècle, le *Sermon joyeux de saint Hareng* :

> *Se harenc put, c'est sa nature,*
> *S'il fleurre bon, c'est adventure.* [81]

Mais le poète précise immédiatement que les pauvres gens ne tiennent pas ce discours car le hareng leur sauve souvent la vie[82]. Le texte insiste d'ailleurs plutôt sur les miracles qu'il accomplit. En période d'abstinence, le hareng permet d'affronter les privations, c'est une nourriture providentielle et saine qui sauve les hommes médiévaux de la faim. En outre, l'aliment visé par les critiques est exclusivement le hareng pourri ou salé. Or ce n'est pas de ce genre de nourriture que se délecte Renart. Le conteur de la branche III prend soin de préciser qu'il est question de *herens fres* ; la mention des paniers et l'empressement des marchands suffiraient à le faire comprendre. Le hareng frais n'est pas un plat de second choix : on peut en offrir sans rougir aux grands personnages. Il figure d'ailleurs dans la liste du *Roman du Comte d'Anjou*. Il n'est pas pour autant un marqueur social au même titre que les espèces royales. Parmi les poissons acheminés par la route jusqu'à Paris, on trouve de « grandes quantités de harengs frais consommés par une clientèle bourgeoise bien plus large que les riches tables princières et royales consommatrices de poissons de luxe[83] ». En croquant ces harengs frais, Renart cède joyeusement à un plaisir de gourmet. Les livres de cuisine ne les boudent pas et proposent au contraire plusieurs recettes pour varier les plaisirs[84]. Comme le note Robert Delort, une si forte consommation entraîna à sa suite « toute une gastronomie, depuis le hareng très frais grillé et arrosé de verjus jusqu'au hareng avancé, que l'on nappait de sauce à base de farine, verjus ou vinaigre avec moutarde, oignon coupé menu, poivre, sel et eau[85] ». Ce n'est pourtant pas en gastronome que Renart mange les harengs. Il les gobe non seulement sans cuisson préalable, mais surtout, comme le souligne le conteur, sans aucun accommodement :

> *Moult par en menja volentiers,*
> *Onques n'i quist ne sel ne sauge.* [86]

---

[81] *Sermon joyeux de saint Hareng*, *Recueil de sermons joyeux*, Jelle Koopmans (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 362), 1988, v. 98-99.
[82] *Ibid*., v. 100-101 : *« Povres gens ne le dient mie/ Car souvent leur sauve la vie. »*
[83] Caroline Bourlet, « L'approvisionnement de Paris en poisson de mer frais aux XIV^e^ et XV^e^ siècles », art. cit., p. 36.
[84] *Enseignements*, *op. cit.*, 216-217 : *« Harens fres e poudrés a l'ail. Harens de Gernemus au verjus ou a la moustarde. Harens fres cuiz en eve au poivre chaut. »*
[85] Robert Delort, *Les Animaux ont une histoire*, *op. cit.*, p. 309.
[86] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, vol. 1, br. III, v. 88-89.

On attendrait plutôt ici l'expression *ne sel ne sauce*, courante pour évoquer un repas sans apprêts. Toutefois la mention de la sauge n'a rien d'incongru. Elle figure dans quelques recettes de poisson médiévales. *Les Enseignements* mentionne par exemple cette herbe aromatique parmi les ingrédients de la sauce verte qui accompagne le congre frais ou dans la galantine de poissons plats[87]. Il est vrai qu'on ne la trouve pas dans les recettes de harengs, mais la sauge accompagne à merveille la plupart des poissons et le roman évoque peut-être là un usage si simple et courant que les livres de cuisine ne prennent pas la peine de le consigner par écrit.

Le fait que Renart mange les harengs crus et sans assaisonnement est un indice de bestialité certain. Le *Roman de Renart* joue sur un va-et-vient incessant entre représentations anthropomorphiques et zoomorphiques et sur les ambiguïtés ainsi produites. L'alimentation est un terrain privilégié de cette « métamorphose illusoire[88] ». Les conteurs jouent volontiers du décalage entre les beaux discours de Renart et la sauvagerie de ses mœurs alimentaires, lorsqu'il croque les poulets vifs[89]. Le vagabond méprise habituellement ce qui est le propre de l'alimentation humaine, la cuisine :

> *Hé Dex ! tant bon en ai enblé,*
> *Tant capon et tante jeline ;*
> *Onc n'i oi savor de cuisine*
> *Ne vert sause ne ail ne poivre*
> *Ne cervoise ne vin ne boivre.* [90]

Le conteur de la branche III manifeste néanmoins son originalité en ménageant un contraste saisissant entre deux modes d'alimentation : Renart dévore le hareng comme un animal alors qu'il déguste les anguilles comme un seigneur humain. Ce n'est pas seulement l'opposition entre le cru et le cuit qui entre en jeu ici. Le texte insiste d'ailleurs sur l'absence d'assaisonnement et non sur la crudité. Il nous semble qu'il faut ici tenir compte des représentations attachées au hareng. Il est comme nous l'avons vu le poisson idéal des savants, un animal mythique et un aliment particulièrement sain. Cosmologies et ouvrages de médecine font son apologie. Le hareng est par excellence le poisson qui transmet à

---

[87] *Les Enseignements*, *op. cit.*, p. 186 : *« Congre fres est bon a la verte sausse fete de sauge e de parressil e de poivre e de gingembre, destrempee de vin aigre ou de verjus »* ; *ibid.*, p. 187 : *« Item, plaïz, flondres a la galentine de sauge e de parressil e de canele e de gingembre e d'autres espices, destrempee de vin aigre. »*

[88] *Le Roman de Renart*, Armand Strubel (dir.), *op. cit.*, p. 1483 : « On désigne par cette expression le passage incessant d'une représentation anthropomorphique à une représentation zoomorphique. Cette technique narrative, qui est aussi jeu avec un public habitué à ce genre de littérature, repose sur des effets de rupture […] Le jeu sur la métamorphose illusoire porte en général sur les codes alimentaires et vestimentaires, ainsi que sur le mode de déplacement et le type d'habitation. »

[89] Voir par exemple *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, vol. 2, br. IX, v. 2121-2123 : *« De Blanchart fist ses gernons bruire,/ Onques nel fist plumer ne cuire,/ Molt le trova crasset et gros. »*

[90] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, vol. 2, br. VIII, v. 28-32.

l'homme les vertus nutritives et purifiantes de la mer ; à ce titre, il n'exige pas autant de préparation culinaire que les autres espèces. Ses propriétés n'ont pas besoin d'être amendées. On peut alors proposer une autre interprétation de cette dévoration du hareng « nature » : Renart s'approprie directement cette nourriture primordiale qui recèle, plus que tout autre poisson, une force vitale venue de la mer. Dans la suite de la branche, ragaillardi par ce hors-d'œuvre, il déploie d'ailleurs une énergie et une ruse hors du commun.

La mer apparaît dans le *Roman de Renart* comme un horizon lointain, « un arrière-plan qui s'évanouit sitôt évoqué[91]. » Elle sert surtout à suggérer l'éloignement : lorsque Renart prétend partir en exil, il dit qu'il ira *outre la mer*[92] et les personnages utilisent l'expression *jusqu'a la mer* pour signifier une étendue immense[93]. La branche XXIV, composée tardivement, après 1205, pour servir de prologue à tout le cycle, en fait curieusement l'élément originel de toutes les créatures du *Roman de Renart*. Elle raconte la création parodique des animaux terrestre par Adam et Ève. Pris de pitié pour ses créatures chassées du paradis terrestre, Dieu leur remet une baguette magique. Lorsqu'ils en frappent la surface de la mer, différents animaux surgissent. Adam crée ainsi les animaux domestiques utiles, tandis qu'Ève peuple les forêts d'animaux cruels et sauvages, au premier rang desquels se trouvent le goupil et le loup. La mer est donc dans l'univers renardien un milieu éloigné, mais aussi une source de vie nourricière. Grâce au poisson de la mer, le hareng, Renart accède à la substance de cet élément primordial.

2. L'anguille, poisson de la *gula*

Alors que les harengs frais ont comblé la faim de Renart, il bascule avec le vol des anguilles du côté de l'excès de bouche et donc du péché. Le texte souligne d'ailleurs combien ce larcin commandé par la gourmandise est conforme à la nature de Renart :

> *Encore ainçois que il s'en auge,*
> *Getera il son ameçon,*
> *Je n'en sui mie en souspeçon.*
> *L'autre panier a assailli,*
> *Son groing i mist, n'a pas failli,*
> *Qu'il n'en traïst trois res d'anguilles.* [94]

On ne pouvait en attendre moins de cet éternel affamé. Le terme *groing* qui désigne le museau de Renart à partir du moment où il le fourre dans le panier d'anguilles accomplit

[91] Roger Bellon, « L'eau dans le *Roman de Renart* », art. cit., p. 63.
[92] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, vol. 1, br. I, v. 1390 ; br. VI, v. 1155. Voir aussi vol. 2, br. IX, v. 1616 (*« outre la mer d'Engleterre »).*
[93] *Ibid.*, vol. 1, br. VII, v. 485-486 : *« … il n'a jusqu'a la Mer Betee / Garçon qui ne l'ait garçonnee. » Ibid.*, vol. 2, br. X, v. 1165-1166 : *« Partot a fet mires mander / (N'en remest nus jusqu'a la mer). »*
[94] *Ibid.*, vol. 1, br. III, v. 90-95.

métaphoriquement la transformation du goupil en porc, animal emblématique des goinfres. Il semble assez naturel que l'anguille soit l'une des cibles privilégiées de la *gula*[95], le « péché de bouche », associé au « péché de chair », la luxure[96]. L'aliment qui évoque le mieux la réunion de ces deux péchés, c'est évidemment le poisson-serpent, celui-là même qui reçoit son nom de cette ressemblance. Toutes les connaissances médiévales sur la constitution et les mœurs de l'anguille convergent pour faire d'elle un animal hybride et un aliment suspect. Cet être impur ne saurait susciter que des appétits déviants, du côté de l'excès.

Les anguilles et les lamproies transportées par les marchands ont en outre des liens privilégiés avec le péché de gueule, non seulement parce qu'elles sont chères, mais aussi parce qu'elles procurent un plaisir périlleux. Leurs amateurs n'ignorent pas le risque qu'elles représentent pour leur santé. Comme le rappellent tous les textes médicaux, la consommation des poissons serpentins de la famille de l'anguille expose aux pires maladies. Les malédictions des marchands de poissons du *Roman de Renart* font écho à ces mises en garde diététiques : ils souhaitent au goupil que les anguilles qu'il leur a dérobées le rendent malade (v. 132 « La male passion le torde ! » ; v. 135 « Mal bien vous puissent elles faire ! »). Mais cette menace ne saurait décourager un amateur de bonne chère[97]. On retrouve cette idée que les anguilles ou les lamproies risquent de nuire à la santé dans l'histoire de la « dame à la lamproie » des *Cent nouvelles nouvelles*. Lorsque les convives du marchand de Tours s'aperçoivent que la lamproie promise par leur hôte a disparu du logis, ils expriment ainsi ce regret plein d'amertume :

> *Nous estions priez de disner cheux ung tel et cheux ung tel, et si avons tout laissé pour venir icy, cuidans menger de la lemproye ; mais ad ce que nous voyons, elle ne nous fera ja mal.* [98]

[95] La traduction par le terme de « gourmandise » n'est pas entièrement satisfaisante. La *gula*, littéralement le « péché de gueule », est à la fois recherche de la quantité et du raffinement.
[96] Les théologiens du Moyen Âge se demandent par exemple si le péché originel n'est pas la *gula*. Même si elle est contestée par Saint Augustin, cette opinion, favorisée par une lecture littérale de la Bible, est encore courante au XIII^e^ siècle.
[97] Renart est trop malin pour répondre à ces invectives et le signale aux marchands : *« - Seigneur n'ai soing de noise faire./ Or direz ce que vous plaira/ Je sui Renart qui se taira. »* (*Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, vol. 1, br. III, v. 136-138). Son silence rappelle curieusement celui de l'inflexible cigogne dans une fable d'Eude de Chériton, « La cigogne et le chat », écrite au XIII^e^ siècle, après notre branche. L'oiseau de l'histoire ne se laisse pas déstabiliser par les insultes du chat qui l'accuse d'être un animal immonde puisqu'il mange du serpent. Contrairement au corbeau de La Fontaine qui perd son fromage, la cigogne poursuit sa route avec ses anguilles au bec. Selon la morale de la fable, cette cigogne représente l'homme juste. Le discours naturaliste des savants qui prétendent dégoûter de l'anguille est un prétexte aux allégations mensongères du chat, jaloux de ces nourritures de choix. Les attaques contre l'anguille-serpent, aliment immonde, apparaissent bien là aussi comme des lieux communs.
[98] *Cent Nouvelles nouvelles*, *op. cit.*, p. 263.

L'allusion au mal causé par l'anguille ou la lamproie sonne comme un lieu commun, une banalité bien connue mais à laquelle on accorde finalement peu de crédit et qui alimente peut-être même plutôt le plaisir du gourmand. C'est le charme d'un plaisir périlleux.

Pourquoi Renart emporte-t-il des anguilles et non des lamproies ? Les savants latins distinguent bien l'anguille et la lamproie-murène, mais ils ont tendance à appliquer aux deux poissons-serpents, explicitement rapprochés, un traitement comparable. Dans les textes littéraires au contraire, l'anguille et la lamproie ne sont pas équivalentes. Elles se distinguent en particulier par leurs connotations sociales. L'anguille est certes un poisson estimé, de même que le hareng frais. Les anguilles, en pâté ou rôties, figurent dans la liste de poissons regrettée par la comtesse d'Anjou, chassée du palais de son père, dans *Le Roman du comte d'Anjou*. On la trouve parfois dans les énumérations stéréotypées de poissons prestigieux, mais nous avons vu qu'elle y demeure plus rare que les cinq espèces principales. Contrairement à la lamproie, elle ne connote pas à elle seule une consommation de luxe. La lamproie, plus rare que l'anguille, est un aliment aristocratique et plus raffiné, un plat extraordinaire. Elle est peut-être pour cette raison moins adaptée que l'anguille au statut littéraire du personnage. Même si Renart est un seigneur à la cour du roi-lion Noble, c'est tout de même un personnage comique, qui ne cesse jamais complètement d'être un animal. Micheline de Combarieu observe que Renart et ses compagnons ne s'intéressent jamais aux bouillies, aux fèves ou au pain qui sont censés constituer l'ordinaire du paysan, ni au gibier, nourriture seigneuriale par excellence[99]. L'absence des nourritures « basses » s'explique par la condition sociale attribuée à Renart dans les branches françaises. Ne devrait-il pas alors se nourrir comme les seigneurs des romans ? Selon Micheline de Combarieu, le haut du « prisme » alimentaire disparaît pour des raisons de réalisme zoomorphique :

> Mais sa taille lui interdit, et cela vaut pour Tibert, les très gros animaux : bovins et ovins domestiques, cerfs, daims et biches sauvages.[100]

Cet argument n'est pas valable pour les lamproies dont la taille est comparable à celle des anguilles. Le registre de l'œuvre est en jeu ici. Nous avons analysé la séquence « *lus ou troites ou saumons* » de la branche VI comme une allusion parodique à l'univers

[99] Micheline de Combarieu, « Manger (et boire) dans le *Roman de Renart* », *Manger et boire au Moyen Âge*, tome 1, Paris, Les Belles Lettres, 1984, p. 419 : « Ce n'est pas là alimentation humaine médiévale réaliste. Si on se réfère aux plus frugaux par nécessité, il y manque les bouillies à base de farine, ou le pain et les fèves et, quitte à les traiter par le mépris, les légumes et les fruits. Si on se réfère aux mieux nourris par fortune, il n'y a pas le gibier, base des tables de fête seigneuriales et que le *Roman* leur attribue d'ailleurs quand il met en scène des personnages humains. »
[100] *Ibid*.

chevaleresque. Les conteurs font en sorte qu'il est impossible d'oublier le sujet littéral de ces histoires d'animaux. Le décalage comique est constamment sensible. Le gibier comme les royales lamproies constituent une nourriture trop « haute » pour ces figures littéraires. Le genre comique dont relèvent les fabliaux et le *Roman de Renart* ne cherche pas à offrir le spectacle d'une réalité merveilleuse où les tables regorgent de nourritures rares. Les animaux qui parlent n'ont curieusement rien à voir avec le merveilleux médiéval. Le comique naît au contraire d'un rapport étroit avec le réel, même s'il n'exclut pas certaines déformations. Les anguilles, plat apprécié mais relativement commun pour les Français du nord au XII^e^ siècle, se prêtent mieux que d'extraordinaires lamproies au comique du cycle renardien.

Les anguilles dérobées par Renart ne sont pas destinées pour autant à un repas ordinaire. Leur cuisson est décrite avec une minutie remarquable[101]. On passe ainsi avec l'anguille dans le domaine du plaisir gastronomique. La préparation soigneuse des poissons par les fils de Renart rappelle les opérations recommandées dans les nombreuses recettes d'anguilles des recueils culinaires médiévaux :

Bien li ont ses jambes torchiees
Et les anguilles escorchees,
Puis les couperent par tronçons
Et les espois font de plançons
De codre et ens les ont boutez.
Et li feus fut tost alumez,
Que buche i ot a grant plenté.
Lors ont de toutes pars venté,
Si les ont mises sus la brese
Qui des tisons i fu remeze.[102]

La famille de renards suit à la perfection les recommandations des savants. On écorche les poissons puis on les fait griller directement sur les braises, au plus près du foyer pour bien les dessécher. Nettoyer, écorcher, couper en morceaux, faire rôtir, autant d'étapes traditionnellement mentionnées par les auteurs des livres de cuisine. Comparons par exemple ce développement avec le début d'une recette d'anguilles donnée par les *Enseignements*, le plus ancien livre de recettes en langue vulgaire dont nous disposons, contenu dans un manuscrit du début du XIV^e^ siècle[103] :

[101] La description du *Roman de Renart* contraste par exemple avec la discrétion du conteur des *Trois dames qui troverent l'anel* I. Ce dernier ne nous donne aucune indication sur la manière dont sont rôties les anguilles de conserve destinées au bourgeois cocu.
[102] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, vol. 1, br. III, v. 167-176.
[103] Bruno Laurioux, *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne (Série Histoire Ancienne et Médiévale, 45), 1997, p. 23-37.

Se vos volez fere sarraginee, prenez anguilles, si les escorchiez ; e puis si les depechiez par morsaus, e les salez et frisiez ensemble. [104]

Le lexique du passage, sans être très spécialisé, reprend des termes courants des textes culinaires : *escorcher*, *cuire, rostir* ou *tronçons*. Ce dernier mot, parfois remplacé par *morsaus* ou *pieces*, apparaît par exemple dans les recettes d'anguille du *Viandier de Taillevent*[105]et du *Mesnagier de Paris*[106]. Le nettoyage de l'anguille est également recommandé avant l'écorchement. Le conteur français donne en plus des précisions techniques inhabituelles dans les livres de recettes. On apprend ainsi que les broches sont faites de bois de noisetier. Le *codre* fournit un bois souple dont l'usage ici n'est guère surprenant. Il fournissait par exemple les baguettes auxquelles on embrochaient et suspendaient les harengs pour les saurir[107]. La présence des nombreuses bûches qui permettent à la famille de renards d'allumer un beau feu ne l'est pas plus. Cette insistance du conteur sur l'abondance de bois n'est pas due à l'influence des recettes médiévales qui ne précisent jamais les modalités techniques de la cuisson. Il rappelle l'environnement sylvestre dans lequel se déroule ce rituel culinaire si raffiné.

Les anguilles de la branche III sont le support idéal d'un double discours auquel Renart excelle. Les normes culturelles et diététiques imposent la cuisson des anguilles telle que la pratiquent les fils de Renart et sa consommation est une obligation religieuse. Le récit fait écho à la rhétorique hypocrite des clercs gourmands. La description de la branche III trouvera d'ailleurs un plaisant prolongement chez Gentile Sermini. La scandaleuse recette sophistiquée glissée dans le sermon du curé gastronome nous semble relever du même esprit. Même si près de deux siècles se sont écoulés entre la composition des deux œuvres, le nouvelliste florentin reprend le même procédé comique que le conteur français : l'insertion d'un discours gastronomique dans un contexte qui ne s'y prête pas crée un effet burlesque. Chez Gentile Sermini, la magistrale recette est glissée dans un sermon adressé à des paysans. Le décalage entre le discours énoncé et la situation d'énonciation est double : une alléchante recette de cuisine n'a rien à faire dans une prédication ; de plus, ces apprêts aristocratiques ne sont pas destinés aux rustres qui les entendent. Dans le *Roman de Renart*, c'est du jeu de la « métamorphose illusoire » que naît l'effet comique. En faisant manger du poisson au renard croqueur de poulet, les conteurs esquissent la transformation de l'animal en humain. Avec la cuisson de l'anguille par les deux marmitons, Percehaie et

[104] *Enseignements*, *op. cit*., p. 185.
[105] *The* Viandier *of Taillevent*, *op. cit*.
[106] *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 602.
[107] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord*, *op. cit.*, p. 159.

Malebranche, au service de Renart le maître queux, ils portent le goupil au comble du raffinement et atteignent ainsi le dernier degré d'anthropomorphisation du personnage.

Les deux espèces dégustées par Renart dans cette branche sont courantes mais très appréciées lorsqu'elles sont consommées fraîches. Les harengs et les anguilles n'évoquent pas le luxe alimentaire, mais procurent tous deux un plaisir gustatif indéniable. Ces deux poissons de gourmets renvoient néanmoins à des univers symboliques différents voire opposés. Le hareng sain et nourrissant, le plus pur produit de la mer, apporte à Renart le bénéfice d'un aliment mythique. Avec l'anguille, créature de la boue, le récit dérive vers les eaux troubles des plaisirs réprouvés, vers l'évocation traditionnelle de la coupable *gula*. L'épisode du vol des poissons permet au conteur de faire le lien entre l'évocation réaliste de l'univers des marchands de poissons, entre le monde du hareng, nourriture bienfaisante et providentielle dont le commerce entame son extraordinaire développement en cette fin du XII^{e} siècle, et la tradition littéraire portée par l'anguille, le poisson latin qui entraîne dans son sillage le monde des gourmands et des goliards.

D. Les moines mangeurs de poissons

À partir de la description complaisante de la cuisson des anguilles, on bascule insensiblement vers l'univers des moines goliards qui se délectent du vin de messe et des poissons raffinés au lieu d'adorer Dieu. Les moines sont les premiers coupables de cette hypocrisie des jours maigres qui consiste à respecter les règles du jeûne tout en goûtant des plats variés et des préparations raffinées. C'est pourquoi lorsque le loup Isengrin se présente à sa porte, Renart prétend être entré dans l'ordre de Tiron et respecter la règle de saint Benoît. Le récit s'infléchit alors vers une satire anticléricale traditionnelle.

1. Le modèle clérical de l'*Ysengrimus*

Le *Roman de Renart* doit beaucoup, comme on le sait depuis les travaux de Lucien Foulet, aux sources latines écrites et notamment à l'*Ysengrimus*. On retrouve dans ce poème écrit vers 1152 le canevas de nombreux épisodes des branches françaises, en particulier le *moniage* d'Isengrin et la pêche à la queue. Toutefois, l'œuvre latine se distingue des récits français par sa continuité narrative, son ton et le traitement de plusieurs thèmes. Élisabeth Charbonnier a ainsi relevé le décalage entre les deux œuvres, rédigées à vingt-cinq ans d'écart environ, quant au thème de la faim. Devenu fondamental dans le roman français, il n'était que superficiellement évoqué dans l'*Ysengrimus*. Elle explique

cette évolution contraire aux modifications économiques par le changement de destinataire :

> C'est que l'Ysengrimus nous fait pénétrer dans la cuisine d'un couvent. Tout l'ouvrage est en fait empreint d'une culture cléricale et monastique qui prouve que l'œuvre a été écrite par un clerc pour des clercs. […] Nivard écrivait pour des moines qu'intéressaient peu les problèmes de subsistance, dans la mesure où la vie monastique leur assurait au moins de quoi survivre. Le public laïc beaucoup plus mêlé du Roman de Renart n'avait pas de telles assurances. [108]

La tonalité dominante du récit latin est bien celui de la satire anticléricale. Le contexte de la cour des animaux et les structures féodales en sont totalement absentes. Les thèmes et les mots de la religion guident la narration[109]. Les différences concernant les mentions de poissons nous semblent particulièrement révélatrices du décalage entre les deux œuvres et mettent en lumière l'originalité du *Roman de Renart*. La comparaison entre les deux œuvres permet de séparer ce qui relève de la tradition cléricale et l'apport des conteurs français.

Le vivier miraculeux

Isengrin endosse volontiers le rôle du moine amateur de poissons. Ces derniers constituent pour lui le principal attrait de la vie monastique. C'est aussi souvent par son appétit forcené de poissons que l'Isengrin du *Roman de Renart* se rattache aux personnages des poèmes goliards. Nous avons déjà évoqué la manière dont Renart, dans le roman français, attirait son oncle au fond du puits en lui promettant des poissons prestigieux. Dans la branche III, le loup accepte de porter la tonsure par amour des anguilles. Mais l'influence de la figure traditionnelle du moine glouton est plus sensible encore dans le modèle latin de l'épisode de la pêche à la queue, situé au livre I de l'*Ysengrimus*. La pêche à la queue est une histoire de vengeance, car elle suit dans l'œuvre latine l'épisode du jambon volé. Reynardus est spolié par son comparse le loup qui lui laisse du jambon qu'ils ont dérobé ensemble la seule corde d'osier. Bien décidé à venger cet affront, il met au défi le mangeur de porc de renoncer à la viande, comme l'exigent les règles de la vie monastique :

---

[108] Élisabeth Charbonnier, « Manger et boire dans l'*Ysengrimus* », *Manger et boire au Moyen Âge*, tome 1, Paris, Les Belles Lettres, 1984, p. 408.

[109] Ces différences ont été mises en évidence par Roger Bellon lors d'une communication intitulée « *Lupus piscator dans l'*Ysengrimus », en août 2007 au XVII[e] colloque de la Société Internationale Renardienne à Vintimille. Le passage de la pêche à la queue à la pêche au seau y est précisément analysé. À paraître dans *Reinardus : yearbook of the International Reynard Society. Actes du XVII[e] colloque de la Société internationale renardienne (août 2007, Vintimille)*, Baudouin Van den Abeele, Paul Wackers (éd.), Amsterdam, John Benjamins, 2009.

> La règle ne t'interdit pas les poissons, tu as été moine et il ne faut pas toujours manger de la viande. Fais en sorte d'habituer à des repas licites ton ventre insensé, dont la voracité ne te fait redouter aucun crime. […] Hélas ! Ni le vendredi ni le carême ne te font peur, si vraiment tu es juif comme je le crois. [110]

Le loup relève de bonne grâce le défi, à condition de ne pas devoir se nourrir de n'importe quel menu fretin :

> J'exécuterai tous tes autres ordres, pour peu que ce me soit permis, je renonce à la viande si tu me donnes quelque chose de plus délicat pour me nourrir. [111]

Le comparatif *carius* employé dans le texte latin est ambigu : il s'agit à la fois de nourritures plus fines et plus chères que la viande. L'attrait des poissons bons et chers justifie tous les passages où Ysengrimus se présente comme un moine. Nivard, grand amateur de jeux de mots, souligne avec quelle facilité on glisse de la *regula* à la *gula*. Pour prendre définitivement Ysengrimus dans les rets de son discours séducteur, Reynardus décrit un irrésistible dispositif d'abondance. Nous donnons ici le texte original qui permet d'observer à la fois la rhétorique alléchante déployée par le trompeur et la réaction émue du loup :

> *« Piscibus innumeris vivaria subdita novi,*
> *Emoritur stricto plurima turba vado,*
> *Piscibus ut reliquis laxetur copia nandi,*
> *Gratus ibi hunc illo captor agente trahit ;*
> *Nec potior quisquam quam tu michi crederis esse,*
> *Tot pressum monstris evacuare locum,*
> *Sit quamvis in ventre tuo tam creber et amplus*
> *Angulus, es numquam vel satiandus ibi. »*
> *Ille reclamat ovans : « Furimus, Reinarde ? quid istic*
> *Figimur ? accelera ! mors, nisi piscer, adest !*
> *Vis vivam, in pisces age me, carnem abdico prorsus. »* [112]

Les images de la masse et de la multitude sont simultanément convoquées par Renart à travers un riche lexique de l'abondance (*innumeris, plurima*, *turba*, *copia*, *monstris*).

---

[110] *Le Roman d'Ysengrin*, Élisabeth Charbonnier (trad.), Paris, Les Belles Lettres (La Roue à livres), 2004, p. 73.

[111] *Ibid.*, p. 74. *Ysengrimus,* Ernst Voigt (éd.), Halle, Buchhandlung des Waisenhauses, 1884 (repr. Hildesheim, G. Olms, 1974), I, p. 40, v. 587-588 : *Cetera jussa geram, liceant hec, abdico carnem, / Si michi quid dederis carius, unde ciber.*

[112] *Ysengrimus*, *op. cit.*, I, p. 41, v. 599-609. *Le Roman d'Ysengrin*, *op. cit.*, p. 74 : « "Je sais un vivier qui renferme d'innombrables poissons. Un très grand nombre d'entre eux vient périr dans un passage étroit et peu profond, afin de laisser aux autres la place pour nager. Le pêcheur qui est là bienvenu, attrape là les poissons qui se poussent l'un l'autre dans son filet ; et personne n'est à mes yeux plus capable que toi de vider cet endroit si encombré d'énormes poissons. Si larges et étendus que soient les recoins de ton ventre, tu ne dois jamais être rassasié, si tu ne l'es pas là." Le loup se récrie, plein de joie : "Sommes-nous fous, Renard ? Pourquoi restons-nous plantés ici ? Dépêche-toi ! Je meurs si je ne pêche ! Si tu veux que je vive, conduis-moi aux poissons." »

L'orateur rusé anticipe l'absorption par le loup du contenu du vivier, suggérant l'image cocasse du ventre d'Isengrin distendu, étiré au maximum de sa capacité par les poissons à la fois innombrables et énormes. Ce débordement de chair est également suggéré sur le plan rythmique par le rejet du substantif *angulus* au vers 606. La silhouette du moine ventripotent, déformée par les excès de table, se profile ici. Le péché de *gula* stigmatisé dans les poèmes satiriques est incarné dans la fable par le personnage du loup. Élisabeth Charbonnier note d'ailleurs que la *gula* ne désigne pas dans le poème latin la gourmandise, comme dans les textes religieux, mais la gueule béante du loup ; l'auteur nomme alors le vice *ingluvies*[113]. Pour accroître l'efficacité de son discours tentateur, Renart conjugue l'idée de profusion, exprimée par les adjectifs *innumeris* et *plurima*, à celle d'abondance massive, avec les *monstris*. Il n'en faut pas tant au loup, exalté par ces promesses de bonheur. Le rythme des vers latins est là aussi expressif : ils sont saccadés, caractérisés par une syntaxe hachée et marqués par un enjambement du vers 607 au vers 608, qui évoque la précipitation aveugle du personnage. Après les longues périodes de l'orateur averti, ces quelques vers font entendre la respiration haletante du loup pris au piège.

Cet extrait offre l'image d'une abondance d'autant plus appréciable qu'elle est en permanence à la disposition du pêcheur. Par opposition à la mer, dont les trésors ne sont offerts qu'à la faveur d'un heureux sort, l'eau nourricière du vivier est domestiquée[114]. La fable inventée par Reynardus exprime le rêve d'une éternelle abondance à une époque où l'aquaculture connaît un développement important. Le *Capitulare de Villis* montre l'attention spéciale accordée par Charlemagne à l'approvisionnement de sa cour en poissons frais. La réglementation des viviers permettait de maîtriser cet approvisionnement aléatoire et de s'assurer une abondance perpétuelle. L'empereur impose ainsi le développement de ces ressources artificielles[115] et prend les mesures nécessaires pour ne jamais manquer de poissons. S'agit-il ici d'un vivier artificiel, d'un étang aménagé ou encore d'un passage naturellement étroit où viennent s'amasser les poissons ? Le terme *vivarium* ne permet pas de le déterminer avec certitude. Les espèces évoquées ensuite par le goupil suggèrent un milieu mixte, entre eau douce et eau salée. Il cite en effet des saumons, des loups, des anguilles et des perches. Ces quatre espèces ont un point commun : elles supportent des variations de salinité et sont donc susceptibles de se

[113] Élisabeth Charbonnier, « Manger et boire dans l'*Ysengrimus* », art. cit., p. 410.
[114] Roger Bellon, « L'eau dans le *Roman de Renart* », art. cit., p. 78, note 43 : « Le vivier peut être considéré comme une mer totalement domestiquée : comme elle il est nourricier, sans présenter les mêmes dangers. »
[115] *Capitulare de Villis*, 21, p. 85 et 65, p. 89, cité par Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, *op. cit.*, p. 283, notes 26 et 27.

rencontrer aux endroits où les cours d'eau se jettent dans la mer. Seul le turbot est une espèce strictement marine, mais le terme *rumbos*[116] employé par Reynardus renvoie peut-être à un autre poisson plat. On peut donc songer à l'étang d'un bras d'estuaire formant un goulot d'étranglement où viendraient s'amasser les poissons. La part du réalisme reste néanmoins limitée dans le récit latin et ce *vivarium*, réserve de vie inépuisable, est peut-être un simple vivier, doté en quelque sorte de merveilleux aimants à poissons.

Même si la mer reste le principal réservoir de merveilles aquatiques, les étangs peuvent aussi évoquer une bienheureuse profusion. Ainsi dans l'adaptation en octosyllabes français par Wace de l'*Historia Britonum*, le *Roman de Brut*, contemporain de l'*Ysengrimus* latin, Arthur évoque parmi les merveilles d'Écosse un étang aux propriétés extraordinaires :

> *La place dedanz est quarrée,*
> *vint piez de lonc, vint piez de lé*
> *et cinc piez de parfondeté.*
> *Es eingles de catre cornieres*
> *a poissons e catre menieres ;*
> *ja cil qui en l'un eingle sont*
> *en l'autre eingle ne passeront,*
> *et se n'i a nule devise*
> *ne desfansse de nule guise*
> *que l'an i puise aparcevoir,*
> *n'a mains sentir, n'o ialz veoir ;*
> *je ne sai se hom l'angigna*
> *ou nature l'aparella.* [117]

Dans l'espace circonscrit de cet étang, les différentes espèces connaissent chacune la place qui leur a été assignée, comme au sein de l'immense étendue marine. Entre prodige de la nature et fruit de l'industrie humaine, le vivier est une mer en miniature, dont la fertilité est mise au service de l'homme. Les pièges que constituent certains milieux clos ont pu suggérer ces rêves d'une abondance facile. Ils ont frappé aussi l'imagination des auteurs scientifiques. Albert le Grand ajoute volontiers à ses notices les techniques de pêche infaillibles utilisées par les pêcheurs d'eau douce. Il indique ainsi comment vider un étang de toutes ses anguilles :

---

[116] *Ysengrimus*, *op. cit.*, I, p. 45, v. 677.
[117] Wace, *Le Roman de Brut*, v. 9542-9554, cité par Jean Bichon, *L'Animal dans la littérature française au XII^e^ et au XIII^e^ siècles*, service de reproduction des thèse de l'Université de Lille III, 1976, p. 212.

Anguilla timet in tonitru et tunc de fundo natat ad aquae superficiem : et ideo si rete tunc per stagna in quibus anguillae sunt trahitur, fere omnes capiuntur ita quod aqua evacuatur anguillis. [118]

La bonne volonté des poissons qui viennent se jeter d'eux-mêmes dans les filets a aussi d'évidentes résonances bibliques : c'est la manifestation certaine d'une faveur divine. Concentré dans l'espace clos du vivier, le miracle n'en est que plus saisissant.

Ysengrimus en moine goliard

L'épisode de la pêche à la queue peut se lire comme une dénonciation de la *gula* dans la mesure où Renart, avec le cynisme qui le caractérise, présente la correction reçue par le loup comme le juste châtiment de sa démesure. En effet, à leur arrivée au vivier, le renard infléchit son discours dans le sens d'une moralisation traditionnelle, en lançant un appel à la tempérance :

> Or, si tu ne refuses pas d'écouter mon conseil, je t'exhorte à faire pour une fois preuve ici de sagesse, malgré ton désir redoublé. Garde-toi de prendre des saumons, des turbots et de grands brochets, pour ne pas être retenu par un poids trop lourd ; attrape des anguilles, des perches et de plus petits poissons, qui te soient légers à soulever malgré leur grand nombre. [119]

Cette mise en garde reprend l'opposition traditionnelle entre les petits et les grands poissons, mais sa formulation est originale : on trouve parmi les espèces considérées comme des « gros poissons », le saumon et le brochet, deux espèces précieuses des banquets chevaleresques, tandis que les poissons moyens, bons mais de taille raisonnable, sont représentés par l'anguille et la perche. Les encyclopédies latines insistent bien sur la taille des trois premières espèces. L'adjectif *magnus* caractérise le *rhombus*, ce poisson plat caractérisé par une astuce qui compense sa lenteur. Les saumons sont présentés par le *Liber de natura rerum* de Thomas de Cantimpré comme des animaux larges, longs et lourds, qui doivent l'agilité de leurs bonds à la puissance de leur corps et non à sa légèreté. Quant au *lupus*, qu'il s'agisse du loup marin ou du *lucius*, aussi nommé *lupus aquatilis* dans les encyclopédies latines médiévales, son nom évoque le grand avaleur prêt à engloutir des poissons presque aussi gros que lui et qui peut atteindre une longueur immense au cours de sa vie. La perche au contraire est bien présentée comme un petit

[118] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 3, p. 1519. « L'anguille craint le tonnerre ; elle se dirige alors du fond vers la surface de l'eau. Par conséquent, si l'on traîne à ce moment-là un filet à travers un étang dans lequel se trouvent des anguilles, on les prend presque toutes de sorte que l'eau est vidée de ses anguilles. »

[119] *Le Roman d'Ysengrin*, *op. cit.*, p. 76-77. *Ysengrimus*, *op. cit.*, I, p. 45, v. 677-680 : *Salmones rumbosque et magnos prendere lupos, / Male supernimia ne teneare, cave, / Anguillas percasque tene piscesque minores, / Qui tibi sint, quamvis plurima turba, leves.*

poisson : Vincent de Beauvais raconte ainsi comment elle se défend des prédateurs plus gros qu'elle en utilisant ses écailles et ses nageoires pointues[120]. Quant aux anguilles, leur taille est fort variable mais elles semblent habituellement considérées au Moyen Âge comme un poisson relativement petit, dont on achète et consomme plusieurs spécimens en même temps. En déclinant ainsi à travers l'opposition de quelques espèces le motif des petits et des grands poissons, Renart adapte aux circonstances un discours de la tempérance en accord avec la littérature morale et didactique de l'époque. Mais son exhortation est aussi ambiguë : il allèche le loup en citant les espèces auxquelles il a accès et l'incite à préférer le nombre à la masse, la quantité à l'énormité. Il ne le pousse pas à renoncer à l'abondance, mais à choisir entre ses deux visages. Malgré ces conseils pernicieux, le goinfre qu'est Ysengrimus ne saurait se contenter de menu fretin, ni même d'espèces moyennes. Creusée par le discours aguicheur du goupil, la béance de son estomac n'a plus de limites :

> Le porteur de filet lui répond : « Ne me donne pas de conseils, mon frère, garde-les pour toi ; j'agis sur mes propres conseils ! Par ce chef blanc, si je connaissais les eaux aussi bien que tous les carrefours des forêts, Jonas saurait que c'est parce que je ne me préparais pas encore à écumer les eaux, qu'il a été jusqu'à présent privé d'un vengeur. Je préférerais un crabe à un turbot ou un dauphin à une baleine ? Mon père ne l'a pas fait et ne me l'a pas conseillé. Plus ma bouchée est petite, plus elle entre tristement dans mon gosier ; un maigre plat est un présent de Satan, une chère abondante est un présent de Dieu. [121]

On voit ici comment le moine goliard sait détourner au profit de son ventre les références bibliques. Ysengrimus le chenu, figure accomplie du *senex stultus*, se rêve en contemporain sylvestre de Jonas ; si jamais il avait eu le bonheur de croiser le cète qui avala le prophète, il n'en aurait fait qu'une bouchée. Comme le loup aquatique qu'il aimerait dévorer, il s'attaque aux proies les plus démesurées car les dimensions de son propre corps s'adaptent à celles de sa proie. Ysengrimus, qui au début de la branche envisageait de se repaître des chairs de son compère le goupil, comparait déjà son estomac à celui du Léviathan par le biais d'une allusion à Jonas englouti :

---

[120] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale, op. cit.*, XVII, 78, col. 1290 : *Perca est piscis fluvialis varii coloris, cursu velocissimus, squaemis, et pinnulis acutis, et asperrimis armatus, quibus etiam se defendit contra pisces maiores, ne praedantes eam invadant.*

[121] *Le Roman d'Ysengrin*, *op. cit.*, p. 77. *Ysengrimus*, *op. cit.*, I, p. 46, v. 687 : *Retifer econtra : « ne quid michi consule, frater,/ Da tibi consilium, consule menet agor !/ Per caput hoc canum, si tam scius equoris essem,/ Quam michi silvarum compita queque patent,/ Sciret, ob hoc quod aquas nondum spoliare parabam,/ Vindice se Ionas hac caruisse tenus ;/ Pretulerim rumbo cancrum delfinave ceto ? / Non meus hoc fecit consulvuitque pater./ Quo bucella michi minor est, hoc tristius intrat,/ Res brevis est Satanae, copia plena dei ; »*

> Je ferai de toi un chevalier, et ne crains pas le poids des armes, tout l'équipement reposera sur mes épaules. Et afin que tu n'ailles pas tomber, tu chevaucheras comme un prophète, tu n'auras pas de selle sur mon dos, mais tu seras à l'intérieur de moi. [122]

Le cète biblique offre dans cette œuvre l'image de l'avaleur suprême, auquel le loup envisage de se mesurer. C'est d'ailleurs bien le terme de *cetus* qui est employé pour désigner la proie ultime visée par le loup, la bête énorme préférée même au dauphin, poisson royal de bonne taille. Le rêve du loup a tout d'un blasphème : il voudrait pouvoir venger Jonas d'un châtiment voulu par Dieu. Enfin le glouton prêche le mépris des principes de l'abstinence chrétienne en attribuant à Satan les repas succincts. S'il est vrai que Dieu est à l'origine de l'abondance miraculeuse des noces de Cana ou de la multiplication des pains, c'est que l'austérité est l'œuvre du démon. Ce syllogisme impie évoque par sa concision la rhétorique des sermons. Par un renversement spectaculaire des textes sacrés, il fait des petits poissons un don de Satan alors que le Léviathan, le monstrueux poisson du mal, devient une offrande divine. La parodie se poursuit dans la suite du texte, où le loup explique combien les riches sont heureux de connaître tous les plaisirs car cette connaissance les pousse à désirer et à obtenir ce qu'ils veulent. Les pauvres, qui ne convoitent rien car ils ignorent tout, sont méprisables et ignorés des hommes comme de Dieu. La conclusion de son édifiante démonstration est que son désir sans bornes de poissons le rend comparable à Dieu :

> Je pêcherai donc de la manière qui me plaît ; il y a une sorte de parenté entre l'homme avide et Dieu ; l'homme avide désire tout, Dieu offre et possède tout. [123]

La possession de poissons immenses et nombreux est-elle un signe de faveur divine ou le symptôme d'une hypocrisie foncière ? Le loup exploite cette ambiguïté en sa faveur. Mais le moine Nivard penche bien sûr du même côté que les auteurs religieux de son temps. L'amour démesuré des grands poissons trahit les faux dévots qui pervertissent l'amour de Dieu. On trouve ici, transposé dans l'univers de la fable, un discours satirique traditionnel.

L'image des grands et des petits poissons est encore employée pour commenter ironiquement l'emprisonnement d'Isengrin. Son neveu moqueur cite le plus petit poisson, l'*allec*, pour justifier son refus de l'aider :

> Si, dans mon désir de te délivrer, je faisais tomber un seul hareng hors des filets, on m'appliquerait la dure loi du talion. [124]

[122] *Le Roman d'Ysengrin*, *op. cit.*, p. 58.
[123] *Ibid.*, p. 78.

Pour suggérer le désespoir du loup à l'approche des paysans, l'auteur évoque le poisson qui se situe à l'autre extrémité de cette hiérarchie, l'immense cète biblique :

> Et si le sang ne jaillit pas à ses premiers baisers, il veut bien se condamner lui-même à la fourche vengeresse, parier en plus sa peau, gage exceptionnel, et y ajouter le filet chargé de neuf baleines ! [125]

Ces images ont ici une fonction purement rhétorique, indépendante de toute référence à la situation. Pour mettre son oncle en garde contre les dangers d'une pêche trop ambitieuse, le goupil avait évoqué une majorité d'espèces euryhalines[126], susceptibles de fréquenter les eaux douces. La baleine à laquelle les médiévaux assimilent le cète et le hareng sont en revanche bien connus comme des espèces strictement marines et il est impossible de les croiser dans les eaux gelées de cet étang.

Le traitement des poissons dans le poème latin est davantage marqué par la tradition que ne le seront les branches françaises. L'image des petits et des grands poissons commande le choix des espèces évoquées. La mention de l'*allec* par le poète latin est très éloignée de l'évocation suggestive du commerce du hareng dans le *Roman de Renart*. Alors que le premier n'est que le représentant des petits poissons, le second inscrit le récit dans un cadre temporel et géographique réaliste. La rhétorique des moralistes condamnant le goût des grands poissons est à la fois caricaturée et pervertie par Ysengrimus. Les brochets convoités par les évêques des poèmes goliards deviennent dans ses rêves des cètes. Plus il consomme de gros poissons, plus il se rapproche de Dieu. La condamnation de la *gula* reste à l'arrière-plan du récit dans la branche III du *Roman de Renart*, mais elle ne relègue pas les espèces de poissons au rôle de simple outil rhétorique, indépendant de toute réalité référentielle. Dans l'étang où pêche Isengrin, il n'est jamais question de trouver autre chose que des anguilles et des barbeaux[127]. Le moine de Gand n'ignore pas pour autant la faune locale. Dans le livre IV, où Reynardus sert à son oncle des têtes de loups en guise de poissons, il évoque les saumons du Rhin et de la Meuse[128]. Notons enfin le rôle marginal de l'anguille dans la principale source latine du *Roman de Renart*. Elle est seulement évoquée aux côtés de la perche comme représentante des poissons de taille moyenne. L'importance qu'elle prend dans les récits postérieurs est bien une spécificité française.

---

[124] *Le Roman d'Ysengrin*, *op. cit.*, p. 83 ; *Ysengrimus*, *op. cit.*, I, p. 59, v. 897.
[125] *Le Roman d'Ysengrin*, *op. cit.*, p. 86 ; *Ysengrimus*, *op. cit.*, I, p. 66, v. 1008 (*Et gravidum cetis addere rete novem*).
[126] Benoît Clavel, *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord*, *op. cit.*, p. 136.
[127] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, vol. 1, br. III, v. 393.
[128] *Le Roman d'Ysengrin*, *op. cit.*, p. 152.

2. L'originalité du récit français

L'influence de l'*Ysengrimus* se fait fortement sentir dans l'agencement de l'épisode. Toutefois certaines variations par rapport au modèle latin sont révélatrices. La *gula* d'Ysengrimus atteint des dimensions caricaturales. Nivard brode à partir d'un motif anticlérical traditionnel et ses morceaux de bravoure ignorent toute vraisemblance. Les poissons les plus réalistes, se mêlent aux proies fantasmées par le loup et aux espèces métaphoriques. Au gré de la fantaisie du poète ou de ses personnages, l'étang contient tour à tour des saumons, des turbots, des anguilles, des perches, des harengs ou des cètes. Le conteur français dépeint au contraire la *gula* monastique à travers une scène du quotidien : le repas d'une communauté de moines issue de l'imagination de Renart. La satire anticléricale est plus légère, suggérée par quelques traits bien choisis. Au tableau appuyé d'une *gula* démesurée, le conteur français substitue l'évocation subtile de la gourmandise bien-pensante des faux dévots.

À la table des moines de Tiron

L'ordre de Tiron n'est pas une invention fantaisiste de Renart ou du jongleur. Il s'agit d'une congrégation bénédictine fondée au début du XII^e^ siècle[129]. Différentes confréries interviennent dans le *Roman de Renart*. Étant donné la disparité des époques de composition et des conteurs des différentes branches, il est délicat d'établir à l'intérieur du cycle un système de référence aux communautés monastiques qui ferait de l'une ou l'autre la représentante de tel ou tel mode de vie. Notons toutefois que l'ordre de Tiron, présenté comme le paradis des amateurs de fromage et de poissons, s'oppose nettement à la communauté de Grandmont, lieu de pénitence pour Renart à la branche VI[130]. Les moines de Grandmont forment une confrérie austère. Leur règle devient vite intolérable pour Renart. Or la communauté de Grandmont, de création plus tardive que l'ordre de Tiron, était régie par une règle plus stricte que celle de saint Benoît. Il convient toutefois de ne pas simplifier cette opposition. La satire anticléricale, aussi discrète soit-elle, est sensible à quelques détails. Les frères présentent des poissons à leur nouvelle recrue et se font offrir des chapons : la frugalité de leurs mœurs reste pour le moins mesurée. Faut-il voir par ailleurs dans le prosélytisme de frère Bernard une allusion aux méthodes de recrutement

[129] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, p. 292, note 1 : « L'ordre de Tiron, fondé en 1113, fut réuni ensuite à celui de Cîteaux. Tiron se trouve près de Nogent-le-Rotrou. »
Nouvelle Histoire de l'Église, tome 2 : *Le Moyen Âge*, Ludovicus Jacobus Rogier, Roger Aubert (dir.), Laurent Jézéquel (trad.), Paris, Seuil, 1989, p. 226 : « À Tiron […] Bernard, ancien abbé clunisien, fonda un monastère où l'on se consacrait particulièrement au travail des champs. Après un succès initial – quelques fondations dans le pays de Galles, en Écosse ainsi qu'en France – l'ordre de Tiron revint progressivement au type bénédictin traditionnel. »
[130] Les dates présumées de composition des branches III et VI sont respectivement 1178 et 1190.

des frères de cet ordre ? Le prieur sauve en la personne de Renart un criminel invétéré de la pendaison. Cette communauté n'est-elle pas un repaire de coquins en sursis plutôt qu'une réunion d'hommes pieux ? Leur tolérance extrême rappelle celle des moines débauchés d'un poème goliard, qui acceptent dans leurs rangs tous les voleurs et les brigands[131]. Quoi qu'il en soit la mention de ces ordres témoigne d'un ancrage réaliste du récit et peut-être même d'une coloration locale. On n'ignorera pas enfin, pour commenter le choix de l'ordre de Tiron, la séduisante rime dont il offre l'occasion :

Si sont de l'ordre de Tiron,
(Ja se Diex plaist, n'en mentiron) [132]

Le ton de la satire anticléricale n'est jamais loin dans ces récits français.

La préparation culinaire des anguilles ne suggère pas seulement l'anthropomorphisation de Renart, elle évoque aussi les raffinements excessifs des cuisines monastiques. Par l'intermédiaire des anguilles rôties, on bascule de l'univers des marchands de poissons à celui des moines gloutons décrit dans les poésies des goliards et souvent stigmatisés par les moralistes chrétiens. L'hypocrisie des moines gloutons qui prétendent faire maigre en se gavant de nourritures succulentes est mise en scène par Renart. Il évoque avec ironie les restrictions imposées aux moines par la règle de saint Benoît :

- Or, me dites, mangiez vous char ?
Et dist Renart : « Ce est eschar,
- Que menjuent donc vostre moine ?
- Jel vous dirai sanz nule essoine.
Il manjuent fourmages mous
Et poissons qui ont les gros cous.
Saint Beneoit le nous commande
Que ja n'aions peior vïande. »

L'enseignement de la règle est perverti : son respect ne consiste pas en la privation de viande mais en l'absorption des nourritures les plus grasses. Ce trait d'ironie rappelle nettement la mauvaise foi comique de certains goliards[133]. En revanche, le choix des aliments mentionnés est original et éloquent. L'expression « *poissons qui ont les gros cous* » est surprenante. Deux manuscrits présentent des variantes plus faciles à interpréter. Le manuscrit de Cangé, édité par Mario Roques, donne « *mais poison qu'il ont bon et*

[131] *Les Poésies des Goliards*, Olga Dobiache-Rojdesvensky (éd., trad.), *op. cit.*, *Regula beati Libertini odinis nostri*, p. 147 : *Ordo noster nulli unquam denegatur,/ Nec spernit fures et latrones, ut spectatur. Ibid.*, p. 148 : « Notre ordre n'est jamais fermé à personne : Ni voleurs, ni brigands n'y sont dédaignés. »
[132] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, br. III, v. 237-238.
[133] Voir par exemple *Les Poésies des Goliards*, Olga Dobiache-Rojdesvensky (éd., trad.), *op. cit.*, « *Regula beati Libertini odinis nostri* », p. 146-147.

grous,[134] » et la leçon du manuscrit C est « *poisson qui est cras et gros*[135] ». Ces paires d'adjectifs de sens général qualifient couramment les meilleurs poissons en langue vernaculaire. Cette leçon est manifestement meilleure. Pourtant l'allusion aux poissons à gros cous, qui figure dans la plupart des manuscrits, mérite à ce titre d'être interrogée. Ce n'est pas une désignation habituelle de l'anguille dans les sources écrites. Il s'agit peut-être d'une locution employée par les pêcheurs pour désigner l'une des deux variétés d'anguille qu'ils prennent : l'anguille jaune, plus grasse que l'anguille argentée ou à tête pointue, qui se préparent au frai. *Le Mesnagier de Paris* décrit ainsi les deux types de poissons que l'on trouve au marché :

> *Ceste qui a le menue teste, becque, cuir delyé, reluisant, ondoyant et estincelant, petiz yeulx, corps gros et blanc ventre, c'est la franche. L'autre a grosse teste, sor ventre, et cuir gros et brun.* [136]

On nomme encore aujourd'hui les anguilles jaunes « fronts larges »[137]. Si Renart évoque les poissons aux gros cous, c'est aussi parce que ce trait morphologique en fait le poisson des gourmands. Le gros cou de ces animaux en fait un appât adéquat pour la gueule avide du loup. N'est-il pas d'ailleurs un symptôme évident de la *gula* ? On lit par exemple dans un poème moral anonyme du XIII^e^ siècle :

> *Cant Möyses ver Deu ot sa vie turneie,*
> *avoit si cum moines vestüe cote leie ;*
> *Ne manjoit mïe mut de salmon a pevreie,*
> *Ne ne li criut en gros li colz ne la ventreie.* [138]

Les moines gourmands deviennent comme les poissons au long cou dont ils raffolent, des créatures grasses à l'aspect bestial.

Si l'on admet que ces « poissons qui ont les gros cous » sont bien des anguilles, l'association de l'anguille et du fromage, deux aliments gras et visqueux, est également symptomatique des pires excès de table. Le poème médical diffusé sous le titre *Régime de santé (ou Fleur de médecine) de l'École de Salerne*, qui contient des préceptes médicaux de bon sens, déconseille particulièrement cet assemblage :

> *Caseus, anguilla, mortis cibus ille vel illa,*
> *Vel cui, vel quibus est ille, vel illa, cibus.*

---

[134] *Le Roman de Renart*, Mario Roques (éd.), *op. cit.,* v. 1390.
[135] *Le Roman de Renart*, Armand Strubel (dir.), *op. cit.*, p. 1142 (variante *b* de p. 313) ; *Le Roman de* Renart, Naoyuki Fukumoto, Nobaru Harano, Satoru Suzuki (éd.), *op. cit.*, tome 1, p. 32, v. 962.
[136] *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 690.
[137] Bent J. Muus, Preben Dahlstrom, *Guide des poissons d'eau douce et de pêche*, *op. cit.*, p. 150.
[138] *Poème moral*, Wilhelm Cloetta (éd.), *Romanische Forschungen*, Frankfurt, Klostermann, vol. 3, 1887, 45c.

Percutitur lepra, qui manducat insimul ista,
Ni tu saepe bibas et rebibendo libas. [139]

Ces deux aliments chéris de Renart sont réputés également insalubres. Leur viscosité commune explique le risque de lèpre et le recours à la boisson comme remède. Aucun tabou ne pèse sur la consommation conjointe de l'anguille et du fromage. Le témoignage des livres de recettes nous invite à penser qu'elle était courante et appréciée. On trouve par exemple dans le *Mesnagier de Paris* des conseils pour agrémenter les anguilles avec des tranches de fromage[140]. Le péril de cette gourmandise fait là encore une partie de son charme. D'autant plus que le remède proposé est aussi agréable que la cuisson des anguilles rôties ou la préparation des lamproies en civet : les malheureux mangeurs d'anguille et de fromage sont contraints de boire à satiété. Renart ne cite pas le vin qui coule à flots dans les poésies des goliards. Néanmoins, sa présence est implicitement confirmée par le menu des moines de Tiron…

Du banquet monastique à la pêche au seau : rationalisation et cohérence de la narration

Comme l'*Ysengrimus*, le récit français exploite le motif du *piscator piscatus*, le pêcheur pris à l'hameçon. L'appât utilisé dans les deux cas est pourtant bien différent. Dans le poème latin, le loup est attiré par des fantasmes qui sont l'expression ultime des rêves d'abondance médiévaux : la foule de poissons qui se presse dans les recoins d'un vivier et le cète biblique, créature immense parmi toutes. L'amorce du *Roman de Renart* révèle une matérialité à la fois plus modeste et plus troublante. Un simple beau discours ne suffit pas à expliquer comment Isengrin consent à se faire ébouillanter la tête avant de voir sa queue happée par les eaux glacées. On observe là une différence fondamentale entre *Ysengrimus* et les branches françaises. Le texte de Nivard est constitué pour l'essentiel de la logorrhée ininterrompue des personnages, aux dépens même de toute vraisemblance zoomorphique. L'efficacité du piège élaboré par Renart ne tient pas seulement à son verbe. Les sens du loup sont d'abord mis en éveil. Le fumet des anguilles rôties conduit à Maupertuis la victime de la prochaine aventure :

Et vit la cuisine fumer
Ou il ot fait feu alumer
Et les anguiles rostissoient
Que si fil es espois tournoient.

[139] Salerne (école de), *Regimen sanitatis*, *op. cit.*, p. 54. Voici la traduction proposée par Charles Meaux de Saint-Marc : « L'anguille ou le fromage au convive est fatal,/ Si, par force boissons, il ne prévient le mal./ Sur qui mange des deux la lèpre se déploie. »
[140] *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 690 : *« Anguillectes fresches. Estauvees et tronçonnees, cuictes en eaue avec foison de percil, puis mectre du frommage lesché. […] En pasté, du frommage et de la pouldre fine. »*

Ysengrin en sent la fumee
Qu'il n'avoit mie acoustumee. [141]

Contrairement à Ysengrimus, le loup français n'est pas d'emblée un amateur de poisson expérimenté. L'odeur respirée par Isengrin ne lui est pas familière : au fond de la forêt sauvage cette odeur d'anguilles rôties à la broche a quelque chose d'incongru et d'irrésistible. Par la fenêtre du château tanière, le loup demande au goupil de l'initier aux joies du poisson cuit :

Poisson, est ce bonne vïande ?
Car m'en donnez viaus un tronçon !
Nel fais se pour essaier non. [142]

Pour assurer sa toute-puissance sur le loup, Renart se conduit en pêcheur expérimenté. Il cède un petit morceau de poisson afin de capturer une proie plus conséquente :

Renart, qui bien sot losengier,
Prist des anguiles troi tronçons
Qui rotissent sus les charbons.
Tant furent cuit toute s'esmie
Et dessoivre toute la mie.
Un en menja, l'autre en aporte
Celui qui atant a la porte. [143]

L'évocation de la chair d'anguille cuite qui s'émiette entre les doigts des mangeurs est d'un réalisme appétissant. L'autre détail souligné par ce passage est plus étrange : Renart prend trois morceaux d'anguilles. Il en mange un et en donne un autre à Isengrin. Qu'est devenu le troisième morceau ? A-t-il été escamoté par le rusé Renart ? Le manuscrit H comporte une variante plus logique puisqu'il cite deux tronçons. L'incohérence des éditions Martin et Roques est-elle simplement le produit d'une erreur de copiste ? La leçon « trois tronçons » se trouve pourtant dans plusieurs manuscrits. Christopher Lucken propose de voir dans cette répartition le reflet des subdivisions du récit :

> On pourrait encore voir dans cette anguille coupée en trois une allusion à notre branche, divisée elle-même en trois parties (on avait d'ailleurs déjà ce chiffre à propos des trois « res d'anguilles ») : le premier morceau, Renart le destine à lui-même (c'est la première partie) ; le deuxième, il le donne à Ysengrin (ce qui enclenche la tonsure) ; quant au troisième il le réserve, pourrait-on dire, pour la pêche à la queue. [144]

[141] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, vol. 1, br. III, v. 187-192.
[142] *Ibid.*, v. 274-276.
[143] *Ibid.*, v. 280-286.
[144] Christopher Lucken, « Aus grans pescheurs eschapent les anguilles », *Littérature*, 74, Université de Paris VIII, 1989, p. 86.

Le partage en trois parties est récurrent dans les vies de saints[145] et ce curieux détail s'explique-t-il peut-être par une reprise parodique des textes hagiographiques. Si le décalage n'est pas dû à une corruption de la tradition manuscrite, il souligne l'habileté de Renart qui entre le foyer et la porte subtilise deux morceaux de poissons. L'un de ces prélèvements est explicite, alors que l'autre est tu aux destinataires mêmes de l'œuvre. Le poisson fait l'objet d'un nouveau tour de passe-passe. Au lieu de multiplier miraculeusement les morceaux de poissons, le goupil les réduit à la portion congrue. Il glisse par l'étroite ouverture de la demeure la quantité exacte de nourriture qui suffit à mettre le loup dans l'état désiré :

> *Ce dist Renart : « Que vous en semble ? »*
> *Li lechierres fremist et tremble,*
> *De lecherie esprent et art :*
> *Certes, fait il, sire Renart,*
> *Il vous iert bien guerredonnez.*
> *Encore un seul car me donnez,*
> *Biaus douz comperes, pour amordre*
> *Tant que je fusse de vostre ordre.* [146]

L'émoi suscité par le succinct morceau livre Isengrin à Renart. La *lecherie*, l'une des traductions françaises possibles pour le latin *gula*, provoque chez le loup un frémissement comparable à celui du poisson pris vivant à l'hameçon. Par le don du bout de poisson, le goupil devient le seigneur d'Isengrin. Le verbe *guerredonner* souligne l'instauration de relations féodales fondées sur le don et le contre-don. Comme les seigneurs romanesques largement dédommagés de leurs distributions de poissons, Renart sera récompensé de ce cadeau si l'on en croit la promesse du loup. Isengrin ignore à quel point le goupil saura tirer profit de ce modique investissement. L'assujettissement du loup concerne aussi son âme. C'est à un seigneur ecclésiastique qu'il fait allégeance. L'attrait des poissons motivera son ralliement à l'ordre de Tiron. Après avoir ferré sa proie, Renart peut en toute quiétude l'ébouillanter et l'écorcher… à la manière d'une anguille.

La présence des anguilles, très sensible dans l'épisode de la tonsure, se fait plus discrète par la suite. L'enchaînement de la tonsure et de la pêche repose bien néanmoins sur le désir d'anguilles et l'on note des effets de parallélisme entre les deux épisodes. Le vivier miraculeux du poème latin est remplacé par un simple étang percé d'un trou où les paysans mènent paître leur bétail. Cela explique la présence d'un seau près de

[145] Bernard Merdrignac, « De la *Vie* latine de saint Turiau à la *Chanson d'Aiquin* : Poissons et lait comme "aliments sacrés" », *Littératures de Bretagne : mélanges offerts à Yann-Ber Piriou*, Francis Favereau, Hervé Le Bihan (éd.), Presses Universitaires de Rennes, 2006, p. 218, note 16.
[146] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, vol. 1, br. III, v. 299-306.

l'abreuvoir[147]. La suite du texte laisse penser qu'il s'agit d'un étang seigneurial mis à la disposition des paysans qui travaillent sur ses terres par le riche vavasseur Constant des Granges[148]. L'étendue d'eau est désignée indifféremment par les mots *vivier* (v. 373, v. 380) et *estanc* (v. 438). Le vivier en question n'est pas artificiel mais naturel. L'ambiguïté que présente le texte latin est levée. Contrairement au vivier de l'*Ysengrimus*, hors de tout temps et de tout lieu, l'étang de la branche III est situé dans un paysage contemporain. L'ouverture percée dans la surface gelée n'est nullement une indication fantaisiste. La pratique était courante, notamment pour protéger la faune des étangs. Konrad von Megenberg nous apprend ainsi que l'on brisait l'épaisse couche de glace qui recouvrait parfois les étangs pour éviter l'asphyxie des poissons[149]. Le responsable des élevages piscicoles devait même faire des rondes nocturnes pour éviter les vols ou le vandalisme. Certains paysans avait la mauvaise habitude de plonger leurs casiers dans les étangs seigneuriaux ou d'y déverser du lin pourri qui polluait l'eau et affectait la qualité des poissons[150]. La mise en scène imaginée par Renart est moins spectaculaire, mais plus vraisemblable que les affabulations de Reynardus. Il se contente de faire passer le seau qui sert à puiser l'eau pour un appareil de pêche. La technique employée est relativement réaliste : la pêche à la queue de l'*Ysengrimus* et du folklore est remplacée par une pêche au seau. Un élément qui participe à la fantaisie renardienne est ainsi conservé mais rationalisé, « pris au sérieux » selon l'expression de Roger Bellon[151]. Les promesses de Renart quant aux poissons à prendre sont aussi plus mesurées que les espèces fantasmées dans l'*Ysengrimus* :

> *Sire, fait il, traiez vous ça !*
> *Ça est la plenté des poissons*
> *Et li engin dont nous peschons*
> *Les anguiles et les barbiaux* [152]
> *Et autres poissons bons et biaus.*

Les anguilles et les barbeaux sont bien des espèces courantes dans les eaux stagnantes des viviers ou des étangs. Renart ne perd pas le fil de son stratagème : il cite à nouveau les

---

[147] *Ibid.*, v. 380-387 : *« Et li viviers fu si gelez/ Ou Ysengrin devoit peschier,/ Qu'en poïst par desus treschier,/ Fors tant c'un pertuis i avoit/ Qui de vilains fait i estoit/ Ou il menoient leur atoivre/ Chascune nuit joer et boivre./ Un seel y orent laissié. »*
[148] *Ibid.*, v. 436-438.
[149] *Conrad von Megenberg*, *Ökonomik*, *Konrad von Megenberg Werke*, vol. 5, Sabine Krüger (éd.), Stuttgart, Anton Hiersemann, 1973 (MGH-500-1500, Staatschriften des Späteren Mittelalters, III, 5, 1), p. 175. Voir aussi Reynald Abad, *Le Grand Marché*, *op. cit.*, p. 577.
[150] *Conrad von Megenberg*, *Ökonomik, op. cit.*, p. 175.
[151] Roger Bellon, « Lupus piscator dans l'*Ysengrimus* », *Reinardus : yearbook of the International Reynard Society. Actes du XVII*e *colloque de la Société internationale renardienne (août 2007, Vintimille)*, Baudouin Van den Abeele, Paul Wackers (éd.), Amsterdam, John Benjamins, 2009 (à paraître).
[152] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, v. 390-394.

anguilles grâce auxquelles il a séduit Isengrin. Les deux épisodes présentent une symétrie manifeste. Au *pertuis* de Maupertuis, qui n'a jamais autant mérité son nom, répond le *pertuis* percé dans l'étang par les paysans. Par le premier, Isengrin avait reçu un morceau d'anguilles et de l'eau bouillante ; dans le second il laissera sa queue accrochée à un seau emprisonné dans la glace. Comme l'a noté Roger Bellon, l'eau, qu'elle soit brûlante ou gelée, est l'adjuvante du goupil[153]. Le piège repose aussi dans les deux cas sur le désir d'anguilles. Après s'être servi sans effort dans la charrette des marchands, Renart démontre ici ses talents de pêcheur. Il prend sa proie dans les nasses formées par les ouvertures étroites de sa tanière et de l'étang. Comme les cuisiniers, il ôte à son poisson les deux extrémités : le sommet de la tête et le bout de la queue. La queue du loup coincée à jamais dans les glaces est l'ultime trophée - qui vaut bien toutes les anguilles du monde - remporté par Renart.

La comparaison entre le poème latin de Nivard et la branche française nous amène à quelques remarques concernant le rôle des poissons dans ces deux œuvres. Dans les deux cas, c'est l'amour des poissons qui suscite chez le loup l'attrait pour la vie monastique. La satire des moines friands de nourritures charnelles est commune aux deux textes et passe principalement par l'évocation d'un désir immodéré de poissons. Ceux de l'*Ysengrimus* sont variés, avec neuf espèces citées (en comptant les crabes), mais leur mention s'ordonne autour d'une seule et même image traditionnelle : la hiérarchie des poissons selon leur taille. Savants et moralistes répètent à l'envi que les eaux sont peuplées de poissons de tailles variées et déclinent le motif des petits poissons mangés par les plus gros, que l'on retrouve notamment dans le *Roman d'Alexandre*. Ysengrimus se rêve en avaleur suprême, capable d'engloutir le plus grand des gros poissons, le cète biblique. Toutes les espèces citées le sont en fonction de leur taille, en tant que petit ou grand poisson. Qu'importe qu'elles soient de mer ou d'eau douce, délicieuses ou peu estimées. Leur rôle tient à leur place dans cette hiérarchie qui aboutit à l'image du ventre d'Ysengrimus distendu à l'infini. La force comique du texte latin tient à l'exagération caricaturale qui conduit le poète à évoquer un filet chargé de neuf cètes suspendu au derrière du loup. Le réalisme constant du récit français quant aux poissons contraste vivement avec ce traitement traditionnel. La description de la *lecherrie* qui embrase Isengrin n'a rien de métaphorique. C'est l'aliment et non l'animal qui est mis en scène. Les poissons prennent une épaisseur sensible inhabituelle dans la littérature médiévale, par leur odeur, la consistance de leur

[153] Roger Bellon, « L'eau dans le *Roman de Renart* », art. cit., p. 72.

chair rôtie et leur saveur qui emplit d'aise tout le corps. Le conteur français manifeste aussi son talent de narrateur en privilégiant une espèce emblématique qui assure la cohérence du récit. Les fondements du lien entre Renart et les anguilles sont définitivement posés dans cette branche. L'anguille devient dès lors le poisson favori des rusés.

E. Au piège de l'anguille

1. L'instrument des rusés

Dans la littérature postérieure au *Roman de Renart*, l'anguille semble plus appropriée que n'importe quel autre poisson pour tendre des pièges. Le *corpus* français du XIII^e^ siècle offre l'exemple d'un stratagème élaboré au centre duquel se trouve également une poignée d'anguilles. C'est l'histoire, que nous avons déjà étudiée, de la « dame aux anguilles » dans le fabliau des *Trois Dames qui troverent l'anel*. Dans ce concours de ruse pour femmes adultères, un personnage se distingue en utilisant des poissons serpents. Même si les connotations sexuelles du poisson ne sont guère mises en avant, le rapprochement avec la lamproie des *Cent Nouvelles nouvelles* nous invite à considérer l'anguille comme le poisson des plaisirs défendus. Anguilles et lamproies ne sont pas destinées aux repas conjugaux. Les femmes auxquelles on confie des lamproies ou des anguilles songent d'abord à leurs amants. Nous avons vu que les anguilles du fabliau étaient également choisies pour des raisons de vraisemblance. La ruse n'aurait pu fonctionner avec du poisson frais et le conditionnement des anguilles est donc déterminant. Comme dans le *Roman de Renart*, le piège repose sur le désir d'anguilles du personnage trompé. Qu'elle soit envisagée comme symbole phallique, aliment de la *gula* ou poisson de conserve, l'anguille est le support privilégié de la *guile*.

Cette observation est confirmée par le rôle dévolu aux anguilles dans les textes de la fin du Moyen Âge. Elle apparaît par exemple comme l'appât idéal pour prendre un gourmand dans une nouvelle italienne du XIV^e^ siècle traduite dans le recueil *Tables florentines. Écrire et manger avec Franco Sacchetti*[154]. Un gentilhomme florentin très gourmand et criblé de dettes vit caché pour échapper à ses créanciers. L'un d'entre eux emploie deux gardes de la ville pour le forcer à sortir de chez lui. Les deux hommes l'attirent en plaçant dans une fontaine proche de son domaine une énorme anguille. La servante du mauvais payeur trouve le poisson en allant puiser de l'eau et essaie en vain de le capturer. Elle court

[154] Nous empruntons le titre de ce chapitre aux traducteurs de la nouvelle qui l'ont intitulée « Au piège de l'anguille ».

chercher son maître quasiment aveugle[155]. Le gourmand se précipite pour attraper l'animal et tombe dans le piège. Le mangeur d'anguille a mordu à l'hameçon et doit payer sa dette. Si ce poisson est un outil privilégié pour tendre des pièges, c'est aussi parce que les amateurs d'anguilles sont des proies particulièrement vulnérables. Peu de personnages goûtent en définitive aux anguilles. Dans le *corpus* considéré, si l'on excepte le petit morceau donné à Isengrin pour mieux frustrer son désir, seuls Renart et le curé gastronome de Gentile Sermini, experts du double discours, ont effectivement la possibilité de déguster des anguilles. Une ruse supérieure est indispensable pour manger le poisson des fourbes.

Les autres textes évoqués sont postérieurs au *Roman de Renart* (milieu du XIII^e^ siècle pour le fabliau) et il n'est pas impossible qu'ils aient été influencés par l'association de Renart et des anguilles. Outre les facteurs symboliques, pratiques et gastronomiques, le choix de cette espèce a-t-il été favorisé par une rime traditionnelle dans la poésie vernaculaire entre *anguille* et *guille* ? La première attestation de ce couple de rimes se trouve à notre connaissance dans le *Roman de Renart*[156]. C'est donc plutôt cette œuvre qui aurait mis à l'honneur la paronymie. Un passage des *Miracles de Nostre Dame* confirme le lien entre l'univers renardien et les anguilles de la ruse. Le jeu de rimes, récurrent chez Gautier de Coinci lorsqu'il fait la satire des papelards[157], se rencontre à proximité d'une allusion directe au *Roman de Renart* :

> *Par leur baras et par leur gilles*
> *Lamproies nos font et anguilles*
> *De laisardes et de setoilles.*
> *Peu portent fruit et assez fuelles*
> *Li pappelart et li begin.*
> *Tuit sont Renart et Ysengrin.* [158]

Les papelards sont, comme Renart et Isengrin, capables de travestir leurs mauvaises intentions ou leurs désirs coupables derrière une rhétorique séduisante. L'œuvre du clerc témoigne de la popularité des personnages, cités à plusieurs reprises comme types des fourbes rusés. La métaphore utilisée pour dénoncer l'hypocrisie des faux dévots sonne elle aussi comme un adage bien connu. Elle développe selon toute vraisemblance un passage des Évangiles :

---

[155] On peut d'ailleurs se demander s'il ne doit pas cette infirmité à son goût immodéré pour les anguilles.
[156] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd.), *op. cit.*, vol. 1, br. III, v. 95-96.
[157] Voir par exemple Gautier de Coinci, *Miracles de Nostre Dame*, tome 2, *op. cit.*, v. 1335-1338 : *« Si comme cil qui par leur gille/ De culuevre nos font anguille,/ Aignel de warol et de leu,/ Mainte gent gillent en maint leu. »*
[158] *Ibid.*, v. 1511-1516.

> *Quis autem ex vobis patrem petit panem, numquid lapidem dabit illi ? Aut piscem, numquid pro pisce serpentem dabit illi ? Aut si petierit ovum, numquid porriget illi scorpionem ? Si ergo vos cum sitis mali nostis bona data dare filiis vestris quanto magis Pater vester de caelo dabit spiritum bonum petentibus se.* [159]

Sous la plume pittoresque du moraliste chrétien, les poissons auxquels on substitue des serpents deviennent naturellement les savoureuses anguilles et lamproies. Quant au serpent, il est remplacé par les lézards et les lamprillons de rivière appelés *setoilles*, trop petits pour être vraiment appréciés. Les serpents substitués aux poissons signalent l'habileté rhétorique des prêtres hypocrites et manipulateurs. Les anguilles du *Roman de Renart* doivent peut-être aussi quelque chose à cette image, qui a pu connaître un certain succès dans les sermons. Mais la célébrité de la branche III peut aussi expliquer la substitution des anguilles et lamproies au poisson indéterminé de la Bible. Là encore le fonctionnement de l'intertextualité est difficile à démêler. On retiendra du moins que les représentations médiévales associent l'anguille aux rusés et aux hypocrites dont Renart est un archétype des plus accomplis.

2. Renart et les anguilles

Les liens qui unissent Renart aux anguilles sont divers. Le personnage du goupil a souvent été analysé comme le prototype du décepteur de l'imaginaire indo-européen, que les Anglo-Saxons appellent le *trickster*[160]. Plusieurs critiques ont en outre proposé des analyses convaincantes du roman à la lumière de la notion de ruse[161]. Elle est également un principe de composition de l'œuvre, comme le note Paul Zumthor :

> Renart n'est pas seulement le décepteur en ce qu'il exerce dans la narration cette fonction ; le récit entier est déception, parodie de son propre discours. [162]

L'archétype des trompeurs est associé à un poisson qui entretient lui-même des rapports privilégiés avec la ruse. Le rapprochement entre les anguilles et la ruse est d'abord d'ordre phonétique : il tient à la rime anguille/guille. Mais nous avons vu qu'il était aussi suggéré

[159] *Luc*, XI, 11-13 : « Quel est parmi vous le père qui donnera une pierre à son fils, s'il lui demande du pain ? Ou, s'il demande un poisson, lui donnera-t-il un serpent au lieu d'un poisson ? Ou, s'il demande un œuf, lui donnera-t-il un scorpion ? Si donc, méchants comme vous l'êtes, vous savez donner de bonnes choses à vos enfants, à combien plus forte raison e Père céleste donnera-t-il le saint Esprit à ceux qui le lui demandent. » Voir aussi *Matthieu*, VII, 7-10.

[160] Voir notamment Nancy Freeman Regalado, « Tristan and Renart. Two Tricksters », *L'Esprit créateur*, XVI, 1, Minneapolis, University of Minnesota, 1976, p. 30-38 ; Roger Bellon, « Trickery as an element of the character of Renart », *Forum for Modern Language Studies*, 22, University of Saint Andrews, Scottish Academic Press, p. 34-52 ; Jean Batany, *Scènes et coulisses du Roman de Renart*, Paris, SEDES, 1989.

[161] Claude Reichler, *La Diabolie: la séduction, la renardie, l'écriture*, Paris, Éditions de Minuit (Collection Critique), 1979 ; Vessela Guenova, *La Ruse dans le* Roman de Renart *et dans les œuvres de François Rabelais*, *op. cit.*

[162] Paul Zumthor, *Essai de poétique médiévale*, Paris, Seuil, 1972, p. 380.

par certaines notices encyclopédiques. La consommation de l'anguille rend retors et soupçonneux selon Hildegarde de Bingen. S'il n'est pas préparé comme il se doit, le poisson communique aux mangeurs sa malice d'après Thomas de Cantimpré. Un lien plus subtil s'établit aussi entre l'aliment et l'hypocrisie. La cuisine raffinée de l'anguille donne à la *gula* des moines l'occasion de s'exprimer sans réserve. Les plats d'anguilles sont cautionnés par la règle de saint Benoît et leurs sauces relevées recommandées par les savants. Les pires goinfres prétendent donc, en mangeant des anguilles, manifester leur piété et leurs préoccupations diététiques et morales. Quel moyen plus agréable de triompher du démon ? Vaincre la malice du poisson serpent en respirant son fumet et en l'accommodant d'épices variées est un doux devoir.

Si l'anguille est devenue le poisson fétiche de Renart, « une sorte d'animal totem[163] » selon l'expression de Christopher Lucken, c'est peut-être aussi pour les analogies évidentes que présentent les deux animaux. Des proverbes antérieurs au XV^e^ siècle signalent la caractéristique principale de l'animal aux yeux des médiévaux : « *Qui tient l'anguile par la coe il ne la tient mie*[164] » ou « *Aus grans pescheurs eschapent les anguilles*[165] ». L'anguille est célèbre pour glisser entre les mains des plus experts pêcheurs, de même que Renard l'insaisissable se dérobe à tous les pièges. L'*Ysengrimus* compare d'ailleurs explicitement la queue de Renart à celle de l'anguille :

> Trois fois l'assaillant attrapa la queue de Renard, trois fois elle lui échappa alors qu'il la tenait. Trois fois il faillit réussir et trois fois il échoua. Ainsi la brise légère s'évanouit lorsque les enfants referment sur elle leur petit poing, ainsi la queue glissante de l'anguille échappe toujours aux mains qui la saisissent. [166]

La peau des deux animaux présente en outre une caractéristique commune : les hommes l'arrachent. On écorche l'anguille pour cuisiner sa chair ; on rêve d'écorcher Renart pour vendre sa fourrure. Le goupil se rapproche plus généralement des êtres à forme serpentine par la souplesse habile qui le caractérise, comme le souligne un autre passage de l'*Ysengrimus* :

> […] tantôt se jetant dans des détours sinueux aux courbes complexes, il dessine les replis illusoires d'un serpent enroulé sur lui-même, tantôt d'une course oblique il va d'un côté, puis d'un autre. Il ne recule ni n'avance et emprunte sans cesse les mêmes chemins, mais jamais il n'ira là où

[163] Christopher Lucken, « Aus grans pescheurs eschapent les anguilles », art. cit., p. 85.
[164] Joseph Morawski, *Proverbes français antérieurs au XV^e^ siècle*, Paris, Champion (*CFMA,* 47), 2007 (1ère édition : Paris, 1925), p. 78, 2159.
[165] *Ibid.*, p. 8, 195.
[166] *Le Roman d'Ysengrin*, *op. cit.*, p. 67.

> l'on croit qu'il est allé ; il entremêle les replis d'un labyrinthe trompeur avec l'habileté de Dédale. [167]

Par le jeu d'un transfert métonymique, Renart l'anguille devient pêcheur d'anguilles. Il sait à merveille choisir les appâts les plus appropriés. Pour un petit morceau d'anguille rôtie, il livre Isengrin à la vindicte de vilains furieux. Renart est aussi le maître queux du récit. Il abandonne à ses dignes rejetons la préparation culinaire des anguilles qu'il a dérobées mais démontre son talent de cuisinier en s'attaquant à un plus gros poisson, qu'il accommode aussi admirablement. La recette des anguilles rôties à la broche résonne en effet dans la branche III comme un prélude au traitement infligé par Renart à Isengrin. Conformément aux préceptes des livres de recettes, les fils de Renart commencent par écorcher les anguilles. Si l'opération n'est pas détaillée ici, on sait que pour arracher sans difficulté la peau de l'animal, il faut commencer par l'asperger d'eau bouillante. On retire ensuite la tête et la queue. Tel sera le traitement infligé à Isengrin : il perdra le sommet de son crâne avant de laisser sa queue dans l'eau glaciale de l'étang gelé. L'écorchement d'Isengrin redouble de manière comique celui des anguilles.

Le texte du conteur français tisse les liens qui uniront désormais le renard au poisson serpent. Le transport des anguilles de la charrette à Maupertuis est le moment où se noue cette relation. Les poissons passent de la réalité quotidienne des hommes du Moyen Âge à l'univers renardien. Le glissement s'effectue notamment par l'emploi de dérivés du mot *hart* pour décrire les colliers d'anguilles portés par Renart. Deux dérivés apparaissent dans la plupart des manuscrits : d'abord les *hardillons* ou *hardailles*[168], lorsque le conteur décrit l'accoutrement du voleur, puis les *hardel*[169], dans l'interpellation provocatrice de Renart aux marchands. Ces termes étaient peut-être d'usage courant dans la langue des pêcheurs ou des marchands pour désigner des lots de poissons liés entre eux par une corde, même si les premières attestations datent du *Roman de Renart*[170]. Mais une autre série sémantique entre aussi en jeu. La *hart* et certains de ses dérivés renvoient spécialement à

[167] *Ibid.*, p. 65.
[168] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd), *op. cit.*, vol. 1, br. III, v. 98 (*hardillons*) ; *Le Roman de* Renart, Naoyuki Fukumoto, Nobaru Harano, Satoru Suzuki (éd.), *op. cit.*, tome 1, p. 27, v. 809 (*hardiaus*) et 812 (*hardeillons*) ; *Le Roman de Renart*, Armand Strubel (dir.), br. X, v. 100 (*ardillons*) ; *Le Roman de Renart*, Mario Roques (éd.), br. XII, v. 13032 (*hardailles*).
[169] *Le Roman de Renart*, Armand Strubel (dir.), *op. cit.*, p. 1141, note 1 de la page 310. Les manuscrits B, C, M et L portent des variantes de *hardel* (« petite corde »). Le manuscrit A donne *Cilz tantes* (« cette petite quantité ») et la leçon de H, *Cils sameaus*, est un hapax. Il est encore question des *hardelees* d'anguilles dans *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd), *op. cit.*, br. IX, v. 532.
[170] Walther Von Wartburg, *Französisches etymologisches Wörterbuch*, *op. cit.*, vol. 16, *Germanische Elemente*, 1959, **hard*.

« la corde pour pendre »[171]. La vitalité de cette acception est confirmée par d'autres spécialisations : la *hardaille* désigne ainsi « une troupe de vauriens » et le *hardel* ou *hardelet*, « un jeune vaurien, digne de la corde »[172]. Or la *hart* est un objet central et un mot-clé du cycle renardien. Tous les animaux victimes du goupil rêvent de le voir se balancer au bout d'une corde. Dans l'épisode du jugement de Renart, Noble ordonne que l'accusé comparaisse à la cour en tenant dans sa gueule la corde de la pendaison[173]. C'est encore la *hart* du jambon volé qu'Isengrin laisse ironiquement en partage à Renart[174]. Roger Dragonetti a souligné l'importance de la *hart* dans la dramaturgie des récits français :

> À travers le fantasme de la corde du pendu, le texte poétique jouant sur *art* et *hart*, accomplit le désir de la mort de Renart comme désir, en la suspendant à l'art ambigu du récit. [175]

En enfilant autour de son cou les cordes d'anguilles, Renart se déguise en pendu avant de se jouer des marchands spoliés. Ces derniers, qui avaient vendu la peau du renard avant de l'avoir tué[176], sont placés face à leur erreur. De même que Renart simulait la mort couché en travers de la route, le voici qui leur offre en spectacle un provocant simulacre de pendaison. Le rusé leur signifie ainsi la leçon de la fable : il faut se garder de prendre ses désirs pour des réalités[177]. Les anguilles en *hardillons* trouvent d'emblée leur place dans les codes de l'univers renardien : elles deviennent un avatar de la *hart*, attribut essentiel de Renart.

La vraisemblance zoomorphique voudrait que le goupil prenne les anguilles dans sa gueule. Mais le conteur préfère substituer à ce geste banal pour un canidé l'image fugitive d'un cavalier cocasse avec des anguilles autour du cou. Le manteau d'anguilles modifie la *semblance* de l'animal en couvrant tout son corps :

> *Renart, qui sot de maintes guiles,*
> *Son col et sa teste passe oultre*
> *Les hardillons, puis les acoutre*
> *Dessus son dos que tout s'en cueuvre.*

---

[171] *Dictionnaire étymologique de l'ancien français*, Thomas Städtler (dir.), Tübingen-Québec, M. Niemeyer-Presses de l'Université de Laval, 1998, H2, col. 228-236.
[172] Frédéric Godefroy, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e^ au XV^e^ siècle, op. cit.*, tome IV, p. 418.
[173] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd), *op. cit.*, vol. 1, br. I, v. 1002-1004 : « *Si n'i aport or ne argent,/ Ne n'ameint hon por lui deffendre,/ Fors la hart a sa gole pendre*. »
[174] *Ibid.*, br. V, v. 132, v. 135.
[175] Roger Dragonetti, « Renart est mort, renart est vif, renart regne », *Critique* (375-376), Paris, Éditions de Minuit, août 1978, p. 789.
[176] *Le Roman de Renart*, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd), *op. cit*, vol. 1, br. III, v. 67-79.
[177] Cette « morale » est explicitement formulée par le conteur de la branche : « *Or leur plaist auques la favele,/ Mais Renars ne s'en fait fors rire,/ Que moult a entre faire et dire.* » (*ibid.*, v. 80-82).

Des or pourra bien laissier œuvre. [178]

La métamorphose accomplie, le renard fait preuve d'une habileté remarquable pour descendre de la charrette malgré la vitesse, puis traverse les plaines et les bois à toute allure, laissant loin derrière lui les marchands impuissants. Le voilà soudain juché sur une monture dont il n'avait jamais été question. La formule « *Car il a tant isnel cheval*[179] » apparaît régulièrement dans le *Roman de Renart* comme une expression stéréotypée, imposée par les circonstances et vidée de son sens concret. Elle amorce l'anthropomorphisation du personnage qui s'affirme au moment de l'accueil familial et de la préparation des anguilles. La *semblance* de Renart reste néanmoins ambiguë et le conteur fait en sorte que l'on ne puisse pas oublier l'aspect bestial du personnage :

Cil saillirent contre leur pere,
Qui s'en venoit les menus saus,
Gros et saoulz, joieus et baus,
Les anguilles entour son col. [180]

La démarche sautillante et allègre de l'animal repu est accompagnée par le mouvement des anguilles pendantes. Ces dernières prolongent en cet instant le corps du goupil comme des appendices. Le parallèle entre les anguilles et les membres de Renart est encore suggéré par le récit du bel accueil que lui réservent ses fils :

Si fil li font moult bel atour :
Bien li ont ses jambes torchiees
Et les anguilles escorchees,
Puis les couperent par tronçons […] [181]

Le rituel qui précède le repas est une pratique bien attestée : on lave les pieds de l'hôte. Cette indication participe de l'anthropomorphisation de Renart grand seigneur. Le parallélisme appuyé entre les « jambes torchiees » et les « *anguilles escorchees* » sème pourtant la confusion. N'essuie-t-on pas plutôt les anguilles avant de les écorcher ? Les « jambes » sont-elles celles d'un Renart anthropomorphe, les pattes souillées du goupil qui a fouillé dans les paniers de poissons puis a traversé les champs et les bois ou encore les tentacules de la bête métamorphosée en créature anguipède[182] ? À la faveur d'une vision

[178] *Ibid.*, v. 96-100.
[179] *Ibid.*, v. 141.
[180] *Ibid.*, v. 158-161.
[181] *Ibid.*, v. 166-169.
[182] La contrepartie marine la plus pertinente pour Renart pourrait être le poulpe. Les savants détaillent ses stratagèmes multiples et exemplaires dont ils trouvent le récit chez les Anciens. Marcel Détienne et Jean-Pierre Vernant montrent qu'il y a pour le monde antique deux incarnations de la ruse dans le monde animal : le renard et le poulpe (*Les Ruses de l'intelligence. La Mètis des Grecs*, Paris, Flammarion, 1974, p. 32-57). Les deux animaux manifestent cette même forme d'intelligence souple, qui s'adapte aux circonstances et saisit les occasions. Toutefois, il n'y a pas suffisamment d'éléments dans les textes médiévaux pour étayer ce rapprochement et en tirer une lecture du passage. Même s'ils sont tous deux réputés pour leur astuce, le

trouble et éphémère, Renart ne laisse-t-il pas entrapercevoir dans cette branche aquatique l'origine marine que lui prête au XIII^e^ siècle la branche des « Enfances de Renart[183] » ?

La branche III du *Roman de Renart* nous convie à un voyage à travers l'univers médiéval du poisson revisité par Renart, de l'eau à la table, puis de la table à l'eau. Au gré des stratagèmes du héros, la narration remonte, comme l'anguille, de la mer d'où venaient les marchands à l'eau douce de l'étang gelé. L'examen attentif du texte révèle des détails très réalistes. Les impératifs et les difficultés de l'approvisionnement en poisson sont tous évoqués, au moins sous forme d'allusion. Plusieurs notations, curieuses au premier abord, se sont trouvées éclairées par les travaux des historiens du commerce et de l'alimentation ou par des documents à visée principalement pratique comme le *Livre des mestiers* d'Étienne Boileau ou certains recueils culinaires. Le conteur de la branche des poissons a une connaissance précise des habitudes de son temps et esquisse un tableau vivant et suggestif d'un pan entier de l'activité économique médiévale. Cependant, il ménage un équilibre constant entre les détails matériels et le sens de l'œuvre littéraire. Le réalisme du récit n'est jamais gratuit. Au contraire, la représentation des *realia* sert la cohérence du récit à l'intérieur de la branche et prend sens par rapport aux codes narratifs et symboliques propres au cycle renardien. Comme l'a montré la comparaison avec l'*Ysengrimus*, des éléments empruntés à la tradition sont mis au goût du jour, à la fois rationalisés et remotivés par le conteur français. La représentation des poissons dans cette branche est typiquement médiévale. Le poète mêle de manière ludique des discours de registres variés. La valeur féodale du poisson, aliment dispensé par les puissants, permet au seigneur Renart d'obtenir l'allégeance aveugle d'Isengrin. puis le contexte religieux inventé par le voleur d'anguilles fait pencher le récit du côté de la satire anticléricale, à la manière des goliards. Certains passages laissent aussi deviner une référence à des préceptes médicaux très répandus (les dangers de la consommation d'anguilles et les vertus de leur cuisson) ou un écho plus assourdi à des épisodes hagiographiques (les trois morceaux d'anguilles). Le choix des anguilles comme poissons de Renart peut enfin faire l'objet d'interprétations multiples entre lesquelles il n'est pas souhaitable de choisir. La morale chrétienne, les représentations scientifiques de l'animal et de l'aliment, les normes diététiques et les codes

---

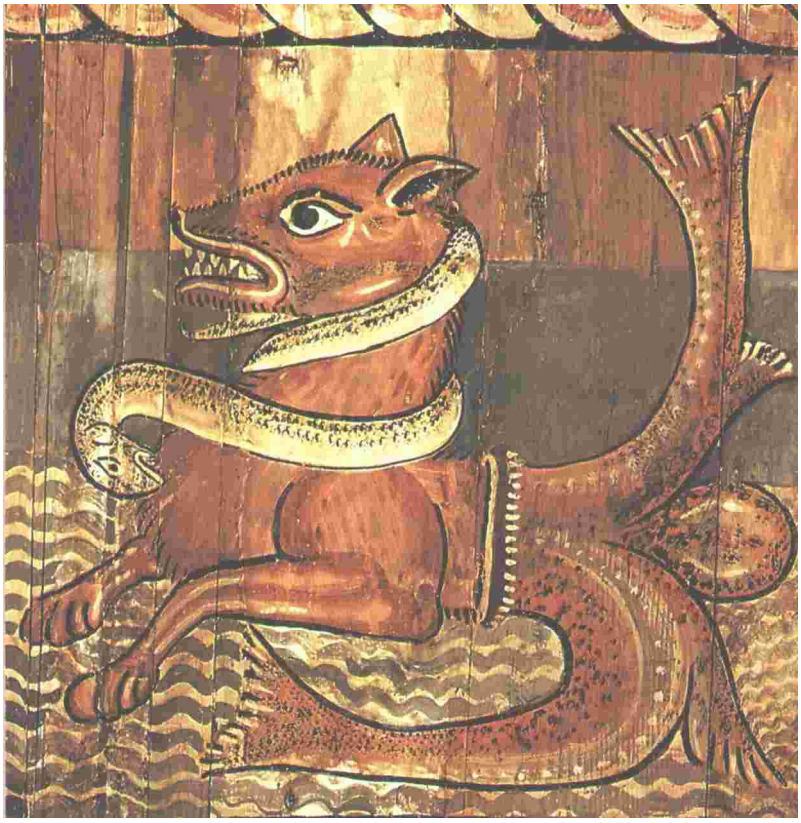
renard et le poulpe ne sont pas comparés par les savants et rien dans le récit français ne nous permet de déceler une allusion au poulpe.

[183] Cette branche tardive raconte comment les personnages du conte surgissent de la mer. Dieu prend en pitié Adam et Ève chassés du jardin d'Éden et leur donne une verge magique. Lorsqu'ils en frappent la surface de la mer, ils créent de nouveaux animaux. Adam fait sortir de cette cuve marine les bêtes domestiques alors qu'Ève forme les bêtes sauvages, au premier rang desquelles se trouvent le loup et le renard de l'histoire. Voir *Le Roman de Renart*, Ernst Martin (éd.), Strasbourg-Paris, Trübner-Leroux, 1882-1887, tome II, p. 336-344.

littéraires concordent pour justifier le rôle central des anguilles. Le talent du conteur, qui noue habilement les fils de ces discours multiples, a fait de l'anguille le poisson des rusés dans les œuvres postérieures, en inscrivant dans l'imagination de ses lecteurs à travers les siècles la silhouette de Renart emportant ses anguilles.



Ill. 20 : Renart sur la charrette aux poissons



Ill. 21 : Un hybride cynocéphale

CONCLUSION

Les poissons servis aux cours des rois ou des seigneurs dans les genres nobles signifient la richesse et le pouvoir. Aux tables des hommes d'Église, en particulier des moines, ces mêmes poissons trahissent la *gula*, le péché de bouche stigmatisé par la littérature didactique et morale. Quant aux poissons des œuvres comiques, ils sont souvent la cible d'un désir frustré, voué à une déception comique. Le luxe et l'abondance associés aux poissons sont exaltés dans les genres héroïques, condamnés dans les œuvres moralisantes et deviennent un objet de frustration dans les œuvres comiques. Le poisson des seigneurs, destiné au partage, est un emblème du pouvoir nourricier alors que le poisson des moines, voué à une dégustation égoïste, incite au péché. Le codage symbolique se fait fortement sentir dans ces textes qui évoquent une consommation de luxe par des expressions formulaires. Les fictions romanesques et épiques ne sont pas sans rapport avec les *realia* de l'époque. Elles les prolongent parfois, par exemple dans le cas des poissons royaux. Le symbole féodal découle alors d'une coutume. Plus souvent, les conteurs pratiquent l'écart par rapport aux réalités et aux pratiques afin de rehausser le caractère spectaculaire de l'extraordinaire richesse ou de la scandaleuse gourmandise mises en scène. Les allusions aux jours maigres restent par exemple très rares. Cependant, ces conteurs semblent surtout composer avec les codes culturels de leur époque, comme le suggère le choix souvent évocateur et adapté au contexte des espèces citées. La perche est par exemple au menu des chevaliers blessés parce que la *doxa* médicale la considère comme le meilleur poisson pour les malades.

Le travail de recomposition des *realia* n'est pas aussi sensible dans les œuvres moralisantes qui s'inscrivent d'abord dans la tradition satirique latine, ce qui n'exclut pas une certaine inventivité. Les œuvres comiques semblent plus proches des pratiques médiévales, mais le réalisme reste subordonné à des impératifs esthétiques. Les conteurs jouent par exemple sur le contraste comique entre une histoire invraisemblable et un cadre réaliste, comme le remarquent les auteurs du *Quotidien au temps des fabliaux* :

> […] plus l'intrigue est compliquée, invraisemblable, plus le poète introduit de détails matériels. [184]

[184] Danièle Alexandre-Bidon, Marie-Thérèse Lorcin, *Le Quotidien au temps des fabliaux*, *op. cit.*, p. 38.

La recherche de ce contraste éclaire peut-être la précision inhabituelle des indications concernant les poissons dans la branche III du *Roman de Renart* ou dans la farce épique qu'est *Sire Hain et dame Anieuse*. Pourtant il ne s'agit jamais de purs « effets de réel[185] » à la manière des auteurs du XIX^e^ siècle. Les indications de ce type demeurent pleinement signifiantes et leurs connotations culturelles déterminent leur rôle dans la construction du sens. Ainsi, la représentation symbolique du poisson comme signe de prestige social et comme nourriture d'abondance oriente aussi la représentation des *realia*. Le goût des moines paillards et autres goinfres pour le poisson et les connotations sexuelles qui lui sont associées montrent que la redistribution des poissons du côté de la chair, du laïc et du luxe, relevée par Anita Guerreau-Jalabert dans les romans arthuriens en vers, dépasse largement le cadre de ces romans. La même aporie s'exprime de manière variée dans les textes héroïques, moraux et comiques : le poisson représente à la fois l'aliment de pénitence imposé par l'Église et une nourriture d'abondance, riche en quantité et en qualité, dont la dimension mythique affleure parfois.

[185] Roland Barthes, « L'effet de réel », *Littérature et réalité*, Gérard Genette, Tzvetan Todorov (dir.), Paris, Seuil, 1982, p. 81-90.

Partie III

Le poisson, animal merveilleux et nourriture symbolique

Les mentions de poissons revêtent des connotations variées selon les genres et les contextes. Elles renvoient tantôt aux pratiques, tantôt à la *doxa* scientifique ou encore à des clichés préexistants. Si les conteurs médiévaux n'ignorent pas pour autant l'aura symbolique du poisson chrétien, symbole du Christ et nourriture pure, ils n'emploient pas les allusions au poisson de manière systématique, comme s'il s'agissait d'un évident symbole chrétien. Au contraire, le sens chrétien entre en concurrence avec différents systèmes de représentation et l'on ne trouve guère de poisson signifiant de manière univoque une nourriture sainte. Le poisson et ses diverses espèces font l'objet d'un discours complexe, au croisement de plusieurs influences. Dès lors, la nourriture symbolique du christianisme se prête au jeu du merveilleux, analysé en ces termes par Christine Ferlampin-Acher :

> [...] chaque *merveille* joue sur une puissante polysémie, où se rencontrent survivances mythiques, échos des contes et du folklore, *realia* qui enracinent la *merveille* dans le quotidien et la cautionnent, réminiscences encyclopédiques… La *merveille*, *diverse*, se présente comme un faisceau de sens pluriels que l'auteur, consciemment ou non, combine.

Le poisson est au cœur de plusieurs illustrations merveilleuses de la puissance divine dans les romans et chansons de geste français ainsi que la littérature hagiographique latine. Les références aux *realia* et les traditions savantes déjà évoquées éclairent en partie le matériau à partir duquel se construit le merveilleux chrétien. Cependant, elles ne suffisent pas à rendre compte des tensions et des miroitements de sens perceptibles dans certains épisodes. L'écriture de la merveille laisse parfois deviner une référence implicite à des cultures étrangères au christianisme. La frontière entre l'aliment et l'animal est alors plus poreuse que jamais : avant de devenir aliment, l'animal est mis en scène au cours d'épisodes de pêche ou à travers la rencontre de créatures hybrides, mi-hommes, mi-poissons. Que soient en jeu le réinvestissement chrétien de merveilles venues d'ailleurs ou l'élaboration fictionnelle d'étranges êtres hybrides, les poissons des textes littéraires participent du merveilleux né de « la réception [d'une] autre culture par la culture commune[1] ».

[1] Daniel Poirion, *Le Merveilleux dans la littérature française du Moyen Âge*, Paris, Presses Universitaires de France (Que sais-je ?), 1982, p. 5.

Chapitre 8

Regards chrétiens sur une nourriture d'abondance

A. LES PECHES MIRACULEUSES .....
1. Quand le poisson vient à manquer… .....
2. Les saints nourriciers
3. Les héros pêcheurs .....
B. DE LA MULTIPLICATION A LA RESURRECTION .....
1. L'épisode biblique et les vies de saints .....
2. La résurrection des poissons .....
3. Les poissons du Graal : *ne luz, ne lamproie, ne saumon* .....
C. POISSON EUCHARISTIQUE ET SAINT PECHEUR .....
1. Le Graal et le poisson chez Robert de Boron.....
2. Un arrière-plan théologique, hagiographique et iconographique.....



Ill. 22 : Konrad Witz, *La Pêche miraculeuse*

Quel que soit le genre des textes, une idée dominante, un « trait saillant » semble se dégager des diverses mentions du poisson comme aliment : il est associé à une idée d'abondance. Abondance merveilleuse, voire miraculeuse, dans les romans de chevalerie et les chansons de geste, où il est un signe de luxe et de faveur divine, parfois d'élection. Abondance coupable lorsqu'elle touche les milieux monastiques, car les connotations attachées au poisson sont paradoxalement à l'opposé de l'idéal d'abstinence prêché par l'Église. Le poisson consommé par les religieux indique plus souvent la corruption des mœurs que le respect de la règle. Abondance convoitée enfin, désirée mais en général inaccessible dans les œuvres comiques. Le *Nouveau Testament* offrait deux images complémentaires d'une providentielle abondance de poisson : la pêche miraculeuse et le miracle de multiplication des pains et des poissons. Cependant, les poissons de la littérature médiévale – chrétienne ou profane – ne ressemblent pas toujours aux poissons anonymes de la Bible et plusieurs d'entre eux présentent des traits étrangers au christianisme. Plusieurs cultures du poisson entrent alors en dialogue. Pour étudier ce jeu polyphonique, nous partirons d'épisodes hagiographiques qui sollicitent des représentations complexes du poisson. Ces textes, qui réécrivent en général des scènes du Nouveau Testament, se démarquent de diverses manières du modèle évangélique. Nous nous interrogerons sur les influences autres qu'ils laissent deviner. Ils constituent par ailleurs un intertexte important en raison de leur diffusion auprès des clercs et, à travers les prêches de ces derniers, auprès d'un public plus large. Cette réinterprétation chrétienne de poissons « venus d'ailleurs » n'explique-t-elle pas également certaines étrangetés des récits profanes ?

A. Les pêches miraculeuses

L'épisode biblique de la pêche miraculeuse semble hanter les imaginations des auteurs médiévaux. Conformément au modèle évangélique, l'absence de poisson est toujours à interpréter comme le signe d'une malédiction, alors que son abondance manifeste un don de Dieu. On rencontre dans les romans plusieurs allusions relativement discrètes à la présence du poisson comme marqueur d'élection divine. Pour comprendre ce que ces indices mettent en jeu, nous nous tournerons vers les textes hagiographiques qui accordent aux poissons miraculeusement pêchés un rôle de premier plan. Nous verrons ainsi comment la mythologie chrétienne s'approprie poissons locaux et traditions autochtones.

1. Quand le poisson vient à manquer…

Les riches châteaux des romans sont traditionnellement situés entre un bois et une rivière, au point stratégique où se rencontrent les ressources de la terre et des eaux. La puissance des seigneurs et le bonheur de leur peuple dépendent de ces richesses naturelles. Certains textes insistent sur la position surplombante des forteresses, juchées au-dessus des eaux. Outre sa valeur défensive, cette position assure un approvisionnement constant et aisé, comme le souligne par exemple le conteur de *Renaut de Montauban* lorsqu'il décrit le château des quatre fils d'Aymon, situé dans la forêt d'Ardenne :

> *D'une part li cort Muese qui molt fait a prissier,*
> *ou an prent les samons quant on i veut pescier ;*
> *d'autre part est la roche, on n'i puet aprochier.* [2]

L'organisation de la pêche et les hasards de l'approvisionnement sont occultés par ces textes, qui suggèrent au contraire l'image d'une réserve de nourriture si abondante qu'il suffit de se servir. Comme le note Jean Bichon, « aucun personnage des romans courtois et chansons de geste n'est représenté en train de pêcher, à l'exception du Roi pêcheur[3] ». La pêche n'est pas comme la chasse une activité noble offrant au chevalier l'occasion de montrer sa bravoure. On a vu comment, dans la même œuvre, le comte Renaut provoquait le Danois Ogier : il insinue que son ennemi s'est fait pêcheur parce qu'il a traversé la Dordogne à la nage. Le chevalier relève l'insulte et s'en offense :

> *Laidement en sui de vos contraliés.*
> *Pesceor me clames, com fusse herengier.* [4]

Pour un seigneur de haut rang, pêcher soi-même son poisson est une infamie. Le poisson est un don de Dieu, transmis aux seigneurs par l'intermédiaire de leurs sujets. Lorsque les poissons ne sont pas donnés par des pêcheurs en gage de soumission, ils s'offrent d'eux-mêmes au cuisinier du prince. Un passage de *Lion de Bourges* laisse même penser que le cuisinier s'approvisionne directement dans la rivière au-dessus de laquelle il officie :

> *En la cuisine vint la pucelle au vis cler,*
> *La queille estoit assize sus l'iauwe de la mer,*
> *Car la en vint ung bras si comme j'oy conter*
> *Dont li cuecque povoit bien sa besoigne estoffer*
> *Et prandre le poisson quant on volloit diner.* [5]

---

[2] *Renaut de Montauban ou les Quatre Fils Aymon*, Jacques Thomas (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 371), 1989, v. 2151-2153.
[3] Jean Bichon, *L'Animal dans la littérature française au XII^e^ et au XIII^e^ siècle*, *op. cit*., p. 369, note 33.
[4] *Renaut de Montauban ou les Quatre Fils Aymon*, *op. cit.,* v. 7881-7882.
[5] *Lion de Bourges*, William Kibler, Jean-Louis Picherit, Thelma Fenster (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 285), 1980, vol. 1, v. 28026-28030.

L'évocation de cette pratique ne semble guère réaliste. Si les seigneurs et les abbayes s'assurent bien un approvisionnement domestique en se réservant la production des étangs ou en installant des viviers, l'approvisionnement direct en poisson de mer sous les fenêtres du château est plus étonnant. On peut songer à un casier de poissons frais emprisonnés vivants, dans lequel le cuisinier peut se servir en cas de besoin, même si un tel usage n'est pas signalé à notre connaissance par les historiens. La représentation des *realia* importe peu. Plutôt que de décrire une pratique courante, il s'agit pour l'auteur de justifier la présence de l'esturgeon indispensable à la narration. De plus, cette chanson de geste réécrit l'histoire contée par Philippe de Rémi dans *La Manekine* et déforme sans doute les indications plus vraisemblables données dans le roman, où il est seulement question d'un seau permettant de puiser de l'eau dans la rivière située sous la cuisine[6]. Néanmoins, cette évocation rappelle certaines miniatures médiévales où des poissons nagent en nombre sous les fenêtres des forteresses, à proximité des personnages. L'un d'entre eux tend parfois sa canne à pêche au-dessus des flots transparents. Une idéalisation comparable est à l'œuvre dans le roman : les poissons qui nagent sous les murs des forteresses sont à portée de main.

Ces réserves de poissons restent toutefois les ressources les plus fragiles. Elles sont soumises aux aléas climatiques et susceptibles de disparaître totalement si l'eau vient à manquer. L'épuisement des réserves de poisson est un spectre auquel les populations médiévales sont en permanence exposées. Chrétien de Troyes évoque dans *Cligès* une terre sur laquelle s'est abattue cette redoutable menace. En l'absence du roi Arthur, parti en petite Bretagne avec Alexandre, le héros de la première partie du roman, le royaume dont s'est emparé le perfide comte Engrès dépérit :

> *Et Tamise fu descreüe,*
> *Qu' il n'ot pleü de tout esté,*
> *Einz ot tel secheresce esté,*
> *Que li poisson estoient mort*
> *Et les nés fendues au port.* [7]

Pour les habitants de la forteresse de Windsor où se sont réfugiés le comte Engrès et ses partisans, cet assèchement annonce une défaite cuisante. Dieu sanctionne ainsi la trahison d'Engrès. La sécheresse va d'ailleurs servir les héros du roman, puisqu'elle permet aux

[6] Philippe de Remi, *Le Roman de la Manekine*, B. N. Sargent-Baur (éd.), Amsterdam-Atlanta, Rodopi, 1999, v. 670-674. Ce dernier usage est en revanche bien attesté : « L'eau de rivière est utilisée pour la consommation courante, avec celle des fontaines collectives et des puits privés. Dans les villes, traversées ou encerclées par les bras d'un fleuve (Besançon, Châlons-sur-Marne, Paris) ou sillonnées de canaux, de rivières et de bras morts (Annecy, Bruxelles, Troyes) on la puise couramment des étages ou des ponts avec des godets ou des seaux munis de poulies. » (Jean-Pierre Leguay, *La Pollution au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 57).

[7] Chrétien de Troyes, *Cligès*, Charles Méla, Olivier Collet (éd.), Paris, Le Livre de Poche (Lettres Gothiques), 1994, v. 1476-1480.

assiégeants de passer le fleuve à gué. Privés d'eau, la source de toute vie, les traîtres sont condamnés à une mort certaine. La disparition des poissons est l'un des premiers symptômes de la malédiction divine. On peut y reconnaître la deuxième plaie qui frappe l'Égypte dans l'ancien testament[8] et la deuxième coupe de la colère de Dieu, versée sur la terre le jour du jugement dernier[9].

Le motif du royaume stérile prend une importance particulière dans les récits arthuriens qui ont pour cadre le *Gaste Pays*, dévasté à la suite du Coup Douloureux. Les évocations romanesques de la Terre Gaste signalent que la vie s'est aussi retirée des eaux, comme le souligne Jean Marx :

> […] les eaux sont un principe et un symbole de fécondité ; le dessèchement du pays est l'un des signes caractéristiques de la dévastation de la terre du Roi-pêcheur. [10]

La stérilité touche alors l'univers végétal et animal dans son ensemble. Dans la *Queste del saint Graal*, la sœur de Perceval, après avoir guidé Galaad, Bohort et Perceval jusqu'à la nef merveilleuse, leur raconte l'histoire du « coup douloureux », frappé par l'épée qui s'y trouve. D'après son récit, qui reprend les principaux éléments du motif, la ruine touche les produits des eaux comme ceux de la terre :

> *Itiex fu li premiers cox de ceste espee, qui fu fet ou roiaume de Logres. Si en avint si grant pestilence et si grant persecucion es deus roiaumes, que onques puis les terres ne rendirent as laboureors lor travaus, car puis n'i crut ne blé ne autre chose, ne li arbre ne porterent fruit,* ***ne en l'eve ne furent trové poisson, se petit non****. Et por ce a len apelee la terre des deus roiaumes la Terre Gaste, por ce que par cel doulereus cop avoit esté agastie.* [11]

La restriction « *se petit non* » ne figure pas dans tous les manuscrits. Alors qu'elle est absente du manuscrit de base utilisé pour son édition, Albert Pauphilet l'a ajoutée d'après les leçons d'autres manuscrits[12]. Comme le suggère Emmanuèle Baumgartner[13], cette variante introduit

---

[8] *Exode*, 7, 20-21 : […] *feceruntque ita Moses et Aaron sicut praeceperat Dominus et elevans virgam percussit aquam fluminis coram Pharao et servis eius quae versa est in sanguinem et pisces qui erant in flumine mortui sunt conputruitque fluvius* […] (« Moïse et Aaron firent ce que le Seigneur avait ordonné : Aaron, levant la verge, frappa l'eau du fleuve sous les yeux de Pharaon et de ses serviteurs et elle fut changée en sang. Les poissons qui étaient dans le fleuve moururent et le fleuve devint infect. »)

[9] *Apocalypse de saint Jean*, 16, 3 : […] *et secundus effudit fialam suam in mare et factus est sanguis tamquam mortui et omnis anima vivens mortua est in mari* […] (« Le second ange versa sa coupe dans la mer et elle devint du sang, comme celui d'un mort ; et tout être vivant dans la mer mourut. »)

[10] Jean Marx, *La Légende arthurienne et le Graal*, Paris, Presses Universitaires de France, 1952 (repr. Genève, Slatkine, 1996), p. 194.

[11] *La Queste del saint Graal*, Albert Pauphilet (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 33), 1984 (1re édition : 1923), p. 204.

[12] *Ibid.*, variante de la p. 204, l. 26, p. 288.

une précision intéressante : elle explique comment la vie a pu se perpétuer dans le royaume de Logres malgré la stérilité dont il était frappé. Si l'on admet que cette restriction porte seulement sur la dernière proposition « *ne en l'eve ne furent trové poisson* » (et non sur les trois propositions coordonnées), le poisson devient la nourriture qui permet la survie du peuple de Logres. Même en petite quantité, il assure le minimum et apparaît comme le seul aliment véritablement nécessaire à la vie. Jamais le roman n'évoquera pourtant la consommation du poisson. Les poissons de *La Queste del saint Graal* n'apparaissent guère sur les tables ; quelques-uns fournissent seulement – nous y reviendrons – les matériaux d'armes extraordinaires. La quasi-absence des poissons dans le texte s'explique-t-elle par la malédiction qui frappe le royaume de Logres ? Tant que Galaad, le chevalier élu, n'aura pas sauvé le royaume, il ne restera plus des poissons que des os ou des miettes. L'aliment qui signifie l'abondance ne subsiste qu'à l'état résiduel, comme souvenir lointain d'un paradis perdu.

2. Les saints nourriciers

Une autre riche tradition présente l'absence de poisson comme un châtiment divin auquel seul un élu de Dieu peut remédier : les récits hagiographiques. Si la pénurie de poisson est toujours évoquée discrètement dans les romans, il n'en va pas de même dans les vies de saints, qui accordent à cet aliment un rôle primordial. À l'arrière-plan des innombrables récits de pêches miraculeuses des hagiographies se trouvent les deux épisodes bibliques. Dans l'Évangile selon Luc, Jésus éveille la vocation de Pierre, Jacques et Jean en leur commandant de jeter leurs filets après une nuit de vain labeur. Les pêcheurs remontent une telle quantité de poissons que le filet menace de se rompre et que leurs deux barques s'enfoncent sous le poids des prises[14]. À la suite de ce miracle, ils suivent Jésus pour devenir pêcheurs d'âme. À la fin de l'Évangile selon Jean, le Christ apparaît pour la troisième fois à ses disciples après sa mort et leur permet encore de remonter un filet chargé de cent cinquante-trois grands poissons. Débarqués sur les rives du lac Tibériade, les pêcheurs trouvent des poissons qui grillent sur des charbons et du pain. Jésus leur distribue ces nourritures. Il n'est pas étonnant de voir les saints évangélisateurs accomplir le même miracle, puisque pour l'homme médiéval, l'hagiographie continue l'Écriture. S'il est parfois question, comme dans l'Évangile de Luc, d'un nombre indéterminé de poissons, formant une masse si dense qu'on la remonte à grand-

[13] *La Quête du Saint-Graal*, Emmanuèle Baumgartner (trad.), Paris, Champion (Traductions des Classiques du Moyen Âge, 30), 1983, p. 253, note 76.
[14] *Luc* 5, 1-11.

peine[15], certaines Vies proposent des reformulations singulières de l'épisode évangélique. Les circonstances du miracle sont diverses et le fruit de la pêche varié : des espèces précises sont citées et la pêche miraculeuse peut aussi consister en la capture d'un spécimen unique et merveilleux. Le symbolisme du grand poisson se substitue alors à l'image des nombreux petits poissons qui représentent les croyants. Un autre visage de l'abondance est mis en jeu, ce qui infléchit peut-être le sens de l'épisode. Malgré la référence permanente au Nouveau Testament, les récits de pêche miraculeuse expriment des représentations spécifiques au Moyen Âge quand ils s'inscrivent dans un jeu de variations par rapport au schéma biblique. L'irruption d'espèces courantes dans la région où vit le saint met au jour un ancrage réaliste ; elle suggère aussi dans certains cas le réinvestissement de croyances locales.

Des poissons de la Bible aux espèces locales

Dès le haut Moyen Âge, les récits hagiographiques de pêches miraculeuses ne se contentent pas de livrer de pâles reprises des Évangiles. Des espèces et des situations variées se substituent au lourd filet des apôtres, empli de poissons indifférenciés. Loin des rives du lac Tibériade, les saints des bords de Loire sont par exemple pourvoyeurs de lamproies. La *Vita Ermenlandi* du VIII^e^ siècle nous conte ainsi comment l'abbé Ermenland du monastère d'Aindre dans la Loire, dans le diocèse de Nantes, reçut de Dieu un poisson nommé *naupreda* :

> *De pisciculo ex fundo Ligeris eius virtute educto, de quo omnis eius congregatio est refecta.*
>
> *Moris erat eidem Dei famulo, ut quadragesimali tempore ob frequentiam plurimorum civium vitandam, […], Antriginum expetere ibique cum paucis fratribus nimia contritione abstinentiae corpus suum macerare […]. Contigit autem quodam die […], cum ad auram exhilarationis gratia deambularet et super litus parumper resedisset, dixit quidam, Namnetensem episcopum abuisse quendam* ***piscem, qui vulgo naupreda dicitur****. Cui sacerdos Dei Aermenlandus dixit : « Quid hoc ad rem pertinet, frater ? Numquid invalida est omnipotentis manus, huiusce generis piscem nobis, sicuti et illi, cum voluerit, largiri ? » Necdum vir Domini haec verba compleverat, et ecce ! divina virtute* ***huiusmodi piscis ex fundo Ligeris eductus, in medio fluvio se subrigens atque super undas aquarum rapido cursu tranans, ante pedes sancti viri sicco iacuit in sabulo***.[16]

[15] Par exemple dans la vie de saint Édouard le Confesseur qui ordonne à un pêcheur de jeter un filet dans la Tamise. Jean Bichon, *L'Animal dans la littérature française*, *op. cit.*, p. 103.

[16] *Vita Ermenlandi Abbatis Antrensis auctore Donato'* (s. VIII^e^-IX^e^), *MGH, Scriptorum Rerum Merovingicarum* V, p. 674-710, en part. c. 8, p. 695-696, cité dans Clara Wille, « *Murena id est lampreda*. Quelques observations lexicologiques et culinaires », *Reinardus : yearbook of the International Reynard Society. Actes du XVII^e^ colloque de la Société internationale renardienne (août 2007, Vintimille)*, Baudouin Van den Abeele, Paul Wackers (éd.), Amsterdam, John Benjamins, 2009 (à paraître) : « Du petit poisson que sa vertu a fait monter du fond de la Loire, et par lequel toute sa congrégation a été rassasiée.

Le bas latin *naupreda* constitue une appellation attestée depuis le Ve siècle, par trois occurrences distinctes, pour désigner la lamproie[17]. Il ne s'agit donc pas d'un terme d'usage exclusivement local que l'hagiographe latin aurait transcrit pour l'occasion. Néanmoins, l'expression *qui vulgo naupreda dicitur* suggère la volonté, chez cet auteur, de rendre compte d'un usage lexical contemporain. Était-il en mesure de faire le rapport entre la *naupreda* et la *murena* des savants, comme le feront certains textes beaucoup plus tardifs[18] ? Cela reste peu probable, mais le simple fait d'identifier le poisson par un nom d'espèce, sans recourir au terme générique *piscis*, ancre la narration dans un cadre spatio-temporel précis. Le récit ne gomme nullement le caractère reptilien du poisson en question, au contraire : la lamproie sort de l'eau pour ramper dans le sable jusqu'aux pieds du saint homme. Aucun commentaire ne vient pour autant souligner la soumission de la créature serpentine à l'élu de Dieu. Le seul indice explicite concernant le choix de l'espèce mise en scène est l'anecdote selon laquelle une *naupreda* aurait été servie à l'évêque de Nantes. Cette histoire rappelle évidemment les dépenses de bouche trop fastueuses des prélats hypocrites. Ce n'est pas le sens que lui donne au VIIIe siècle l'abbé Ermenland : refusant d'y reconnaître un luxe extraordinaire, il y voit un don divin. La lamproie de l'évêque de Nantes n'a rien d'exceptionnel au regard de la volonté de Dieu, dans la mesure où ce dernier distribue comme bon lui semble de telles richesses. La leçon est immédiatement illustrée par l'irruption du poisson. Un simple mot du saint lui suffit à obtenir une lamproie, poisson des riches et des puissants. La *naupreda* intervient donc en tant qu'espèce de luxe. On ne peut ignorer par ailleurs la prise en compte des réalités de la faune locale dans le choix de cette espèce, d'autant plus que cette apparition miraculeuse d'une lamproie dans la région n'est pas un cas isolé. Dans un récit nettement postérieur, composé au début du XIIIe siècle, saint Martin, qui fréquente les bords de la Loire, fait en sorte

---

Ce serviteur de Dieu avait l'habitude – pour éviter la foule nombreuse des visiteurs – de se rendre, pendant carême, avec quelques frères, à Aindre et d'y mortifier son corps par la très grande contrition du jeûne […]. Or, un jour qu'il se promenait dehors pour se divertir et qu'il s'était assis un moment sur le rivage, il advint que quelqu'un dit que l'évêque de Nantes avait eu **un poisson qui s'appelait communément "naupreda"**. À celui-ci, le serviteur de Dieu Ermenland dit : "En quoi cela importe-t-il, mon frère ? La main du Tout-Puissant serait-elle incapable de nous faire don, tout comme à celui-là, d'un poisson de ce genre, s'il le voulait ?" L'homme de Dieu n'avait pas encore achevé de parler que voici, par la puissance divine, qu'**un poisson de ce genre, monté du fond de la Loire, surgit au milieu du fleuve, traversa les ondes limpides d'une course rapide et s'étendit dans le sable sec aux pieds du saint**. » (traduction par Clara Wille)

[17] Antoine Thomas, « Le *Laterculus* de Polemius Silvius », *Romania,* Paris, Société des amis de la Romania, tome 35, 1906, p. 185.

[18] Par exemple, dans un bestiaire du XIIIe siècle : *Murenam Greci murinam uocant, eo quod complicet se in circulos.* […] *Hunc uulgo nauipredam uocant eo quod naui [sic] rostro adherens a nautis capi soleat.* « Les Grecs appellent la murena murina, parce qu'elle se love en spirales. […] Le peuple l'appelle nauipredam parce que c'est lorsqu'elle s'accroche au navire que les marins l'attrapent d'habitude. » (London, Westminster Abbey ms. 22, cité par Clara Wille, « *Murena id est lampreda.* Quelques observations lexicologiques et culinaires », art. cit., note 13). Un rapport est ainsi établi entre la légende célèbre du remora, petit poisson capable d'arrêter la course des navires, et la lamproie, dotée d'une sorte de ventouse qui lui permet d'adhérer à ses proies ou à la surface des pierres.

que l'on prenne pour lui une grande lamproie[19]. Nos observations rejoignent sur ce point celles que formule Clara Wille :

> Si le récit hagiographique rejoue très clairement l'exploit biblique de la multiplication des poissons, on constate une « médiévalisation » et un ancrage dans la réalité du temps très nets : les *duo pisces* anonymes de la Vulgate sont remplacés par un « produit régional », puisque Nantes, au moyen âge, était célèbre pour ses lamproies, au même titre que Brie pour son fromage et Dijon pour la moutarde. L'ajout de ce détail « qui ne s'invente pas » confère donc une crédibilité supplémentaire au miracle.[20]

La touche réaliste conférée au miracle contribue certainement à renforcer l'ancrage local du culte.

Dans les régions où le poisson constitue une ressource économique de premier plan, la corrélation étroite entre l'autorité du saint et l'approvisionnement en poissons est illustrée de manière particulièrement appuyée. Certaines vies de saints sont émaillées de notations réalistes concernant la pêche régionale et n'ignorent pas son importance commerciale. Ainsi, la biographie de Jean de Gorz[21], composée vers la fin du X^e^ siècle, met en scène un abbé qui sait tirer au mieux parti de la pisciculture, entre autres activités, pour assurer à ses moines une confortable subsistance. La force du saint homme ne tient pas à un miracle, mais à ses extraordinaires qualités d'administrateur, qui lui permettent de gérer avec autant de profit les champs cultivables, les vignes, les salines, les troupeaux de bête que les réserves aquatiques. Le texte nous renseigne avec précision sur la technique d'exploitation utilisée pour garantir en permanence des réserves de poisson suffisantes :

> [...] *cum molendinis fluminibus causa piscium obcludendis, piscinis privatis parandis,* […] [22]

Les moulins construits le long des fleuves piègent les poissons et remplissent sans peine des filets judicieusement placés[23]. L'association des moulins et des pêcheries est une pratique fort

---

[19] Péan Gastineau, *La Vie de saint Martin*, P. W. Sodernhjelm (éd.), Tübingen, 189, p. 142-155, cité par Jean Bichon, *L'Animal dans la littérature française*, *op. cit.*, p. 103 et p. 136.

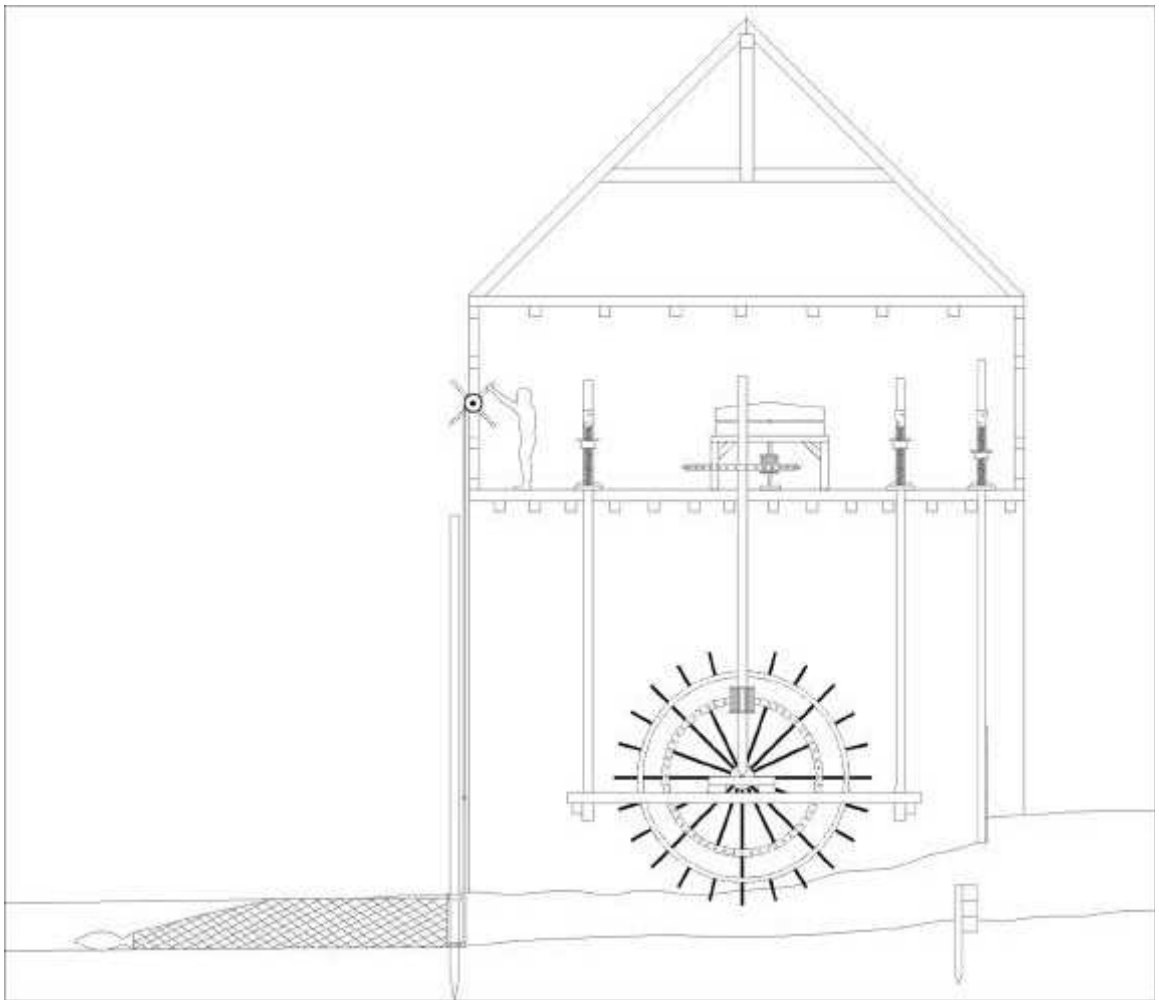
[20] Clara Wille, « *Murena id est lampreda*. Quelques observations lexicologiques et culinaires », art. cit. Le rapprochement avec l'épisode de la multiplication des poissons renvoient à la suite du texte, puisque l'abbé multipliera ensuite la lamproie qui s'est offerte à lui.

[21] *Vita Iohannis Gorz*, *Monumenta Germaniae Historica*, *Scriptores rerum merov*, IV, 89, p 362. Voir Pierre Bolglioni, « Les animaux dans l'hagiographie monastique », *L'Animal exemplaire au Moyen Âge. V^e^-XV^e^ siècles*, Jacques Berlioz, Marie Anne Polo de Beaulieu (dir.), Rennes, Presses Universitaire de Rennes, 1999, p. 61.

[22] *Vita Iohannis Gorz*, *op. cit.*, p. 362. « […] en barrant le cours des fleuves avec des moulins pour prendre des poissons, aménageant ainsi des viviers privés […] »

[23] Olivier Bauchet, « Droits et structures de pêche associés aux moulins fluviaux du cours de la Marne », *Pêche et pisciculture en eau douce : la rivière et l'étang au Moyen Âge, Actes des 1^res^ rencontres internationales de Liessies (27, 28, 29 avril 1998)*, Paul Benoît, Olivier Matteoni (dir.), Conseil général du Nord, Lille, 2004 (édition numérique sur Cd-Rom), p. 4 : « La pêcherie du moulin était établie derrière la roue pour piéger les poissons qui descendaient la rivière. Cette pêche était menée aussi bien depuis les moulins pendus aux ponts que depuis les moulins à chaussées. La capture du poisson se faisait probablement durant la mouture, lorsque la vanne, située au-devant de la roue, était levée. »

courante au Moyen Âge. L'évocation par l'hagiographe de ce dispositif technique contemporain est bien éloignée des pêches miraculeuses narrées dans la Bible ! Le souci de réalisme semble l'emporter sur le modèle évangélique et l'attitude prêtée à Jean de Gorz est singulièrement interventionniste.



Ill. 23 : Essai de restitution de pêcherie de moulin pendant



Ill. 24 : Un moulin dans une miniature du XIV^e^ siècle

Dans les autres cas que nous avons rencontrés, le saint, bénéficiaire d'un miracle ordonné par Dieu, demeure plus ou moins passif. L'adaptation des récits au contexte local transparaît plutôt à travers le choix des espèces citées. Certains épisodes transmettent même, selon l'expression de Pierre Boglioni, « des fragments précieux d'histoire de l'écologie[24] ». L'hagiographie nous apprend par exemple que les moines de l'abbaye de Jumièges, non loin de l'estuaire de la Seine, bénéficient de la présence de grands mammifères marins, du temps de Philibert, au VII^e^ siècle. Parmi les miracles attribués à ce grand abbé, on compte l'échouage dans l'estuaire d'un *musculus*, puis de deux cent trente-sept *marsuppae* à des moments opportuns. La première bête fournit aux moines de quoi produire de la lumière[25] et la colonie de *marsuppae* assure à tous une large subsistance pendant une année complète[26]. Le terme *musculus* ne désigne pas ici une moule, mais une bête marine comme un cachalot ou une autre variété de cétacé. Les textes scientifiques médiévaux présentent en effet le *musculus* comme le mâle de la baleine, suivant l'enseignement d'Isidore de Séville[27]. Ce dernier, à la faveur de la paronymie entre *musculus* et *masculus*, a donné les dimensions d'une bête marine à cet animal présenté par Pline comme un petit poisson guidant la lourde baleine dans ses déplacements[28]. Quant aux *marsuppae*, ils ne portent pas un nom attesté dans le latin des savants médiévaux, chez qui il est délicat de retrouver les marsouins vraisemblablement évoqués ici. On rencontre en revanche le *marsupa* dans le cartulaire de Redon et dans un acte de 1190 du cartulaire de Saint-Jean-d'Angély. Par ailleurs, une étude du mot *marisoppa* par Antoine Thomas a montré que les marsouins étaient encore appelés *marsoupe* au XVI^e^ siècle

[24] Pierre Boglioni, « Les animaux dans l'hagiographie monastique », *L'Animal exemplaire au Moyen Âge. V^e^-X^e^ siècles*, *op. cit.*, p. 67.
[25] *Vita Filiberti Abbatis Gemeticensis et Heriensis, Monumenta Germaniae Historica, Scriptores rerum merov,* V, p. 602 : *Sed et vice alia cum egeret pinguidinem ad luminaria concinnanda et a Domino peteret oratione adsidua, ut eius munere eorum subpleretur indigentia, mane facto, monachus veniens nuntiavit, quod magnum piscem mortuum, musculum nomine, unda maris detulisset in littore, ex cuius carne treginta modia pinguidinis fratres traxerunt in lumine.* « Une autre fois, il manquait de graisse pour alimenter les flambeaux et priait avec dévotion le Seigneur pour qu'il subvienne par sa grâce à leurs besoins ; le lendemain matin, un moine arriva pour annoncer que la mer avait apporté sur le rivage un poisson mort appelé musculus. Les frères tirèrent de sa chair trente boisseaux de graisse pour la lumière. »
[26] *Ibid.*, p. 602-603 : *Sed et alio tempore, cum terreturio Pectavinse coepisset gravis inedia angustare et vir Dei sollicitus de necessitatem fratrum adtentius incubaret orationis studium, mane facto, multitudo piscium, quas marsuppas vocant, invenerunt in alveum, quae ducentae treginta et septem, recedente mare, remanserunt in siccum. Unde et per totum anni spatium fratres habuerunt consolationis conpendium et plurima monasteria vel pauperes refectionis auxilium.* « À un autre moment encore, alors qu'une grave famine frappait le territoire de Pictaves [les habitants du Poitou], l'homme de Dieu, préoccupé par les besoins des frères, concentra l'effort de sa prière sur ce problème. Le lendemain matin, ils trouvèrent dans la baie une multitude de poissons que l'on appelle marsuppae : deux cent trente-sept d'entre eux étaient restés sur la rive quand la mer s'était retirée. Pendant une année entière, les frères eurent des réserves d'appoint et un grand nombre de monastères et de pauvres eurent un supplément de nourriture. »
[27] Isidore de Séville, *Les Étymologies*, *op. cit.*, XII, 6, p. 186.
[28] Pline, *Histoire naturelle*, *op. cit*., IX, 186.

sur les côtes de Poitou et d'Aunis[29]. Le latin *marsuppae* est un emprunt probable aux langues germaniques, comme le français *marsouin*, issu du mot dano-suédois *marsvin*[30], même s'il est difficile de déterminer l'origine du second morphème *–suppa*. La présence de ces mammifères sur les côtes du nord et de l'ouest de la France est avérée et il n'y a donc pas lieu de remettre en cause l'exactitude du témoignage hagiographique. Même si le nombre de marsouins semble exagéré, ces bêtes, ainsi que des baleines ou des cachalots, venaient parfois s'échouer dans l'estuaire de la Seine non loin de Jumièges. Un détail réaliste supplémentaire invite à penser que l'anecdote se fonde sur des faits véritables : les animaux sont partagés entre plusieurs monastères et les pauvres mêmes en ont leur part.

Dans la perspective hagiographique, un tel événement ne saurait pour autant être insignifiant : l'échouage miraculeux prouve aux yeux de tous combien Dieu aime son serviteur. La subsistance des moines est assurée grâce à cette viande. Il semble donc évident que ces moines préparent des salaisons avec les deux cent trente-sept porcs de mer. L'inévitable salage n'est pourtant jamais évoqué et si les moines de Jumièges manquent souvent d'huile ou de nourriture, le sel ne semble jamais leur faire défaut. La conservation des chairs pendant une année n'est pas mise sur le compte de la bienveillance divine. Elle est à rattacher aux pratiques, puisque l'on salait la chair des bêtes marines comme celle des porcs. Les animaux déposés par Dieu sur les rives de l'estuaire à la demande de saint Philibert réunissent grâce à l'art de la conservation trois visages de l'abondance : le nombre, la masse et la durée.

La vie de l'ermite Godric de Finchale, rédigée par le moine anglais Reginald de Durham d'après le témoignage du saint ermite, peu après sa mort en 1170[31], nous renseigne également sur les mœurs des mammifères aquatiques : on apprend entre autres que des dauphins viennent parfois s'échouer au XII^{e} siècle dans l'estuaire de la Welland, dans le Lincolnshire. Pendant une période de grande famine, Godric trouve trois dauphins échoués

[29] Antoine Thomas, « Le *Laterculus* de Polemius Silvius », art. cit., p. 183.
[30] *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Oscar Bloch, Walther von Wartburg (dir.), Paris, Presses Universitaires de France (Quadrige), 2002 (1re édition : 1932), p. 394.
[31] Reginald de Durham, *Libellus de vita et miraculis sancti Godrici heremitae de Finchale*, Joseph Stevenson (éd.), *The Publications of the Surtees Society*, XX, London, J. B. Nichols and son, 1847, III, 12, préface, p. XII-XIII. Pierre Boglioni a attiré l'attention sur l'intérêt particulier de ce texte : « Dans les biographies d'**ermites**, celle de Godric de Finchale (1065 ?-1170) mérite, pour notre sujet, une mention tout à fait particulière. La vie exceptionnellement longue et mouvementée du personnage, sa vitalité gigantesque et désordonnée, la qualité extraordinaire des récits composés par un biographe fervent et bien informé (qui livre en général des témoignages bruts, peu chargés d'interprétations idéologiques), l'immersion totale du personnage dans un écosystème dont les animaux constituent une dimension essentielle, tout cela fait du *Libellus de vita et miraculis sancti Godrici*, écrit par Réginald de Durham, un des documents les plus intéressants de toute la littérature hagiographique. » (Pierre Boglioni, « Les animaux dans l'hagiographie monastique », art. cit., note 48)

sur un immense banc de sable laissé à découvert par les flots. La localisation de l'épisode et les habitudes des habitants sont décrites avec précision :

> *Fluctus quidam marini in seipsos contracti, littoreos sinus terrae detexerant, et per quatuor pene millaria arenas siccantes deseruerant. Est quidem locus ille Wellestrem dictus, villae quae Spauding dicitur pene contiguus ; ubi detectis arenis, mos erat ipsius provinciae incolis loca maris patentia explorandi gratia perlustrare, et praedas, et forte alia aliqua quae aestus marini consuescunt ad portus secum conducere, suis inventa usibus reservare. Ex his enim quandoque incolae divitias asciscunt, dum sibi libere ceditur quaecumque commoda ibi vel bona forte reperiunt.* [32]

La ville de Spalding dans le Lincolnshire est bâtie sur la rivière Welland, qui se jette dans la Mer du Nord. On peut imaginer que l'épisode se déroule aux alentours de l'embouchure. La coutume décrite par ce récit n'est autre que le droit d'épave. Les animaux et les objets rejetés par les flots faisaient au Moyen Âge l'objet de réglementations précises. Ils pouvaient constituer une richesse non négligeable, en particulier lorsque l'on avait l'heureuse surprise de découvrir sur le rivage un grand mammifère marin comme une baleine ou un cachalot. On sait que, d'après certaines coutumes comme celle des poissons royaux, une part de cette récolte de la mer revenait aux rois ou aux autorités religieuses. Reginald de Durham souligne dans ce passage une spécificité de la région où se déroule l'action : le droit d'épave n'est exercé par aucune autorité supérieure, si bien que chacun peut jouir librement du fruit de ses propres trouvailles. Le récit suggère qu'une activité régulière de ramassage se met en place pendant les périodes de marée basse. Le biographe est un contemporain du saint, avec lequel il a eu plusieurs fois l'occasion de s'entretenir, et vit lui-même dans une région peu éloignée de la Welland. Il connaît bien le contexte géographique et social du miracle et accorde un soin particulier à la reconstitution de l'événement, sans perdre de vue la morale chrétienne de l'histoire. Avant de découvrir les trois poissons, Godric s'éloigne considérablement de la terre sèche, parcourant trois milles à l'intérieur du golfe. Cette profonde incursion lui permet de mettre la main sur trois bêtes marines et de prouver à la fois sa profonde miséricorde et son respect de l'ordre naturel voulu par Dieu :

> *Quarum duae adhuc palpitantes et viventes exstiterant, tertia vero, quae in earum medio exposita fuerat, semianimis vel jam mortua comparebat. Ad quas admiratus accedens, viventium*

[32] Reginald de Durham, *Libellus de vita et miraculis sancti Godrici*, *op. cit.*, p. 26 : « Le reflux marin avait laissé à découvert un golfe qui s'étendait sur presque quatre milles de sable asséché. Il s'agit de ce lieu nommé Welland, tout proche de la ville de Spalding ; là où le sable est découvert, les habitants de cette province ont pour coutume de parcourir la zone dégagée par la mer pour l'explorer et de rapporter avec eux au port leur butin et tout ce que les flots peuvent amener habituellement, en se réservant le profit de leurs trouvailles. En effet, dans cette région, lorsque des habitants se procurent ainsi des richesses, ils disposent librement de tout bien trouvé par hasard. » (traduction personnelle)

quidem est miseratus, licet pro praeda mortuae stimulatus ; nempe crudele deputabat spirantibus adhuc creaturis vitam adimere, cum omne spirabile ex vita sola animabili omne sui gaudium soleat possidere. Sed quia omne animal aquaticum semel exspirans, omni spe vitali penitus est frustratum, de pisce mortuo escas sibi non timebat exscidere, quem ad esus viventium novit a Domino creatum fuisse. Accedens igitur et cultrum acutissimum protrahens, de pisce mortuo aliquot sibi frustra conscidit, humerisque sibi componens, ac sic oneratus incedens, domum redire disposuit. [33]

Godric épargne les animaux sains, capables de survivre jusqu'au retour imminent des flots, tout en sacrifiant sagement la bête blessée pour se sauver lui-même de la famine. L'ambivalence du regard porté par les médiévaux sur ces bêtes marines transparaît dans cet épisode : le premier mouvement du saint est la compassion, mais il n'oublie pas pour autant le rôle alimentaire de l'animal, créé pour nourrir l'homme. Bravant le tabou hérité de l'Antiquité païenne, qui voit dans le dauphin un allié de l'homme, il entame la chair du grand poisson. La rencontre des trois dauphins illustre la clémence de Godric, le respect qu'il porte à toute forme de vie, et lui fournit par la même occasion une manne providentielle.

La leçon ne s'arrête pas là ; c'est alors seulement que s'accomplit le véritable miracle : pendant que Godric prend le chemin du retour, la marée montante l'encercle et le submerge progressivement. Le saint poursuit bravement sa route sous les flots, sans abandonner le fardeau qui l'encombre[34]. Après avoir parcouru un mille entier immergé, il sort des eaux à l'endroit exact d'où il était parti pour explorer le golfe et porte aux siens tous les morceaux de dauphin prélevés. La récolte de chair offerte au saint n'est conservée qu'au prix d'une sévère mise à l'épreuve. En résistant à l'angoisse de l'engloutissement, Godric prouve la force inaltérable de sa foi. Le sens de l'épisode ne se limite pas à la démonstration d'une faveur divine. Le sacrifice de la bête souffrante pour le salut de l'homme se prête-t-il à une lecture allégorique ? On peut se demander dans quelle mesure la présence des trois dauphins suggère une image de la trinité et si la position de l'animal meurtri, placé entre les deux autres, n'est

[33] *Ibid*., p. 26-27 « Deux d'entre eux montraient en s'agitant qu'ils étaient encore vivants, mais le troisième, qui gisait au milieu, paraissait à demi ou déjà mort. En s'approchant d'eux, [le serviteur de Dieu], stupéfait, fut pris de compassion pour les vivants, tout en convoitant la bête morte ; ne semblait-il pas cruel en effet d'ôter la vie à des créatures animées quand on jouissait soi-même de toute la joie procurée par le souffle vivifiant de la seule vie ? Mais comme l'espoir de vivre est vain chez n'importe quel animal aquatique sur le point d'expirer, il n'hésita pas à arracher sa pitance du corps du poisson mort, car il savait qu'il avait été créé par le Seigneur pour nourrir les vivants. Alors il s'approcha et sortit un couteau tranchant pour découper quelques morceaux dans le poisson mort, puis après les avoir placés sur ses épaules, il entreprit de rentrer chez lui chargé de la sorte. »

[34] *Ibid.*, III, 13, p. 27 : *At Dei famulus signo fidei se munivit ; jamque nihil videns, nihilominus tamen gradiendo sub fluctibus super se natantibus reniti pro viribus coepit. Nec pro tali incommodo onera praedae suae deposuit ; sed neque, ut ipse referre consuevit, animus ipsius aliquo periculi imminentis metu contabuit.* « Mais le serviteur de Dieu se rassura en se signant et, sans rien voir, il se mit malgré tout à résister de toutes ses forces en avançant sous les flots qui coulaient au-dessus de lui. En dépit de la gêne causée, il n'abandonna pas le fardeau de sa proie ; et pourtant, comme il avait l'habitude de le raconter lui-même, à aucun moment son cœur ne céda à la crainte du danger imminent. »

pas destinée à rappeler celle du Christ sur la croix entre les deux larrons. Ces indices ténus suffisent-ils à voir dans le dauphin sacrifié une image du Christ martyrisé ? La symbolique christique du dauphin entrerait en jeu. Louis Charbonneau-Laussay montre comment l'idée antique selon laquelle le dauphin porte secours aux naufragés fut reprise par la symbolique chrétienne, qui fit de ce poisson l'emblème du Christ Sauveur. À partir du III^e^ siècle, à Rome, certaines représentations iconographiques substituent à l'image de l'*ichtus* ordinaire celle du dauphin. Ce symbolisme christique fournit une clé d'interprétation chrétienne aux sculptures antiques de dauphins chevauchés par des hommes ou de dauphins anthropomorphiques :

> Ne pouvaient-elles pas être prises pour l'emblème de Celui qui, par amour pour nous, s'est revêtu de notre chair et de nos formes pour vivre de notre vie et nous sauver par l'oblation d'un corps semblable à notre corps ? [35]

Godric de Finchale croiserait, dans l'étrange désert maritime, la route de cet Ami qui offre sa chair pour sauver son prochain ? Sans nous avancer davantage, nous remarquerons du moins que l'anecdote, située au tout début de la carrière bien remplie du saint, se charge d'une valeur initiatique ou prémonitoire. Le jeune serviteur de Dieu, après avoir accompli un sacrifice vital, est livré aux profondeurs abyssales et parcourt à son tour un éprouvant chemin de croix, les épaules chargées du corps de sa victime. Le calme qu'il conserve alors et dont il se félicitera d'après son biographe est la marque véritable de son élection. Les multiples pêches miraculeuses qui jalonneront la suite de son existence seront d'ailleurs fort différentes. Cette épreuve, rencontre allégorique de Godric avec le mystère de la Passion, soigneusement authentifiée par un ancrage réaliste, a une valeur qualifiante : l'homme de Dieu, capable de résister à la force des flots par la constance de sa foi, fait ici un premier pas déterminant sur la voie de la sainteté. Les dauphins de la Welland participent pleinement à l'imagerie du Christ poisson. Ce dernier exemple montre comment la présence des bêtes marines, tout en fournissant une évocation réaliste de l'écosystème, peut se charger d'une valeur symbolique conforme au projet d'édification de l'hagiographie.

À travers ces quelques exemples, on mesure à quel point les récits hagiographiques peuvent être singuliers et les saints pêcheurs différents des apôtres. Il n'y a pas lieu de douter de la valeur documentaire des œuvres citées. Les hagiographes qui mettent en scène des lamproies ou des bêtes marines composent d'abord avec les réalités de leur temps et de leur région. Néanmoins, les espèces choisies ne se substituent pas indistinctement aux poissons

[35] Louis Charbonneau-Lassay, *Le Bestiaire du Christ : la mystérieuse emblématique de Jésus-Christ. Mille cent cinquante-sept figures gravées sur bois par l'auteur*, Paris, Desclée de Brouwer, 1941 (repr. Paris, Albin Michel, 2006), p. 717.

indifférenciés du Nouveau Testament. Les représentations propres à chaque espèce sont prises en compte et entrent en jeu dans la construction du sens chrétien de ces épisodes de pêche. La lamproie de saint Ermenland demeure un poisson qui manifeste l'opulence et les dauphins de saint Godric sont d'abord les bêtes aquatiques les plus proches de l'homme. Des espèces qui s'écartent du poisson canonique se prêtent ainsi au miracle chrétien malgré la surdétermination symbolique dont elles font déjà l'objet.

La christianisation des poissons merveilleux

Les hagiographes s'emparent d'une autre famille de poissons dont la vocation était jusqu'alors tout autre : celle des saumons. Ces grands migrateurs qui peuplaient en nombre les mers et les fleuves du nord de l'Europe jouent un rôle de premier plan dans les mythologies celtes, germaniques et scandinaves. Loin d'ignorer la présence de ces animaux païens encombrants, les vies des saints habitant les îles britanniques ou le rivage continental de la Mer du Nord les intègrent à leurs réécritures de la pêche miraculeuse. Comment les auteurs chrétiens s'approprient-ils ces poissons dont les représentations sont empreintes de culture païenne ? Dans quelle mesure les hagiographies tendent-elles à gommer la dimension merveilleuse attachée aux saumons et aux esturgeons ? On envisagera trois récits, composés entre le VIII^e^ et le XII^e^ siècle, qui présentent des exemples de pêches miraculeuses survenues en Frise, en Angleterre et en Irlande. Nous avons sélectionné ces épisodes d'origines géographiques et d'époques diverses car ils montrent comment la tradition hagiographique chrétienne assimile réalités locales et représentations païennes tout en laissant percevoir les limites de cette assimilation.

Poissons du nord et évangélisation

Stéphane Lebecq, dans une enquête sur les marchands et les navigateurs frisons du haut Moyen Âge, constate que le thème de la pêche miraculeuse vient « orner l'hagiographie des saints évangélisateurs de la Frise[36]. » Au sein du *corpus* qu'il édite, une vie de la seconde moitié du VIII^e^ siècle raconte ainsi comment Wilfrid, premier évêque d'York, mort en 709, vit son œuvre d'évangélisation de la Frise facilitée par une pêche favorable :

[36] Stéphane Lebecq, *Marchands et navigateurs frisons du haut Moyen Âge*, Presses universitaires de Lille, 1983, vol. 1, p. 129.

Et doctrinam ejus secundum paganos bene adjuvavit ; erat enim in adventu eorum eo tempore solito amplius in piscatione et in omnibus frugifer annus, ad Domini gloriam reputantes, quem sanctus vir Dei praedicavit. [37]

L'abondance de poissons pousse les païens à se convertir car elle est naturellement attribuée au Dieu chrétien. Les poissons, don divin, sont mis au service du saint évangélisateur, qui devient grâce à eux pêcheur d'âmes à l'exemple de ses illustres prédécesseurs Pierre et André. Une faveur plus spectaculaire fut accordée à Liudger, un Frison devenu évêque, si l'on en croit le récit de son parent Altfrid, écrit pendant la première moitié du IX^e^ siècle :

Cum igitur in Fresia docendi gratia ad ecclesiam suam venisset ***in loco qui dicitur Hleri juxta fluvium Lade***[38]*, petiit illius loci piscatores qui ei pisces afferre solebant, ut aliquem sibi* ***sturionem*** *conprehensum afferrent. At illi dixerunt, longe esse praeteritum tempus quo tales pisces conprehendi poterant ; erat enim* ***in proximo tempus hyemis****. Quibus ille laeto vultu ait : « Ite filii, facite quae dixi ; potens est Deus, omni tempore servis suis desiderata praestare. » Ipsi vero precibus viri Dei coacti, coeperunt more solito rete per aquas trahere, et ecce, subito elevatis oculis viderunt* ***avem magnam descendentem de coelo coram se*** *; et dum intente in illam oculorum figerent aciem, dixit unus ad alterum : « Vere similitudinem habet piscis. » Mirantibus itaque eis ac pavore perterritis, cecidit ipsa piscis effigies sive avis coram ipsis in aquam. Cumque ad ipsum locum pervenissent, intravit in illorum rete* ***piscis mirae magnitudinis quem sturionem vocant****, quem vir Dei desiderabat.* [39]

Pour l'amour de son serviteur, Dieu accomplit un authentique miracle : il transforme un oiseau en poisson ou plutôt – si l'on considère que les pêcheurs ont pris pour un grand oiseau un énorme poisson en chute libre – fait descendre directement du ciel l'aliment désiré. Le choix de l'esturgeon n'a rien d'incongru dans cette région du nord de la Frise, non loin de l'embouchure de l'Ems, qui se jette dans la Mer du Nord. C'est la saison qui pose problème : à l'approche de l'hiver, l'esturgeon a quitté depuis longtemps les cours d'eau douce où il vient

[37] *Ibid.,* vol. 2, p. 59. « Son enseignement auprès des païens fut bien favorisé ; en effet, l'année de leur venue fut plus propice que d'habitude à la pêche et à tout le reste, et l'on en rendit grâce au Seigneur que le saint homme de Dieu prêchait. » (traduction personnelle)

[38] Le miracle a lieu à Leer, au sud-Est d'Emden, au confluent de la Leda et de l'Ems.

[39] *Ibid.*, p. 113-114. « Alors qu'il était venu en Frise pour enseigner sa foi, **à l'endroit qui est appelé Hleri au bord du fleuve Lade**, il demanda aux pêcheurs des lieux, qui avaient coutume de lui apporter des poissons, qu'ils apportent **un esturgeon** capturé par eux. Mais ceux-ci répondirent qu'il y avait bien longtemps qu'ils ne pouvaient plus prendre de pareils poissons ; **l'hiver approchait** en effet. Lui leur répondit joyeusement : « Allez, fils, faites ce que j'ai dit ; Dieu a le pouvoir de combler les désirs de ses serviteurs à n'importe quel moment. » Sur les instances de l'homme de Dieu, ils se mirent à traîner leur filet à travers les eaux comme à leur habitude, et voilà qu'ils virent soudain en levant les yeux **un grand oiseau qui descendait du ciel devant eux**. Pendant qu'ils fixaient avec attention leurs regards sur lui, l'un d'entre eux dit à un autre : « Il ressemble vraiment à un poisson. » Cette image de poisson ou d'oiseau tomba dans l'eau devant eux, qui restaient stupéfaits et glacés d'épouvante. Lorsqu'ils parvinrent sur les lieux, **un poisson d'une taille merveilleuse, que l'on appelle esturgeon**, celui-là même que souhaitait l'homme de Dieu, pénétra dans leur filet. »

frayer au printemps[40]. Pour manifester sa puissance, Dieu modifie le rythme imposé par les migrations saisonnières, bien connu par les pêcheurs de ces régions. Et afin que l'on ne puisse en aucun cas attribuer au hasard cette entorse aux règles de la nature, le poisson emprunte la voie la plus inattendue pour parvenir au filet des pêcheurs. Au lieu de remonter le cours d'eau où se trouve leur embarcation, il tombe du ciel, ne laissant aucun doute sur le caractère miraculeux du phénomène. La métamorphose de l'oiseau en esturgeon (ou de l'esturgeon en oiseau) n'est pas aberrante au regard des représentations médiévales attachées à cette espèce. Le long bec droit dont est pourvu l'animal lui confère un profil d'oiseau et l'on se souvient des affinités aériennes que lui prête la science médiévale. Ces dernières rendent la métamorphose plus acceptable, sans fournir la clé de son interprétation. Ce récit illustre par ailleurs de manière littérale l'idée que le poisson est un don du ciel. Il est révélateur de l'importance symbolique accordée à l'esturgeon, métamorphosé ici en incarnation de l'Esprit saint. L'immense animal échoué dans le filet des pêcheurs leur apporte la foi en Dieu et éveille leurs âmes. Comme le remarque Stéphane Lebecq, l'épisode de la pêche miraculeuse n'est jamais inséré dans la narration comme une réminiscence biblique étrangère au contexte :

> *Topos* littéraire et religieux peut-être, mais en tout cas parfaitement adapté à son objet – la Frise haut médiévale. [41]

Dans cette région où l'on vit de la pêche, le pouvoir suprême réside dans la maîtrise de cette ressource essentielle.

Ne faut-il pas voir dans un tel épisode les traces de légendes étiologiques locales destinées à expliquer la disparition périodique des grands migrateurs ? Des observations formulées par Claude Lévi-Strauss à propos de mythes indiens relatifs aux saumons s'appliquent tout aussi bien à cet épisode hagiographique. En analysant la relation complexe entre le contexte écologique et les mythes, l'anthropologue commente un décalage significatif entre les deux versions d'un même mythe dans deux régions voisines, l'une chez un peuple où l'on pêche le saumon en abondance, l'autre dans une contrée où il est absent. L'histoire en question figure parmi les mythes nord-américains rapportés par Claude Lévi-Strauss, qui expliquent les disparitions périodiques des migrateurs par l'intervention de « maîtres des saumons », supposés retenir tous les poissons prisonniers derrière un barrage[42]. Dans la

[40] Les esturgeons adultes commencent la montaison vers le mois de mars et redescendent vers la mer pendant l'été. En hiver, ils restent aux abords des estuaires ou plus loin en mer. www.fishbase.org (*Huso huso*).
[41] Stéphane Lebecq, *Marchands et navigateurs frisons du haut Moyen Âge*, *op. cit.*, vol. 1, p. 129.
[42] L'ouvrage qui présente les plus nombreux exemples est le suivant : Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques 4. L'homme nu*, Paris, Plon, 1971. Selon l'une des multiples versions évoquées dans cet ouvrage, la libération des saumons est confiée à un oiseau capable de faire le lien entre les eaux et le ciel, le plongeon (il reçoit en

première version, un personnage délivre les saumons emprisonnés en mer par d'égoïstes créatures surnaturelles, déclenchant leur cycle migratoire. Pour le peuple de pêcheurs, le mythe fournit la transposition d'un phénomène naturel bien connu et qui revêt une importance économique vitale. Chez les Indiens Seechelt, qui ne bénéficient pas sur leur territoire de cette ressource inestimable, le mythe prend une autre tournure. Lors d'un passage dans le monde céleste (un épisode similaire intervenait aussi dans la première version mais sans relation directe avec les saumons), le héros « rencontre deux vieilles et leur apprend que les saumons abondent tout près de leur logis. Elles l'aident à regagner la terre en témoignage de reconnaissance pour cette révélation[43] ». Les saumons – qui ne seront jamais libérés dans cette version – se trouvent ainsi déplacés des profondeurs aquatiques vers l'univers céleste. Claude Lévi-Strauss tire de cet exemple des conclusions générales sur le fonctionnement de la pensée mythique :

> […] le saumon empiriquement absent est rendu présent par le mythe ; et cela, d'une façon qui rend compte du fait que, présent ailleurs, le saumon est néanmoins absent là où sa présence aurait dû s'imposer. Un modèle mythique démenti par l'expérience ne disparaît pas purement et simplement ; il ne change pas non plus dans un sens qui le rapprocherait de l'expérience. Il poursuit son existence propre et, s'il se transforme, cette transformation satisfait non aux contraintes de l'expérience, mais à celles de l'esprit, indépendantes des premières. Dans le présent cas, **l'axe dont la terre et la mer occupent les pôles, le seul « vrai » eu égard aux caractéristiques du milieu et à celles de l'activité techno-économique, bascule de l'horizontale à la verticale. Le pôle mer devient un pôle ciel ; le pôle terre ne connote plus le près, mais le bas ; un axe empirique se transforme en axe imaginaire.** Ces changements en entraînent d'autres sans rapport concevable à l'expérience, mais qui résultent aussi d'une nécessité formelle. [44]

Sans supposer une filiation improbable entre ce mythe américain et une éventuelle légende néerlandaise, nous pouvons observer que l'idée du poisson migrateur tombé du ciel relève d'un mode de pensée caractéristique du mythe. L'auteur chrétien retient de cette chute inattendue son seul caractère miraculeux. Elle est pourtant fondamentalement étrangère à la tradition évangélique, dans laquelle les poissons sont extraits des eaux à l'aide de filets selon un mouvement vertical du bas vers le haut. Se pourrait-il que l'hagiographe du haut Moyen Âge effectue la christianisation superficielle d'un récit étiologique local sur la disparition périodique des esturgeons ? Il faudrait pour étayer cette hypothèse se tourner vers la

---

récompense les taches blanches qui parsèment son dos (p. 179). Dans d'autres versions, des filles oiseaux sont les maîtresses des saumons (p. 234).

[43] Claude Lévi-Strauss, *Le Regard éloigné*, Paris, Plon, 1983, p. 155. Nous soulignons en gras.

[44] *Ibid.*, p. 157.

mythologie des Frisons. Quoi qu'il en soit, la coloration chrétienne de l'épisode est indiscutable : l'esturgeon venu d'ailleurs est « récupéré » au service de l'entreprise d'évangélisation et d'édification.

L'hagiographie instaure un lien évident entre les pêches fructueuses et la volonté divine, afin d'asseoir l'influence de l'Église chrétienne. On le constate également dans les vies des saints irlandais, qui s'illustrent par leurs dispositions à obtenir le retour des poissons dans les mers désertées. Voyons par exemple comment le thème de la pêche miraculeuse est décliné sous la plume d'un grand auteur chrétien du XII^e^ siècle, Bernard de Clairvaux. L'illustre cistercien célèbre la sainteté d'un ami cher, l'évêque irlandais Malachie, mort à Clairvaux en 1148. Ce récit probablement rédigé entre 1150 et 1152 évoque deux pêches miraculeuses. La première précise le nombre de poissons et l'espèce capturée. Malachie arrive un jour avec trois évêques chez un prêtre qui se désole de ne pouvoir leur servir de poissons. Le fleuve n'en donne plus depuis deux ans, au point que les pêcheurs ont renoncé à leur métier. Malachie demande au prêtre d'envoyer tout de même des hommes jeter leur filet, à l'exemple de Jésus. Le résultat est éloquent :

> *Factum est, et capti sunt* ***salmones duodecim****. Secundo miserunt, et captis totidem, inopinatum inferunt mensis et ferculum et miraculum. Et ut clare liqueat Malachiae meritis hoc datum fuisse, aliis quoque duobus sequentibus annis eadem nihilominus sterilitas perduravit.* [45]

Pourquoi douze saumons à chaque prise ? Le nombre évoque à l'évidence les douze apôtres et fonctionne comme une référence aux Évangiles. Cet élément de christianisation compense peut-être quelque peu la nature du poisson capturé, susceptible d'évoquer un culte barbare. Comme le rappelle Philippe Walter, certains récits mythologiques irlandais accordent au saumon un statut divin[46]. L'espèce vénérée par les barbares irlandais se trouve ainsi domestiquée par le saint chrétien : les saumons se groupent à deux reprises dans le filet à la manière des apôtres et leur apparition est subordonnée à la volonté du saint chrétien. Dans ce cas précis, la stérilité des eaux fait aussi partie du miracle. La venue du saint est préparée pendant deux ans par l'absence totale de poisson et son pouvoir est confirmé après son départ par deux nouvelles années de pénurie. Pour rehausser l'éclat du miracle, les habitants de la région sont privés de poisson pendant quatre années. Le retour d'une pêche favorable est entièrement subordonné à la présence de l'élu de Dieu.

---

[45] Bernard de Clairvaux, *Vie de Saint Malachie*, *Sources chrétiennes*, n° 367, Pierre-Yves Emery (éd., trad.), Paris, Éditions du Cerf, 1990, p. 320 ; *ibid.*, p. 321 : « C'est ce qu'on fit, et l'on ramena douze saumons. On recommença, et l'on en prit autant. Miracle inespéré, plat inattendu servi à table ! En outre, pour qu'il apparût clairement que cet événement était dû aux mérites de Malachie, durant les deux années suivantes ces eaux n'en continuèrent pas moins à ne fournir aucun poisson. »

[46] Philippe Walter, *Perceval. Le Pêcheur et le Graal*, Paris, Imago, 2004, p. 190-193.

Ce dernier aspect est développé à propos de l'autre pêche miraculeuse de la vie de saint Malachie, dont le récit, émaillé de références au Nouveau Testament, présente plusieurs traits originaux. Un peuple de pêcheurs est réduit à la misère par la disparition des poissons. Bernard de Clairvaux précise cette fois que les hommes sont responsables de cette perte inestimable :

> *Est insula maris in Hibernia, ab olim fecunda piscium, et mare ibi piscosum valde. Peccatis,* ***ut creditur****, habitantium adempta copia solita, quae multos habebat filios, infirmata est [Sam. 2, 5], et a tanta funditus sui commoditate emarcuit.* [47]

La malédiction est un châtiment divin dont on ignore la cause exacte. La modalisation introduite par la proposition incise *ut creditur* laisse penser que le biographe évoque une croyance étrangère au christianisme, appuyée par une citation de l'Ancien Testament pour mieux servir l'hagiographie. L'absence de poissons entraîne avec elle la ruine complète du peuple. À travers cette allusion se profile l'ombre du Gaste pays des romans arthuriens dont on trouve la trace, comme l'a montré notamment Jean Marx[48], dans les légendes galloises ou irlandaises. Il faut encore l'intervention du saint chrétien pour que les eaux retrouvent leur abondance d'autrefois. Alors que Malachie parcourt la région pour la « remplir de l'Évangile » (*repleret Evangelio*[49]), il fait un détour par cette île. Les habitants implorent son aide, mais se préoccupent davantage des nourritures charnelles que des biens spirituels :

> *At barbari, quibus erat maior cura de piscibus, omni instantia flagitant, ut potius respicere dignetur super sterilitatem insulae suae.* [50]

Sans doute peut-on voir dans cette opposition entre l'envie de poissons et l'amour de Dieu un écho aux excès gourmands stigmatisés par la littérature didactique, d'autant plus que Bernard de Clairvaux s'est lui-même insurgé dans un texte fameux contre la *gula* des moines de Cluny[51]. Malachie, dans sa grande miséricorde, intercède tout de même en faveur des malheureux barbares et les convertit à sa foi en accomplissant le miracle, décrit de manière suggestive :

---

[47] Bernard de Clairvaux, *Vie de Saint Malachie*, *op. cit.*, p. 318 ; *ibid.*, p. 319 : « Il est une île d'Irlande où le poisson autrefois abondait et où la mer permettait une pêche fructueuse. Du fait, **croit-on**, des péchés de ses habitants, elle fut privée de sa richesse coutumière ; *elle, qui avait de nombreux fils, s'affaiblit* [Sam. 2, 5] et perdit complètement l'avantage de ses eaux si fécondes. »
[48] Jean Marx, *La Légende arthurienne et le Graal, op. cit.,* p. 164-166.
[49] Bernard de Clairvaux, *Vie de Saint Malachie*, *op. cit.*, p. 318.
[50] *Ibid.,* p. 318-319 : « Mais en barbares qu'ils étaient, leur souci concernant le poisson passait avant tout le reste : ils le pressent très instamment de bien vouloir s'intéresser plutôt au manque de ressources de leur île. »
[51] Bernard de Clairvaux, *Apologia ad Guillelmum Abbatem*, IX, p. 97-98, cité notamment par Carla Casagrande, Silvana Vecchio, *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 219.

Ascendit oratio, ascendit et piscium multitudo, et forte uberior quam in diebus antiquis, et ipsa populo terrae perseverans usque in hodiernum diem. Quid mirum si oratio justi, quae penetrat caelos, penetravit profundum maris, unde has piscium copias evocaret ? [52]

Le saint offre aux habitants de cette île une manne durable, sur l'abondance de laquelle le texte insiste à travers les termes *multitudo* puis *copia*. Le récit souligne en outre le mouvement ascensionnel, parallèle à celui de l'oraison, par lequel la force divine ramène les poissons du fond de l'abîme à la surface des eaux (*ascendit*, *evocaret*). Comme dans le récit frison du miracle de Liudger, le saint met en relation le ciel et les eaux, à travers une scène plus conforme aux Écritures. Néanmoins, les filets de la Bible ne sont jamais mentionnés ; les poissons perdus s'étaient cachés au plus profond des eaux et, en remontant massivement à la surface, ils redeviennent accessibles aux hommes. Il ne s'agit pas d'un coup de filet ponctuel, mais d'une modification profonde de l'écosystème. La richesse présente et future des eaux d'Irlande, supérieure à celle du passé, devient l'œuvre du seul Dieu chrétien et les saints évangélisateurs reçoivent le mérite exclusif de toutes les pêches favorables.

Toutes les pêches miraculeuses des hagiographies ne fonctionnent pas comme des références stéréotypées aux Évangiles. Elles prennent en compte les particularités géographiques de la faune en mettant en scène le poisson le plus prestigieux des différentes contrées évoquées : on pêche une lamproie dans la Loire, un esturgeon dans un fleuve frison et des saumons dans les fleuves irlandais. Comme si les filets surchargés des Évangiles ne suffisaient plus, le miracle doit éclater aux yeux des païens les plus réticents : l'esturgeon de saint Liudger descend du ciel et les deux douzaines de saumons de Malachie restent des prises isolées au milieu de quatre années sans poisson. L'enjeu de ces évocations est essentiel dans le cadre de l'évangélisation des peuples du nord : aux dieux païens, maîtres des poissons et de leurs migrations, doit se substituer la puissance sans limites du Dieu chrétien. Ces récits décrivent la soumission de l'esturgeon et du saumon sacrés à l'*ichtus* divin.

[52] Bernard de Clairvaux, *Vie de Saint Malachie*, *op. cit.*, p. 318. « Sa prière monta, et monta aussi une quantité de poisson peut-être plus abondante qu'autrefois, et qui s'est perpétuée pour la population du pays jusqu'à ce jour. Quoi d'étonnant si « la prière du juste, qui pénètre les cieux », a pénétré aussi la profondeur de la mer, pour en faire remonter ces masses de poissons ? »

Les saumons de saint Godric

L'importance toute particulière du saumon dans l'hagiographie des îles britanniques est confirmée par le récit de Reginald de Durham. Sur les cinq histoires de pêches miraculeuses développées dans cette œuvre (outre l'épisode des dauphins), quatre nomment le saumon comme l'objet du miracle. Quant à la cinquième et dernière prise, elle concerne trois poissons dont l'espèce n'est pas identifiée. On peut légitimement supposer qu'il s'agit là encore de saumons dans la mesure où les filets destinés à l'usage du saint, dans lesquels se trouvent les *tres pisces* anonymes, attirent dans deux autres occurrences les plus beaux saumons[53]. En outre, le terme générique *pisces* est régulièrement employé dans cette œuvre pour désigner des poissons désignés dans d'autres passages comme des *salmones*[54], ce qui rappelle un usage linguistique propre aux populations celtes :

> Le symbolisme du poisson est, dans le monde celtique, à peu près concentré dans le saumon qui a été autrefois très commun et a joué un rôle important dans l'alimentation des peuples nordiques. Les autres espèces n'apparaissent pour ainsi dire pas, hormis la baleine (dont le nom est d'emprunt germanique). Dans les textes le mot poisson, employé sans autre précision, est presque toujours synonyme de saumon. [55]

Comme dans les mythes celtes, le saumon fait figure dans cette hagiographie de poisson prototypique et devient de ce fait un instrument privilégié du saint. Un même scénario se répète lors des cinq pêches au saumon : Godric impose son autorité morale en prédisant une capture inattendue. Les situations sont néanmoins très variées et témoignent de la varéiété des des représentations susceptibles de se déployer autour de cette espèce.

Après l'épreuve du dauphin déchiqueté et de l'engloutissement, Godric accomplit une première prédiction prodigieuse en devinant la présence dans ses filets de deux saumons, alors qu'il se trouve dans une chambre où il reçoit un hôte. Désireux d'honorer ce noble ami, marié à une jeune femme que Godric chérit car elle est sa filleule, il ordonne à un serviteur d'aller relever les filets de pêche. Le serviteur, qui vient de constater que les filets sont vides, manifeste avec insolence son agacement. Le saint précise alors sa prédiction :

> *Unde scias duos pisces optimos jam nostra alvearia introiisse, et solum eorum captorem ibi demorando jam sustinere. Quorum* ***unus salmon recentissimus de mari ad nos veniens*** *nuper*

[53] *Ibid.*, LIII, 115-116, p. 123-124 ; *ibid.*, CXI, 217, p. 230-231.
[54] Par exemple, au chapitre LIII, l'hyperonyme figure dans le titre du chapitre et la première partie du récit ; il faut attendre que le saint décrive et distingue les *duos pisces* pour que l'identification *salmon* intervienne. Reginald de Durham, *Libellus de vita et miraculis sancti Godrici heremitae de Finchale*, *op. cit.*, LIII, 116, p. 124.
[55] *Dictionnaire des symboles*, J. Chevalier, A. Gheerbrant (éd.), Seghers, 1969 (réédition : 1974), « saumon », cité par Philippe Walter, *Perceval. Le Pêcheur et le Graal*, *op. cit.*, p. 188.

refectus est ; ***alter vero veteranus, nec dum immutatus squamas cum carnis nova mollitie****, ibidem cum illo captus est ;* [56]

Le serviteur contraint de retourner aux filets s'exécute et apporte en rougissant les poissons aux pieds de Godric. L'opposition entre le jeune poisson vigoureux et le vieux saumon épuisé est le support d'une moralisation. Le premier sera offert à l'ami cher alors que le second, de qualité inférieure, reviendra à Godric et ses gens pour punir les doutes du serviteur. Le jeune et vigoureux saumon est donc remis à l'invité pour qu'il le transmette à son épouse :

« Tolle tibi, amice, horum recentem et meliorem, et da filiolae meae quam habes uxorem ; nobis vero deterior relinquatur, ut sic servi mei infidelitas murmurans puniatur. » [57]

Le récit établit un lien évident entre le mariage de l'ami avec la filleule de Godric et le don du saumon, comme si ce cadeau devait leur assurer une union harmonieuse et fertile. L'offrande du saumon à une jeune femme ne fait-elle pas écho à des légendes locales ? La mythologie celtique connaît des histoires de fécondation par l'absorption d'un saumon, comme le rappelle Philippe Walter :

> Plusieurs récits d'origine mythique reconnaissent au saumon originel des propriétés remarquables. Sa chair consommée par une femme peut donner naissance à un devin hors de la procréation sexuelle ordinaire. La chair du saumon primordial permet d'enfanter le devin qui est une sorte d'enfant sans père humain. Le christianisme est évidemment sensible à la signification théologique de ce mystère virginal de l'incarnation du Verbe. [58]

Quoi qu'il en soit, les éventuels accents païens de l'épisode sont éclipsés par la leçon de morale chrétienne : on retient en dernier lieu que le mauvais saumon est abandonné aux gens du saint comme symbole d'une foi chancelante, aussi altérée que le vieux saumon par les épreuves qu'elle traverse. La signification du saumon se dédouble à l'intérieur même du récit : au bon saumon, gage de puissance, de joie et de vie s'oppose un saumon de pénitence, médiocre malgré sa taille imposante. Le récit hagiographique exploite des caractéristiques biologiques propres au saumon. Encore sain et gras juste après sa montaison de la mer vers les sources, le saumon est particulièrement prisé des pêcheurs à cette période de son

[56] Reginald de Durham, *Libellus de vita et miraculis sancti Godrici heremitae de Finchale, op. cit.*, LIII, p. 124. « Sache donc que deux magnifiques poissons se sont déjà introduits dans nos filets et que leur seule capture suffira à nourrir ceux qui se trouvent en ces lieux. L'un d'entre eux, **un tout jeune saumon venu vers nous de la mer**, a retrouvé récemment toute sa vigueur ; **l'autre au contraire, qui est vieux et n'a pas encore changé ses écailles contre une chair fraîche et tendre**, a été pris en même temps que l'autre. »

[57] *Ibid.* : « Voici pour toi, mon ami, le plus jeune et le meilleur des deux, donne-le à ma filleule que tu as prise pour épouse ; qu'on nous laisse en revanche le plus mauvais afin de punir la plainte infidèle de mon serviteur. »

[58] Philippe Walter, *Perceval. Le Pêcheur et le Graal, op. cit.,* p. 191.

développement, aujourd'hui encore[59]. En revanche, il est considérablement amaigri par la fraie qui succède à cette montaison et subit alors une mue caractéristique[60]. Le bon saumon semble bien être un jeune alerte qui vient d'accomplir sa migration alors que le mauvais poisson s'est déjà reproduit et porte encore sa robe de fraie. Faut-il voir dans ces indications précises un réinvestissement habile de connaissances directes sur le saumon, acquises par une pratique personnelle de la pêche, par le témoignage des pêcheurs ou par des habitudes d'acheteur ? Une autre hypothèse est à envisager : l'hagiographe pourrait emprunter des éléments à des légendes ou à des rites d'origine celtique pour les inscrire dans une perspective didactique. Les migrations du poisson et ses multiples variations de couleurs jouent un rôle important dans l'imaginaire celtique, donnant lieu à des légendes étiologiques, comme celle des saumons de science nourris par les noix de coudriers pourpres[61]. Par ailleurs, même si nous n'avons pas connaissance d'un exemple semblable pour la mythologie celtique, Claude Lévi-Strauss relève une opposition comparable entre un saumon noir et un saumon rouge dans un mythe amérindien. Un jeune garçon, orphelin de mère et chassé par son père alors qu'il se préparait à l'initiation, s'arrête un jour au bord d'un ruisseau alors qu'il est épuisé par la fatigue et la maladie :

> Deux hommes peints l'un en rouge, l'autre en noir, lui apparurent pendant son sommeil et lui prédirent qu'il trouverait le lendemain deux saumons respectivement rouge et noir. Il devait les préparer selon les rites, les faire cuire et les déposer sur un lit de choux puants (*Lysichiton*), mais, quelque désir qu'il en eût, s'abstenir de les manger. À cette condition, il ne souffrirait plus de la faim. [62]

La place du grand migrateur dans les mythes et les rites amérindiens en fait une nourriture d'abondance, susceptible de combler la faim au-delà des espérances humaines. Les mues successives du poisson participent du pouvoir mythique que lui attribuent les diverses populations (celtiques, germaniques, scandinaves et amérindiennes) pour lesquelles il représentait une ressource de premier ordre et qui lui vouaient un culte. L'opposition entre un

---

[59] Bent J. Muus, Preben Dahlstrøm, *Guide des poissons d'eau douce et de pêche*, *op. cit.*, p. 52 : « Lors de sa migration de fraie, le grand Saumon vient de la mer à l'embouchure des rivières tard en hiver (Saumon d'hiver) ; les Saumons plus petits s'y présentent un peu plus tard (Saumon d'été). Ils sont gras et en bonne condition. Depuis ce moment, et jusqu'à ce que la fraie soit passée, ils ne mangent pas, mais pendant quelques semaines ils gardent le réflexe de mordre, ceci pour la joie des pêcheurs sportifs. »

[60] *Ibid.*, p. 54 : « Le Saumon qui a frayé, nommé charognard, est complètement épuisé. Depuis qu'il a quitté la mer il a perdu environ 30 à 40 % de son poids. Beaucoup, surtout les mâles, meurent après la fraie, infestés de moisissures, ou échouent ; d'autres hivernent dans les profondeurs ou retournent à la mer en flottant à la dérive. La robe de fraie est graduellement remplacée par une livrée argentée, et le crochet disparaît. Ces Saumons, vidés, minces, sont nommés kelis. »

[61] Philippe Walter, *Perceval. Le pêcheur et le Graal, op. cit*., p. 186.

[62] Claude Lévi-Strauss, *La Voie des masques*, Plon, 1979, p. 26-27, cité par Philippe Walter, *Perceval. Le Pêcheur et le Graal*, *op. cit.*, p. 195-196.

bon et un mauvais poisson ne semble pourtant pas relever de la culture des peuples septentrionaux, qui valorisent à l'extrême le saumon. Il faudrait donc voir là un apport original de l'hagiographe, destiné à infléchir les connotations attachées par les païens à cette nourriture sacrée. À partir du moment où la qualité du saumon est altérée, il sert la morale chrétienne en devenant symbole d'austérité et de pénitence.

La seconde pêche au saumon révèle d'autres traits mythologiques du poisson, à peine retouchés par l'auteur chrétien. Comme dans l'épisode précédent, la quête du poisson est motivée par un rite d'hospitalité. Godric reçoit des amis, contraints de le quitter rapidement pour retourner à leurs affaires. Il insiste pour leur offrir un repas et gagne en hâte le fleuve le plus proche car il n'a rien d'autre à leur servir que du pain sec. L'ermite et ses hôtes trouvent alors un fleuve asséché, où l'on peut tout juste distinguer des flaques d'eau sur le sable. Sans se décourager, le saint tend son filet en travers du lit tari, sous les yeux stupéfaits de ses hôtes. Après être rentré prier au monastère, il remonte avec assurance son filet devant des spectateurs silencieux :

> […] *quorum primum extrahens, salmonem praemirabilem comprehensum repperit ; quem nullo ex contuentibus vidente praeter ipso solo, in finibus vestimentorum suorum clam sibi composuit ; denique hilari vultu et sereno jocunditatis affectu, domum hospitalem subiit, ac in conclavi regressus, piscem de obvolventibus pannis suis eduxit.* [63]

Le bonheur immense qui envahit Godric a plusieurs causes : jamais il n'a vu un saumon aussi long et gros[64] ; les conditions de la pêche manifestent une intervention divine ; enfin, le Christ lui a réservé le privilège de voir ce miracle. Le saumon invisible est rapproché des œuvres du Christ, révélées au regard de ceux-là seuls qui le méritent par leur foi.

Une fois l'interprétation allégorique du passage élucidée, l'hagiographe peut décrire le sort réservé par le saint au poisson :

[63] Reginald de Durham, *Libellus de vita et miraculis sancti Godrici heremitae de Finchale*, *op. cit.*, LV, p. 128. « Dès qu'il sortit [le filet], il y trouva un poisson exceptionnel qu'aucun des témoins ne voyait à l'exception de lui seul ; il le déposa à leur insu dans les plis de son vêtement et il se dirigea vers chez lui, ses traits joyeux manifestant une sereine allégresse. Parvenu au sein du cloître, il sortit le poisson enroulé dans les pans de son manteau. »

[64] *Ibid.*, p. 128 : *Stupebat ipse simul et gaudebat ; quia, ut mihi ipse referebat, nunquam tantae longitudinis seu quantitatis salmonem viderat ;* « Il s'extasiait et se réjouissait à la fois, parce que, comme il me l'a rapporté lui-même, il n'avait jamais vu un saumon d'une telle longueur et d'une telle taille ; »

Vir Dei denique piscem excidens exenterat ; et hospitantes copioso ferculorum levamine reficiebat ; nam de uno pisce illo plurima diversitatum genera poterat procreare, quamvis probatum sit eum exquisitam cocturae artem non admodum operose exsequi consuevisse. [65]

Reginald de Durham donne ici une version fort singulière du miracle de la multiplication des poissons[66]. Le grand saumon ne se contente pas de fournir suffisamment de nourriture pour l'assemblée ; il comble les convives en les gratifiant d'un choix de mets variés. L'évocation d'une technique de cuisson élaborée vise-t-elle un mode de cuisson du saumon frais ou un procédé de conditionnement comme le fumage ? L'expression *exquisitam cocturae artem* est trop allusive pour en décider, mais le ruissellement de graisse évoquée par la suite laisse penser que le saumon a été rôti :

Nempe, ut ait, tantae pinguedinis adipe piscis illius laterales costae redundaverant, quod ***porcinae crassitudinis arvina*** *potius quam piscis alicujus pinguedo fuisse comparebat. Unde pulmentarii coctura, quam effecerat, plena undique sagiminis crassitudine redundabat. Aestimebant igitur quique, quibus esca ipsa erat apposita, quod carnibus magis quam piscibus mensa illorum fuisset exornata ; ac particularum frusta, quae mandentibus de pinguedine illius ipsis anteposuerat,* ***carnes pene suillas visu vel contactu*** *praeferebant.* [67]

L'image de la viande suintante, développée par un réseau lexical varié (*pinguedinis adipe*, *crassitudinis arvina*, *sagiminis crassitudine*), écarte ce banquet d'une éventuelle référence néo-testamentaire et accentue son ambiguïté. Le rapport entre repas au poisson et pénitence chrétienne, esquissée par le mauvais saumon de l'épisode précédent, s'estompe ici pour laisser la place à une troublante confusion entre viande et poisson. Nous avons déjà observé le rapprochement volontiers opéré par les textes scientifiques entre la chair des grands migrateurs comme l'esturgeon ou le saumon et celle du porc. Une caractéristique commune fonde cette relation sur le plan scientifique : les corps de ces poissons renferment une quantité de graisse importante, ce qui leur assure une vigueur et une résistance suffisantes pour accomplir leurs longs périples. Comme le porc, animal particulièrement gras, ils se prêtent bien à divers conditionnements, notamment le salage et le fumage. Il n'est donc pas si étonnant que les convives, qui n'ont pas vu – et pour cause – le poisson entier, se méprennent

[65] *Ibid.*, p. 129. « L'homme de Dieu découpa le poisson pour le vider et restaura ses hôtes en leur apportant le réconfort de plats abondants ; en effet, à partir de ce seul poisson, il pouvait produire plusieurs variétés de mets, alors qu'il est certain qu'il avait appliqué sans effort l'art raffiné de la cuisson. »
[66] Nous reviendrons par la suite sur les réécritures médiévales de ce miracle biblique.
[67] *Ibid.* « Selon ses dires, les côtes de ce poisson ruisselaient de graisse en telles quantités que ce gras se rapprochait plus par sa consistance de la graisse de porc que de celle d'un poisson. Ainsi, après qu'il eut achevé la cuisson de ce mets, du gras en débordait de toutes parts. Ceux à qui l'on servait cette nourriture estimèrent donc que leur repas avait été agrémenté de viandes plutôt que de poissons ; et les parts individuelles qu'il avait lui-même sorties de la graisse pour les servir aux mangeurs semblaient presque, à la vue et au toucher, être de la viande de porc. »

sur sa nature. Si cette illusion comporte une dimension réaliste, il convient de relever par ailleurs son importance symbolique : le porc, viande encore très majoritaire dans la consommation médiévale, joue un rôle fondamental dans la mythologie celte. L'hagiographie établit une relation explicite entre deux nourritures mythiques, celle qui vient de la mer et celle qui vient de la terre. La pertinence de ce lien est confirmée par la lexicologie puisque, comme l'a montré Philippe Walter, le saumon porte dans les langues celtes, le nom du porc. Le porc marin des Celtes n'est autre que le saumon. Cet épisode de la vie de Godric semble bien suggérer que le rapport entre les deux bêtes, et donc leur statut mythique, repose sur la présence de la graisse abondante qui s'écoule de leur corps à la cuisson. On ne saurait s'éloigner davantage de la symbolique chrétienne du poisson, aliment des jours maigres !

Le chapitre se clôt tout de même sur une lecture allégorique, qui élimine toute référence au repas. L'hagiographe note à nouveau que ce miracle en recèle en réalité trois : un poisson qui nage dans le lit asséché d'un fleuve, la prémonition de saint Godric et l'invisibilité du poisson. Une dernière précision explique pourquoi les yeux des témoins sont restés aveugles au miracle : s'ils avaient vu le saumon se jeter dans le filet tendu sur le sol, ils auraient attribué cette pêche miraculeuse aux pouvoirs du saint et non à la puissance divine[68]. Le saint pêcheur et cuisinier, naturellement apte à vider et cuire sans effort le saumon sacré, se rapproche-t-il trop dangereusement d'une figure de magicien ou de prêtre païen ? La disparition physique du poisson est un moyen habile de rattacher la pêche et le repas à une citation des Évangiles (*Oculos itaque habuerunt et non viderunt*) et de préserver l'humilité du serviteur de Dieu à laquelle Godric, apprêtant seul le poisson dans le secret d'une pièce dérobée aux regards (*conclavum*), doit se tenir. Les plats ruisselant de graisse, irréductibles à la symbolique chrétienne, se trouvent ainsi présentés comme une illusion nécessaire, dans la mesure où elle dissimule un mystère réservé aux plus fidèles croyants. Alors qu'ils ingèrent la chair d'un poisson à la fois saint et sacré, les hôtes de Godric croient participer à un repas à base de porc, certes plantureux, mais relativement ordinaire. Un rituel païen lié au saumon merveilleux et risquant de provoquer des confusions gênantes est masqué aux témoins contemporains de Godric, même si la narration y fait largement écho. Les résurgences des merveilles païennes se font habituellement plus discrètes ; les hagiographes semblent jeter sur ces périlleuses histoires le même voile pudique que le Dieu de la *Vita Godrici*.

[68] *Ibid. Oculos itaque habuerunt et non viderunt ; quia si ea forte vidissent, viri Dei viribus et non Dei virtutibus illa opera reputarent.* « Ainsi, ils avaient des yeux mais ne virent pas ; car si par hasard ils avaient vu, ils auraient attribué ces œuvres aux forces de l'homme de Dieu et non aux vertus de Dieu. »

Le quatrième récit repose sur le témoignage direct de Reginald de Durham. Ce dernier a lui-même bénéficié de l'une de ces pêches miraculeuses, alors qu'il rendait visite à Godric un jour de fête. Manifestant son habituel sens de l'hospitalité, le saint demande au frère venu recueillir ses souvenirs ce qu'il lui plairait de manger. Reginald répond poliment qu'il se contentera de ce que l'on pourra lui offrir. Godric sourit de l'austérité courtoise de son hôte : le moine de Durham n'est pas accoutumé aux repas de pain sec et de fromage dont se contente le saint. Celui-ci s'engage par conséquent à trouver pour Reginald un poisson digne de ses goûts délicats, malgré l'assèchement complet du fleuve. Pendant que son jeune biographe se repose, le saint descend vers le lit du cours d'eau, si bien découvert que la foule rassemblée en ce jour de fête le traverse à pied. Le poisson inespéré apparaît :

> *Ut autem adimpleretur quod vir Dei praedixit, ecce, vir quidam ibi oraturus advenit, qui siccum stagni illius locum calciatus pertransiit, sed a latere tamen conspiciens, in ipsis arenarum finibus* ***viventem salmonem*** *repperit ;* ***quem oblatum coram Altare deposuit****.* [69]

Le fidèle venu se recueillir reconnaît immédiatement le caractère sacré de ce saumon, qui s'est offert à ses regards ; il en rend grâces au Dieu qui le lui a envoyé en le plaçant devant l'autel. Toutefois, l'offrande ne tarde pas à manifester d'elle-même sa véritable destination :

> *Sed piscis ille pennulis ac squamis palpitans, mox se protrahendo in lectulo viri Dei, descendit, et a pedibus usque in gremium illius conscendit, et ibi requievit.* [70]

Le spectacle du poisson frétillant qui se déplace vers les genoux de Godric confirme le miracle. Cette extraordinaire vitalité n'est-elle pas ambivalente ? Capable de se mouvoir sur terre et de survivre à l'air libre, l'animal est plus proche d'un être hybride que d'un pur poisson. L'hagiographe insiste encore dans la suite du récit sur la résistance hors du commun de ce saumon :

> *Advocans ille ministrum dixit, « Vade, et sacerdoti nostro hujus muneris defer exennium, quia nocte hac pollicitus sum quod non sine pisce hodie comederet mecum. » Deferens ergo illum coram me deposuit, qui* ***per horas tres fere vivens et palpitans*** *in area domus obliquando sese huc et illuc aliquandiu protraxit. Itaque quicunque illum vidimus, gaudio resoluti pisci sic joculanti collusimus.* [71]

---

[69] *Ibid*., XCVI, p. 206 : « C'est alors que s'accomplit la prédiction de l'homme de Dieu : un homme qui venait pour prier traversait l'endroit avec ses chaussures quand en regardant sur le côté il découvrit **un saumon vivant** au bord du sable ; **il déposa ce don devant l'Autel**. »

[70] *Ibid.*, XCVI, p. 207. « Mais ce poisson, en agitant ses nageoires et ses écailles, se traîna aussitôt vers le lit de l'homme de Dieu, se hissa de ses pieds jusqu'à ses genoux et s'arrêta là. »

[71] *Ibid*, XCVI, p. 207. « Il appela son serviteur et lui dit : « Va apporter ce présent au prêtre qui est notre invité, car j'ai promis que nous ne partagerions pas le repas de ce soir sans un poisson. » Le serviteur déposa devant moi le poisson qui, **encore vivant et frétillant pendant environ trois heures**, se traîna un bon moment dans la

Là encore, des caractéristiques propres à l'espèce sont exploitées par l'auteur chrétien. La tonicité du saumon, remonté jusqu'au giron du saint, s'inspire à l'évidence des bonds aériens prodigieux des saumons et de leur faculté de vaincre la résistance des courants ou même de remonter les chutes d'eau[72]. La rencontre étrange entre des représentations attachées spécifiquement au saumon, liées, selon toute vraisemblance, à la culture celtique, et le symbolisme chrétien de l'*ichtus* divin se donne à voir à travers ce passage dans toute sa complexité.

La créature rampante et bondissante, agitée de convulsions, revêt dans le contexte chrétien toutes les caractéristiques d'une bête impure, dans la mesure où elle évolue hors de son milieu d'origine, transgressant l'ordre du monde créé par Dieu lors de la Genèse. Ne serait-elle pas plus à sa place parmi les êtres démoniques ? Le motif de la joie permet d'interpréter les mouvements frénétiques du migrateur comme un signe de Dieu et de faire ainsi le lien entre les deux systèmes de représentation. La joie des petits poissons nageant dans l'eau, comparée au bonheur du baptême, est une image utilisée par les auteurs chrétiens pour dire la joie de la vie authentique. Dans le cas du saumon extrait des eaux, le même bonheur intense et communicatif se manifeste à travers des sauts et des tortillements incessants à l'air libre. Les hommes présents chez Godric se réjouissent aussi à la perspective du festin dont Dieu les a gratifiés. La simple vue du poisson gras et frais les comble, de même que l'Eucharistie, sacrifice consenti et festin symbolique, emplit d'aise les fidèles. Le don de l'aliment sacré, interprété comme un signe divin, est source d'une plénitude de nature spirituelle, qui se manifeste dans le corps par une joie visible.

La troisième pêche, au chapitre LXXI, se déroule comme la seconde et la quatrième sur un fond asséché, en période de forte chaleur estivale. Elle se démarque néanmoins par quelques précisions, notamment d'ordre alimentaire. Le jour de la saint Jean Baptiste (le 24 juin[73]), l'ermite reçoit deux frères du monastère de Durham. Le récit détaille le menu proposé aux invités :

---

cour de la demeure en tournant dans tous les sens. Ainsi, tous ceux qui le regardaient parmi nous, amusés par ses cabrioles, étaient gagnés par une joie sans borne. »

[72] Voir par exemple Bent J. Muus, Preben Dahlstrøm, *Guide des poissons d'eau douce et de pêche*, *op. cit.*, p. 52 : « L'habileté et l'énergie montrées par le Saumon pour franchir, durant sa remontée, les chutes d'eau et autres obstacles, sont bien connues. Un gros Saumon peut sauter jusqu'à 3 mètres en l'air pour autant qu'il puisse bondir d'une eau profonde. Il peut gagner plusieurs mètres en plus du saut en franchissant la chute d'eau à la nage. »

[73] Certains saumons accomplissent leur remontée de la mer vers l'embouchure des rivières à cette période. Les plus gros saumons migrent à la fin de l'hiver, mais les saumons d'été plus petits, font leur montaison de juin à début août. Bent J. Muus, Preben Dahlstrøm, *Guide des poissons d'eau douce et de pêche*, *op. cit.*, p. 52.

Qua composita, panes avenitios apposuit, quales habuit, et alia lacteae pinguedinis obsonia, quibus eos reficere disposuit. Videns vero coenam illam nimis esse pauperem, praecepit ministro ut introferret et piscem. [74]

L'approvisionnement du saint indique une vie austère, même en ce jour de célébration. Le pain d'avoine et les aliments lactés (peut-être du beurre) suggèrent un quotidien sans excès, un repas plus nourrissant qu'appétissant. Le poisson est présenté comme un complément au strict minimum alimentaire, comme une nourriture exceptionnelle, du côté du luxe (relatif) et du superflu. Godric manifeste une assurance presque insolente en mettant de l'eau à bouillir dans un chaudron avant même d'avoir capturé le saumon prédit. Des indications plus précises concernant le chaudron en question nous permettent de savoir que le saint homme ordonne cette fois de faire bouillir le saumon[75]. Outre ces indications culinaires et alimentaires, l'épisode insiste sur la célébration de saint Jean Baptiste. C'est le seul passage où Godric révèle quelque chose à propos de ses stupéfiantes prédictions :

Perge jam nunc quia piscis ille modo in retibus nostris hac eadem hora introivit, quem Sanctus Johannes Baptista mihi polliceri voluit ; nam illius promissum nunquam cassari potuerit, quin fiat quod dixerit, quamvis tarditas fidei nostrae talia non promeruit. [76]

Un autre saint serait donc à l'origine de la prémonition. Le mystère est déplacé sans être résolu : la parole inviolable donnée par un saint est à l'origine du mouvement volontaire du poisson, qui se jette spontanément dans les filets.

Quant à la dernière pêche, elle boucle le récit en offrant une version quelque peu édulcorée de la première pêche au saumon. Deux hommes au service de Godric rentrent bredouilles après s'être rendus à ses pêcheries. Il leur intime l'ordre d'y retourner sur-le-champ et leur décrit l'emplacement précis où ils découvriront trois poissons. La prédiction s'accomplit encore une fois, suscitant l'admiration des deux hommes. Un détail suggestif distingue cette scène des précédentes : quand les deux pêcheurs apportent leurs prises dans l'église où se trouve Godric, ce dernier utilise un drap disposé au pied de l'autel pour

[74] Reginald de Durham, *Libellus de vita et miraculis sancti Godrici heremitae de Finchale*, *op. cit.*, LXXI, p. 160. « Une fois la table dressée, on apporta des pains d'avoine, comme il avait l'habitude d'en manger, et d'autres nourritures à base de crème destinées à les rassasier. Considérant toutefois que ce repas était trop pauvre, il ordonna à son serviteur d'amener un poisson. »

[75] *Ibid.,* LXXI, p. 161 : *Quo jubente, minister illum in frusta secuit, et in caldariam agente foco jam ferventem posuit et excoxit, perductumque coram fratribus convivis apposuit, et illos sub admirabili stupore refecit.* « Selon ses ordres, le serviteur découpa [le saumon] en morceaux et le déposa dans le chaudron déjà bouillant sous l'effet du feu pour le faire cuire, après quoi il le déposa devant les frères invités et les en rassasia à leur grande stupeur. »

[76] *Ibid.*, LXXI, p. 160. « Va, à présent, car le poisson en question est entré dans nos filets à l'instant même où Saint Jean Baptiste me l'a promis. Jamais sa parole ne peut être mise en doute : il fait toujours ce qu'il a dit, même si la résistance de notre foi ne le mérite pas. »

envelopper les trois poissons et les porter promptement aux moines de Durham[77]. Le seul hyperonyme *pisces* est employé dans ce passage. S'il peut renvoyer, comme nous l'avons noté, au poisson prototypique de cette région et de ce récit, il n'est pas impossible pour autant que l'omission du nom *salmones* soit délibérée. L'emballage des trois poissons dans un drap liturgique souligne leur valeur symbolique. On notera aussi que cette pêche est la seule, avec l'épisode initial des dauphins, à mettre en scène trois spécimens. Ces derniers poissons pêchés par Godric se situent résolument du côté de la Trinité et du culte chrétien. La référence aux saumons, trop connotés, est dès lors évacuée.

Ces cinq scènes instaurent à l'intérieur de l'hagiographie un jeu d'échos qui fait du saumon un attribut privilégié de Godric. Des trois dauphins du début aux trois poissons éminemment chrétiens de la fin, la narration ménage une subtile progression, jalonnée par les quatre pêches au saumon. Les bêtes marines que sont les dauphins et les « purs » poissons indifférenciés deviennent symboles du Christ ou de la Trinité. Entre ces deux étapes cruciales, de la révélation à l'accomplissement, les saumons jouent un rôle à la fois intermédiaire et central. S'appuyant sur des traits réalistes, les pêches au saumon éclairent la dimension mythique de l'animal et de la nourriture. Le caractère hybride du saumon, au regard des critères médiévaux définissant le poisson canonique, n'est nullement éludé, au contraire : les aventures de Godric soulignent la résistance extraordinaire du saumon à l'air et la masse graisseuse qui rapproche sa chair de la viande de porc, plus que de n'importe quel autre poisson. L'attention portée à ses mouvements migratoires est mise en évidence à plusieurs reprises.

Deux points communs relient en outre ces cinq pêches. Tout d'abord, la pêche est toujours motivée par un rituel d'hospitalité, scrupuleusement signalé. Comme chez les moralistes latins et français du temps, le saumon est perçu comme une nourriture luxueuse qui ne saurait agrémenter le quotidien d'un humble ermite. Si Godric préfère offrir à ses hôtes du poisson plutôt que de la viande, c'est moins pour des raisons de pénitence (comme le montre l'épisode du saumon graisseux) que par commodité : les saumons se précipitent dans les circonstances les plus extrêmes vers ce saint maritime. Toutefois, la symbolique religieuse du poisson entre aussi en jeu, infléchissant le motif du don hospitalier. Après leur capture, les

[77] *Ibid.*, CXVIII, p. 241 : […] *quos nimia cum admiratione extrahentes, statim Ecclesiam, in qua orabat, adeunt ; et secus Altare coram illo in cilicio composuerunt ; qui multa cum devotione Deo gratias referens, in eodem cilicio illos involvi praecepit, et sic Dunelmensibus monachis, fratribus suis, eosdem ad refectionem diurnam transmisit.* « Traînant [les trois poissons] avec une telle peine qu'ils en furent étonnés, ils se rendirent aussitôt dans l'église où priait [le saint] ; ils les regroupèrent dans un drap qui se trouvait devant lui auprès de l'autel. Puis, en adressant à Dieu de vifs remerciements pleins de dévotion, [le saint] se mit à les envelopper et les apporta ainsi aux moines de Durham, ses frères, pour le repas du jour. »

poissons sont désignés par des expressions telles que *hujus muneris exennium* ou *oblatum* : ils acquièrent le statut d'offrande. Le caractère sacré du présent est souligné par le geste du fidèle de la quatrième pêche au saumon. Dès qu'il trouve le saumon sur le sable, il le porte devant l'autel. Le droit d'épave, qui voulait que l'on remette aux seigneurs des lieux les gros animaux échoués sur la grève, s'exerce en quelque sorte en faveur de Dieu. L'erreur commise par cet homme pieux qui porte le saumon à l'autel est immédiatement corrigée : le saumon est en réalité un don de Dieu aux hommes, transmis par l'intermédiaire de saint Godric. Ce cadeau divin apporte aux hôtes de l'ermite deux types de satisfaction. Les laïcs de la deuxième pêche, venus pour affaires, savourent sans le savoir un mets d'élus. Ils se méprennent doublement sur la nature de la chair qu'ils absorbent : tout d'abord en croyant manger du porc alors qu'on leur sert du saumon ; ensuite en ne tirant de cette dégustation qu'un plaisir alimentaire, strictement matériel. Reginald de Durham, au contraire, saura goûter aux joies ineffables de la grâce divine par la seule contemplation du saumon miraculeux.

La seconde constante qui relie les cinq pêches miraculeuses est la suivante : l'arrivée du saumon dans les filets vient invariablement à l'appui des prédictions de Godric. Le lien étroit qu'établit le récit entre les prémonitions et les saumons rencontre un écho évident dans les mythes celtes. Philippe Walter a montré que la mythologie celtique du devin reposait pour beaucoup sur celle du saumon de science. Tuan Mac Cairell vécut pendant cent ans sous la forme d'un saumon avant d'être mangé par sa future mère. Cette dernière, fécondée par la seule absorption du poisson, engendrera l'exceptionnel devin irlandais[78]. Quant à Finn Mac Cumail, autre devin et poète irlandais, il reçoit le don de prophétie en se brûlant le pouce dans un chaudron où cuit un saumon nourri des baies d'un sorbier merveilleux[79]. Après avoir été jeté dans un sac par sa mère, le barde gallois Taliesin, c'est-à-dire « front d'argent », ainsi nommé en raison d'un éclat comparable à la robe de certains saumons, fut lui-même pêché à la date où les migrateurs sacrés remontent les cours d'eau[80]. Selon Philippe Walter, le statut mythique du saumon, animal primordial témoin des origines du monde, tient pour beaucoup au mystère entourant ses migrations :

> Pour les Celtes, le saumon est un être savant, à l'origine de l'initiation. D'où lui vient cette réputation ? Évidemment du fait qu'il est migrateur. Il apparaît et disparaît à des moments précis de l'année. Sa présence intermittente est interprétée comme une preuve de son appartenance aux deux

[78] Philippe Walter, *Perceval. Le Pêcheur et le Graal*, *op. cit.*, p. 192 ; Philippe Walter, *Merlin ou le savoir du monde*, Paris, Imago, 2000, p. 47-50 ; Philippe Walter, « Taliesin, homme saumon », art. cit., p. 237-251.
[79] Philippe Walter, *Merlin ou le savoir du monde, op. cit.,* p. 44-45.
[80] *Ibid.*, p. 34-44.

> mondes. Il vient régulièrement dans le monde des vivants, mais il se rend également dans l'Autre Monde qui est celui des divinités. Il a donc accès à des vérités cachées aux humains. Il est initié aux secrets de l'au-delà. [81]

Une complicité secrète lie Godric à ces messagers de l'Autre monde que représentent les saumons. L'hagiographe reformule cette entente du poisson et du devin dans une optique chrétienne : les saumons sont guidés et poussés dans les filets par la volonté de Jésus ou par la voix de saints protecteurs comme Jean Baptiste, afin de satisfaire aux besoins de Godric ; ces voix informent simultanément leur protégé de la capture des poissons.

La Vie de Godric n'est pas représentative de la tradition hagiographique. D'après les renseignements dont nous disposons, l'œuvre n'a pas connu une diffusion suffisante pour influencer l'hagiographie, la littérature ou les représentations de l'Europe médiévale. Il nous a semblé qu'elle constituait néanmoins un poste d'observation privilégié pour étudier la confrontation entre une culture païenne du poisson et la symbolique chrétienne à l'époque où Chrétien de Troyes compose ses premières oeuvres. Reginald de Durham n'a pas cédé à la facilité qui aurait consisté à gommer les particularités de son récit pour se conformer au modèle évangélique dont les hagiographies demeurent en règle générale plus proches. Le saint lui-même met en garde son biographe avant d'accepter la transcription de ses mémoires : cette œuvre ne lui attirera rien d'autre que des ennuis[82]. La première version du texte restera d'ailleurs prudemment anonyme. Cette œuvre atypique, qui fait la part belle aux *realia* locales, perpétue aussi le souvenir de croyances et de rites régionaux, ce qui la rend suspecte. Le fonds celtique transparaît trop clairement à travers le vernis chrétien pour que ce texte soit jugé orthodoxe. Nous n'avons relevé aucun développement d'une ampleur comparable dans les monuments de l'hagiographie latine continentale les plus diffusés au XIII^e^ siècle. Aucun saumon ne figure par exemple dans le *Speculum historiale* de Vincent de Beauvais[83], et la *Légende dorée* de Jacques de Voragine est curieusement pauvre en pêches miraculeuses. Les *pisces* indifférenciés ou les humbles *pisciculi* remplacent presque entièrement[84] les espèces particulières, trop attachées aux faunes et aux cultes locaux. La littérature profane n'offrait-elle pas un refuge tout indiqué pour les pêches merveilleuses entachées de paganisme ?

---

[81] Philippe Walter, *Perceval. Le Pêcheur et le Graal, op. cit.,* p. 191.
[82] Reginald de Durham, *Libellus de vita et miraculis sancti Godrici heremitae de Finchale, op. cit.,* préface, p. XIII.
[83] Ce résultat est obtenu après interrogation de la base *Speculum historiale* d'après le texte du ms. Douai B.M. 797, établie par l'Atelier Vincent de Beauvais (en ligne : http://atilf.atilf.fr/bichard/).
[84] La seule pêche miraculeuse « pittoresque » que nous ayons relevée dans le *Speculum historiale* est accomplie par Anselme de Canterbury, un saint du XI^e^ siècle, qui fait pêcher une énorme truite pour améliorer la pitance quotidienne des moines, exclusivement constituée de pain et de fromage. Voir Vincent de Beauvais, *Speculum historiale*, *op. cit.*, XXVI, 69.

3. Les héros pêcheurs

Dans les récits hagiographiques, la découverte d'un ou plusieurs poissons est la marque d'une élection divine. Au contraire, les chevaliers héroïques du Moyen Âge central, qu'ils soient plutôt guerriers ou saints, ne sont ni pêcheurs ni nourriciers. Comme nous avons déjà eu l'occasion de le noter, la pêche apparaît plutôt dans les narrations médiévales comme une activité dégradante. Renaut de Montauban offense Ogier en le traitant de pêcheur[85]. De plus, le Roi Pêcheur ne pêche-t-il pas parce qu'il est blessé et, par conséquent, incapable de chasser ? Dans l'univers romanesque, la pêche indique une infériorité cuisante. Il existe pourtant un lien entre les exploits des preux et l'abondance de leur table. Les poissons grands et bons sont servis aux plus valeureux chevaliers, mais surtout, l'élu met fin à la malédiction qui a fait disparaître tous les poissons de la Gaste Terre. Comme les saints pêcheurs, il est celui par lequel l'abondance est rendue aux hommes. Le pouvoir nourricier du Graal manifeste ce rapport étroit entre quête chevaleresque et profusion retrouvée. Existe-t-il une filiation entre les héros de la « matière de Bretagne » et les saints nourriciers du nord ? Si tel est le cas, les romans français des XII^e^ et XIII^e^ siècles n'en portent guère la trace, ou alors de manière détournée. Cependant, deux œuvres narratives antérieures aux textes de Chrétien de Troyes, l'une en latin, l'autre en anglo-normand, mettent en scène des personnages de pêcheurs valorisés, qui jouent un rôle de premier plan dans un contexte féodal.

Waltharius, chevalier pêcheur

On croise dans l'épopée latine *Waltharius*, datée du IX^e^ ou du X^e^ siècle, un héros guerrier capable de pêches miraculeuses. Cette œuvre, dont l'attribution à Ekkehard est discutée, reprendrait la matière d'une célèbre légende germanique, répandue à partir du V^e^ siècle. C'est à cette époque que Walther, prince d'Aquitaine, et Hildegonde, princesse de Bourgogne, ont été emmenés comme otages par Attila. Après plusieurs années de captivité, les deux jeunes gens fuient clandestinement la Pannonie, le pays des Huns, emportant avec eux deux petits coffrets emplis de bracelets précieux, ainsi que des hameçons, selon les instructions données par le héros à sa promise :

> *Insuper a fabris hamos clam posce retortos :*
> *Nostra viatica sint pisces simul atque volucres,*
> ***Ipse ego piscator, sed et auceps esse coartor***. [86]

[85] Cf. III, 1, p. 51.
[86] *Waltharius*, Karl Strecker (éd.), Peter Vossen (trad. allemande), Berlin, Weidmannsche Verlagsbuchhandlung, 1947, p. 38, v. 271-273. « D'autre part, demande en secret à des forgerons des hameçons recourbés : en chemin, nous nous nourrirons de poissons et d'oiseaux ; **me voilà contraint d'être tout à la fois pêcheur et oiseleur**. » (*Waltharius*, Sophie Albert, Silvère Menegaldo (trad.), introduction de Francine Mora, Grenoble, éditions Ellug, à paraître en 2008)

Pour assurer leur subsistance pendant le voyage, Walther est contraint de se faire pêcheur et oiseleur. Le verbe *coartor* suggère que ces activités vont à l'encontre de la nature du chevalier. Leur stigmatisation remonte en fait à l'Antiquité : Ovide présentait ainsi déjà ces poseurs de piège comme de perfides trompeurs éloignés de la simplicité de l'âge d'or[87]. Dans les *Remèdes à l'amour*, ces calmes occupations sont nettement dévalorisées par rapport au forum, à l'armée, à l'agriculture et à la chasse[88], traditionnellement considérées comme plus viriles. Sur la route, c'est d'ailleurs Hildegonde qui portera la canne à pêche en coudrier sous prétexte que Walther, prêt à se battre à tout instant, est chargé d'un lourd armement[89]. L'attribut peu viril que représente la canne à pêche est prudemment éloigné du héros. Commence une vie nomade dont la marginalité par rapport aux règles de la société chevaleresque est marquée de plusieurs manières :

> *Waltharius fugiens, ut dixi,* ***noctibus ivit****,*
> *Atque die saltus arbustaque densa requirens*
> *Arte accersitas pariter capit arte volucres,*
> *Nunc fallens visco, nunc fisso denique ligno.*
> ***Ast ubi pervenit, qua flumina curva fluebant,***
> ***Immittens hamum rapuit sub gurgite praedam***
> *Atque famis pestem pepulit tolerando laborem.*
> *Namque fugae toto se tempore virginis usu*
> *Continuit vir Waltharius laudabilis heros.* [90]

La progression nocturne du couple souligne le caractère transgressif de leur aventure. Quant aux activités diurnes du chevalier, elles signifient aussi son exclusion et semblent préfigurer les épisodes de vie sauvage de certains romans de chevalerie français, dont les plus célèbres

---

[87] Ovide, *Les Métamorphoses*, Georges Lafaye (éd. et trad.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1969 (1ère édition : 1928), vol. 3, XV, v. 473-476 : *Retia cum pedicis laqueosque artesque dolosas/ Tollite, nec volucrem viscata fallite virga,/ Nec formidatis cervos illudite pennis,/ Nec celate cibis uncos fallacibus hamos.* « Plus de filets ni de pièges, ni de lacets, ni d'engins perfides ; cessez d'abuser l'oiseau avec des baguettes enduites de glu, de duper les cerfs avec des épouvantails de plumes, de cacher des hameçons recourbés sous des appâts trompeurs. »

[88] Ovide, *Les Remèdes à l'amour*, Henri Bornecque (éd. et trad.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1961, v. 207-210 : *Lenius est studium,* studium *tamen, alite capta/ Aut lino aut calamis praemia parua sequi,/ Vel, quae piscis edax avido male deuoret ore,/ Abdere sub parvis aera recurua cibis.* « Il est une occupation moins active, mais néanmoins une occupation : chercher à prendre des oiseaux au filet ou avec des roseaux, récompense bien mince, ou bien cacher sous de petits morceaux de nourriture un airain recourbé que, pour son malheur, le poisson vorace avalera d'une bouche avide. »

[89] Waltharius, Karl Strecker (éd.), op. cit., p. 42, v. 341-346 : *Femina duxit equum nonnulla talenta gerentem,/ In manibusque simul virgam tenet ipsa colurnam,/ In qua piscator hamum transponit in undam, / Ut cupiens pastum piscis deglutiat hamum./ Namque gravatus erat vir maximus undique telis/ Suspectamque habuit cuncto sibi tempore pugnam.* « La jeune femme, tout en conduisant le cheval chargé de richesses, avait elle-même à la main une baguette de coudrier, avec laquelle le pêcheur lance le hameçon dans l'eau afin que le poisson, avide de l'appât, avale le crochet. Car le puissant guerrier, bardé d'armes pesantes, était à tout instant prêt à se battre. » (traduction citée)

[90] *Ibid.*, p. 48-49, v. 419-427. « Walther, comme je l'ai dit, fuyait, **n'avançant que la nuit** ; et, recherchant le jour les bocages et les forêts épaisses, il attirait adroitement les oiseaux et, non moins adroitement, les capturait, les piégeant tantôt avec de la glu, tantôt avec du bois fendu. D'autre part, **lorsqu'il parvenait en un lieu où coulaient des rivières sinueuses, il plongeait l'hameçon dans l'eau et s'emparait de sa proie** ; et il chassait le fléau de la faim en s'appliquant à ces tâches. Tout le temps que dura leur fuite, Walther, ce héros admirable, se retint de toucher à la jeune vierge. » (traduction citée)

exemples sont la folie d'Yvain dans *Le Chevalier au Lion* et le séjour de Tristan et Iseut dans la forêt du Morois. Cette sauvagerie est pourtant soigneusement relativisée. Plusieurs garde-fous maintiennent Walther et Hildegonde du côté de la civilisation et de la morale chrétienne. L'abstinence sexuelle en est l'indice le plus évident. Le couple destiné à régner ne sombre pas dans la même dépravation indigne que les amants adultères, stériles et condamnés, Tristan et Iseut. Le poète insiste en outre sur les artifices techniques déployés par Walther pour prendre ses proies. Le chevalier ne se conduit pas comme une bête farouche ; il fait preuve, au contraire, d'une ruse et d'une habileté proprement humaines. Comme les pièges tendus aux oiseaux, à l'aide de bois fendu ou de résine (*viscum* désigne la glu préparée avec le gui), l'usage de l'hameçon permettant de saisir les poissons dans les replis sinueux des cours d'eau démontre chez Walther une ingéniosité qui le place dans la lignée des héros aux ruses multiples, à la manière d'Ulysse[91]. Le guerrier, craint de tous les Huns (Attila ne trouve autour de lui aucun homme assez téméraire pour se lancer à la poursuite de Walther), a déjà prouvé sa force et sa bravoure. Le jeune chevalier manifeste à l'occasion de sa fuite d'autres aptitudes qui contribuent à lui donner la stature d'un futur roi.

La suite du récit nous apprendra que le produit de sa pêche est tout à fait exceptionnel. Quarante jours après leur départ, les deux voyageurs arrivés à Worms doivent payer la traversée du Rhin. Ils n'utilisent pas comme monnaie d'échange les bijoux dérobés aux Huns, mais les poissons pris en route :

Ecce quater denos sol circumflexerat orbes,
Ex quo Pannonica fuerat digressus ab urbe.
Ipso quippe die numerum qui clauserat
Venerat ad fluvium iam vespere tum mediante
Scilicet ad Rhenum, qua cursus tendit ad urbem
Nomine Wormatiam regali sede nitentem.
Illic ***pro naulo pisces dedit antea captos***
Et mox tranpositus graditur properanter anhelus.
Orta dies postquam tenebras discusserat atras,
Portitor exsurgens praefatam venit in urbem
Regalique coco, reliquorum quippe magistros
Detulerat pisces, quos vir dedit ille viator.
Hos dum pigmentis condisset et apposuisset
Regi Gunthario, miratus fatur ab alto :
« ***Istius, ergo modi pisces mihi Francia nunquam***
Ostendit ; reor externis a finibus illos.

[91] Sur cette notion de ruse héroïque, voir Marcel Détienne, Jean-Pierre Vernant, *Les Ruses de l'intelligence. La Mètis des Grecs*, *op. cit*.

Dic mihi quantocius : cuius homo detulit illos ? » [92]

À la description donnée par le batelier, le noble Hagen, envoyé autrefois auprès d'Attila comme otage des Francs, reconnaît son ancien compagnon de captivité Walther. Cet épisode comporte plusieurs aspects remarquables, outre le fait qu'il met en scène un chevalier pêcheur. Walther et Hildegonde rapportent de la lointaine Pannonie des poissons dignes de la table du roi des Francs. Le don du poisson prestigieux au roi correspond à la coutume des *pisces regales*, représentée dans plusieurs textes français. Quels sont ces grands poissons orientaux d'une espèce inconnue des Francs ? On pense à une variété d'esturgeon. Moins répandus que les saumons dans les cours d'eau de l'Europe médiévale, les esturgeons délaissent les milieux qui ne leur conviennent pas. Dans un texte qui critique férocement la cupidité, la présence de luxueux plats d'esturgeon à la table du roi Gunther serait un moyen de stigmatiser son goût des excès de bouche.

Comment expliquer par ailleurs la fraîcheur des poissons ? Ont-ils été pêchés par le héros juste avant sa traversée du Rhin ? Le fleuve serait dans ce cas une ligne de démarcation de la faune, au-delà de laquelle on ne pêche plus de poisson de cette espèce, puisque le roi Gunther affirme n'avoir jamais vu de tels poissons. Cette merveille géographique n'est pas la seule interprétation possible. L'image des poissons inconnus venus de contrées lointaines suggère plutôt que Walther a rapporté du pays d'Attila des poissons encore délicieux après plus d'un mois de voyage (le chronotope du récit épique est précis sur ce point : le périple dure exactement quarante jours). L'adverbe *antea* souligne l'éloignement temporel du moment de la pêche. Une lecture « réaliste » est alors envisageable : Walther transporterait avec le trésor des Huns des poissons royaux salés comme les esturgeons, qui se prêtent particulièrement bien à ce type de conditionnement. Le prince d'Aquitaine serait ainsi doté d'un pouvoir susceptible d'asseoir son statut de souverain : celui de conserver le poisson. Si l'on considère que le poème d'Ekkehard est construit à partir d'éléments empruntés à la culture populaire germanique, cette allusion – certes discrète – à la conservation du poisson pourrait être le vestige d'un mythe relatif à ce problème crucial, aussi bien sur le plan matériel que symbolique.

---

[92] *Ibid.*, p. 49-50, v. 430-444. « Quarante fois déjà le soleil avait fait le tour de l'orbe terrestre depuis qu'il avait quitté la ville pannonienne. Le jour même où ce compte s'achevait, il était parvenu, au crépuscule, sur les bords d'un fleuve, le Rhin, à l'endroit où son cours mène à la ville nommée Worms, splendide résidence royale. **Là, il donna pour payer son passage des poissons qu'il avait attrapés** ; bientôt transporté sur l'autre rive, il reprend sans retard sa marche haletante.
Quand l'aurore eut dissipé les noires ténèbres, le passeur se leva, se rendit à la ville ci-dessus mentionnée et apporta au maître-cuisinier du roi les poissons que le héros lui avait donnés lors de sa traversée. Après les avoir fait mariner dans des épices, le cuisinier les servit au roi Gunther qui, étonné, dit du haut de son trône : « **Je n'avais jamais vu en Franconie des poissons de cette espèce : je suppose qu'ils viennent d'une autre contrée.** Dis-moi vite : de quel pays venait l'homme qui te les a apportés ? » Le cuisinier raconte alors comment le batelier les lui a donnés. Le prince ordonna de faire venir cet homme. » (traduction citée)

Haveloc, fils de pêcheur

La puissance du roi légendaire Haveloc est également liée à l'abondance perpétuelle prodiguée par les eaux, d'après le récit de Geffrei Gaimar. Dans sa traduction de la chronique anglo-saxonne, ce dernier ajoute plusieurs épisodes de source inconnue, souvent d'origine danoise. Il en est ainsi de l'histoire d'Haveloc, où la légende l'emporte nettement sur la chronique historique. Le rôle de la pêche de Grim contée dans *L'Estoire des Engleis* est d'asseoir la légitimité mythique du roi danois. Selon cette fiction des origines, l'enfant roi échappe à la fureur des eaux, ce qui est le signe d'une élection divine. Une famille est choisie par Dieu pour se substituer aux parents royaux. Grim assume la fonction de père nourricier d'Haveloc. Après le naufrage, les survivants doivent encore échapper à la faim et à la misère qui les menacent. Comme Walther et Hildegonde en fuite, ils sont coupés de la société des hommes. Les humains de retour à la vie sauvage se tournent naturellement vers les eaux nourricières. La seule ressource qu'il leur reste est l'épave de leur navire. Ces Robinsons médiévaux en tirent un abri et une embarcation qui assurent définitivement leur subsistance :

Unc n'i guarid hom fors mun pere
Ne nule femme fors ma mere.
Mis pere esteit lur conuissant ;
Pur ço garirent li emfant,
E jo e vus e mi dui frere,
Par la preiere de mun pere.
En cet païs quant arivames,
Nostre grant nef parmi trenchames
Kar tute ert frainte e malmise,
Quant la reïne ert ocise.
De nostre nef maisun feïsmes ;
Par un batel bien garesimes,
Dunt nostre pere alad peschier.
Peissuns eümes a mangier,
Turbuz, salmuns e mulüels,
Graspeis, porpeis e makerels ;[93]

Nous avons déjà commenté la liste des poissons pêchés par Grim. Elle n'est pas destinée à connoter le luxe. Le principal point commun qui réunit ces espèces marines variées est qu'elles se prêtent à la salaison. La mention des bêtes marines (*graspeis* et *porpeis*) et des maquereaux est particulièrement significative car elle évoque des poissons le plus souvent salés. Grim ne pêche pas pour approvisionner en poissons frais la table d'un riche seigneur. Il fournit à sa famille des aliments indispensables à sa survie et se procure une monnaie

[93] Geffrei Gaimar, *L'Estoire des Engleis*, Alexander Bell (éd.), Oxford, Anglo-Norman Text Society (14-16), 1960, p. 13-14, v. 429-444.

d'échange pour les besoins quotidiens. Pour payer son pain, le pêcheur distribue un aliment ordinaire mais indispensable : du poisson que l'on peut facilement saler pour le conserver. Loin des fastes princiers, il renoue dans un premier temps le lien social en apportant à d'autres hommes un *companage* vital. Grim entreprend alors une ascension économique dont les modalités sont remarquables :

> *A grant plenté e a fuisun*
> *Oümes pain e bon peissun.*
> *Del peissun cangïum le pain*
> *[Que] hom nus aportout a plain*
> *E, cum nus eümes deniers,*
> ***Mis peres dunc devint salniers.***
> *Tant cum vesqui il e ma mere,*
> *Bien [vus] nurrit mielz que mi frere.* [94]

Le père adoptif d'Haveloc passe du statut de simple pêcheur à celui de saunier prospère. Rien d'étonnant à cela d'un point de vue réaliste : le poisson de mer commercialisé au Moyen Âge était en grande majorité consommé salé et l'activité des pêcheries nécessitait des quantités industrielles de sel. Jean-Claude Hoquet commente ainsi l'importance économique des producteurs de sel sur les côtes continentales des mers du Nord :

> Les rivages de la Bretagne du Nord, de la Normandie, de la Picardie ne manquaient pas de salures. Dans des centaines de sites, des milliers d'exploitations – ou sauneries – ont réussi, par des moyens divers, à produire du sel, gros sel gris d'évaporation solaire, sel blanc fin d'ébullition par le feu. La nécessité de disposer constamment et immédiatement du sel pour conserver le poisson justifie amplement l'intégration de trois activités solidaires, la pêcherie, la sécherie et la saline ; le contrôle, la possession de l'une d'elles, sécherie ou saline, conférait sans coup férir une domination incontestée sur la pêcherie, le poisson et la population des pêcheurs. [95]

En devenant saunier, Grim reconquiert une partie de la puissance perdue à la suite du naufrage. Il devient un seigneur du port. Or le personnage est connu – Geffrei Gaimar le rappelle – comme le fondateur de la ville de Grimsby. Cette cité créée au IX^e^ siècle par les Vikings danois est située sur la rive sud du large estuaire du Humber dans le Lincolnshire. Entièrement tournée vers la pêche, elle est devenue sous le nom de Great Grimsby le principal port de pêche anglais actuel. La légende raconte qu'elle fut fondée par un pêcheur danois qui lui donna son nom puisque Grimsby signifie *le village de Grim* (*By* désigne le village en norrois et la ville ou la cité en danois). Lorsque l'épisode de Haveloc est remanié en lai

[94] *Ibid.*, v. 445-452.
[95] Jean-Claude Hoquet, « Poisson du riche et hareng du commun », *Histoire des pêches maritimes en France*, *op. cit.*, p. 87.

breton, le conteur, moins prolixe que le chroniqueur quant aux espèces capturées, souligne en revanche le lien entre l'activité du pêcheur saunier et la fondation de la ville :

Pescher ala si cum il sot
[E] sel vendeit e achatot
Tant k'il fu ben iluec seuz
E des païsans coneuz.
Plusurs a lui s'acompaignerent,
Sur le havene se hebergerent,
Pur sun nun k'il orent oï
Le liu appellent Grimesbi. [96]

Grim rassemble autour de lui une population de paysans auxquels il assure la prospérité. Les enfances d'Haveloc sont donc celles d'un fils de saunier. Le père que lui a donné le sort dispose de l'exorbitant pouvoir de conserver la nourriture. Cette filiation fonde autant sa puissance que son sang royal et annonce une dynastie hors du commun. Les implications symboliques du métier pratiqué par le père adoptif du roi nous semblent d'autant plus importantes que les textes médiévaux sont étonnamment discrets quant aux activités liées au sel. Claude Thomasset souligne le poids de ce silence dans les cultures antiques et médiévales :

> Conserver les aliments pour les périodes de disette, ne plus connaître la famine, assurer l'avenir par la conservation des aliments, permettre que la chair du poisson ou la viande de l'animal échappe à la putréfaction, tout cela est permis par le sel. Et pourtant aucun dieu, aucun mythe ne narre l'histoire de ce don exceptionnel fait aux hommes ! [97]

Le récit anglo-normand de Geffrei Gaimar est vraisemblablement influencé par la mythologie des Danois, un peuple de marins. Il conserve encore la trace des légendes scandinaves de la mer, destinée à s'estomper au moment où l'histoire circule vers l'intérieur des terres. Dans le texte de Geffrei Gaimar, Haveloc doit être détrompé sur ses origines avant de vivre son destin héroïque. Sa demi-sœur Kelloc, avant d'entamer son récit, lui donne cette information capitale :

Unc tis pere ne vendi sel
Ne ta mere ne fud salniere.
Grim vendi sel, si fud peschiere. [98]

---

[96] *Le Lai d'Haveloc and Gaimar's Haveloc Episode*, Alexander Bell (éd.), Manchester, Publications of the University of Manchester (French Series, n° 4), 1925, p. 181, v. 137-144.
[97] Claude Thomasset, « Le sel et la conservation de la chair », *L'Homme et la mer*, *Actes du colloque des 7-8-9 mai 1999 à Kerkennah (Tunisie)*, Abdelhamid Fehri (dir.), Sfax, Centre Cercina pour les recherches sur les îles méditerranéennes-Association d'Histoire et de Géographie de Sfax, 2001, p. 157.
[98] Geffrei Gaimar, *L'Estoire des Engleis*, *op. cit.*, p. 12, v. 376-378.

Tout en insistant sur cet aspect mythique de la genèse du personnage, le conteur procède à une dénégation qui peut être un moyen de s'émanciper des modèles païens qu'il réécrit. Geffrei Gaimar est un clerc au service d'une dame laïque de la noblesse anglaise dans la première moitié du XII^e^ siècle[99]. Selon les critères culturels de l'aristocratie médiévale, il serait inconvenant que son héros ait pour père un marchand de poisson ou de sel. Le scénario de l'adoption imposée par un naufrage permet de concilier noblesse de sang et origines mythiques.

Les deux épisodes des vies de Walther et de Haveloc, fort différents, se signalent tous deux par l'importance exceptionnelle accordée à la pêche, au regard de la production romanesque postérieure. Dans le premier cas, elle fournit au chevalier marginalisé un moyen de survie et une monnaie d'échange. Chez Gaimar, le poisson apparaît comme un aliment originel qui assure la survie d'une dynastie royale (même si, dans *Waltharius*, la royauté du personnage est fort peu évoquée). Acculés aux dernières extrémités par les contrariétés du sort, le chevalier en fuite et le seigneur naufragé ont recours à l'ultime ressource mise à la disposition des élus de Dieu. Même si la pêche suggère une régression sociale, les poissons apparaissent comme une nourriture primordiale, grâce à laquelle les tenants légitimes du pouvoir féodal voient leur autorité restaurée. Toutefois, le seul signe de leur élection n'est pas leur talent de pêcheurs ; on devine qu'ils disposent aussi du pouvoir de conserver cette denrée fragile et corruptible qu'est le poisson. Or celui qui a les moyens de conserver cette nourriture détient le gage d'une abondance perpétuelle. On ne peut affirmer que ces figures héroïques suivent directement le modèle des saints évangélisateurs du nord de l'Europe. Néanmoins, une représentation commune du poisson comme gage de légitimité semble bien à l'œuvre dans la tradition hagiographique septentrionale, l'épopée latine et la chronique anglo-normande. Ne faut-il pas reconnaître là les vestiges d'un héritage commun ? Tout comme l'épopée et la chronique qui établissent la généalogie d'une dynastie royale, les vies de saints composent avec la matière des mythes celtiques, germaniques ou scandinaves. Le statut royal accordé à celui qui sait prendre et conserver des poissons pourrait bien trouver là ses origines.

B. De la multiplication à la résurrection

1. L'épisode biblique et les vies de saints

Le célèbre épisode biblique de la multiplication des pains relate en fait la multiplication des pains et des poissons. D'après les évangiles, Jésus nourrit une foule de cinq

[99] *Dictionnaire des lettres françaises du Moyen Âge*, Geneviève Hasenhor, Michel Zink (éd.), Paris, Fayard, 1992 (1re édition, 1964), « Geffrei Gaimar », p. 495.

mille hommes, sans compter les femmes et les enfants, alors qu'il ne dispose que de cinq pains et deux poissons[100]. Il rompt et distribue les pains, mais partage aussi les poissons[101]. La foule, rassasiée, emporte les restes. Les poissons de ce miracle ne sont pas oubliés par les vies de saints, en particulier les hagiographies bretonnes. Plusieurs saints disposent du pouvoir de multiplier les poissons. Les auteurs de ces récits peuvent se montrer moins elliptiques que le Nouveau Testament, en donnant quelques détails sur les modalités de l'opération. Là encore, la réécriture médiévale de l'épisode biblique par les hagiographes renseigne sur les représentations attachées aux poissons car ces derniers ne sont pas seulement les poissons de la Bible.

On observe parfois, comme dans les récits de pêches miraculeuses, un ancrage local à travers le choix des espèces, en particulier lorsque les deux épisodes – pêche miraculeuse et multiplication des poissons – sont amalgamés. Saint Ermenland nourrit ainsi tous ses moines avec la lamproie qui s'est miraculeusement précipitée à ses pieds un jour de Carême :

> *Tunc munus divinitus sibi conlatum sciens cum gratiarum actione iussit levari, dicens uni ex fratribus : « Tolle hoc, fili, et* ***in tres partes divide****, quarum una ad nostram retenta refectionem reliquae duae ad monasterium fratribus mittantur. » Quod cum factum fuisset, res subsecuta est statim mirabilis. Nam tanti viri merito ita omnes fratres, tam qui cum eo aderant, quam et illi qui in monasterio remanserant, quorum non modicus erat numerus,* ***ita fuerunt ex tam modico satiati pisce, acsi multitudo piscium eis fuisset distributa****. Nempe patet, cuius dilectionis plenus iste vir fuerit, illius nimirum, qui de quinque panibus et duobus piscibus quinque milia hominum in deserto pavit loco ; cuius iste protectione vallatus, de parvulo pisce sanctam saciavit sui monasteri congregationem.* [102]

Si la lamproie n'apparaît pas au premier abord comme l'incarnation la plus adéquate de l'*ichtus* divin, l'hagiographe se charge de donner à l'aliment un sens indiscutablement

---

[100] *Matthieu*, XIV, 15-21 ; *Marc*, VI, 37-44 ; *Luc*, IX, 12-17 ; *Jean*, VI, 1-13. Voir aussi la seconde multiplication des pains (Jésus distribue sept pains et quelques petits poissons à une foule de 4 000 hommes) : *Matthieu*, XV, 32-38 ; *Marc*, VIII, 1-9.

[101] Par exemple dans Marc, VI, 41 : *Et acceptis quinque panibus et duobus piscibus intuens in caelum benedixit et fregit panes et dedit discipulis suis ut ponerent ante eos et duos pisces divisit omnibus.* « Il prit les cinq pains et les deux poissons, et, levant les yeux vers le ciel, il rendit grâces. Puis, il rompit les pains, et les donna aux disciples, afin qu'ils les distribuassent à la foule. Il partagea aussi les deux poissons entre tous. »

[102] *Vita Ermenlandi Abbatis Antrensis auctore Donato'* (s. VIII^{e}-IX^{e}), *MGH, Scriptorum Rerum Merovingicarum* V, *op. cit.*, p. 695-696 : « Celui-ci, sachant que le don lui venait de Dieu, ordonna de le ramasser et de dire des actions de grâce ; et il dit à l'un des frères : "Ramasse ce poisson, mon fils, et **divise-le en trois parties**, et après avoir retenu une partie pour nous restaurer, que deux parties soient envoyées aux frères, au monastère." Une fois cela fait, une chose étonnante se produisit soudain. Car par le mérite d'un si grand homme, tous, aussi bien ceux qui étaient avec lui que ceux qui étaient restés au monastère – dont le nombre n'était pas modeste – **furent rassasiés par un si modeste poisson, comme si une multitude de poissons leur avait été distribuée**. De quel amour cet homme était rempli, cela est parfaitement clair : il s'agit naturellement de l'amour de celui qui, avec cinq pains et deux poissons, a nourri cinq mille hommes dans le désert ; le premier, muni de la protection de celui-ci, a rassasié par un petit poisson la sainte congrégation de son monastère. » (traduction par Clara Wille, « *Murena id est lampreda*. Quelques observations lexicologiques et culinaires », art. cit.)

chrétien. La division en trois parts, fort courante dans les récits hagiographiques, élimine son aspect serpentin et la comparaison scrupuleusement explicitée avec la multiplication des Évangiles décourage toute suspicion. Cette lamproie est bien un don de Dieu, transmis aux hommes par l'intermédiaire du saint.

De même que des pêches païennes se profilent en filigrane derrière certains récits hagiographiques, les étrangetés de quelques récits de miracles alimentaires laissent deviner des références extérieures au christianisme. Proposant une lecture eschatologique d'un épisode de multiplication des poissons dans la Vie latine de saint Turiau, Bernard Merdrignac attire l'attention sur une discrète incohérence[103]. Dans ce récit de la seconde moitié du IX^e^ siècle, les gens qui écoutent prêcher Turiau se plaignent à lui de la soif. Il fait jaillir de l'eau en plantant son bâton au milieu de trois joncs. Le disciple que l'évêque a envoyé puiser de l'eau constate alors la présence de « trois énormes poissons » (*tres pisces valde magnos*[104]). Les trois beaux spécimens, à la manière des saumons, *luz* et esturgeons des tables profanes et chevaleresques, sont immédiatement réduits aux dimensions des petits poissons du miracle chrétien : Turiau ordonne en effet de préparer deux petits poissons (*duos de illis pisciculis*). Ce décalage qui concerne à la fois le nombre de poissons et leur taille intrigue. Les deux petits poissons viennent manifestement de l'épisode biblique, mais l'on comprend mal, comme le note Bernard Merdrignac, pourquoi il y en avait trois au départ[105]. Les trois poissons somptueux et magiques sont remplacés par les modestes nourritures des Évangiles. Cette légère dissonance n'est-elle pas l'indice d'un dialogue étouffé entre deux cultures ? Deux modèles semblent se superposer : celui des grands poissons des banquets et du folklore et les deux petits poissons du Nouveau Testament. L'hagiographe n'achève pas la *conjointure*, laissant apparaître la juxtaposition des deux cultures pour mieux faire ressortir le triomphe de la perspective chrétienne.

Le grand saint armoricain multiplicateur de poissons est Corentin. L'exemple de sa vie, au confluent entre folklore breton et christianisme médiéval, permettra d'entrevoir la manière dont on pouvait s'imaginer au Moyen Âge la multiplication des poissons. La vie de celui qui fut au VII^e^ siècle évêque de Quimper est connue par deux récits latins, écrits

[103] Bernard Merdrignac, « De la *Vie* latine de saint Turiau à la *Chanson d'Aiquin* : Poissons et lait comme "aliments sacrés" », *Littératures de Bretagne : mélanges offerts à Yann-Ber Piriou*, Francis Favereau, Hervé Le Bihan (éd.), Presses Universitaires de Rennes, 2006, p. 215-223.
[104] F. Duine, « Une Vie antique et inédite de saint Turiau, évêque-abbé de Bretagne », *Bulletin et Mémoires de la Société archéologique d'Ille-et-Vilaine*, tome 41/2 (1912), p. 31, cité dans Bernard Merdrignac, « De la *Vie* latine de saint Turiau à la *Chanson d'Aiquin* : Poissons et lait comme "aliments sacrés" », art. cit., p. 217, note 12.
[105] *Ibid.*, p. 218, note 16. L'auteur de l'article remarque seulement que les partages en tiers sont fréquents dans l'hagiographie bretonne.

respectivement vers 1080[106] et peu avant 1235[107]. L'écart temporel entre les deux versions, qui présentent des textes semblables à quelques variantes près, témoigne de la diffusion durable de la légende. Le culte de saint Corentin, en l'honneur duquel on commença au XIII^e^ siècle l'édification de la cathédrale de Quimper, est l'un des plus importants de Cornouaille. Les sculptures qui le représentent font du poisson son attribut habituel. L'animal nage à ses pieds ou dans une fontaine près de lui ; il arrive aussi que le saint le tienne sous son bras[108]. Un poisson joue en effet un rôle primordial dans le destin du personnage, en lui donnant un premier signe de la faveur divine et en manifestant son élection aux yeux de tous. Alors qu'il s'est retiré après ses études à Plomodiern pour servir Dieu, le jeune ermite dispose d'une nourriture providentielle : à chaque fois qu'il puise de l'eau à la fontaine, un poisson s'offre à lui. Il se contente d'en prélever une tranche pour son repas et retrouve chaque jour le poisson intact. La dimension miraculeuse du phénomène est bien entendu soulignée :

> *Unde vir justus, sicut* ***mirae*** *erat simplicitas, donum Dei et gratiam intelligens, ad horam prandii, cum hauriret aquam, de pisce, qui gratis veniebat, cum cultello caedebat particulam et coquebat, et cum gratiarum actione comedebat. Et sic cum ad fontem postea rediens, illum eumdem piscem illœsum et integrum inveniret, tantum* ***admirans miraculum*** *gratias agebat Deo, qui* ***mirabilis*** *est in sanctis suis et* ***facit mirabilia magna solus****. Et sic, ex Dei voluntate et gratia, semper quantum volebat sibi piscis deserviebat ad usum, et* ***miro modo*** *piscis nihilominus integer remanebat.* [109]

De l'adjectif *mirus* au *miraculum*, en passant par les *mirabilia*, le lexique du merveilleux médiéval est subtilement décliné. Si la reconstitution du poisson est surprenante et admirable (*miro modo*), elle ne l'est pas moins que la simplicité du saint (*mirae erat simplicitas*). La pureté de sa foi lui permet de reconnaître le miracle (*miraculum*) qui se manifeste à travers les grandes merveilles (*magna mirabilia*). L'hagiographe rappelle que seul Dieu a le pouvoir d'accomplir une telle merveille, repoussant la menace d'une fausse interprétation. Son insistance sonne comme une mise en garde : le poisson régénéré n'est en aucun cas une

---

[106] « La *Vita* ancienne de saint Corentin », Ethel C. Fawtier-Jones, André Oheix (éd. et trad.), *Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, Rennes-Paris, Plihon et Hommay-Champion, tome VI, 1925, n° 2, p. 6-55.

[107] « Vie inédite de saint Corentin », François Plaine (éd., trad.), Quimper, *Société archéologique du Finistère*, tome XIII, 1886, p. 118-170.

[108] Bénédictins de Paris, *Vies des saints et des bienheureux selon l'ordre du calendrier avec l'historique des fêtes*, tome 12, Paris, Letouzey et Ané, 1956, « Douze décembre », p. 387 ; Victor-Henri Debidour, *Le Bestiaire sculpté en France*, Paris, Arthaud, 1961, p. 273.

[109] « Vie inédite de saint Corentin », François Plaine (éd., trad.), *op. cit.*, p. 124-125 : « C'est pourquoi le saint homme, persuadé dans **son admirable simplicité** qu'il y avait là une attention spéciale et une volonté de Dieu, prit l'habitude, en venant puiser de l'eau à l'heure de son repas, de couper une tranche dans le poisson qui s'offrait au couteau avec tant de générosité. Il faisait ensuite cuire cette tranche et la mangeait en bénissant Dieu. Mais, quand il revenait le lendemain, il trouvait le poisson aussi frais et aussi entier que si rien ne lui était arrivé. C'est pourquoi, **étonné et ravi**, le saint rendait d'infinies actions de grâces au **Seigneur, qui est admirable en ses saints et qui peut seul opérer des merveilles aussi surprenantes**. C'est assez dire que, par une faveur spéciale de Dieu, saint Corentin avait à ses ordres un poisson qui lui fournissait sa nourriture de chaque jour et n'en demeurait pas moins toujours entier et exempt de lésion. »

merveille païenne. Le symbolisme christique du poisson renforce la lecture chrétienne : si l'on considère que le poisson vivant est un symbole du Christ, les repas quotidiens du pieux ermite sont à lire comme l'accomplissement d'un rituel eucharistique. Le poisson, martyr consentant, demeure aussi intègre que le corps du Christ. Quant au mangeur, il manifeste par l'absorption de la chair miraculeuse la première marque de sa sainteté. Selon une lecture littérale, le poisson est une nourriture charnelle ; en se contentant de sa portion quotidienne, le saint manifeste une modération qui le distingue des goinfres goliards. Par ailleurs, une lecture allégorique fait du poisson une nourriture d'abord spirituelle, comparable à l'hostie.

Lorsque le prodige prend une nouvelle ampleur, les Évangiles sont convoqués pour inscrire la nourriture d'abondance dans une perspective chrétienne. À l'occasion d'une partie de chasse, le roi Gradlon, accompagné de sa suite, demande au saint l'hospitalité. Sans s'inquiéter, ce dernier prélève comme à son habitude une tranche de son poisson. Il ne se trouble pas plus quand le cuisinier du roi se moque de lui, car il sait qu'un nouveau miracle pourvoira aux besoins de l'assemblée :

> *Coquus vero subridens et deridens, quod centuplum sociis regis non sufficeret, murmurabat. Ad mandatum tamen hominis Dei particulas*[110] *piscis coquens,* ***illarum superabundantiam et incrementum mirabatur****. Et quid dicam ? Rex cum comitatu suo jejunus et esuriens de piscis particula sufficienter cum tota familia, meritiis sancti Chorentini, satiatus est****, ut meminisse posset illud Evangelii quo legitur Dominum de duobus piscibus quinque millia homines satiasse****.* [111]

Ce prolongement du miracle quotidien, s'il est plus spectaculaire, ne requiert pas une christianisation aussi insistante car il rappelle un épisode de la Bible. Aux deux poissons multipliés par Jésus se substitue l'unique spécimen de la fontaine bretonne. L'hagiographe donne sur les modalités de la multiplication une précision absente des textes sacrés : il ne s'agit pas à proprement parler d'une multiplication, puisque l'on n'a pas plusieurs spécimens formés à partir d'un seul, mais de l'accroissement visible d'une portion de chair. Ce mode de prolifération ne contredit pas les Évangiles. En décrivant le phénomène, qui se produit sous les yeux d'un profane, le biographe choisit de ne pas éluder sa dimension physique spectaculaire. C'est bien la visibilité du miracle qui fonde le pouvoir spirituel et temporel de

[110] L'édition de la Vie du XI^e^ siècle conserve ici le singulier *particula*, repris par *illius* (André Oheix, Ethel C. Fawtier, art. cit.). Cette leçon est plus cohérente car il n'est jamais question par ailleurs que d'une tranche unique.

[111] « Vie inédite de saint Corentin », François Plaine (éd., trad.), *op. cit.*, p. 124-127 : « Le cuisinier à cette vue se mit à rire et même à tourner le saint en dérision, déclarant bien haut que cent tranches de cette mesure ne suffiraient pas au roi et à ses compagnons. Il la mit cependant au feu sur l'ordre formel du saint. Or, quel ne fut pas son étonnement lorsqu'**il la vit s'accroître et se multiplier à vue d'œil**. Pourquoi ne le dirai-je pas ? Le roi et tout son entourage étaient à jeun, ils avaient une faim dévorante ; mais par les mérites de saint Corentin, cette tranche de poisson suffit amplement à les rassasier tous. **Il y a donc ici comme une répétition du miracle de l'Évangile dans lequel il est dit que le Seigneur rassasia cinq mille hommes avec deux poissons**. »

Corentin. En effet, à la suite de cet épisode, Gradlon fait vœu de soumission éternelle au saint ermite :

> *Cum igitur post cibum rex tam mirabile factum cognosceret, ut ipsum piscem, de quo comederat, integrum et scissuræ cujuslibet expertem in fonte reperiret, et eum natare videret et vivere, de tanto miraculo stupefactus ad pedes procedens virum Dei Chorentinum adoravit, et ei donavit in perpetuum aulam regiam et totam terram circumadjacentem et nemora, scilicet totum illud quod habebat in plebe illa.* [112]

Le motif du don de poisson est adapté aux visées de l'hagiographie. Le repas offert au souverain fonde durablement l'autorité du saint et de son Église[113] ; il confirme dans le même temps la légitimité de Gradlon. Le symbolisme baptismal du poisson vivant est convoqué pour accomplir la christianisation du rituel : ce n'est pas directement le don de nourriture qui justifie l'allégeance immédiate du roi, mais le miracle du retour à la vie. Les liens indéfectibles qui uniront désormais le souverain temporel au guide spirituel reposent sur la vision du poisson vif et sain s'ébattant dans une eau pure. La lecture allégorique de cette image (le poisson vivant comme symbole du Christ ou des chrétiens plongés dans l'eau du baptême) fonctionne à la perfection, sans masquer pour autant une version littérale dont certains éléments sont étrangers à la tradition chrétienne. Philippe Walter note ainsi à propos de ce poisson miraculeux, qu'il rapproche de l'hostie du Graal :

> Il relève des nourritures merveilleuses et inépuisables que rencontrent parfois les voyageurs de l'Autre Monde. Cette nourriture qui se régénère une fois qu'elle a été consommée possède un évident caractère féerique qui se traduit spontanément en miracle chrétien dès lors que le poisson sacré est devenu hostie consacrée. [114]

La légende de saint Corentin accomplirait avec succès la christianisation de légendes locales, ancrées dans la mémoire des habitants de ces régions maritimes.

La fin de l'épisode illustre l'avertissement du début : seul le miracle de la foi permet un tel prodige. Lorsqu'un mécréant cherche à exploiter le don divin, la merveille cesse et la preuve du miracle disparaît à jamais :

> *Sed, cum quidam alius de familia regis, simili motus exemplo, partem piscis cædere præsumpsisset, piscis nunquam reintegratus, sed cæsus et mutilatus remansit. Unde, commotus vir*

[112] *Ibid.*, p. 126-127 : « Aussi après le repas, le roi Grallon, instruit du prodige et voyant de ses yeux le poisson, dont il avait mangé, nager dans l'eau plein de vie, exempt de toute lésion, s'empressa-t-il de se prosterner aux pieds de l'homme de Dieu, de l'entourer des marques de la vénération la plus profonde et de lui faire don pour toujours de son palais, des terres adjacentes, des forêts et tout ce qu'il possédait dans cette localité. »
[113] Jusqu'en 1789, Plomodiern restera bénéfice épiscopal.
[114] Philippe Walter, *Perceval. Le Pêcheur et le Graal*, Paris, Imago, 2004, p. 234.

Dei, piscem sanatum præcepit ire illuc unde advenerat, ne amplius tale quid pateretur. Et inde recedens, ibi piscis amplius non comparuit. [115]

Le courtisan s'est mépris sur la nature de la merveille en ignorant son caractère miraculeux : elle dépendait exclusivement de la foi profonde de Corentin. Avec la disparition définitive du poisson, la preuve physique du miracle devient inaccessible. La manifestation de la faveur divine est engloutie dans des profondeurs aquatiques aussi insondables que les mystères de la foi. La parole de l'hagiographe prend alors le relais du signe visible. Quel animal mieux que le poisson pouvait échapper à la vue des hommes pour enfouir un secret dont le commun des mortels est indigne ? L'homme du roi, à l'exemple d'Adam et Ève chassés du paradis pour avoir croqué le fruit défendu, ôte par sa convoitise aux autres hommes la joie d'une présence divine constamment renouvelée et les prive du même coup d'une abondance assurée de nourriture. Le travail acharné de tous les pêcheurs réunis, en quête du poisson merveilleux, ne suffira jamais à combler cette perte irréparable.

Quelle est la nature exacte de cette nourriture primordiale ? Comme dans les Évangiles latins, le terme générique *piscis* est seul employé. Faut-il comprendre que l'espèce est sans importance ? Des anguilles seront pourtant nommées dans la suite du récit, à l'occasion d'un miracle bien plus ordinaire. Alors que Corentin reçoit la visite des saints Paterne et Mélaine et s'inquiète d'offrir à ses hôtes un repas digne d'eux, il a l'heureuse surprise de voir revenir le serviteur qu'il a envoyé à la fontaine avec un seau empli d'eau, ainsi que de vin et d'une grande quantité d'anguilles[116]. Ce miracle est sans commune mesure avec celui du poisson merveilleux. Il n'implique même pas directement la personne du saint puisqu'un simple serviteur accomplit la pêche miraculeuse. Le choix de l'anguille, aliment relativement ordinaire, adapté aux habitudes alimentaires des hommes de Dieu, est également révélateur. Il ne comporte dans ce cas aucune connotation diabolique ou sexuelle. Les anguilles et le vin fournissent ponctuellement un bon repas, sans promettre l'abondance éternelle garantie par le poisson merveilleux. La précision de l'espèce distingue nettement les deux miracles : les

[115] « Vie inédite de saint Corentin », François Plaine (éd., trad.), *op. cit.*, p. 126-127 : « Quelques jours plus tard, un des serviteurs du roi ayant eu la témérité de vouloir imiter le Saint et de couper semblablement des tranches dans le poisson dont nous parlons, ce poisson resta dès lors tout mutilé. L'homme de Dieu, profondément ému de ce spectacle, guérit le poisson et lui rendit son intégrité ; mais, en même temps, il lui commanda de s'en retourner dans la partie de l'Océan d'où il était venu, afin de ne plus s'exposer désormais à un semblable malheur. Or depuis lors on ne l'a plus revu. » Cette traduction proposée par François Plaine déforme par quelques imprécisions le texte latin. Remarquons d'abord qu'il est toujours question d'un seul morceau de poisson et non de plusieurs tranches. En outre, la mention de l'Océan ne figure pas dans le texte original.

[116] *Ibid.*, p. 130-131 : *Verum, Deus bonus, cui omne cor patet et omnis voluntas loquitur, famuli sui desiderio satisfacit. Dum enim aquam de fonte afferi præcipitur, in ipso vase cum aqua anguillarum copia invenitur.* « Mais la bonté divine, pour qui ni les cœurs ni les volontés n'ont de secrets, s'empressa de satisfaire le désir intérieur de son serviteur. Lorsqu'en effet celui qui avait reçu ordre d'aller chercher de l'eau à la fontaine revint, son vase n'était pas seulement rempli d'eau, il contenait aussi du vin et bon nombre d'anguilles. »

anguilles ne peuvent être confondues avec le poisson auquel renvoie l'hyperonyme. Comment identifier ce mystérieux animal sinon comme un grand migrateur anadrome du type saumon ? Rappelons d'abord que l'action est située à Plomodiern, dans la région de Châteaulin, célèbre pour ses pêcheries de saumons[117]. La manière dont ce poisson merveilleux disparaît, renvoyé vers l'endroit d'où il vient par le saint, évoque une migration. Sa seule présence dans une fontaine suggère d'ailleurs qu'il a remonté le courant pour parvenir jusqu'au saint. Pourquoi alors l'hagiographe ne nomme-t-il pas l'espèce en question ? Si l'on admet que la légende de Corentin intègre un motif folklorique[118], on peut supposer que le biographe latin n'a pas pu ou voulu traduire le nom local du poisson. L'emploi du mot générique est plus prudent, d'autant plus qu'il se conforme à l'usage du Nouveau Testament. À moins que le terme générique ne renvoie déjà, dans la version populaire de la légende, au poisson par excellence de la culture celtique, le saumon dont le nom est frappé d'un tabou[119].

Le rapprochement de cet épisode avec les histoires de pêches miraculeuses d'autres vies latines incite également à reconnaître dans le poisson merveilleux de saint Corentin un saumon (ou du moins un ancien saumon). L'on a déjà évoqué les douze saumons irlandais de Malachie. Lorsqu'un grand spécimen à la chair délicieuse se jette dans les filets de saint Godric, il s'agit encore d'un saumon et l'on se souvient de la chair nourrissante de l'immense saumon invisible pêché par le saint. Or les légendes bretonnes puisent aux mêmes sources que la mythologie irlandaise, qui fait du saumon le poisson merveilleux et sacré entre tous. Les vies de saints témoignent à des degrés divers d'un effort de synthèse entre les mythes païens et le christianisme. On pourrait appliquer à ces textes cette remarque de Philippe Walter au sujet d'une fontaine féerique christianisée dans une *Vie de saint Malo* :

[117] Reynald Abad signale que des saumons frais pris à Châteaulin, situé sur l'Aulne, étaient vendus à Paris sous l'Ancien Régime (Reynald Abad, *Le Grand Marché*, *op. cit.*, p. 399). On peut supposer que l'exploitation des saumons représentait dès le Moyen Âge une activité commerciale de premier plan dans cette région.

[118] Le *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens* signale une légende dont la structure est tout à fait comparable : *Grässe erzählt eine Sage von zwei Stören, die in einer Hungersnot beim Kloster Grobe erschienen seien. Der eine wurde gefangen, der andere holte wiederum einen zweiten, und so ging es weiter, bis die gierigen Mönche einmal beide Störe fingen. Hierauf erschien keiner mehr.* (*Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, Berlin-Leipzig, Walter de Gruyter, vol. 8, p. 498, « Stör ») Deux spécimens suffisent à nourrir plusieurs hommes aussi longtemps que la voracité des moines ne détruit pas le mécanisme d'abondance. Les modalités de la multiplication sont sensiblement différentes puisqu'à la disparition d'un poisson répond l'apparition d'un nouveau spécimen, comme si le poisson restant avait le pouvoir de se dédoubler. On notera en outre que l'espèce mise en scène n'est pas le saumon mais l'esturgeon : il s'agit encore d'un migrateur anadrome ; toutefois son choix est probablement adapté à la faune locale. Un même motif est mis en œuvre dans cette légende germanique et le récit hagiographique breton.

[119] Philippe Walter, *Perceval. Le pêcheur et le Graal, op. cit*., p. 187.

> Le parallèle biblique inséré dans le texte hagiographique brouille en définitive les significations merveilleuses tout en les maintenant discrètement et en désamorçant leur mémoire païenne.[120]

Que son nom figure ou pas, la rencontre du saumon mythique avec l'*ichtus* chrétien laisse des traces. Mythes païens et chrétiens convergent pour faire du poisson une nourriture d'abondance. Comment cette image s'exprime-t-elle dans la littérature ? On n'y trouve guère de personnages qui multiplient les aliments[121]. Comme dans les textes hagiographiques, c'est plutôt l'idée que le poisson est une ressource susceptible de se régénérer qui s'exprime en filigrane derrière certains récits.

2. La résurrection des poissons

Les seules multiplications de poissons repérées dans le *corpus* littéraire français du Moyen Âge se conforment au procédé de saint Corentin. Les poissons ne sont pas à proprement parler multipliés. Néanmoins, quelques spécimens sont régénérés. La résurrection des poissons est ainsi mise en scène dans la tradition du *Roman d'Alexandre* et, au XIII^e^ siècle, dans *Les Prophesies de Merlin*.

Dans la fontaine de résurrection d'Alexandre

Au retour de son expédition aux confins du monde oriental, l'armée d'Alexandre rencontre quatre sages vieillards qui révèlent au roi l'existence de trois sources magiques : les fontaines de jouvence, d'immortalité et de résurrection. Le conquérant et ses hommes partent en quête de ces eaux enchantées. Un soir, des poissons destinés à leur dîner reviennent à la vie, d'après le récit d'Alexandre de Paris :

> *Li poisson furent cuit et mis por refroidier,*
> *Ainc n'en sot mot li quieus, si vinrent doi levrier,*
> *As poissons atouchierent ses ont fait trebuchier*
> *Ens en la fontenele dededens le gravier.*
> *Qant li poisson sentirent l'eaue a aus abiter,*
> *Sempres vinrent en vie si prenent a noër*
> *Et par la fontenele l'uns l'autre debouter.* [122]

Voilà donc la fontaine de résurrection découverte ! Cette merveille n'est certes pas une propriété des poissons. Ils en sont seulement, par un heureux hasard, les premiers bénéficiaires. Le choix de l'animal n'est pas pour autant anodin. Ces poissons seront les seuls

[120] Philippe Walter, *Canicule. Essai de mythologie sur Yvain de Chrétien de Troyes,* Paris, SEDES, 1988, p. 121.
[121] À une notable exception près, que nous étudierons plus loin. Il s'agit encore du Roi Pêcheur qui prend dans l'*Estoire del saint Graal* les traits d'Alain le Gros, pêcheur et multiplicateur de poisson.
[122] Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, Laurence Harf-Lancner (trad.) (avec le texte édité par E. C. Armstrong et *al.*), Paris, Le Livre de Poche (Lettres Gothiques), 1994, v. 3031-3037.

êtres vivants du récit à profiter de la merveille. De plus selon les sages vieillards d'Orient prisonniers d'Alexandre, il faut attendre cinq jours avant que l'eau de cette fontaine ne produise son effet sur un homme[123], alors que les poissons s'animent immédiatement à son contact. Enfin, le spectacle des poissons qui se poursuivent dans la fontaine semble mieux que tout autre illustrer la joie de la vie retrouvée. Le cliché des poissons frétillants de la reverdie trouve dans ce contexte une résonance singulière. La métaphore associant les mouvements des poissons et le retour à la vie est illustrée de manière littérale.

L'aventure relatée par Alexandre de Paris ne semble rien devoir aux textes latins à la source des romans français en vers du XII^e^ siècle. L'adaptation réalisée par Julius Valérius au IV^e^ siècle de l'œuvre grecque du Pseudo-Callisthène et l'*Historia de Preliis* ne mentionnent aucune fontaine magique. Les sources d'immortalité et de résurrection ne viennent pas non plus des textes en langue vulgaire réécrits pas Alexandre de Paris[124]. Elles figurent pourtant bien dans le roman grec composé au III^e^ siècle à Alexandrie, qui constitue le point de départ du cycle romanesque. Dans le texte fondateur du Pseudo-Callisthène, Alexandre raconte à sa mère Olympias la découverte de la fontaine de résurrection et d'immortalité :

> Comme j'avais faim, je voulus prendre de la nourriture et après avoir appelé le cuisinier, qui se nommait Andréas, je lui dis : « Prépare-nous la pitance ». Il prit alors le poisson séché et alla jusqu'à l'eau limpide de la fontaine pour laver ce mets, mais à peine fut-il plongé dans l'eau qu'il reprit vie et échappa des mains du cuisinier. Cependant ce dernier, effrayé, omit de me rapporter l'événement, mais lui-même puisa de l'eau de la fontaine, en but, en versa dans un récipient d'argent et la conserva. [125]

Le cuisinier séduit plus tard la fille d'Alexandre, Calé, en lui offrant de cette eau. Le roi, jaloux de leur immortalité, chasse sa fille parmi les démons des montagnes et fait jeter Andréas à la mer, une meule attachée au cou. Il y devient un démon aquatique. La légende du poisson ressuscité est manifestement parvenue jusqu'à Alexandre de Paris, même si l'on ignore par quelles voies. Peut-être s'est-il inspiré de sources orales, car la fontaine de vie est un motif folklorique largement répandu[126].

---

[123] *Ibid.*, v. 3008-3011.

[124] Laurence Harf-Lancner, « La Quête de l'immortalité : les fontaines merveilleuses du Roman d'Alexandre d'Alexandre de Paris », *Sources et fontaines du Moyen Âge à l'Âge baroque. Actes du colloque tenu à l'université Paul Valéry (Montpellier III) les 28, 29 et 30 novembre 1996*, Paris, Champion, 1998, p. 40.

[125] Pseudo-Callisthène, *Le Roman d'Alexandre*, G. Bounouré, B. Serret (trad.), Paris, Les Belles Lettres, 1992, livre II, 39, p. 84, cité par Laurence Harf-Lancner, art. cit., p. 39-40.

[126] Laurence Harf-Lancner, « La Quête de l'immortalité : les fontaines merveilleuses du Roman d'Alexandre d'Alexandre de Paris », art. cit., p. 41, note 4 et p. 43. Le poisson séché du Pseudo-Callisthène s'est répandu par des voies diverses. Il serait même à l'origine d'un récit coranique. La sourate XVIII du Coran raconte comment Moïse et son serviteur Josué perdent un poisson qu'ils avaient pêché. Moïse sait qu'à l'endroit où ce poisson disparaîtra, il trouvera celui qu'il recherche. *Le Coran*, Kasimirski (trad.), Paris, Flammarion (GF), 1970, XVIII,

Le symbolisme baptismal des petits poissons n'est certainement pas étranger non plus à cette merveille orientale. Chez Robert de Boron, la vitalité des poissons fera d'eux le comparant idéal pour décrire la renaissance à laquelle le Graal donne accès. Lorsqu'il exprime les suavités sans borne que procure la grâce, l'auteur risque une comparaison à propos des élus :

> *Autant unt d'eise cum poisson*
> *Quant en sa mein le tient uns hon*
> *Et de sa mein puet eschaper*
> *Et en grant iaue aller noër.* [127]

L'allégresse des poissons qui nagent dans l'eau est certes une image stéréotypée, qui se figera définitivement dans la locution proverbiale « comme un poisson dans l'eau ». Si l'on admet que cette métaphore était déjà ressentie au XIII^e^ siècle comme un cliché, sa précision et le contexte dans lequel elle intervient suffisent à la remotiver. Il ne s'agit pas simplement d'un poisson heureux d'évoluer dans son milieu, mais d'un animal qui retrouve son élément après en avoir été arraché. Le poisson relâché par le pêcheur passe de l'air, où l'attend une mort certaine, à la *grant iaue*, l'eau courante et saine, son élément. Les heureux poissons figurent une authentique résurrection. Or depuis Tertullien, les petits poissons symbolisent la vie véritable des chrétiens baptisés :

> Nous autres, petits poissons, comme notre Poisson le Christ Jésus, nous naissons dans l'eau et nous ne sommes sauvés qu'en demeurant dans l'eau. [128]

Le symbole baptismal de l'*ichtus* est limpide : de même que les théologiens ont comparé depuis Tertullien les chrétiens qui reçoivent le baptême aux petits poissons, Robert de Boron rapproche les convives assis à la table du Graal du poisson heureux de conserver la vie. Le même auteur (si c'est bien de lui qu'il s'agit) manifeste à nouveau sa prédilection pour les poissons comme symbole de vie dans le troisième volet de la trilogie qui lui est attribuée. Dans le *Perceval en prose*, la guérison du Roi-Pêcheur est ainsi évoquée :

59-64, p. 234 : « Un jour Moïse dit à son serviteur : Je ne cesserai de marcher jusqu'à ce que je sois parvenu à l'endroit où les deux mers se joignent, ou je marcherai pendant plus de quatre-vingts ans.
Lorsqu'ils furent arrivés au confluent des deux mers, ils s'aperçurent qu'ils avaient perdu leur poisson, qui prit la route de la mer par une voie souterraine.
Ils passèrent outre, et Moïse dit à son serviteur : Sers-nous notre repas, nous avons éprouvé beaucoup de fatigue dans ce voyage.
Qu'en dis-tu ? reprit son serviteur. Lorsque nous nous sommes arrêtés auprès de ce rocher, je n'ai fait aucune attention au poisson. Il n'y a que Satan qui eût pu me le faire oublier ainsi, pour que je ne te le rappelasse pas ; le poisson a pris son chemin vers la mer ; c'est miraculeux.
C'est ce que je désirais, reprit Moïse. Et ils retournèrent tous deux sur leurs pas.
Ils rencontrèrent un de nos serviteurs que nous avons favorisé de notre grâce et éclairé de notre science. »

[127] Robert de Boron, *Le Roman de l'estoire dou Graal*, William A. Nitze (éd.), Paris, Champion (*CFMA* 57), 1983 (1^re^ éd. 1927), v. 2667-2670.

[128] Tertullien, *De Baptismo 1*, cité par Cyrille Vogel, « Le Repas sacré au poisson chez les chrétiens », art. cit., p. 9.

[Perceval] vit que li Rois Peschiere estoit mués de se nature, et estoit sains comme pissons. [129]

Au moment où Perceval pose les questions tant attendues, le Roi *méhaignié* retrouve la santé d'un nouveau-né. La métamorphose subie par le Pêcheur est un passage de la mort à la vie. L'image est la même : des poissons plongés dans une eau aux vertus exceptionnelles reviennent à la vie. Qu'il s'agisse de l'eau merveilleuse d'une fontaine de résurrection ou de l'eau du baptême, d'un conte ou d'une métaphore, l'animal associé à la source de vie est le poisson.

Dans le Graal des *Prophesies de Merlin*

Les poissons ressuscités du *Roman d'Alexandre* sont aussi des aliments. Leur nature est profondément modifiée au cours de l'épisode : avant de s'ébattre dans l'eau de la fontaine, ils étaient cuits. Toutefois Alexandre et ses hommes n'avaient pas encore goûté aux poissons et personne ne songe à exploiter cette merveille à des fins alimentaires. Les poissons ressuscités sont présentés dans le roman d'Alexandre de Paris comme des animaux, symboles de vie, et non comme des aliments qui connotent l'abondance. Ce dernier aspect est au contraire mis en relief par le retour à la vie de quatre poissons grillés dans les *Prophesies de Merlin*. Ce texte écrit par un Vénitien vers 1276 établit un lien explicite entre la merveille des poissons réanimés et le pouvoir nourricier du Graal.

Alors que la plupart des épisodes narrés dans cette œuvre sont empruntés à des récits antérieurs, le conteur introduit un épisode entièrement nouveau par rapport à la « matière de Bretagne »[130]. Une demoiselle de la dame d'Avalon nommée Eglantine, envoyée par Merlin en Inde du temps du roi Uter Pandragon pour prophétiser, est de retour à la cour d'Arthur. Son mode de déplacement est une telle merveille que tous les habitants de la contrée se rassemblent sur son passage. Elle voyage à travers les terres sur une barque magique fabriquée par Merlin, comme si elle voguait au milieu d'une mer immense :

Et sachies ciertainement que ele venoit en une barge parmi la seke tiere ; et quant li vens l'angouscoit .i. poi plus que la barge ne pooit souffrir, ele devaloit ans .ii. les voiles, autresi com se ele fust enmi la grignor mer del monde. [131]

La demoiselle irlandaise revient par ce moyen de l'Orient lointain après un périple dont elle évalue la durée à deux années. Il est difficile de se représenter une telle navigation, contraire à

[129] *Le Roman du Graal. Manuscrit de Modène*, Bernard Cerquiglini (éd.), Paris, Union générale d'édition (10-18, Série Bibliothèque médiévale), 1981, p. 269.
[130] *Les Prophesies de Merlin*, Anne Berthelot (éd.), Cologny-Genève, Bodmer, 1992, p. 26. Ce passage est signalé dans Philippe Walter, *Perceval. Le Pêcheur et le Graal*, *op. cit.*, p. 162.
[131] *Les Prophesies de Merlin*, *op. cit.*, p. 329.

toutes les lois de la physique. Quelques précisions aident pourtant le lecteur à se former une image mentale :

> *Quant la barge fu venue auques pries dou palais le roi Artu, ele mist tantost une eskiele hors de la barge et s'en isci maintenant a la seke tiere, et la barge remest en iaue par sanlant ki venoit de la fontaine qui le sivoit par le ruisciel. Et en cele eve meismes des poiscons, dont uns peschieres vint la ki en prist .iiii. et les envoia au roi Artu, car mout estoient grant et cras, et il les fist quire tous entiers.* [132]

Une étendue d'eau circonscrite semble glisser sous la barque. Comme dans l'iconographie médiévale, la présence de l'eau est rendue visible par les poissons. La barque enchantée de Merlin jouit d'un ravitaillement permanent : l'eau qui l'environne contient des poissons royaux. Les espèces prestigieuses sont implicitement identifiées par l'emploi des adjectifs *grant* et *cras* et par le fait qu'ils sont servis entiers à la table d'Arthur. On retrouve ici le motif du don de poisson au souverain. Dans l'univers féodal de la cour arthurienne, les quatre poissons pris par le pêcheur sous la barque merveilleuse ne sauraient avoir une autre destination que la table du roi.

Le texte ne précise pas si la demoiselle s'est elle-même nourrie du produit des eaux merveilleuses. Si l'on admet cette supposition, ses repas de poissons lui ont été prodigieusement bénéfiques. Lorsque le roi Arthur entend cette jeune fille s'adresser à lui comme s'il était Uter Pandragon, il lui réplique qu'elle ne peut pas avoir connu son père, mort depuis bien longtemps : elle ne paraît pas avoir plus de treize ans[133]! L'aspect juvénile d'Eglantine est l'une des manifestations de la merveille. Une messagère de la dame d'Avalon la signale plus tard à d'autres dames avec une précision admirative :

> *Car iou vous di apiertement que nus de chiaus qui le voient ne lor est avis que ele eust onques .xiii. ans passes, et madame dist et nous conte que ele en a .xlvi.* [134]

Les deux années de voyage ont duré trente-trois ans, sans que l'apparence physique de la demoiselle en ait été altérée. L'ichtyophagie est une interprétation trop prosaïque pour mériter une grande attention. Néanmoins, l'éternelle jeunesse d'Eglantine et la vie des poissons dans l'eau qui suit la barque ne sont peut-être pas sans rapport. Leur maintien dans la fontaine est si important que le Graal s'anime pour rapporter et ressusciter les quatre poissons grillés :

---

[132] *Ibid.*, p. 330.
[133] *Ibid.*
[134] *Ibid.*, p. 339.

Endementriers que la barge s'en aloit en tel manière, venoit une si grans criee et une si grans noise de viers le palais que cou estoit une des plus grans miervelles del monde. Et les gens regardoient mout durement cele part, si virent venir ausi comme la foudre le Graal de fier atout les .iiii. poiscons ki par desous estoient quit, et se ferirent en l'iaue, et li Grails remest a seke tiere ; la barge tenoit la voie par ou on vait a l'asamblee a Salesbierres. [135]

Comme les poissons de la fontaine d'Alexandre, ceux du Graal des *Prophesies de Merlin* sont les seuls bénéficiaires du pouvoir de résurrection.

Plusieurs thèmes déjà rencontrés sont rassemblés dans cet épisode : le don du sujet au souverain, la jouvence et la résurrection. L'auteur les hiérarchise aussi avec fermeté. Arthur ne consommera pas les grands poissons exceptionnels offerts en hommage par son pêcheur. Le rituel du don de poisson fonde et consolide l'ordre féodal. Or telle n'est pas la destination des poissons merveilleux environnant la barque et le *vaissel* du Graal. Ils ne sauraient être réduits au rang d'aliments profanes car ils relèvent d'un ordre supérieur. Extraits de l'eau vivifiante qui les a produits, ils tombent pendant un bref moment dans le domaine temporel. Entre les mains du pêcheur puis des cuisiniers du roi, ils deviennent un instrument des échanges sociaux. La fin de l'épisode rétablit le sens à donner à ces poissons : ils regagnent le cours des eaux merveilleuses auxquelles ils ont toujours appartenu, hors des vicissitudes du temps. Ils rejoignent le fleuve paradoxal, signe d'une éternité spirituelle d'origine divine. Le don au roi est finalement supplanté par le miracle du Graal. Ces poissons prestigieux ont été pris à tort pour des attributs du pouvoir féodal. La confusion est rectifiée par l'irruption du merveilleux qui permet de restituer aux quatre poissons leur statut d'animaux symboliques. La représentation du poisson comme don féodal est révoquée au profit de la symbolique chrétienne au moyen de la merveille créée par Merlin.

L'équipage merveilleux semble intimement lié au pouvoir du Graal. La conservation des corps est assurée par la barque et leur résurrection par le vase sacré. Les quatre poissons grillés déposés au fond du Graal, comme l'indique la locution adverbiale *par desous*, reviennent à la vie avant de se jeter dans l'eau de la fontaine. Une hypothèse formulée par plusieurs auteurs sur la nature du récipient sacré reçoit ici une éclatante confirmation : le Graal peut être un plat à poissons[136]. Les grands poissons qu'il contient sont pourtant expulsés sans avoir été consommés ni multipliés, comme s'ils ne se trouvaient pas à leur place à

[135] *Ibid.*, p. 331.
[136] Voir notamment Jean Frappier, « Le Graal et l'hostie », *Autour du Graal*, Genève, Droz (Publications romanes et françaises, CXLVII), 1977, p. 143-145 ; Philippe Walter, *Perceval. Le Pêcheur et le Graal*, *op. cit.*, p. 181-183 ; Claude Thomasset, « Le sel et la conservation de la chair », art. cit., p. 158.

l'intérieur du récipient sacré. Cette scène des *Prophesies de Merlin* illustre par là un vers célèbre du *Conte du Graal* de Chrétien de Troyes.

3. Les poissons du Graal : *ne luz, ne lamproie, ne saumon*

Le roman français fondateur du mythe du Graal pose plusieurs énigmes, qui expliquent pour beaucoup le succès qu'il a connu à travers les siècles. Le génie de Chrétien de Troyes tient à la construction d'un récit qui soulève plus de questions qu'il n'apporte de réponses, laissant le champ libre aux réécritures, aux continuations et à des interprétations diverses. Une réponse est toutefois apportée au mystère le plus important du roman : le contenu du Graal, le vase sacré qui fait dans cette œuvre sa première apparition. L'ermite qui dévoile ce secret à Perceval ajoute une étrange précision :

> *Ne ne cuide pas que il ait*
> *Luz ne lamproies ne salmon,*
> *D'une sole hoiste li sainz hom,*
> *Que l'an en cel graal li porte,*
> *Sa vie sostient et conforte.* [137]

Les *luz*, lamproies et saumons ne sont pas à leur place dans le récipient sacré, voué à recevoir un autre genre de nourriture. Pourquoi spécifier que le Graal ne peut contenir ces poissons ? Étant donné ses vertus nourricières, le poisson, nourriture d'abondance, n'est-il pas justement le contenu le plus adéquat qu'on y puisse trouver ? Même si cette énumération de trois espèces, concentrée en un seul vers, relève du cliché que nous avons étudié précédemment, elle ne s'y réduit pas. Elle est singulière à plus d'un titre. D'abord parce qu'elle est la seule liste de ce type qui n'exprime pas, dans un roman, une valorisation ; comme chez les moralistes chrétiens, elle sert de repoussoir. De plus, ce vers intervient à un moment clé du récit, puisqu'il précède immédiatement la révélation du contenu du Graal. Peut-on soupçonner un auteur qui construit ses récits avec autant d'art que Chrétien de Troyes d'avoir placé à cet endroit un détail insignifiant, une expression stéréotypée sans rapport avec la nature du Graal ? Enfin, la mention de ces poissons n'est pas une curiosité isolée dans l'économie narrative et symbolique du récit. Lorsque Perceval voit pour la première fois son oncle, ce dernier fixe un petit poisson à son hameçon pour pêcher, se livrant à la distraction favorite qui lui vaut le nom de Roi Pêcheur. Quelle est la *senefiance* de ce jeu d'échos entre deux passages cruciaux du roman ?

[137] Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, Charles Méla (éd.), Paris, Le Livre de Poche (Lettres Gothiques), 1990, p. 450, v. 6346-6350.

Pêche et poissons dans *Le Conte du Graal* : les données de l'énigme

Rappelons d'abord succinctement les circonstances de l'épreuve fondatrice du château du Graal. Perceval, jeune niais orphelin de père, décide de suivre l'exemple de chevaliers qu'il a croisés dans la forêt où il vit seul avec sa mère. Malgré ses difficultés à maîtriser les codes de la société courtoise et chevaleresque, il parvient à se faire adouber par le roi Arthur, prouve ses dispositions au combat et sauve la belle Blanchefleur. Il n'est pas encore tout à fait un chevalier accompli lorsqu'il quitte son amie pour rechercher sa mère. Après une journée d'errance solitaire, son avancée est entravée par une rivière profonde. Persuadé qu'il retrouvera sa mère s'il parvient à franchir cet obstacle, il remonte le cours de la rivière jusqu'à un rocher qui bloque sa route. Tout à coup, il aperçoit deux hommes dans un bateau (*nef*) qui descend de l'amont, porté par le courant, et s'arrime au milieu de la rivière avant d'arriver à la hauteur du chevalier. Perceval assiste alors à une scène singulière et exceptionnelle à plus d'un titre :

> *Et cil qui fu devant peschoit*
> *A la ligne et si aeschoit*
> *Son ameçon d'un peissonet*
> *Petit plus grant d'un veironet.* [138]

L'homme qui pêche ne fait pas partie du répertoire habituel des personnages romanesques. Le jeune noble s'adresse au pêcheur et à son compagnon en des termes polis pour leur demander de l'aide, employant l'apostrophe *seignor*. Ce terme d'appel est trop neutre pour que l'on puisse en déduire quoi que ce soit sur la première impression produite par l'homme sur Perceval. Le conteur ne donne pas plus d'indications sur l'aspect et la condition sociale du pêcheur, seulement désigné par la périphrase *cil qui pesche*. Sa réponse au chevalier qui souhaite savoir comment traverser la rivière est fort courtoise. Il lui est impossible de le faire traverser sur son bateau car ce dernier ne peut contenir plus de cinq hommes. Une embarcation si légère ne pourrait supporter le poids du cheval de Perceval. Comme aucun navire plus grand ne se trouve à proximité et qu'il n'existe ni bac, ni pont, ni gué, l'homme offre l'hospitalité à Perceval et l'engage à passer par une ouverture (*frete*) découpée dans la roche pour gagner sa demeure, nichée entre la rivière et le bois. Après avoir escaladé le rocher, Perceval a la mauvaise surprise de découvrir un paysage inhabité. Le jeune homme s'emporte promptement, accusant le pêcheur de traîtrise :

> *(…) Et ne vit fors ciel et terre*
> *Et dit : « Ci sui je venuz querre*
> *La* ***musardie*** *et la* ***bricoigne*** *!*
> ***Dex li doint hui male vergoigne***

[138] *Ibid.,* p. 223-224, v. 2945-2948.

Celui qui ci m'a envoié,
Que si m'a il bien avoié
Qui ce me dist que je verroie
Maison quant ça amont vanroie !
***Peschierres**, qui ce me deïs,*
Trop grant vilenie feïs
Se tu lo me deïs por mal. [139]

Les imprécations de Perceval semblent liées à l'activité incongrue de son hôte. L'apostrophe *Peschierres* se substitue au pluriel *seignor* pour stigmatiser l'individu qui a fourvoyé le chevalier ; elle pourrait fort bien avoir une valeur insultante[140]. Le jeune homme accuse le pêcheur de l'avoir voué à *musardie* et *bricoigne*, c'est-à-dire de lui avoir fait perdre son temps en distractions futiles. La réaction du jeune homme laisse deviner le soupçon que l'activité de l'hôte pêcheur fait peser sur lui. Dans l'univers chevaleresque, la pêche ne saurait être en effet qu'une activité oiseuse, voire déshonorante, car, contrairement à la chasse, elle ne permet pas de prouver sa bravoure. Dans *Parzival*, Wolfram von Eschenbach indique que son Roi pêcheur Amfortas s'expose aux rumeurs et à la mauvaise réputation[141]. Un pêcheur fait appel à des expédients qui témoignent de sa ruse et auxquels un noble guerrier ne saurait recourir. L'image du pêcheur fourbe, héritée de l'Antiquité[142], semble dominer nettement les représentations médiévales. Perceval commet ainsi une première erreur de jugement en prenant son hôte pour un pêcheur ordinaire qui l'a trompé par de vaines promesses, de la même manière qu'il piège les poissons à l'aide de son hameçon. Il ignore que le roi Pêcheur ne peut être jugé selon les normes de l'univers profane et aristocratique. La honte cuisante qu'il souhaite au pêcheur préfigure celle qui lui sera infligée par son propre échec dans la demeure de ce même pêcheur.

Lorsqu'un splendide château apparaît soudain sous ses yeux, l'apprenti chevalier regrette ses paroles étourdies :

*Si se loe del **pescheor**,*
*Ne l'apele mais **tricheor***

[139] *Ibid.*, p. 226, v. 2977-2987
[140] Une variante, présente uniquement dans la copie de Guiot, laisse penser au contraire que Perceval a deviné la véritable nature du pêcheur : *Peschierres* est remplacé par l'apostrophe *Chevaliers*. (*DÉCT : Dictionnaire Électronique de Chrétien de Troyes,* http://www.atilf.fr/dect, LFA/Université d'Ottawa - ATILF/Nancy Université, *Perceval*, v. 3041) Félix Lecoy, qui édite pourtant le même manuscrit 794, a conservé *Peschierres* (Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal (Perceval)*, Félix Lecoy (éd.), Champion (*CFMA* 100), Paris, 1998 (1re édition : 1972), vol. 1, p. 97, v. 3041)
[141] Cf *infra* (chapitre 6 « La pêche christique », p. 597)
[142] On trouve par exemple un écho à cette dépréciation dans un dialogue de Plutarque, où un orateur défend la supériorité des chasseurs sur les pêcheurs. S'il est plus glorieux pour un gentilhomme de prendre lui-même le gibier qu'il consomme que de l'acheter, « au contraire, il lui est plus honnête d'aller à la place et d'acheter un thon, une langouste ou un boniton, parce que leur couardise, faute de sens, de conduite et d'entendement, en rend la prise utile mais non louée, ni requise ni estimée » (Plutarque, « Quels animaux sont les plus avisés, ceux de la terre ou ceux de l'eau ? », *Trois traités pour les animaux*, Amyot (trad.), Paris, P. O. L éditeur, 1992, p. 166)

Ne desloial ne mençongier,
Des qu[e] i[l] troeve ou esbergier. [143]

Mais il est trop tard pour effacer cette erreur, rappelée par la rime *pescheor/tricheor*. Lorsque Perceval se présente au château du Graal, il est reçu par le seigneur des lieux, qui selon toute logique n'est autre que le pêcheur. Cependant, ni l'hôte ni Perceval ne font plus allusion à l'épisode de la pêche. Le conteur lui-même abandonne le vocable *pescheor*, sans dévoiler pour autant qu'il s'agit d'un roi. Le personnage est désigné essentiellement par le mot *prodome*, peu significatif quant à son statut. Le seul élément susceptible de rappeler la première rencontre est l'infirmité du roi, incapable de se déplacer sans être soulevé par d'autres hommes ; or il se laissait porter de même sur l'eau par la barque[144]. Par ailleurs, nul poisson n'intervient dans le cortège du Graal, pas plus que dans le repas fastueux servi à Perceval. Le conteur n'est pourtant pas aussi allusif qu'il pourrait l'être sur ce point. On sait notamment que le premier mets servi est une hanche de cerf au poivre, c'est-à-dire une nourriture typique de chasseur et d'aristocrate. Il est impossible d'affirmer qu'aucun poisson n'est servi ce soir-là à la table du riche hôte car Chrétien de Troyes recourt à l'ellipse, renonçant à décrire l'intégralité du menu. Quoi qu'il en soit, la référence à la pêche et à ses fruits est curieusement évacuée du récit pendant le séjour au château du Graal. Elle ressurgit dès que Perceval quitte les lieux au petit matin, lorsque sa cousine lui nomme sur-le-champ le *riche Roi Pescheor*. Ce titre laisse le jeune homme perplexe :

Pucele, par lo Salveor,
Ne sai s'il est peschieres o rois,
Mais molt est riches et cortois. [145]

Perceval ignore certes que son hôte était un roi, mais leur première rencontre lui a appris qu'il était pêcheur. De l'expression *riche Roi Pescheor*, il ne confirme dans un premier temps que l'adjectif *riche* et pose une alternative entre les deux noms *Roi* et *Pescheor*, comme si les deux natures étaient incompatibles, avant de raconter sa rencontre avec le pêcheur. Sa cousine élucide ce troublant paradoxe. Blessé par un javelot entre les hanches, le Roi, incapable de monter à cheval, ne supporte aucune autre distraction que la pêche :

Mais quant il se velt deporter
O d'aucun deduit antremetre,
Si se fait an une nef metre
Et vait peschant a l'ameçon,

[143] Chrétien de Troyes, *Le Conte du Graal*, *op. cit.*, p. 226, v. 2999-3002. Ces quatre vers figurent dans tous les manuscrits conservés, sauf dans la copie de Guiot. La dépréciation attachée à l'image du pêcheur semble résolument atténuée dans cette version.
[144] Toutefois le rapport entre les deux positions apparaît plutôt au lecteur *a posteriori*, lorsqu'il est explicité par la cousine de Perceval.
[145] *Ibid.*, p. 256, v. 3434-3436.

Por ce li Rois Peschierres a non,
Et por ce ensin se deduit
Qu'il ne porroit autre deduit
Por rien soffrir ne andurer (…) [146]

Le noble personnage se livre à cette activité dégradante par défaut, parce que sa blessure l'y contraint. Le motif de la pêche se trouve par là justifié d'une manière à la fois astucieuse et prosaïque. Faut-il pour autant renoncer à une interprétation symbolique ? La cousine de Perceval est loin d'avoir le dernier mot dans ce roman et ses explications complètent les données de l'énigme plutôt qu'elles ne la résolvent. Les questions soulevées par l'identité du Roi Pêcheur et le cortège du Graal demeurent en suspens jusqu'à la rencontre avec l'ermite. Après cinq années d'errance et d'aventures, dans l'oubli complet de Dieu, Perceval croise un groupe de pénitents qui s'étonnent de le voir en armes le jour de la mort du Christ. Ému en apprenant que l'on célèbre le Vendredi Saint, il se rend auprès d'un saint ermite pour se confesser et rencontre son autre oncle maternel, le frère de sa mère et du Roi Pêcheur. C'est en lui dévoilant les secrets du Graal que ce dernier cite le nom des trois poissons.

Senefiances

Plusieurs lectures cohérentes de cette série sont envisageables. Sa valeur stéréotypée doit être prise en compte, même si le sens du cliché romanesque est considérablement infléchi par rapport aux autres occurrences. Nous avons vu que les successions du type *luz*, *lamproies*, *saumon* signalaient invariablement des aliments très chers et estimés par-dessus tous. Valorisés dans tous les autres romans de chevalerie, les bons poissons se trouvent ici expulsés du Graal. En leur substituant l'hostie, l'ermite souligne l'austérité du vieux roi et indique à Perceval la voie à suivre : remplacer la quête aristocratique par une quête religieuse, le désir des richesses matérielles par l'amour de Dieu. Ce vers suggérerait donc le passage d'une chevalerie terrestre à une chevalerie *celestielle*, de la matière à l'esprit. Cette interprétation est encouragée par la glose immédiatement proposée par l'ermite :

Tant sainte chose est li Graals
Et il, qui est esperitax,
C'autre chose ne li convient
Que l'oiste qui el graal vient. [147]

Les trois poissons évoquent le comble du luxe ; leur négation indique le dépassement auquel mène la quête du Graal. Le contenu de la coupe sacrée est étranger aux relations féodales symbolisées par le banquet chevaleresque aux poissons. Il instaure en revanche une relation

[146] *Ibid.*, p. 256-258, v. 3454-3461.
[147] *Ibid.*, p. 450, v. 6351-6354.

« verticale » (par opposition à l'horizontalité des relations sociales) entre le chevalier élu et Dieu. Les poissons ne sont pourtant pas la seule nourriture susceptible de connoter un luxe ostentatoire. Comme le note Jean Frappier, des viandes seraient même plus indiquées s'il s'agissait seulement de se démarquer de la table des seigneurs :

> […] il serait tout aussi conforme aux usages aristocratiques que le graal contînt un pâté de venaison ou une « hanche de cerf au poivre », puisque tel est « le premier mets » servi au seigneur du château et à son hôte. [148]

Le choix des poissons s'explique peut-être par le contexte énonciatif. L'énumération est prononcée par un ermite un Vendredi Saint, jour maigre s'il en est. Le saint homme nourri au pain et à l'eau ne saurait imaginer nourriture plus grasse que ces trois espèces et le simple fait de nommer des viandes au sens moderne serait incongru en ces circonstances. Comme chez les moralistes religieux, les bons poissons seraient cités en tant que nourriture associée aux plaisirs de la chair et à l'hypocrisie religieuse. Aux poissons de la *gula* s'oppose l'hostie consacrée. Si l'on admet cette hypothèse, le fameux vers incite Perceval à se détourner du péché pour s'engager dans la voie de la sainteté. Il serait indigne, de la part du chevalier élu, de projeter sur le Graal des fantasmes gastronomiques ! Les trois espèces auraient ainsi la même connotation péjorative que chez les poètes qui opposent à la rime le saumon à la sagesse de Salomon ou les gros *luz* à Saint Luc.

De nombreux commentateurs se sont arrêtés à cette lecture, se refusant à accorder à ces poissons une autre valeur symbolique[149]. Elle ne permet pourtant pas de penser la relation entre les poissons évoqués et l'expression *riche Pescheor*, comme l'a remarqué Jean Frappier[150]. Ce dernier, en tenant convaincu des origines celtiques du Graal, décèle dans ce vers un souvenir de l'écuelle d'abondance des mythes païens[151] :

> Le thème de l'abondance n'est-il pas enclos dans cette épithète de *riche* comme il est inscrit dans ce poissonneux vers 6421[152] qui accumule les termes autant que peut le faire un octosyllabe ? Bref, il me semble que les deux vers énigmatiques n'ont plus rien de déconcertant s'ils font allusion à

[148] Jean Frappier, « Le Graal et l'hostie », art. cit., p. 144, note 17.
[149] Pour les partisans d'une interprétation chrétienne du Graal, le sens de cette énumération se réduit à la valeur ordinaire du cliché. Voir par exemple Paule Le Rider, *Le Chevalier dans le Conte du Graal*, Paris, SEDES, 1978, p. 80, note 29 : « On pourrait s'interroger sur les vers 6420-23 où il est dit qu'il n'y a dans le Graal "ni brochet ni lamproie ni saumon". Mais s'il n'est pas absolument exclu que cette énumération de poissons ait quelque rapport avec le nom du roi, nul ne songerait à leur prêter une valeur symbolique. L'explication la plus simple de ces vers serait que Chrétien a souligné l'austérité du vieux roi en éliminant toutes les nourritures exquises que pourrait contenir un plat aussi somptueux que le Graal. »
[150] Jean Frappier, « Le Graal et l'hostie », art. cit., p. 144-145.
[151] L'écuelle d'abondance fait partie des objets merveilleux de l'Autre monde. Voir notamment Jean Marx, *La Légende arthurienne et le Graal*, *op. cit.*, p. 135-136. L'article « Le Graal et l'hostie » fait suite à une communication prononcée par Jean Frappier en 1954, deux ans après la publication du livre de Jean Marx.
[152] Jean Frappier cite *Perceval* ou *Li contes del Graal*, Alphonse Hilka (éd.), Halle, 1932.

la forme première du conte et si l'opposition des poissons et de l'hostie est celle du graal païen et du graal christianisé.

> Qu'on n'ait plus foi, dit l'ermite, dans le graal aux poissons multiples ; qu'on ait foi désormais dans le graal à l'hostie unique. Ici Chrétien de Troyes révèle à ses auditeurs le *sen* nouveau dont il a enrichi le conte païen ; une mutation s'accomplit avec un effet de surprise double, un contraste entre ce qu'on croyait et ce qu'on apprend, un contraste entre l'ampleur du récipient et la petitesse matérielle de la nourriture miraculeuse. [153]

L'ermite accomplirait en quelques mots, à l'intention de Perceval et de tous les auditeurs et lecteurs de Chrétien, la première christianisation du Graal. Cette lecture fonctionne d'autant mieux si l'on songe à l'opposition entre les trois grands poissons luxueux et le petit poisson symbole de l'*ichtus* divin. L'hostie serait par conséquent l'équivalent symbolique de l'*ichtus* préfiguré par le *peissonnet*, seul poisson pris à l'hameçon du Roi Pêcheur. Ce *peissonnet*, comparé au *veironnet*, rappelle les *pisciculi* du Nouveau Testament. Le vairon est un archétype des petits poissons : Chrétien de Troyes l'oppose au *luz*, le grand poisson qui dévore les petits pour décrire le Monde Renversé dans *Cligès*[154]. Néanmoins, selon Jean Frappier, c'est en priorité le plat contenant, celui qui donne son nom au roman, que Chrétien a voulu rattacher à la tradition chrétienne :

> […] voulant à la fois christianiser et, en un certain sens, rationaliser la donnée païenne de l'écuelle d'abondance, et lui cherchant une correspondance chrétienne, il a pensé inévitablement à l'écuelle de la Cène, à la *paropsis*, cependant le miracle de l'hostie s'accomplissait toujours à la manière de la merveille ichtyophagique. [155]

Le contenu du plat paraît en définitive secondaire. Si les poissons ont pu favoriser la superposition du Graal païen et du Graal chrétien, ils ne sont pas à l'origine de la rencontre :

> Si Chrétien a pesé à la *paropsis*, c'est par un mouvement spontané de son esprit, en vertu de l'analogie que l'on sait ; certaines associations d'idées et d'images ont dû jouer, comme des causes auxiliaires, en faveur de la christianisation du graal : l'hostie miraculeuse et nourricière dont parlaient les vies de saints, et les poissons merveilleux eux-mêmes qui pouvaient éveiller le souvenir de l'ἰχθύς symbolique, mais par antithèse et non par ressemblance. À notre avis l'essentiel n'est pas là ; la raison déterminante et suffisante de la substitution a été le concept même du récipient au pouvoir surnaturel :

[153] Jean Frappier, « Le Graal et l'hostie », art. cit., p. 145.
[154] Chrétien de Troyes, *Cligès*, Charles Méla, Olivier Collet (éd.), Le Livre de Poche (Lettres Gothiques), Paris, 1994, p. 274, v. 3802-3806 : *Einsint fuit li vileins sa maigle,/ Et li girfauz por le hairon,/ Et li gros luz por le vairon,/ Et le lyon chace li cers,/ Si vont les choses a envers.*
[155] Jean Frappier, « Le Graal et l'hostie », art. cit., p. 146-147.

> plat contre plat, écuelle contre écuelle, si l'on peut dire, le terme équivoque et noblement séculier de *graal* noyant dans une sorte de halo sémantique et symbolique la prestigieuse fusion des éléments païens et des éléments chrétiens.[156]

Pour justifier son hypothèse, Jean Frappier suppose l'existence d'un plat d'abondance païen contenant des poissons, dont l'existence n'est pourtant pas attestée dans les légendes celtes évoquées par Jean Marx. L'écuelle inépuisable contient n'importe quelle nourriture souhaitée et le Chaudron d'abondance dispense plutôt aux braves guerriers irlandais et gallois de la viande de porc et de la bière[157]. Le nom attribué au Riche Roi Pêcheur intervient alors comme un argument décisif pour prouver que Chrétien transforme en Graal chrétien un plat empli de poissons :

> Si notre conjecture est exacte, dans la tradition légendaire que conservait la source de Chrétien, le Riche Roi Pêcheur était ainsi appelé parce qu'il était le possesseur d'un plat d'abondance qui produisait ou contenait, à souhait, des poissons merveilleux (aucun autre pêcheur au monde ne pouvait rivaliser avec lui) ; du moment que Chrétien remplaçait les poissons par l'hostie, la possession du graal ne justifiait plus le titre de Roi Pêcheur, et il fallait trouver ou improviser une autre explication, fût-elle médiocre. [158]

Jean Frappier considère en effet que l'explication selon laquelle le Roi est condamné à la pêche par sa blessure est un artifice grossier du conteur médiéval pour justifier une donnée imposée par la légende d'origine. L'énumération stéréotypée des *luz*, *lamproies* et *saumons* et le nom du Roi Pêcheur sont-ils des éléments suffisants pour présupposer l'existence d'une légende dont on ne conserve par ailleurs aucune autre attestation ? Aussi séduisante que soit cette hypothèse, surtout pour notre sujet, elle méritait d'être étayée.

Chrétien cite certes des poissons, mais les espèces qu'il choisit de nommer ne sont pas sélectionnées au hasard ou en vertu d'un usage littéraire figé. Le tableau présentant les espèces mentionnées dans les genres nobles montre que la suite ternaire *luz lamproies saumons* est unique parmi les occurrences relevées, même si les trois espèces sont courantes dans les énumérations de ce type. Nous avons en outre analysé la plasticité de ce cliché, exploitée par les conteurs selon les besoins de la narration et du sens. On se demandera donc légitimement pourquoi Chrétien de Troyes sélectionne ces trois espèces. Philippe Walter apporte à cette question une réponse déterminante, quoique partielle : la mention du saumon, qui clôt la liste, permet de faire le lien avec une tradition celtique bien établie. Reprenant

[156] *Ibid.*, p. 147-148.
[157] Jean Marx, *La Légende arthurienne et le Graal, op. cit.*, p. 135-139.
[158] Jean Frappier, « Le Graal et l'hostie », art. cit., p. 145, note 21.

l'hypothèse formulée par Jean Frappier, il la renouvelle et la confirme à la lumière des mythologies du saumon :

> En réalité, dans la perspective de la christianisation du récit profane (ici tentée par Chrétien lui-même), l'hostie a remplacé le saumon. Cette substitution n'est toutefois pas arbitraire car l'analyse comparée des symboles religieux permet de conclure à une mise en relation des deux traditions. L'hostie et le saumon relèvent l'une comme l'autre des nourritures sacrées, respectivement pour le christianisme et pour le paganisme celte. Les deux traditions sont mises en correspondance ou tout au moins en concordance symbolique grâce à leur référence commune au poisson sacré. [159]

La perspective envisagée par Jean Frappier se trouve inversée : l'enjeu premier est la christianisation du contenu et non du contenant. La charge symbolique est d'abord portée par les poissons et non par le plat. Le Graal serait introduit par le conteur français pour assurer le passage des poissons sacrés de la tradition païenne à l'*ichtus* chrétien :

> Autrement dit, Chrétien aurait christianisé sa source en remplaçant le poisson mythique des Celtes (le saumon) par ce symbole christique qu'est l'hostie. Or, on sait que l'un des plus anciens symboles christiques de la tradition chrétienne est justement le poisson, l'*ichtus.* Chrétien n'a donc pas christianisé artificiellement le récit païen. Il a mis en concordance deux traditions qui avaient l'une comme l'autre valorisé le poisson dans leur mémoire sacerdotale. [160]

La relation entre le Graal et le poisson, dans laquelle Philippe Walter voit « le véritable pivot de la christianisation que subit le récit recueilli par Chrétien », sera d'ailleurs confirmée et réinterprétée selon une lecture résolument chrétienne par Robert de Boron, comme nous le verrons. La présence du poisson dans le Graal ou auprès de celui-ci rencontre des résonances profondes aussi bien dans les mythes païens que dans la tradition chrétienne. Le récit de Chrétien articule ces deux cultures du poisson sans jamais prétendre que le Graal contient un poisson, au contraire. Est-il possible de dire ce que contient le Graal ? L'hostie, en rattachant le plat au rituel eucharistique, ne donne pas le fin mot de l'histoire car elle fait elle-même signe vers ce qu'elle n'est pas. Si le contenu du Graal est indicible, c'est en indiquant ce qu'il ne contient pas que Chrétien nous livre les informations les plus précieuses sur sa nature véritable. Le vers *ne luz, ne lamproies, ne saumons* pourrait donc constituer une clé de l'interprétation.

En ce vendredi saint, l'oncle de Perceval, qui remplit une fonction éducative à l'égard de son neveu, le met en garde contre de fausses croyances. En précisant à un moment crucial

[159] Philippe Walter, *Perceval. Le pêcheur et le Graal, op. cit*., p. 182-183.
[160] *Ibid.*, p. 233.

du récit qu'aucun saumon ne se trouve dans le Graal, l'ermite écarte une hypothèse des plus vraisemblables. Une menace latente est ainsi repoussée : le Graal ne contient pas le poisson sacré des païens. La mythologie du saumon, peut-être transmise par une tradition orale et relayée quoi qu'il en soit par l'hagiographie, est d'emblée disqualifiée. Cet animal, divinité d'un autre culte, demeure trop dangereux pour entrer dans le Graal chrétien. Certains hagiographes se sont efforcés de dominer ce poisson afin de le mettre au service de leur religion. Il garde pourtant une charge symbolique trop forte pour incarner l'*ichtus* divin. Comme l'ours, il fait partie de ces animaux trop marqués pour être directement récupérés par le bestiaire chrétien. Qu'en est-il des deux autres espèces citées ? Philippe Walter a également relevé plusieurs indices d'une valorisation mythique du brochet. Cette espèce remarquable se substitue dans plusieurs contes au saumon comme roi des poissons, pour dispenser des pouvoirs magiques ou permettre, par l'absorption de sa chair, l'engendrement de héros exceptionnels[161]. Mais c'est surtout son nom qui retient l'attention. Associé par la tradition judaïque à une ville mystérieuse, le mot *luz* désignerait « tout ce qui est secret, caché, silencieux », et particulièrement, d'après une analyse de René Guénon, le « noyau d'immortalité » de l'être humain, une particule corporelle impérissable qui « contient les éléments nécessaires à la restauration de l'être[162] ». Sans avoir recours à cette interprétation ésotérique, le nom latin *lucius* qualifiait ce poisson pour en faire un symbole du Christ, le seigneur de lumière. C'est ainsi que Louis Charbonneau-Lassay a interprété certaines représentations de l'*ichtus* divin sous les traits du brochet[163].

Toutefois, ce n'est pas sous ce jour que le brochet nous est apparu dans les textes scientifiques et médiévaux du Moyen Âge. Le don du grand brochet est avant tout une pratique de la chevalerie terrienne. L'hostie permet au contraire de s'extraire de la sphère des échanges sociaux. Le chevalier se fourvoie encore une fois s'il croit deviner dans le Graal le poisson féodal qu'est le *luz*, car ce dernier est un poisson mondain : il symbolise dans la littérature profane la légitimité du pouvoir séculier. Quant à la lamproie, symbole de la tentation et des plaisirs sensuels, elle charrie dans son sillage l'univers des anciens latins et de la *gula* puisqu'elle rappelle la sulfureuse *murena* des riches Romains. Dans les textes médiévaux, la lamproie apparaît comme le poisson des évêques dispendieux. Elle est associée au luxe alimentaire ostentatoire, mais aussi à la mort et à la trahison. Par ailleurs, nous avons relevé l'importance à la fois matérielle et symbolique accordée à la cuisine de la lamproie

[161] *Ibid.*, p. 238-239.
[162] René Guénon, *Le Roi du monde*, Gallimard (collection Tradition), Paris, 1958 (1re édition : 1927), p. 60-66, cité par Philippe Walter, *Perceval. Le pêcheur et le Graal*, p. 239.
[163] Louis Charbonneau-Lassay, *Le Bestiaire du Christ*, *op. cit.*, p. 738-741.

dans la culture médiévale. Par le mélange du sang et du vin, elle accomplit la transmutation d'une chair impure[164]. Ne s'apparente-t-elle pas de ce point de vue à un rituel eucharistique ? Les jouissances gastronomiques dont elle est indissociable feraient d'elle un symbole eucharistique bien ambivalent… La confusion entre l'hostie et le *luz*, la lamproie ou le saumon est d'autant plus dangereuse qu'elle est séduisante. Chacun de ces poissons a la stature d'un animal ou d'un aliment mythique. Si l'on s'en tient aux représentations qui ressortent de l'examen des textes, le brochet est le poisson des seigneurs, la nourriture qui fonde le pacte féodal et la lamproie l'aliment du riche hypocrite, le substitut le plus sophistiqué au poisson d'abstinence. Le brochet revient au grand seigneur féodal, la lamproie au riche perverti et le saumon au devin celte. En relevant l'absence de ces poissons, l'ermite suggère tout ce que le Graal n'est pas destiné à apporter : l'autorité séculière, la richesse suprême et les pouvoirs magiques des prêtres païens. Son sens est autre et sa puissance infiniment supérieure aux merveilles du monde païen puisqu'il donne accès aux joies de la vraie religion, à la grâce divine. Ce n'est pas au seul saumon des Celtes que Chrétien de Troyes oppose l'*ichtus* divin représenté par l'hostie, mais aux trois visages complémentaires de l'abondance profane : le pouvoir, les biens matériels et la magie.

Avant d'abandonner ce puits herméneutique sans fond, une dernière lecture peut être envisagée, suggérée par une interprétation étymologique du mot *graal*. Parmi les multiples hypothèses proposées pour expliquer l'origine du terme, on retiendra que le *graal* français pourrait remonter au *garale* latin, dérivé du célèbre *garum*[165]. Ce terme renvoyait à une sauce obtenue par la fermentation de poissons gras dans du sel. Ce produit d'une importance fondamentale dans le monde romain a totalement disparu de notre culture culinaire occidentale[166]. Le lien entre le *graal* et le sel semble par ailleurs attesté par plusieurs termes dialectaux qui servent à désigner des récipients contenant du sel[167]. Cette hypothèse retenue par Claude Thomasset, qui fait du Graal un « vase à *garum* », « le récipient qui contient le sel et le poisson, c'est-à-dire l'essence même de ce que produit la mer[168] », nous invite encore à relire le vers du *Conte du Graal* sous un nouveau jour. On a vu que, dans la littérature narrative comme dans la littérature didactique et morale, les poissons du type *luz*, lamproies et

[164] Alberto Puig, « Questions de lamproie, à la bordelaise », *La lamproie ou les eaux limoneuses de la mémoire*, *op. cit.*, p. 55-62.
[165] Rita Lejeune, "Vas garalis" - "Préfiguration du Graal", *Studi Medievali*, vol. XVII, fasc. 11, 1951, p. 278, cité par Claude Thomasset, « Le sel et la conservation de la chair », art. cit., p. 158, note 9 ; Charles T. Gossen, « Zur etymologischen Deutung des Grals », *Vox romanica*, 18/2, 1960, p. 177-219, cité par Philippe Walter, *Perceval. Le pêcheur et le Graal*, *op. cit.*, p. 232.
[166] Au Viêt-nam la méthode de fabrication du núoc-mâm reproduit le processus de fabrication du *garum* chez les Grecs et les Romains.
[167] Claude Thomasset, « Le sel et la conservation de la chair », art. cit., p. 158, note 9.
[168] *Ibid.*, p. 158.

saumons étaient de grands poissons frais, dignes des tables royales, par opposition aux harengs, maquereaux ou anguilles salés plus enclins à figurer dans les œuvres comiques. Le contenu du Graal se distingue des poissons frais parce qu'il n'est pas soumis, comme eux, à la corruption :

> Le graal est lié au sel, et sans doute lorsqu'il apparaît dans les festins ce lien n'est-il pas rompu. Ces repas où la pièce maîtresse du service de table est liée au sel pourraient bien être des festins qui sont marqués par le souci de la survie des corps, par le désir de l'immortalité.[169]

Perceval manquerait ainsi de découvrir, dans le cortège qui passe sous ses yeux, la « garantie de la résurrection des corps[170] ». L'hostie offre la vie éternelle de l'esprit. Quel réceptacle pourrait être plus adapté pour la contenir que l'objet destiné à recevoir l'aliment nourrissant et imputrescible par excellence des civilisations antiques méditerranéennes ? Comme le *garum* a déjà disparu au XII^e^ siècle des tables occidentales, le plat nommé *graal* est disponible pour signifier autre chose que son usage originel. Il n'évoque plus depuis longtemps le mélange fermenté dans la saumure, qui ne correspond vraisemblablement pas au goût des médiévaux. Le *garum* antique est passé dans la culture médiévale sous le nom d'*hallec*, qui désignait une sauce de poisson proche du *garum* avant de devenir le nom latin du hareng. Le nom de l'ancien vase à *garum*, qui désigne à l'époque de Chrétien une écuelle plate, malgré ses changements d'aspect et d'usage, a peut-être conservé le pouvoir d'évoquer un contenu imputrescible et inaltérable.

Il serait vain de prétendre déterminer le sens définitif de ce vers. *Le Conte du Graal* se signale comme une grande œuvre de la littérature française par la richesse et la variété des interprétations qu'il suscite. Nous le constatons ici à une échelle microstructurale. Si l'on renonce à trancher entre les multiples couches de significations pour décider ce que le conteur a voulu dire, on peut néanmoins poursuivre l'enquête en se demandant comment il a été lu. On sait l'influence de l'œuvre de Chrétien, et tout particulièrement du *Conte du Graal*, sur la tradition romanesque postérieure. Comment les continuateurs de Chrétien de Troyes ont-ils traité la question du poisson ? Trouve-t-on dans les romans des XIII^e^ et XIV^e^ siècles des poissons susceptibles de fournir une nourriture sainte ou sacrée ?

[169] *Ibid.*
[170] *Ibid.*, p. 159.

C. Poisson eucharistique et saint pêcheur

La plupart des continuateurs de Chrétien de Troyes semblent ignorer la symbolique du poisson ou du moins tout rapport entre cette symbolique et le Graal. Nombre de romans n'en comportent aucune mention et les quelques occurrences qui subsistent renvoient aux poissons profanes servis lors des repas luxueux. L'un des plus importants continuateurs du *Conte du Graal* est pourtant revenu sur cet aspect du mythe. En « mettant le premier en roman la préhistoire du Graal […], en enracinant le Graal dans le temps du Christ[171] », Robert de Boron donne (ou rend) au poisson un rôle de premier plan dans la genèse de la table où est servi le Saint Vase. Comment cet auteur du début du XIII^e^ siècle exploita-t-il la symbolique chrétienne du poisson pour réécrire la légende du Graal ? Quelle représentation de l'animal légua-t-il à ses nombreux lecteurs et successeurs ?

1. Le Graal et le poisson chez Robert de Boron

Robert de Boron accomplit dans son *Roman de l'Estoire del saint Graal*, premier volet d'une trilogie qui enchaîne l'origine du Graal à l'histoire du royaume arthurien, une christianisation si explicite du Graal qu'elle ne laisse plus de place aux hésitations liées au merveilleux chez Chrétien de Troyes[172]. Daniel Poirion résume ainsi la démarche de Robert de Boron dans cette œuvre :

> Dans son *Roman de l'Estoire dou Graal* Robert de Boron reconstruit donc l'histoire à laquelle Chrétien de Troyes a substitué un mythe, ou plutôt, il invente l'histoire qui permet au symbole du Graal de s'intégrer à la tradition proprement religieuse : retour à l'ordre idéologique. [173]

La nature du Graal et l'origine de l'étrange nom du Roi pêcheur reçoivent une explication d'autant plus limpide et univoque qu'elle est énoncée par la voix de Dieu, dont la parole est transcrite au discours direct. Le poisson, prudemment écarté du Graal par l'ermite chez Chrétien de Troyes, revient dans la version de Robert de Boron sur le devant de la scène.

---

[171] *Dictionnaire des lettres françaises du Moyen Âge*, *op. cit.,* « Robert de Boron », p. 1281.
[172] Sur l'éradication du merveilleux dans ce roman, voir Christine Ferlampin-Acher, Merveilles *et topique merveilleuse dans les romans médiévaux*, Paris, Champion, 2003, p. 488-490.
[173] Daniel Poirion, *Résurgences. Mythe et littérature à l'âge du symbole (XII^e^ siècle)*, Paris, Presses Universitaires de France, 1986, p. 214. Daniel Poirion cite d'ailleurs le poisson placé près du Graal pour montrer l'attention portée par Robert de Boron aux détails du texte de Chrétien : « Car Robert de Boron travaille avec le livre de Chrétien de Troyes sous les yeux. Cela se voit aux détails, quand, par exemple, il invente un rituel où figure en bonne place un poisson, rendant une signification chrétienne à une remarque ironique de Chrétien sur le Graal : *Mais ne quidiez pas que il ait / Lus ne lamproie ne salmon.* » (*Ibid.*)

Comment Robert de Boron exploite-t-il le symbolisme chrétien du poisson pour faire du Graal un objet indiscutablement orthodoxe ?

Désespéré de voir les gens de son peuple privés de pain et de nourriture par une malédiction qui réduit à néant tous les fruits de leur travail, Joseph d'Arimathie prie Dieu de mettre un terme à ce malheur, attribué par le conteur au péché de luxure. Une voix venue du Saint-Esprit ordonne au saint homme d'instituer une table autour de laquelle pourra se construire une communauté renouvelée. La voix du Christ rappelle d'abord la trahison dont il a été victime lors du repas chez Simon. La nouvelle table reproduit et continue celle de la Cène :

Tu sez bien que chiés Symon fui
A la taule, ou menjei et bui ;
Ileques vi je men tourment,
Qui me venoit apertement.
Ou non de cele table quier
Une autre et fei appareillier ; [174]

Le *veissel*, dans lequel l'eucharistie fut instituée par Jésus et le sang du crucifié recueilli par Joseph, sera posé sur la table de Joseph comme il le fut sur la table de Jésus. Cependant, le saint vase n'est pas la seule richesse qui orne cette table :

Brons tes serourges est boens hon,
De lui ne venra se bien non.
Si le fei en cele iaue aler,
Un poisson querre et peeschier ;
Et le premier que il penra,
Tout droit a toi l'aportera.
Et sez tu que tu en feras ?
Seur cele table le metras.
Puis pren ten veissel et le mest
Sus ta table, lau mieuz te pleist,
Meis qu'il soit tout droit emmi liu,
Et la endroit te serras tu
Et le cuevre d'une touaille.
Quant averas ce feit sanz faille,
Adonc repenras le poisson
Que t'avera peschié Hebron.
D'autre part le mest bel et bien
Tout droit encontre ten veissel *;*
Et quant tu tout ce feit aras,
Tout ten pueple apeler feras
Et leur di que bien tost verrunt

[174] Robert de Boron, *Le Roman de l'Estoire dou Graal*, *op. cit.*, p. 86, v. 2487-2492.

Ce de quoi dementé se sunt,
Qui par pechié ha deservi
Pour quoi leur est mescheü si. [175]

Cette table reproduit celle de la Cène et permet de discerner ceux qui ont péché des purs, seuls aptes à recevoir la grâce dispensée par le vase. Une société de fidèles et de pécheurs repentis est ainsi fondée. Quel est le sens du poisson de Hébron ? Remarquons qu'il n'est pas placé à l'intérieur du Graal, mais à côté de lui et qu'il n'est jamais question de le manger. Le vase n'a pas dans cette œuvre de vertu nourricière au sens propre : il nourrit l'âme de ceux qui l'approchent. Le poisson est-il un moyen pour Robert de Boron de christianiser le Graal ? On peut aussi imaginer qu'à l'inverse, la proximité de la coupe qui contient le sang du Christ, déjà définitivement christianisée par ce contenu, contamine un Roi pêcheur devenu trop encombrant aux yeux du continuateur de Chrétien. Quoi qu'il en soit, le lien entre le Graal et le poisson est un élément essentiel de la christianisation opérée par Robert de Boron. Un peu plus loin dans le texte, leur rapport profond est réaffirmé à travers une métaphore que nous avons déjà commentée. L'un des élus touchés par la grâce, Petrus, livre à un impie le nom du *veissel* miraculeux :

Qui a droit le vourra nummer
Par droit Graal l'apelera ;
Car nus le Graal ne verra,
Ce croi je, qu'il ne li agree :
A touz ceus pleist de la contree,
A touz agree et abelist ;
En li vooir hunt cil delist
Qui avec lui pueent durer
Et de sa compeignie user,
Autant unt d'eise cum poisson
Quant en sa mein le tient uns hon
Et de sa mein puet eschaper
Et en grant iaue aller noër. [176]

L'étymologie du mot *Graal* offre l'occasion d'approcher au plus près la nature de l'agrément procuré : la joie dispensée par le saint vase est comparable à celle du poisson nageant dans l'eau, c'est-à-dire, selon une métaphore traditionnelle, au bonheur des chrétiens baptisés. L'élu qui choisit cette métaphore porte le nom significatif de Pierre, l'apôtre pêcheur de poissons et d'âmes. L'image du poisson semble incontournable pour dire les bienfaits du Graal puisqu'elle sera encore convoquée pour exprimer le bien-être ressenti par le Roi *méhaignié* au moment de sa guérison dans le *Perceval en prose*. De l'eucharistie au baptême,

[175] *Ibid.*, p. 86-87, v. 2495-2518.
[176] *Ibid.*, p. 91-92, v. 2658-2670.

le continuateur de Chrétien de Troyes exploite les principaux sens chrétiens du symbole pour soumettre définitivement à l'allégorie ce poisson inséparable du Graal.

2. Un arrière-plan théologique, hagiographique et iconographique

L'association étroite entre le Graal et le poisson n'est pas une simple trouvaille opportuniste du conteur destinée à donner un visage plus orthodoxe au Roi Pêcheur. La rencontre entre le Graal et le poisson rencontre des échos multiples dans la tradition religieuse. Nous en donnerons quelques exemples tirés de textes théologiques ou hagiographiques et de l'iconographie médiévale afin de mieux comprendre ce que pouvait évoquer, pour un clerc médiéval, la présence d'un poisson auprès du Graal.

Le poisson à la table de la Cène

La situation du poisson déposé auprès du Graal n'a rien d'incongru si l'on considère que la table instituée par Joseph reproduit celle du repas chez Simon. En effet, les images médiévales placent volontiers un ou plusieurs poissons sur la table de la Cène. Dans certains cas, ils signalent une référence au poisson dérobé par Judas. De nombreuses images des XII^e^ et XIII^e^ siècles représentent le traître dérobant un poisson dans un plat posé devant Jésus. Le plus souvent, Jésus et les apôtes sont peints d'un côté de la table, face à Judas isolé. Selon les analyses d'Émile Mâle, le poisson serait le symbole de la Chair du Christ et le vol la représentation symbolique de la trahison[177]. On peut aussi penser, à la lumière des analyses menées précédemment, que ce geste signifie la *gula* de Judas, volontiers dénoncée par les textes médiévaux. La valeur prémonitoire de l'acte n'en est que plus évidente : le vol du poisson, premier pas sur la voie du péché, doit mener à la pire trahison. Le motif du poisson volé est également attesté dans la littérature du XIII^e^ siècle puisqu'il figure dans un poème narratif qui a inspiré les pemières passions dramatiques de langue française, la *Passion des jongleurs*. Le texte raconte quel mauvais compagnon de table fut Judas pour Jésus le soir où ce dernier réunit autour de lui les apôtres :

> *Si li embloit par traïson*
> *Le plus beau mors de son poison*
> *En l'escuele devant lui.*
> *Il le savoient bien andui,*
> *Ja Dieu n'en feïst nul semblant.* [178]

[177] Émile Mâle, *L'Art religieux du XII^e^ siècle en France*, Paris, Armand Colin, 1928, p. 111-114.
[178] *La Passion des jongleurs. Texte établi d'après la* Bible des sept estaz du monde *de Geufroi de Paris*, Anne Joubert Amari Perry (éd.), Paris, Beauchesne, 1981, p. 117, v. 230-235. Dans les Évangiles, Jésus dit seulement que celui qui le livrera a mis la main dans le plat ou partagé le pain avec lui (*Matthieu*, 26, 23 ; *Marc*, 14, 20 ; *Luc*, 22, 21 ; *Jean*, 13, 18)

La table de Joseph doit « rejouer » ce qui s'est produit lors du repas chez Simon. La place laissée vide auprès de Joseph pour le chevalier élu est donc celle du traître Judas, alors que dans le cycle en prose, le « siège périlleux » est celui de Jésus. La fonction du poisson près du Graal ne saurait néanmoins se réduire à rappeler le vol de Judas, d'autant plus que ce larcin n'est pas mentionné par Robert de Boron lors du récit de la Cène.

La présence privilégiée du poisson dans les représentations de la Cène tient plus généralement au symbolisme eucharistique de cet aliment. Or le poisson pêché par Hébron est éminemment symbolique : il n'est pas déposé dans une écuelle ou dans le *veissel* ; il est placé à côté, de manière à être vu, contemplé, et non mangé. Dans les peintures des Catacombes des IIe et IIIe siècles, le poisson est dessiné sur les pains ou portant sur son dos un panier tressé contenant le pain et le vin eucharistique. La célèbre inscription funéraire de Pectorius d'Autun, qui date des années 200, présente aussi l'*ichtus* aliment comme un gage de l'immortalité promise par l'eucharistie :

> Reçois l'aliment, doux comme le miel, du Sauveur des saints. Mange avec avidité, tenant l'Ichthys dans tes mains. Que je me rassasie de l'Ichthys, je le désire ardemment, mon Maître et mon Sauveur. [179]

Si les premières gloses conservées sur la signification eucharistique du poisson sont trop tardives pour nous renseigner sur son origine, elles sont suffisamment précoces pour avoir imprégné les représentations médiévales. D'après Cyrille Vogel, le premier auteur chrétien à avoir clairement établi l'équivalence entre le poisson mangé dans le repas sacré et le Christ est saint Augustin, dans son *Traité sur l'Évangile de Jean* vers 416 :

> *Piscis assus est Christus passus, ipse est panis qui de caelo descendit.* [180]

À partir du Ve siècle, les Pères de l'Église confirment tous la valeur eucharistique de l'*ichtus* en répétant l'affirmation de l'évêque d'Hippone. À la fin du XIIe siècle, l'association de la Cène et des poissons est encore d'actualité si l'on retient une leçon de la *Chanson d'Aiquin* commentée par Bernard Merdrignac. Cette épopée comporte une prière où Charlemagne récapitule la vie terrestre du Christ et rappelle, en particulier, le Jeudi Saint de la Cène :

> *Quant a la table furent a ton disgner*
> *Les tiens apostres que moult voulsys amer ;*
> *De ton saint pain les y feÿs disgner*

[179] *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, Fernand Cabrol, Henri Leclercq (dir.), Paris, Letouzey et Ané, 1938, vol. 13, 2892-2893.
[180] Saint Augustin, *In Iohannem tractatus* 123 (P. L. 35, 1966), cité par Cyrille Vogel, « Le repas sacré au poisson chez les chrétiens », art. cit., p. 8 : « Le poisson grillé est le Christ souffrant, c'est lui aussi qui est le pain descendu du ciel. »

Et des paisons les y feÿs resasier. [181]

Le dernier vers a été considéré comme apocryphe par les éditeurs parce qu'il semble confondre le repas de la Cène et la multiplication des pains. Pourtant, comme le rappelle Bernard Merdrignac, la mention des poissons n'est pas si incongrue dans la mesure où la tradition chrétienne présente les récits évangéliques de multiplication des pains et des poissons comme une préfiguration de l'eucharistie. En comparant ce texte à un récit hagiographique du IX^e^ siècle, où l'on voit saint Turiau distribuer deux poissons en « eulogies », Bernard Merdrignac reconnaît dans la présence des poissons « une précieuse réminiscence fossilisée d'un rituel paléochrétien ».

Le poisson disposé sur la table instituée par Joseph commémore par conséquent le sacrifice du Christ. Le lien intime entre le poisson et le corps du Christ pouvait même acquérir au Moyen Âge une littéralité saisissante. Ainsi, dans la *Vie d'Ide de Louvain*, la jeune sainte a la nette sensation que le corps du Christ, qu'elle reçoit pour la première fois, se change en poisson vivant à l'intérieur de son propre corps :

> *Ut autem sacratissima Communione percepta, Dominici Corporis Sacramentum ad gutturis ima descendit ;* ***mox in piscis, ut sibi videbatur, substantiam commutatum, ab interiori parte gutturis ad medium usque ventris****, capite deorsum inclinato, semetipsam in longum extendit ; et totum illius spiritum faucibus absorbens suis, et in proprii ventris interiora trajiciens,* ***ad instar piscis ad cibum hiantis, avidissime deglutivit : quod non solum in ipsa perceptionis hora, sed per totum diei illius spatium, intra se jugiter actitari sensisse dicitur*** *: ita rei processum et ordinem divina clementia disponente, ut quae corpus Dominicum sancta quadam voraverat aviditate, ab eo vice versa non ad consumtionem, sed ad felicem ejus incorporationem, non sine grata quadam et jucunda vicissitudine voraretur.*[182]

Le poisson animal, symbole baptismal, et le poisson aliment eucharistique se confondent, puisqu'Ide sent frétiller en elle un grand poisson encore vif. La réversibilité du symbole est en outre remarquable : le poisson est à la fois l'avalé et l'avalant, car la communiante est elle-

---

[181] *Aiquin ou la conquête de la Bretagne par Charlemagne*, F. Jacques (éd.), *Senefiance* 8, Aix-en-Provence/Paris, CUERMA/Champion, 1979, p. 131, v. 1939-1941a, cité par Bernard Merdrignac, « De la *Vie* latine de saint Turiau à la *Chanson d'Aiquin* : Poissons et lait comme « aliments sacrés ». », art. cit., p. 216, note 5.

[182] *Vita Ivae Lovaniensis, Acta sanctorum. Aprilis*, tome 2, 13 avril, I, 24, p. 164. « Au moment où elle reçut la très sainte Communion, le Sacrement du Corps du Christ descendit à l'intérieur de sa gorge ; **bientôt il lui sembla que sa substance s'était changée en poisson, de l'intérieur de sa gorge jusqu'au milieu de son ventre** ; la tête inclinée en arrière, elle s'étira elle-même de toute sa longueur ; absorbant tout l'esprit saint par son gosier, le faisant pénétrer à l'intérieur de son propre ventre, **elle avala avidement, comme un poisson qui ouvre la gueule pour recevoir la nourriture. On dit que cette impression ne dura pas seulement un instant, mais qu'elle le sentit toute la journée s'agiter continuellement en elle**. C'est ainsi que la clémence divine dispose l'ordre et le cours des choses : cette sainte qui avait dévoré le corps du Seigneur, non pour obtenir quelque chose de lui mais pour le bonheur de son incorporation, elle le dévora avec une reconnaissance et une joie réciproque. » (traduction personnelle).

même comparée à un poisson gobant l'appât. Le même trait se retrouve dans l'œuvre de Robert de Boron dans la mesure où les fidèles se sentent à la vue du poisson (et du Graal) comme des poissons regagnant l'eau. Le Poisson Christ sacrifié s'offre aux petits poissons baptisés. Le symbolisme polyvalent du poisson chrétien contamine tous les participants et inscrit le rituel lié à la table dans une perspective eucharistique.

La table du Graal ne reproduit pas exactement le sacrement de l'eucharistie. Le vin et l'hostie de la messe sont préfigurés par le sang contenu dans le *veissel* et le poisson. L'équivalence entre l'hostie et l'animal fraîchement pêché n'est pas complète. Myrrha Lot-Borodine a souligné, en 1931, les implications de cette substitution :

> La critique n'a pas encore jusqu'à présent mis en lumière cette particularité de notre récit qui nous paraît de la plus haute importance : la substitution aux espèces, dans le « service » du Graal, de la matière vivante du sacrifice. Car chez Robert de Boron, ce ne sont pas, comme dans le vrai *mysterium fidei*, le pain et le vin qui se transforment en chair et en sang, mais le sang même de l'Agneau, répandu pour le salut du monde et recueilli tout chaud sur le Calvaire, mais l'Homme-Dieu à travers la « figure » transparente du poisson qui est le *vere panis filiorum*. Réalisme mystique saisissant et dont les conséquences multiples ne se dévoilent que peu à peu. L'Eucharistie est une incarnation perpétuelle, une sanctification de tout le sensible.[183]

Le sacrement de l'autel n'est pas encore pleinement constitué : le rituel du Graal n'en est que le prototype ou la *senefiance*. Par ailleurs, la voix divine ne demande pas à Joseph de faire cuire le poisson de Hébron. C'est bien en tant qu'animal symbolique et non en tant qu'aliment sacré que le poisson figure auprès du Graal. Par là s'explique sans doute « la nature purement spirituelle de ce banquet mystique où rien ne se consomme[184] ». Les fidèles réunis autour de Joseph ne goûteront jamais au poisson qui accompagne le sang du Christ, de même qu'ils ne boiront jamais ce sang. La contemplation du récipient contenant le sang et du poisson vif représentant le sacrifice et le don suffira à les combler. Myrrha Lot-Borodine a montré que cette communion par les yeux faisait écho à la *manducatio per visum* dont l'idée était très répandue au Moyen Âge, en particulier pendant la première moitié du XIII^e^ siècle. L'analogie entre la contemplation et la consommation de l'hostie est exprimée par plusieurs théologiens, et on la trouve sous la plume d'Albert le Grand[185]. La communion étant peu fréquente au

[183] Myrrha Lot-Borodine, « Autour du saint Graal, à propos de travaux récents. II Les rites eucharistiques chez Robert de Boron et Chrétien de Troyes », *Romania*, Paris, Société des amis de la Romania, tome 57, 1931, p. 156-157.
[184] *Ibid.*, p. 157.
[185] *Ibid.,* p. 157-158.

Moyen Âge, on comprend d'autant mieux que l'élévation ait pu revêtir une importance spéciale pour la majorité des fidèles[186].

La vue du Graal et du poisson ne procure pas seulement au peuple de Joseph le contentement de l'âme ; elle calme aussi leur faim physique. Le texte de Robert de Boron, contrairement à d'autres versions de la légende du Graal, ne signale aucune distribution d'aliments réels. Myrrha Lot-Borodine invoque cette absence de nourriture matérielle pour discréditer la thèse des chercheurs celtisants qui, comme Roger Sherman Loomis, reconnaissent dans le Graal un chaudron magique ou une corne d'abondance[187]. Si les influences chrétiennes éclairent de manière plus pertinente le texte de Robert de Boron, il n'est pas inintéressant de noter toutefois que l'accès à la grâce divine par la contemplation d'un poisson trouve aussi des résonances dans la mythologie celte :

> Derrière l'apparente construction théologique qui valorise les références ou les parallèles bibliques, on perçoit en filigrane du texte un rituel qui peut s'apparenter à une antique tradition druidique de la divination, telle qu'elle figure, par exemple, dans la tradition gaélique. Le simple fait de voir le poisson (il s'agit en fait du poisson de science) rend savant, c'est-à-dire éveille le fidèle à la parole sainte et sacrée de l'Évangile. [188]

Philippe Walter rapproche le rituel du Graal chez Robert de Boron d'un récit irlandais du X^e^ siècle où une tête coupée devient oraculaire en présence d'un saumon cuit. Ce texte extrait d'un glossaire, écrit par l'évêque Cormac de Cashel et rapportant plusieurs traditions mythologiques, semble attester le rôle particulier du saumon dans les procédures celtiques de divination. Même si le *Glossaire de Cormac* paraît bien éloigné des préoccupations de Robert de Boron, un rapport analogue est établi dans les deux textes entre le repas sacré au poisson et la sainte parole divinatoire. Le rituel du Graal réinventé par Robert de Boron en conformité avec l'idéologie chrétienne rencontre encore la tradition celte, car l'importance du poisson dans la mythologie celte et le christianisme celtique empêche en quelque sorte toute émancipation complète. La convergence entre le symbolisme eucharistique du poisson chrétien et la mythologie celtique du saumon de science est si frappante que le souvenir des rites païens est encore susceptible d'affleurer là où on l'attend le moins.

[186] *Ibid.*, p. 158, note 1.
[187] *Ibid.*, p. 158-159, note 3.
[188] Philippe Walter, *Perceval. Le pêcheur et le Graal, op. cit.,* p. 236.

La pêche christique

Le Christ poisson de l'eucharistie est aussi dans la tradition chrétienne un pêcheur d'hommes et d'âmes. La pêche à la ligne est un motif paléochrétien très courant, fondé sur un passage des Évangiles : Dieu dit à ses apôtres, parmi lesquels se trouvent des pêcheurs de poissons, qu'il fera d'eux des pêcheurs d'hommes[189]. Tous les docteurs de l'Église primitive ont repris l'allégorie du Christ pêcheur des âmes, illustrée fidèlement par les artistes[190]. Les apôtres pratiquent également la pêche spirituelle. Saint Pierre est parfois désigné dans les textes médio-latins par le seul terme de *piscator*. Ses successeurs, les Papes, scellent leurs actes solennels avec « l'anneau du pêcheur ». Sur la pierre de cet antique anneau est gravée une barque de laquelle le Christ pêche à la ligne pendant que l'apôtre Pierre jette son filet. En outre, comme le note Paule Le Rider en prenant l'exemple de la *Légende du Pape Grégoire*[191], « l'apparition d'un pêcheur dans les légendes religieuses s'associe parfois confusément à l'image du prêtre[192] ». Nous avons remarqué en effet combien les talents de pêcheurs de certains saints pouvaient légitimer leur autorité spirituelle. Le Riche Pêcheur de Robert de Boron, qui répond au nom biblique d'Hébron[193], est destiné à devenir l'un des trois gardiens du vase sacré. Ce pêcheur prodige, qui prendra dès son premier coup de filet (ou de canne à pêche) le poisson voué au rituel du Graal, est certainement en relation avec les apôtres ou les saints élus de Dieu. La valeur alimentaire ou marchande de leur pêche demeure très secondaire ; leurs prises spectaculaires sont d'abord des preuves de la puissance divine. Elles visent à susciter l'admiration des fidèles ou à rallier à leur foi les incrédules et les païens. De la même manière, le poisson posé près du Graal est un appel à la contemplation mystique. Il ne sera plus jamais question des qualités de pêcheur d'Hébron : la pêche aux âmes ne nécessite pas d'autres appâts que cet unique poisson.

Néanmoins, la pêche à la ligne peut encore prendre une signification christique quelque peu différente, comme le prouve une tradition iconographique chrétienne du XII^e^ siècle : l'image de la pêche au Léviathan. Le Christ devient alors l'hameçon fixé au bout

---

[189] *Matthieu*, 4, 19-20 ; *Marc*, 1, 17-18 : […] *et dixit eis Iesus venite post me et faciam vos fieri piscatores hominum et protinus relictis retibus secuti sunt eum* […] « Jésus leur dit : Suivez-moi, et je vous ferai pêcheurs d'hommes. Aussitôt, ils laissèrent les filets, et le suivirent. » ; voir aussi Luc, 5, 10, où Jésus s'adresse spécialement à Simon, le futur apôtre Pierre.

[190] Louis Charbonneau-Lassay, *Le Bestiaire du Christ*, *op. cit.*, p. 742-745.

[191] Plusieurs pêcheurs interviennent dans cette légende. L'un d'entre eux, en particulier, conduit Grégoire repentant dans l'île où il fera pénitence ; des années plus tard, ce même pêcheur retrouve dans le corps d'un poisson la clé avec laquelle il avait fixé pour toujours des fers aux pieds de Grégoire, et qu'il avait jetée à la mer. (*Vie du pape Grégoire le Grand*, Victor Luzarche (éd.), Tours, 1857, cité par Paule Le Rider)

[192] Paule Le Rider, *Le Chevalier dans le Conte du Graal, op. cit*., p. 81.

[193] Selon les besoins de la métrique, le nom de Hébron est souvent abrégé en Bron. Les tenants des origines celtiques des récits du Graal ont rapproché cette dernière appellation du nom de Bran, roi de la mythologie celtique. Les deux références, chrétienne et celtique, coexistent pour ainsi dire dans le nom du personnage.

d'une ligne tenue par Dieu le Père. L'exemple le plus connu de cette tradition, très anciennement attestée, mais représentée essentiellement par des témoins du XII^e^ siècle[194], se trouve dans l'*Hortus Deliciarum*, un livre d'Herrade de Landsberg, abbesse du couvent du Mont Sainte-Odile de 1167 à 1195. On y voit Dieu tenant une canne à laquelle pend un fil orné de sept médaillons. À l'intérieur des médaillons sont figurés en buste les précurseurs du Christ, à partir d'Adam, le plus proche de Dieu, jusqu'à David qui touche à l'hameçon. Tout au bout, Jésus sur la croix est l'hameçon divin, destiné à leurrer le monstre marin. Le thème s'inspire d'un passage du livre de Job :

> […] *an extrahere poteris Leviathan hamo et fune ligabis linguam eius numquid pones circulum in naribus eius et armilla perforabis maxillam eius* […] [195]

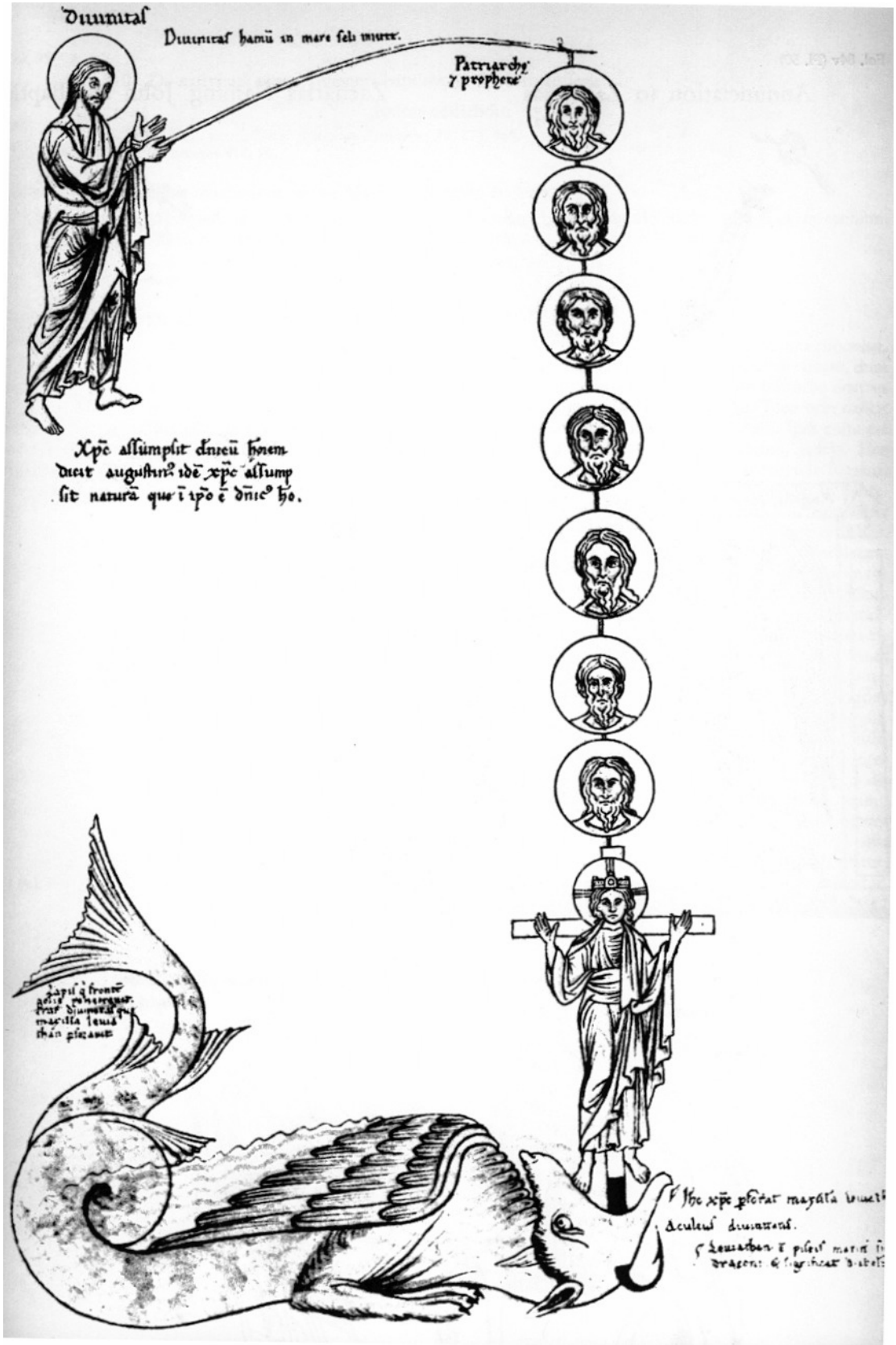
L'image traduit plus particulièrement les gloses de Rupert de Deutz et d'Honorius Augustodunensis, selon lesquelles le Léviathan est une figure du diable qui sera pris à l'appât de l'humanité du Christ[196]. Suivant le commentaire d'Honorius Augustodunensis dans son *Elucidarium*, ce crochet où est placée la chair du Christ (*aculeus divinitatis*) s'enfonce dans la gueule du monstre et la déchire pour en faire sortir tous ceux qu'il a dévorés depuis le péché d'Adam. Peut-on voir dans la pêche d'Hébron une allusion à celle du Léviathan ? Cela n'est pas exclu si l'on prend en considération la valeur messianique de cette pêche, rappelée par Cyrille Vogel :

> Ce n'est pas sans raison que le poisson inaugurait chez les juifs la *cena pura*, le premier repas sabbatique, au soir du vendredi. C'est que le poisson est la nourriture eschatologique et messianique par excellence.
>
> Quand à la fin des temps, le Messie se manifestera, Léviathan sortira des eaux de la mer. […] Léviathan sera coupé en morceaux et sera distribué aux bienheureux comme nourriture et comme remède. [197]

Le poisson pris par Hébron manifeste la présence du Fils de Dieu, comme le sang auprès duquel il est placé. Il représente à la fois le Léviathan soumis et son vainqueur véritable qui n'est pas Hébron mais le Christ. Il convient néanmoins d'apporter une réserve à cette interprétation. La victoire immédiate et aisée d'Hébron ne rend pas compte d'une dimension essentielle de la pêche au Léviathan : la douleur et l'angoisse suggérée par l'image de la

[194] Une peinture des catacombes romaines représente déjà Léviathan sous la forme d'un taureau marin s'avançant vers un hameçon dans lequel on peut voir l'image du Christ. Voir Louis Charbonneau-Lassay, *Le Bestiaire du Christ*, *op. cit.*, p. 746-748 et Paule Le Rider, *Le Chevalier dans le Conte du Graal*, *op. cit.*, p. 81-83
[195] *Livre de Job*, 40, 20-21 : « Et Léviathan, le pêches-tu à l'hameçon, avec une corde comprimes-tu sa langue ? Mets-tu un jonc dans ses narines ? Lui perces-tu la mâchoire avec un crochet ? »
[196] Paule Le Rider, *Le Chevalier dans le Conte du Graal, op. cit*., p. 82.
[197] Cyrille Vogel, « Le repas sacré au poisson chez les chrétiens », art. cit., p. 21.

Passion. Le Roi pêcheur souffrant de Chrétien de Troyes et de certains de ses continuateurs ne correspond-il pas davantage au modèle du Christ pêcheur de Satan ?



Ill. 25 : La pêche au Léviathan

La pêche au Léviathan éclaire de manière plus convaincante la figure du roi pêcheur de Chrétien de Troyes que le personnage d'Hébron. Robert de Boron ne cherche pas à susciter une telle image car il ne précise même pas comment Hébron prend son poisson. Seul importe le rituel de la table de Joseph. Hébron est un instrument de la volonté divine, qui se contente d'exécuter les ordres de Joseph, lui-même guidé par Dieu. Le personnage, sans épaisseur propre, est un simple rouage dans la mise en place du rituel symbolique. Le roi de Chrétien lance au contraire une canne à pêche qui ne prendra rien d'autre que le *peissonet* qu'il y a lui-même fixé. Ses souffrances suggèrent un échec profondément douloureux, qui tient peut-être à son combat quotidien et vain contre Satan :

> La dignité souffrante de cet infirme royal inviterait à identifier son rôle à celui d'un nouveau Job impuissant à retirer du fleuve d'impureté Léviathan, le monstrueux poisson du mal. [198]

La chair blessée n'est-elle pas semblable à celle de l'appât transpercé par l'hameçon ? Le pêcheur est frappé par le mal qui déchire l'appât car l'un et l'autre ne font qu'un en la personne de Jésus Christ. Cette analyse s'applique également aux rois pêcheurs de certains continuateurs de Chrétien, comme l'Amfortas de *Parzival*. Wolfram von Eschenbach distingue prudemment son roi des pêcheurs ordinaires. Il ne cherche nullement à prendre des poissons prestigieux qu'il pourra vendre au marché :

> Quand la lune change, il souffre beaucoup. Il est un lac, qui a nom Brumbâne ; on l'y porte, pour qu'il y puisse goûter la douceur de l'air et oublier l'amère douleur de sa blessure. C'est ce qu'il appelle ses journées de pêche. Mais ce qu'il prend de poisson, tandis que le torturent ses douleurs, ne suffirait point à son besoin. C'est parce qu'il prend ce passe-temps que s'est répandu le bruit qu'il était pêcheur. Peu lui importe ce qu'on dit de lui. Mais il n'a jamais vendu de saumon ni de lamproie. Il ne connaît que la tristesse ; la joie lui est étrangère. [199]

Le texte de Wolfram confirme la piètre estime dans laquelle est tenue la pêche dans l'univers chevaleresque. Une rumeur infamante se répand sur ce roi qui attrape des poissons comme un vulgaire marchand de saumons ou de lamproies. Wolfram nous livre ici son interprétation du vers de Chrétien de Troyes : les poissons chers apportent un contrepoint aux prises sans prix d'Amfortas. Son activité est purement gratuite, et vraisemblablement symbolique puisqu'il n'est pas question de se nourrir des fruits de sa pêche. La peine profonde et sans recours éprouvée par le pêcheur s'oppose aux joies ineffables ressenties par l'entourage des saints

[198] Paule Le Rider, *Le Chevalier dans le Conte du Graal, op. cit*., p. 83.
[199] Wolfram von Eschenbach, *Parzival*, Ernest Tonnelat (éd.), Paris, Aubier Montaigne, 1977, vol. 2, p. 54.

pêcheurs dans les hagiographies. Cette tristesse tient bien à la stérilité de la pêche : ni le Léviathan, ni les âmes des chrétiens ne mordent à l'hameçon dérisoire.

L'analyse du texte de Robert de Boron et de son arrière-plan chrétien nous invite à revoir sous un autre jour le roi pêcheur du *Conte du Graal*. D'autres aspects de la pêche christique pourraient éclairer la scène de pêche à laquelle assiste Perceval. Les deux hommes portés dans une barque à la rencontre du chevalier rappellent les représentations du Sauveur et de Pierre en pêcheurs. Sur les pierres gravées, notamment celle que porte l'anneau sigillaire des papes, le Christ pêche à la ligne pendant que l'apôtre jette son filet. Le conte de Chrétien dit que le Roi pêche à la ligne, mais reste silencieux quant au rôle de son comparse. Certains manuscrits précisent qu'il rame pendant que le roi pêche ; on ignore en revanche ce qu'il fait après avoir jeté l'ancre. Se prépare-t-il à jeter son filet de pêcheur d'âme ? Le conteur attire l'attention sur le *peissonet* accroché en guise d'appât à l'hameçon du roi, sans jamais dire un mot des prises éventuelles (sinon pour nier leur existence). Le seul poisson capturé par le roi est l'âme pure quoiqu'encore immature de Perceval. Il invite ce dernier à s'introduire dans une brèche creusée dans la roche, ouverture étroite comme celle d'une nasse. Après avoir franchi ce passage, le jeune chevalier ressent l'angoisse d'un animal pris au piège et maudit son pêcheur, avant de ressentir les effets bénéfiques de cette pêche salvatrice et de se réjouir de sa rencontre. L'image du Christ pêcheur d'âme évoque aussi les souffrances corporelles et morales au prix desquelles Dieu « élève finalement l'être au-dessus de l'eau commune, pour de futures, d'éternelles compensations[200] ». L'élu n'est pas prêt encore à recevoir la grâce de la révélation et ce poisson encore trop jeune sera relâché au matin par le pêcheur.

La version du rituel du Graal proposée dans le *Roman de l'Estoire du Graal* rencontre des échos multiples dans la tradition chrétienne parce qu'elle approfondit l'inépuisable symbolisme du poisson. Le poisson placé près du Graal incarne en même temps le Christ et Léviathan ; il évoque la vie et son sacrifice ; sa valeur est à la fois messianique et eucharistique ; il représente aussi bien les pêcheurs d'hommes que les âmes des fidèles. Sa valeur hautement symbolique l'éloigne des ambivalences relevées dans le conte de Chrétien. Robert de Boron a aussi explicité le symbolisme de la pêche, évoqué de manière plus suggestive et ambiguë chez Chrétien de Troyes. L'élucidation chrétienne du mystère du roi pêcheur, suggérée par le texte de Robert de Boron, éclaire partiellement la figure mise en place chez Chrétien. Elle n'épuise pas pour autant son sens. Elle ne nous semble pas incompatible, en particulier, avec l'interprétation défendue depuis longtemps par plusieurs

[200] Louis Charbonneau-Lassay, *Le Bestiaire du Christ*, *op. cit.*, p. 745.

celtisants, qui reconnaissent dans le roi pêcheur de Chrétien de Troyes la résurgence d'une divinité marine païenne[201]. Philippe Walter propose même de voir dans cet être, incapable de se mouvoir à terre, mais si rapide dans l'eau qu'il devance Perceval à cheval pour parvenir à son château, la version continentale et christianisée d'une créature mythique anguipède ou pisciforme, « l'avatar littéraire d'un archaïque roi poisson[202] ». Cette hypothèse se fonde notamment sur un rapprochement avec un épisode de la *Navigation de la barque de Maelduin* : les navigateurs de cet *imramma* pénètrent dans une île difficilement accessible, habitée par un saumon, où ils trouvent un repas providentiel. Le château du roi pêcheur serait l'équivalent de cette île de l'Autre Monde et le roi pêcheur ferait ainsi figure d'ancien roi saumon. Cette lecture est renforcée par la parenté entre l'histoire du roi pêcheur chez Chrétien de Troyes et plusieurs mythes eurasiatiques, en particulier celui du roi des saumons de la mythologie amérindienne[203]. Le curieux besoin périodique qui porte ce roi vers l'élément liquide, à l'exemple de Mélusine, conforte cette analyse. Amfortas éprouve-t-il dans les périodes d'intense souffrance le besoin de soulager quelque peu sa blessure en regagnant son élément primitif[204] ? Le roi pêcheur est-il une figure christique ou un hybride divin, mi-homme mi-poisson ? La barque qui le porte est-elle celle des apôtres ou un artifice destiné à dissimuler sa nature pisciforme ? Cela dépend du niveau d'interprétation auquel on choisit de se situer. Chrétien de Troyes emprunte la matière de son conte à un mythe d'origine celtique, diffusé soit par un témoin écrit soit par une tradition orale. À cette matière païenne, il a superposé avec art l'imagerie et la symbolique chrétienne de la pêche et du poisson, en dotant le roi poisson d'une canne à pêche et d'un compagnon de navigation absent des récits celtes.

Le poisson-aliment apparaît bien dans les textes examinés comme une nourriture d'abondance. Alors que l'image de la profusion numérique est mise en jeu dans les récits bibliques des pêches miraculeuses ou des multiplications de poissons, elle est fort peu invoquée dans les textes que nous avons examinés. Le caractère miraculeux des pêches hagiographiques tient plutôt à la taille ou à la qualité des spécimens capturés et les « multiplications » médiévales procèdent en réalité par régénération ou par résurrection. Le

[201] Voir notamment William Nitze, « The Fisher King and the grail in retrospect », *Romance Philology*, 6, 1952-1953, p. 14-22 ; Jean Marx, *La Légende arthurienne et le Graal*, *op. cit.*, p. 195 ; Françoise Le Roux, « Le dieu-roi Nodons-Nuada », *Celticum*, 6, 1963, p. 425-454, cités par Philippe Walter, *Perceval. Le pêcheur et le Graal*, *op. cit.*, p. 221, note 19.

[202] Philippe Walter, *Perceval. Le pêcheur et le Graal, op. cit*., p. 204.

[203] *Ibid.*, p. 201-223. Voir aussi Claudine Marc, *Le Fils du roi des poissons. Étude comparative du conte A. T. 303 et de récits médiévaux*, Université de Grenoble III [thèse de doctorat], 2000, p. 260-261.

[204] On notera dans *Parzival* la mention des cycles de la lune, auxquels certains poissons, en particulier le saumon, ont la réputation d'être très sensibles.

rôle crucial du poisson salé dans l'alimentation médiévale peut expliquer ce décalage. La difficulté à laquelle se trouvent confrontés les médiévaux est moins la capture d'une quantité suffisante de poisson que la conservation des prises. Ceux qui vivent près des rivages maritimes ou à proximité de cours d'eau poissonneux savent où trouver les poissons et comment les prendre. Mais à quoi bon capturer un nombre spectaculaire de poissons si l'on ne peut les vendre au-delà d'un périmètre de quelques kilomètres ? Pour ne pas être condamné à rejeter ses prises à la mer ou à les brûler, il faut être capable de les préserver de la corruption : le pêcheur n'est rien sans le saunier. Cependant, le pouvoir de conserver à la chair d'un animal sa première fraîcheur est généralement passé sous silence, ce qui suggère peut-être sa dimension mythique.

L'importance symbolique du don de poisson ressort en revanche clairement de l'analyse des textes. Le sens de ce motif, dont nous avons déjà étudié les enjeux dans le système féodal au chapitre 4, est considérablement infléchi dans les œuvres abordées ici. Les saints reçoivent les poissons qu'ils pêchent eux-mêmes ou sont pêchés par d'autres sur leur commandement en vertu d'un miracle d'origine divine. Le donateur est Dieu et le bénéficiaire du don est le serviteur divin dont l'élection est ainsi signalée aux yeux de tous. Le profit retiré des pêches miraculeuses est essentiellement de cet ordre pour les saints, même si Corentin se nourrit physiquement de la tranche quotidienne ôtée à son poisson. Les mangeurs des poissons miraculeux sont les hôtes et les amis des saints. Ces bénéficiaires seconds du don de poisson peuvent être d'autres serviteurs de Dieu moins éminents (les poissons de saint Godric sont parfois destinés à d'autres moines, parmi lesquels le biographe Reginald de Durham) ou à de puissants laïcs. Le saint apparaît alors comme un intermédiaire indispensable à la jonction entre l'ordre transcendant qui lie Dieu aux hommes et la hiérarchie immanente du souverain féodal au suzerain. Dans le cas de Corentin, l'offrande du poisson au roi Gradlon ne signifie pas seulement que le saint sujet reconnaît le roi comme souverain légitime. L'hommage de l'élu de Dieu au roi légitime profondément l'autorité de ce dernier en l'inscrivant dans une relation verticale de Dieu aux hommes. Réciproquement, le saint est valorisé en tant que garant de l'ordre féodal. Le don du poisson scelle une alliance féconde entre l'ordre féodal et religieux. Du don divin au don humain, le glissement peut s'accomplir sans heurts. L'abondance providentielle mise à la disposition de Grim dans l'*Estoire des Engleis* permet au père adoptif du roi des Danois de réintégrer une société fondée sur des relations économiques. Les dons de la nature à Waltharius entrent également dans un système d'échanges de biens sans rapport avec Dieu : les poissons pêchés par le chevalier élu parviennent ainsi à un souverain cupide et indigne. La dégradation des valeurs mène parfois à

la perte du don. Le poisson de Corentin, livré à la convoitise de mains impies, perd son sens sacré et se trouve dès lors confisqué. Les *Prophesies de Merlin* mettent en scène un désaveu comparable. Ce que Dieu a offert par le truchement de Merlin, auteur de la merveille, est refusé au souverain des hommes, Arthur. C'est cette fois l'ordre féodal qui est récusé au profit d'un plus haut sens. Robert de Boron a montré en effet que le poisson n'était pas seulement un objet d'échange entre les hommes. Il a sa place aux côtés du Graal car il est un don de Dieu au pêcheur Alain, et par l'intermédiaire de ce dernier aux élus réunis autour de la sainte table. Il manifeste la participation des chevaliers du Graal à une quête céleste. L'absence de poisson dans le *Conte du Graal* de Chrétien de Troyes se signale au contraire comme un manque révélateur, le signe que quelque chose ne fonctionne pas dans les relations entre Dieu et les hommes. Le don du poisson s'inscrit en creux dans le texte comme l'une des clés de l'énigme irrésolue.

Enfin, la confrontation entre textes hagiographiques et littérature profane révèle la mise en œuvre d'une problématique commune : comment adapter à l'univers culturel du Moyen Âge chrétien des animaux-aliments déjà investis d'une lourde charge symbolique dans les cultures païennes ? Cet enjeu permet de rendre compte des étrangetés qui caractérisent plusieurs textes hagiographiques relatifs au poisson. Il éclaire également l'énumération d'espèces qui précède immédiatement chez Chrétien de Troyes la révélation du contenu du Graal. Sous la surface chrétienne du récit, le premier conteur du Graal laisse miroiter toutes les virtualités signifiantes d'un symbole partagé par diverses cultures. Robert de Boron empruntera l'une des voies esquissées par Chrétien en plaçant auprès du Graal un poisson épuré, répondant parfaitement à la symbolique chrétienne. Ces regards chrétiens sur une nourriture d'abondance qui n'appartient pas en propre au christianisme témoignent à des degrés divers du souci de s'approprier un symbole dont le sens risque sans cesse d'échapper au conteur. La tradition romanesque et épique postérieure s'empara de cet objet complexe qu'est le poisson, au confluent entre plusieurs cultures et entre plusieurs systèmes de représentation, pour lui donner un rôle nodal dans la construction du merveilleux chrétien.

Chapitre 9

Poissons merveilleux, aux frontières du corps humain

A. L'ESTURGEON DE LA *MANEKINE* : LE POISSON COMME RELIQUAIRE VIVANT .....
1. Le rôle de l'esturgeon dans *Le Roman de la Manekine* .....
2. Une merveille chrétienne .....
3. Le choix de l'esturgeon .....
4. La postérité de l'esturgeon dans la littérature française .....
B. DES CHEVALIERS POISSONS AU ROI POISSON .....
1. Mondes chevaleresques et mondes marins.....
2. *Perceforest* : des poissons mythiques à l'*ichtus* divin.....

Pour clore cette étude, nous nous intéresserons particulièrement à deux passages littéraires où la tension entre surnaturel chrétien et merveilleux est sans cesse perceptible. Une première œuvre d'édification, *Le Roman de la Manekine* de Philippe de Beaumanoir, place un esturgeon avaleur au cœur d'un miracle hautement revendiqué et très élaboré. Dans ce roman, comme dans la tradition postérieure qui s'y rattache, le poisson n'est plus contenu, mais contenant aux vertus conservatrices. Nous nous interrogerons sur l'arrière-plan littéraire, scientifique et culturel implicitement convoqué par le conteur à travers cet épisode et nous étudierons son évolution d'après ses réécritures aux XIV^e^ et XV^e^ siècles. Un roman plus tardif, *Perceforest*, composé plus d'un siècle après, accomplit une étonnante synthèse des diverses narrations littéraires relatives au poisson. Nous avons saisi l'un des nombreux fils qui tissent la trame de ce roman-fleuve : quel est le rôle dévolu aux poissons par le conteur dans cette grande histoire de la chevalerie qui s'étend d'Alexandre à Arthur, en passant par l'incarnation du Christ ? Nous nous interrogerons plus généralement, à l'occasion de cette dernière analyse, sur la relation polymorphe qui unit les chevaliers aux poissons.

A. L'esturgeon de la *Manekine* : le poisson comme reliquaire vivant

Dans *Le Roman de la Manekine*[1], Philippe de Rémi recourt à un poisson pour intégrer un motif folklorique à son récit édifiant. L'ouvrage, en relatant les aventures d'une jeune fille d'origine royale, Joïe, fille du roi de Hongrie, développe le canevas du conte de « la fille sans mains », récurrent dans la littérature européenne depuis le douzième siècle. Pour échapper au désir incestueux de son père, elle se coupe une main, avalée dans les deux cas par un esturgeon. Après d'innombrables péripéties, on retrouve à l'intérieur du poisson la main intacte de l'héroïne, récompensée par ce miracle de n'avoir jamais perdu la foi et l'espoir. Ce passage met manifestement en jeu le symbolisme chrétien du poisson. L'aliment saint du carême, l'animal qui symbolise à la fois le Christ et les croyants, devient naturellement l'instrument choisi par Dieu pour manifester sa bonté envers les fidèles. Pourtant, le symbolisme du poisson est loin d'avoir dans cette œuvre la même transparence que chez Robert de Boron. La symbolique chrétienne renvoie au poisson en général : le Christ poisson est indifférencié. Dans le *Roman de l'Estoire del saint Graal*, aucun indice ne permet

[1] Philippe de Remi, *Le Roman de la Manekine*, Barbara N. Sargent-Baur (éd.), Amsterdam-Atlanta, Rodopi, 1999.

d'identifier de quelque manière que ce soit le poisson de Hébron. Or le roman de Philippe de Rémi met en scène une espèce singulière. Le choix de l'esturgeon comme véhicule de la volonté divine est d'autant plus intéressant que, comme le note Claude Roussel à propos du *Roman de la Manekine*, « Philippe de Rémi conserve le trait folklorique de la main retrouvée dans une fontaine, mais l'esturgeon est un ajout par rapport aux versions orales du conte[2] ». Les éléments relatifs au poisson dans le récit de Philippe de Rémi posent plusieurs énigmes. Cet esturgeon se situe-t-il du côté de la merveille à christianiser ou du miracle rassurant ? Nous verrons que la mention de cette espèce n'a rien d'arbitraire ni de secondaire. Elle permet au conteur de mettre en lumière et de concilier deux visages essentiels du poisson : l'engloutissement et la conservation. Rappelons que le premier est considéré par Gilbert Durand comme un trait fondamental de la représentation du poisson ; quant au second, il joue un rôle crucial, quoique souvent implicite, dans les représentations médiévales de cet animal-aliment. On s'interrogera donc sur la dimension mythique mise en jeu par ce motif. Parmi les nombreuses versions écrites de cette histoire recensées dans la littérature européenne[3], le motif de la main conservée dans l'estomac d'un poisson est rare. Il apparaît pour la première fois dans le roman de Philippe de Rémi et ne se retrouve guère que dans les œuvres qui ont subi son influence directe. Nous nous intéresserons pour finir aux réécritures de cette histoire d'esturgeon, en particulier dans la chanson de geste du XIV^e^ siècle *Lion de Bourges*.

1. Le rôle de l'esturgeon dans *Le Roman de la Manekine*

L'engloutissement de la main

Le roi de Hongrie mis en scène par Philippe de Rémi devient une menace pour sa fille à la suite de son veuvage. Avant sa mort, son épouse lui a fait jurer qu'il ne se remarierait pas, sinon avec une femme aussi belle qu'elle. Après des recherches infructueuses, les barons demandent au roi de se rendre à l'évidence : la seule personne du royaume qui égale en beauté la défunte reine est sa fille de seize ans, Joïe. D'abord horrifié, le souverain tombe amoureux de sa fille au cours d'une entrevue avec elle. Cette dernière refuse avec obstination le mariage. Alors que les noces incestueuses sont imminentes, le jour de la Chandeleur, la jeune fille se coupe la main gauche. Elle porte ainsi atteinte à son intégrité physique, indispensable à tout

[2] Claude Roussel, *Conter de geste au XIV^e^ siècle. Inspiration folklorique et écriture épique dans* La Belle Hélène de Constantinople, Genève, Droz, 1998, p. 214.
[3] Voir Marie-Madeleine Castellani, *La* Manekine *de Philippe de Beaumanoir Du Conte populaire à l'*exemplum, thèse de doctorat (Lille III), Lille, Centre d'études médiévales et dialectales, 1982, p. 33-56. L'auteur fournit une analyse des principaux récits latins, français, espagnols, anglais, allemands et italiens du XIII^e^ au XVI^e^ siècle.

personnage royal : elle ne sera pas reine de Hongrie[4]. Ce geste désespéré semble lui être suggéré par la présence d'un couteau tranchant dans la cuisine du château où elle s'est réfugiée. Elle appuie alors son bras gauche sur le rebord d'une fenêtre donnant directement sur une rivière et le tranche de sa main droite. Avant de s'enfoncer dans l'eau et d'être emportée par le courant, la main est avalée par un esturgeon.

Le récit de ce passage repose sur un double mouvement de chute et de remontée qui suggère en prolepse la voie semée d'embûches, mais couronnée de bonheur, dans laquelle s'engage la jeune fille à partir du moment où elle commet la mutilation. La configuration des lieux où se réfugie Joïe éplorée est soigneusement décrite par Philippe de Rémi :

> *[...] En une quisine qui tint*
> *D'une part au mur de l[e] sale,*
> *Et de l'autre partie avale*
> *Li sëaus en une riviere*
> *Qui ert rade de grant maniere ;* [5]

La mention du seau dans lequel on puise l'eau de la fenêtre des cuisines annonce subtilement le seau d'argent dans lequel les serviteurs du pape remonteront la main à la fin du récit. Le sémantisme du verbe *avaler*, non au sens moderne mais au sens ancien de « descendre », domine le passage. Le texte insiste sur la position surplombante de la cuisine et sur la profondeur de la rivière qui longe le château :

> *Et pense que ele colpera*
> *son puing, et caoir le laira*
> *en l'iawe, qui est apelee*
> *Yse, la parfonde et la lee.* [6]

L'esturgeon sauve la main des profondeurs sous-marines en empêchant qu'elle ne sombre à jamais. La main de Joïe chute certes de la fenêtre de la cuisine, dans un mouvement parallèle à celui de l'héroïne qui s'évanouit à terre, mais au moment même où cette dernière se relève, l'enfoncement de la main dans les profondeurs de l'Yse est stoppé par le poisson. Le mouvement frétillant de l'animal est esquissé :

> *Ains que ele se fust relevee,*
> *Englouti sa main .i. poissons*
> *Qui est apeles esturjons ;*
> *Molt en estoit liés, par sanlant ;*
> *Aval l'ewe s'en va jouant.* [7]

[4] Sur les motivations de cette mutilation, voir Marie-Madeleine Castellani, *La* Manekine *de Philippe de Beaumanoir. Du Conte populaire à l'*exemplum, *op. cit.*, p. 133-137.
[5] Philippe de Remi, *Le Roman de la Manekine*, *op. cit.*, v. 670-674.
[6] *Ibid.*, v. 689-692.
[7] *Ibid.*, v. 732-736.

Un contraste saisissant est établi entre le désespoir de Joïe, effondrée sur le sol, et l'enjouement du poisson qui n'interrompt pas même sa course rapide. Le poisson emporte avec lui la joie dont l'héroïne était la personnification, comme l'indique son nom de baptême. Elle devra d'ailleurs par la suite abandonner ce nom qui ne correspond plus à son identité et en porter un autre, plus digne de son malheur[8]. La princesse de Hongrie, joie et espoir de son pays, devient la triste manchote. Mais l'esturgeon à qui Dieu confie la main est aussi dépositaire de la joie de l'héroïne et du royaume. En évoquant la gaieté visible de l'esturgeon et ses jeux, le conteur suggère la nage sinueuse de l'animal ainsi que ses sauts à la surface. À la verticalité de la chute succède l'horizontalité d'une course mystérieuse. Joïe ne peut la contempler et ignore donc que sa main n'a pas été engloutie dans le gouffre large et profond. Le point de vue de l'héroïne guidait pourtant la narration jusqu'à ce moment de l'épisode : on avait partagé son effroi à l'annonce du mariage, suivi sa fuite dans la cuisine et appris son projet désespéré. Alors qu'elle perd connaissance, le conteur détourne un bref instant son attention du personnage[9]. Un regard omniscient suit le trajet de cette main, ou plutôt de son contenant. Le conteur, avant de revenir à Joïe qui se relève, nous signale ainsi que Dieu n'a pas perdu la piste du membre coupé. Il reste à la surface des eaux et poursuit désormais ses propres pérégrinations.

Découverte et conservation de la main

Le membre amputé de Joïe disparaît pendant une longue période de neuf ans. Elle devient alors l'héroïne manchote, surnommée la Manekine par le roi d'Écosse qui l'épouse. Elle traverse de multiples épreuves : livrée à deux reprises aux flots, elle subit l'odieuse trahison de sa belle-mère et connaît sept années de vie austère, employée comme portière chez un sénateur romain. Lorsque le roi d'Écosse retrouve enfin son épouse et son fils, la famille reconstituée remercie Dieu en participant aux cérémonies de la Semaine Sainte. Le Jeudi Saint, sur la place saint Pierre, en présence du pape Urbain, tous assistent à la confession publique du roi de Hongrie, venu en pèlerinage pour expier ses péchés envers sa fille. Cette dernière lui pardonne et se réjouit de leurs retrouvailles. Mais une dernière heureuse aventure attend la reine. Deux clercs au service du pape, chargés de puiser de l'eau pour les baptêmes, remontent constamment une main dans leur grand seau d'argent. Malgré leurs efforts répétés pour s'en débarrasser et remplir leur récipient d'eau claire, ils doivent renoncer et décident de

[8] Sur le changement de noms dans les différentes versions de l'histoire et sur le sens du nom *Manekine*, voir la postface de Christiane Marchello-Nizia dans Philippe de Beaumanoir, *La Manekine, roman du XIII^e siècle*, Christiane Marchello-Nizia (trad.), Paris, Stock (Stock-Plus, Moyen Âge), 1981. Dans *Lion de Bourges*, l'héroïne prendra le surnom de Tristouze qui convient mieux à sa nouvelle identité.

[9] Ce bref changement de point de vue est d'ailleurs souligné par le conteur après la mention de l'esturgeon : « *Et a Joïe revenrai/ Qui de pasmisons releva.* »

consulter le pape. La fontaine dans laquelle est retrouvée cette main n'est pas tout à fait ordinaire. Elle contient une eau de la meilleure nature : courante, claire et saine. À deux reprises, le texte insiste sur la pureté de cette eau destinée au baptême[10]. Elle présente en outre une caractéristique merveilleuse, qui explique que les clercs abandonnent leur précieux seau pour aller voir le pape :

> *(N'ont nule [p]aour que on leur oste,*
> *Car la fon[t]aine ert enfrumee*
> *Et de haut mur avironnee.)* [11]

Cette fontaine emmurée rappelle d'autres fontaines romanesques magiques. Quelle merveille ces murs cachent-ils aux yeux du commun des mortels ? Ces circonstances soulignent le prodige : comment une main humaine est-elle parvenue au cœur de ce lieu inaccessible ? Comment l'esturgeon lui-même a-t-il pu passer les barrières dressées par les hommes ? La fontaine en question se trouve pourtant en terre éminemment chrétienne, puisqu'elle est placée auprès de l'église où le pape célèbre l'office du Jeudi Saint. Les clercs la désignent par l'expression « *la f[on]taine sous Saint Piere*[12] » Le pape ne s'y trompe d'ailleurs pas et pressent immédiatement le miracle qui va s'accomplir. Après avoir ordonné aux deux hommes de lui rapporter de toute urgence le mystérieux membre, il est lui-même stupéfait par le spectacle qu'il découvre :

> *Dusk'a l'Apostoile ne finent,*
> *Et le seel devant lui clinent*
> *Si ke li Papes le main vit,*
> *Dont il a mervillier se prist,*
> *Qu'il la vit blance et coulouree.*
> *S'ele fust maintenant colpee,*
> *Ne fust si fresce ne si vive.* [13]

La main coupée n'a rien perdu de sa pâle carnation. Elle a encore toutes les apparences de la vie. Un parallèle frappant est ici suggéré entre la main et un poisson tout juste pêché. L'usage de l'adjectif *fres* souvent employé dans les textes littéraires à propos des poissons met en évidence le rapprochement. Comme un poisson mort depuis longtemps, le membre aurait dû perdre ses couleurs, sa fraîcheur et sa vigueur. Cette main a continué à vivre dans l'eau comme un poisson, échappant ainsi à la putréfaction. Elle est intacte et semble animée, comme un poisson que l'on vient à peine de sortir de l'eau. Le miracle de la conservation n'est pas une grande surprise pour le lecteur : c'est une propriété courante des reliques de

[10] Philippe de Remi, *Le Roman de la Manekine, op. cit.,* v. 7400 (« *Ou l'iauwe couroit clere et saine.* ») et v. 7424 (« *Qui mout ert de bele iauwe plai[ne].* »)
[11] *Ibid.*, v. 7442-7444.
[12] *Ibid.*, v. 7451.
[13] *Ibid.*, v. 7475-7481.

saints. L'originalité du passage tient plutôt au rapport établi implicitement entre cette conservation et le poisson. La relation métonymique entre le contenant et le contenu, qui se communiquent leurs propriétés respectives, sera confirmée par la suite du récit.

Le pape réunit à nouveau à l'intérieur de l'église la famille de Joïe, les nobles qui les accompagnent et les Romains, puis leur impose le silence. Après avoir expliqué dans quelle circonstance il a découvert la main et annoncé le miracle qu'il attend, il approche le membre coupé du moignon de Joïe. L'attention du conteur se porte alors nettement sur les mains qui accomplissent les gestes de cette cérémonie, celles du pape :

Li bons Apostoiles, ançois
Qu'il meïst a la main les dois
(De cou vous fa ge mention)
Fist toute l'asolution,
Ensi comme au jour apartint.
Puis prent la main et si la tint
Entre les sains dois, humelement,
Dont il levoit le sacrement. [14]

La pureté de ces doigts est encore relevée dans la suite du récit, au moment où Urbain les plonge dans les entrailles du poisson :

L'Apostole prist la mulete
Qui la main avoit, bele et nete ; [15]

Pourquoi cette insistance sur le caractère saint et sacré des mains du pape ? Cela signifie-t-il que cette sainteté seule rend le miracle possible ? Ou encore que les mains du pape sont seules dignes d'entrer en contact avec la chair sainte, dotée d'une vie surnaturelle ? On peut se demander si la mention des saints doigts du pape et l'importance du rituel ne sont pas un moyen d'éclipser la merveille racontée ou du moins de garantir sa complète christianisation. Nul ne doit ignorer que ce prodige est l'œuvre du dieu chrétien : au moment où Urbain soude la main au moignon de Joïe, une puissante voix venue du ciel ordonne aux personnes présentes de sortir de l'église pour assister à la suite du miracle.

Le saint reliquaire

La voix venue du ciel commande à Urbain, au nom de Jésus, de se rendre après le service à la fontaine, de pêcher le « grand poisson » qui s'y trouve et de l'ouvrir. Ils trouveront alors l'objet miraculeux qui a permis la conservation de la main de Joïe :

Vous trouverés en sa mulete,
En la guise d'un gant pourtrete,

[14] *Ibid.*, v. 7551-7558.
[15] *Ibid.*, v. 7649-7650.

Le liu ou la mains a esté
Par maint yver, par maint esté.
Luecques a la Virge Marie
Gardee la main de s'amie.
Bien en devés grant joie faire,
Car molt i a biau saintuaire. [16]

Deux contenants sont imbriqués l'un dans l'autre : l'esturgeon contient dans son estomac un reliquaire qui contenait lui-même la main de Joïe. Que signifie ce redoublement du contenant ? La mystérieuse matière dont est formée cette enveloppe a-t-elle pour fonction de séparer la main du corps de l'animal avaleur ? Fait-elle au contraire partie intégrante de ses entrailles ? Cette enveloppe à la fois naturelle et miraculeuse, appelée à devenir une relique, porte tout au long du texte le nom de *mulete*, terme dont nous avons ici la première attestation et qui désigne l'estomac. Il serait le diminutif du mot *mul* que l'on rencontre dans d'autres textes de la même époque avec le sens d'« estomac ». Cet objet serait donc bien un organe du poisson, formé sur mesure pour contenir la main de la jeune fille par la grâce de la Vierge Marie, sa protectrice. La voix divine donne également la clé d'un autre mystère : comment le poisson est-il parvenu à la fontaine de Saint Pierre ?

Li poissons ou Far assena
Ensi que Dix l'i amena ;
Par .i. sourgon l'a fait venir ; [17]

L'esturgeon venu de la mer est d'abord passé par un cours d'eau qui mène à Rome. Le conteur a pris soin d'identifier cette rivière avant le passage qui nous intéresse en précisant à propos de l'arrivée du roi d'Écosse :

Droit en une riviere vint
Qui parmi Romme son cours tint,
Le Far le doit on apeler
De Romme va dreit en la mer. [18]

Selon Christiane Villain-Gandossi, il s'agirait en fait du détroit de Messine que Philippe de Rémi assimile par ignorance à un fleuve[19]. Quant au *sourgon* qui permet au poisson de gagner la fontaine emmurée au cœur du saint lieu, il pourrait s'agir d'une source souterraine. Le soin apporté à la description de l'itinéraire suivi par le poisson fait de sa montaison un élément du miracle. Avant de donner ses dernières instructions au pape, la voix révèle encore un ultime secret :

[16] *Ibid.*, v. 7601-7608.
[17] *Ibid.*, v. 7609-7611.
[18] *Ibid.*, v. 4760-4763.
[19] Christiane Villain-Gandossi, « La Mer et la navigation maritime à travers quelques textes de la littérature française du XII^e^ au XIV^e^ siècle », *Revue d'histoire économique et sociale*, Paris, Marcel Rivière, vol. XLVII, 1969, p. 164.

Ainsi le volt faire avenir
En l'onnour du hautisme non.
Esturjon a non par son non. [20]

La triple répétition de *non* et le relief donné au mot *esturjon* en tête de vers indiquent à quel point le choix de cette espèce est signifiant. Le conteur lui accorde manifestement un sens profond. Les deux derniers vers lient en une chaîne phonique appuyée, qui repose principalement sur une assonance en [õ], l'esturgeon au *hautisme non*. Le caractère sacré de l'espèce est ainsi clairement mis en évidence. Le seul symbolisme chrétien du poisson, représentant du Sauveur et des croyants, ne permet pas de rendre compte de l'épisode. Des représentations propres à l'esturgeon semblent bien entrer en jeu ici.

À la fin de l'office, le pape et les fidèles accomplissent les commandements du Christ. Ils forment une procession et célèbrent la gloire de Dieu pour se rendre à la fontaine. Se déroule alors une étrange cérémonie sacrificielle :

Li Apostoiles l'a fait prendre
Et deseur .i. praiel estendre.
Illueques sans plus deluer
Le fisent devant aus tuer,
Et puis aprés ouvrir le firent. [21]

Un élément de christianisation vient alors immédiatement estomper les relents païens de ce rituel. Du ventre ouvert de l'esturgeon se dégage une odeur de sainteté qui produit sur l'assistance un effet profond :

Quant fu ouvers, trestuit sentirent
Une odeur si bonne et si douce
Qu'a chascun le sien cuer adouce. [22]

Cette suave odeur, caractéristique du corps des saints plutôt que du poisson frais, imprègne l'estomac qui a servi d'écrin à la main de Joïe. On a là une confirmation indéniable du caractère miraculeux de l'aventure. La merveille de la main dans la fontaine, qui dans un premier temps épouvantait les clercs, devient un miracle dont la symbolique est claire et rassurante. La description de la *mulete*, extraite par le pape de ses propres mains, comporte deux attributs essentiels des saintes reliques :

Mais mout par avoit douce oudeur
Et si ert de mainte couleur. [23]

Dieu se manifeste dans ses œuvres en comblant la vue et l'odorat des hommes. Par l'intermédiaire des sens physiques, il touche le cœur des chrétiens. Il s'agit là de

[20] Philippe de Remi, *Le Roman de la Manekine*, *op. cit.*, v. 7612-7614.
[21] *Ibid.*, v. 7641-7645.
[22] *Ibid.*, v. 7646-7648.
[23] *Ibid.*, v. 7657-7658.

caractéristiques traditionnelles des corps miraculeusement conservés, mais leur application aux organes d'un poisson est singulière. Il n'est jamais question dans le roman de l'odeur de la main de Joïe. Le membre parfaitement conservé, qui aurait pu devenir une relique, a retrouvé une vie ordinaire en se ressoudant au bras de sa propriétaire. C'est donc le reliquaire qui tiendra lieu de relique. Le mot *saintuaire* qu'emploie la voix divine pour attribuer cette fonction à la *mulete* est d'ailleurs équivoque puisqu'il peut désigner un reliquaire, mais aussi son contenu. Le miracle tient justement à la parfaite adéquation entre le contenu et le contenant, soulignée par l'image du gant et à nouveau signalée lors de l'examen des entrailles :

> *S'a dedens la forme trouvee*
> *Ou la main s'estoit reposee.*
> *Faite ert par itel maiëstire*
> *Quë il n'est nus qui sace dire*
> *De coi ele est n'en quele guise*
> *Ele puet estre lueques mise.* [24]

La main de Joïe et la mulete de l'esturgeon sont les produits d'un même art suprême. Pour permettre l'accomplissement du miracle, une même forme a été dédoublée et placée en deux endroits qui rendaient leur rencontre improbable : le bout du bras de la princesse de Hongrie et le ventre d'un esturgeon. L'équivalence symbolique entre la main et l'estomac du poisson est confirmée par le pèlerinage qui se développe autour de la relique. Le roman suggère en effet que la *mulete* est devenue l'objet d'un culte :

> *A Saint Piere s'en retournerent ;*
> *A grant feste la le porterent.*
> *(Encore est a Romme veüe,*
> *Se par nos pechiés n'est perdue.)* [25]

L'organe en forme de main trouvé dans le poisson scellait l'union entre Dieu et les chrétiens. Les péchés des hommes ont rompu cette harmonie et entraîné la disparition de la relique.

Son saint contenu n'empêche pas l'esturgeon de finir comme n'importe quel spécimen de son espèce dans l'assiette de nobles personnages. Une fois que l'estomac miraculeux a été extrait de son corps, le poisson redevient un animal ordinaire. Il est alors placé entre des mains anonymes et relégué aux cuisines pontificales :

> *Assés fu qui le poisson prist*
> *Et qui en quisine le mist.* [26]

[24] *Ibid.*, v. 7651-7656.
[25] *Ibid.*, v. 7659-7662.
[26] *Ibid.*, v. 7663-7664.

L'adverbe *assés* suggère l'immensité de la créature, dont le déplacement nécessite de nombreux porteurs. Ce détail rappelle l'évocation par Thomas de Cantimpré (recopié par Vincent de Beauvais) du transport épique de l'*ezox*, ce cousin de l'esturgeon qui vit dans le Danube :

Ita magnus est, ut vix trahi possit in biga ab equis tribus aut quatuor.[27]

Comme les immenses bêtes marines parfois échouées sur les côtes, ces gigantesques migrateurs sont porteurs de rêves d'abondance. On retrouve d'ailleurs sans surprise l'animal au menu du repas qui suit le miracle. Le festin servi alors par le pape à ses hôtes est au moins aussi fastueux que les banquets arthuriens :

Or ne quidiés pas qu'il n'eüst
Bones viandes et noveles ;
Si eut il tant et de si beles
C'on en donna a povre gent
Qui cousta .v. cens mars d'argent,
Car Dix abonda leur viande ;
Cascuns a plus qu'il ne demande.
Lueques fu l'esturjons mengiés
Qui fu de la main enengiés. [28]

Même si Dieu multiplie les nourritures servies à cette table, le colossal esturgeon ne suffit pas à nourrir la foule chrétienne. La seule multiplication du grand poisson ne suffirait pas à assurer la variété indispensable aux banquets de luxe. Or *Le Roman de la Manekine* est aussi une œuvre courtoise et les codes alimentaires de cet univers y sont respectés. Toute idée de pénitence semble oubliée, ce que justifie pleinement l'absolution du Jeudi Saint. Ce repas plantureux fête la fin d'une période de privations. La chair de l'esturgeon reste toutefois présente pour rappeler l'alliance scellée entre Dieu et les convives.

2. Une merveille chrétienne

Le roman de Philippe de Rémi forme un assemblage étonnant. Il s'agit à n'en pas douter d'un roman chrétien édifiant. De multiples motifs folkloriques se côtoient pourtant dans ce récit et le rapprochent d'un conte. Se trouvent notamment réunis, pour la première fois à notre connaissance, le motif du père-roi amoureux de sa fille (l'histoire de peau d'âne) et celui de la fille aux mains coupées. L'intervention d'un poisson est également une innovation du conteur. Avant de nous demander quelles raisons ont poussé Philippe de Rémi

[27] Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 32, p. 261 ; Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 53., col. 1280. « Il est si grand que l'on peut à peine le transporter avec un attelage de trois ou quatre chevaux. »
[28] Philippe de Remi, *Le Roman de la Manekine*, *op. cit.*, v. 7680-7688.

à choisir un esturgeon, il convient de s'interroger sur la présence d'un poisson, quel qu'il soit. Cette question nous semble d'autant plus importante que ce poisson n'est pas indispensable au récit puisque la plupart des nombreuses versions orales et écrites du conte se passent de cet intermédiaire. Le symbolisme chrétien du poisson joue assurément un rôle important dans ce choix : comme dans l'*Estoire del saint Graal*, l'*ichtus*, image du Christ sacrifié et symbole eucharistique, appuie la christianisation d'un motif merveilleux. Toutefois, d'autres aspects de entrent en jeu. Le conteur du XIII^e^ siècle accorde à l'esturgeon un rôle structurant dans la mesure où ses deux apparitions, au début et à la fin du roman, encadrent le destin de Joïe. De plus, le poisson n'est pas traité comme un accessoire, un simple véhicule fonctionnel du membre mutilé. Dans le cas contraire, il aurait disparu du récit après la découverte de la main. Or une voix divine intervient pour que l'on retourne le pêcher et que l'on fasse de son estomac une relique. L'attention spéciale portée à l'engloutissement et aux conditions de la conservation nous invite à interroger de manière plus précise le sens chrétien de ce saint poisson en nous tournant vers la Bible, la liturgie et la tradition hagiographique.

Le sens biblique et liturgique du poisson

Plusieurs éléments de ce récit comportent de nettes résonances bibliques. Si le poisson n'est pas le produit d'une pêche miraculeuse, la tâche accomplie par les clercs qui recueillent l'eau des fonts baptismaux rappelle des épisodes du Nouveau Testament, comme l'a noté Marie-Madeleine Castellani :

> Le geste de puiser de l'eau rappelle de nombreux épisodes de l'Évangile : Cana, le baptême du Christ, le puits de la Samaritaine ; chaque fois, il révèle à un public plus ou moins large la divinité du Christ. [29]

La découverte de la main et du poisson s'inscrit en outre dans un contexte liturgique significatif. Les retrouvailles de Joïe avec son époux et son père ont lieu à Rome pendant la Semaine Sainte. Cette période est un temps de réjouissances et les circonstances invitent à la fête. Le conteur signale d'ailleurs les festivités grandioses auxquelles se livrent les personnages. Néanmoins, Joïe et le roi d'Écosse, à nouveau réunis après sept années de séparation, attendront huit jours supplémentaires, en souvenir des souffrances du Christ, pour coucher à nouveau dans le même lit. Ils s'imposent une semaine de pénitence avant le Jeudi saint où ils recevront l'absolution de tous leurs péchés, en portant exclusivement des vêtements de laine grossière, en faisant l'aumône et en passant leur temps en actes d'humilité

[29] Marie-Madeleine Castellani, « L'eau dans *La Manekine* de Philippe de Beaumanoir », *L'Eau au Moyen Âge*, Aix en Provence, publications du CUERMA (*Senefiance*, 15), 1985, p. 88.

et en prières[30]. S'abstiennent-ils aussi de consommer toute viande ? On peut le supposer, mais l'esturgeon qui leur est servi le Jeudi Saint n'est pas un poisson d'abstinence. Mets gras et luxueux, le grand poisson aux entrailles suaves est consommé à l'issue d'une période de purification pour en marquer le terme.

Philippe Walter a souligné l'importance de la date du Jeudi Saint pour comprendre le sens du miracle final[31]. Tout d'abord, ce jour est celui de l'absolution par le pape de tous les péchés. Des cérémonies pénitentielles publiques réservées à ce moment de l'année liturgique sont attestées par les documents médiévaux. Ces circonstances éclairent l'aveu du roi de Hongrie, le père incestueux de Joïe, qui confesse publiquement sa faute envers sa fille et se repent. Le discours pathétique que prononce alors le roi dans l'église est porteur d'un message édifiant et, sur le plan narratif, permet les retrouvailles de l'héroïne et de son père. Par ailleurs, la référence aux usages liturgiques du Jeudi saint permet au conteur de lier le miracle de la main à l'épisode de l'aveu. Les clercs qui trouvent le membre de la Manekine à la fontaine allaient en effet puiser de l'eau destinée à la bénédiction des fonts baptismaux :

> *Car a cel tans coustume estoit,*
> *La ou l'Apostoiles esyoit,*
> *Le jour du Joesdi Absolu,*
> *Quant il estoient absolu*
> *Qui de leur max erent confés,*
> *Les fons beneïssoit après.* [32]

Comme le souligne Philippe Walter, même si les livres liturgiques situent plutôt cette bénédiction à la vigile pascale, le Samedi Saint, on peut penser qu'il est question ici d'un usage spécifiquement romain. L'enchaînement des deux moments liturgiques sert à la fois la narration et le message moral :

> La *merveille* du retour de la main signifie l'acceptation par Dieu du repentir du roi et donc une absolution divine totale qui aboutit à la réparation du Mal. [33]

Pour le sujet qui nous occupe, remarquons que l'irruption du poisson dans la fontaine de Saint Pierre apparaît dès lors comme le signe de l'approbation divine. Comme dans *Beaudous* et *L'Histoire de Guillaume le Maréchal*, la présence inattendue d'un poisson consacre une heureuse réconciliation. À la date symbolique du Jeudi Saint corrrespond la venue d'un poisson symbolique, message et messager divin.

---

[30] Philippe de Beaumanoir, *La Manekine*, Christiane Marchello-Nizia (trad.), Paris, Stock (Stock-Plus Moyen Âge), 1980, p. 199-200.
[31] Philippe Walter, *La Mémoire du temps. Fêtes et calendriers de Chrétien de Troyes à* La Mort Artu, Paris, Champion, 1989, p. 316-319.
[32] Philippe de Remi, *Le Roman de la Manekine*, *op. cit.*, v. 7407-7412.
[33] Philippe Walter, *La Mémoire du temps*, *op. cit.*, p. 318.

D'autres aspects de la merveille peuvent évoquer des souvenirs bibliques. Le motif de l'engloutissement rappelle évidemment l'histoire de Jonas. Jeté aux flots par désespoir (celui des marins confrontés à la tempête dans la Bible ; celui de Joïe face au désir coupable de son père dans le roman), le prophète est ingéré par le poisson sans être digéré. Sébastien Douchet a montré que les gloses et l'iconographie médiévales soulignaient cette dimension du miracle vétérotestamentaire :

> En passant par la bouche du grand poisson, [Jonas] fait l'expérience du malheur d'être avalé et d'être englouti. Mais dans le même mouvement, il se produit un miracle : il n'est pas anéanti, il n'est pas digéré par le poisson. Il expérimente ainsi le pouvoir de Dieu de s'opposer à la dissolution, au désordre, au chaos. [34]

Le ventre du grand poisson est un réceptacle qui préserve tout en ouvrant l'accès à un degré supérieur d'élévation spirituelle. Le séjour dans ce ventre est en effet l'occasion pour Jonas de méditer sur sa désobéissance aux commandements divins et d'assumer la parole prophétique dont il est dépositaire :

> Alors, vomi par le poisson, Jonas fait lui aussi sortir de sa bouche les paroles de Dieu. Et cela, c'est le séjour dans la mer et dans le poisson qui l'a permis. [35]

Comme la bête de l'Ancien Testament, l'esturgeon, en recrachant spontanément le fardeau confié par Dieu, déclenche le retentissement d'une parole prophétique d'origine divine. La voix de Dieu s'élève pour la première fois dans le roman. Toujours silencieuse malgré les souffrances endurées par l'héroïne au cours de ses pérégrinations, elle guide enfin les personnages et le lecteur en livrant le sens définitif d'un destin exemplaire : celui de l'esturgeon, qui se confond avec celui de Joïe.

Le souvenir du poisson pêché par Tobie n'est peut-être pas absent non plus du passage. Comme ce dernier, l'esturgeon permet une guérison miraculeuse. Tobie avait utilisé comme remède le fiel du poisson. Or le membre manquant à la Manekine est recueilli dans les entrailles de l'esturgeon, à l'intérieur d'une poche qui pourrait se situer à la place de la vésicule biliaire. Quant au symbolisme eucharistique du poisson, s'il intervient à la fin de l'épisode parce que l'esturgeon figure au menu du pape et de ses convives, il se révèle de manière plus profonde à travers le rapport étroit entre le poisson et la joie. La vigueur et la fraîcheur fascinante du poisson sont la garantie de la joie retrouvée. Au début du roman, cette fraîcheur, associée à un étonnant enjouement, contrastait avec le désespoir apparemment sans

[34] Sébastien Douchet, « Dans le ventre du grand poisson : mer et parole prophétique dans le livre de *Jonas* et son iconographie », *Mondes marins du Moyen Âge, op. cit.*, p. 124.
[35] *Ibid.*, p. 117.

retour de la jeune fille. Le poisson est dépositaire de la main, et avec elle de l'insouciance et de l'innocence perdues de Joïe, de sa joie. À la fin du roman, il lui apporte, avec sa main, la possibilité de connaître à nouveau le bonheur, de naître à nouveau. Le retour de l'esturgeon dans la narration, après 7 000 vers d'absence, annonce la résurrection de Joïe et de la joie.

Le poisson avaleur : un motif traditionnel de l'hagiographie

L'odeur de sainteté qui émane des entrailles du grand poisson nous invite à chercher aussi son origine du côté des vies de saints, coutumières de ce phénomène. Pourtant, les corps saints n'ont pas besoin d'un tel écrin pour se conserver dans l'eau. *La Légende dorée*, compilée au XIII^e^ siècle par Jacques de Voragine, relate par exemple comment le corps de Saint Quentin se conserva pendant cinquante-cinq ans dans une rivière du Vermandois avant de remonter à la surface des eaux, intact et parfumé[36]. La tradition hagiographique éclaire néanmoins l'intervention de l'esturgeon dans la mesure où l'on y retrouve le motif de l'avalement et de la restitution providentiels d'un objet par un poisson. En effet, si l'on excepte les épisodes de pêches miraculeuses et les multiplications de poissons, le rôle le plus souvent tenu par cet animal dans les vies de saints est celui d'auxiliaire qui aide à retrouver un objet perdu.

Les histoires d'objets perdus retrouvés à l'intérieur d'un poisson constituent plus généralement un motif folklorique très répandu, comme l'atteste l'index de Stith Thompson[37]. La première version connue de ce type de récit remonte au moins au cinquième siècle avant l'ère chrétienne : c'est l'histoire de l'anneau de Polycrate contée par Hérodote[38]. Le trop puissant souverain jette aux flots un précieux anneau pour démentir les faveurs excessives du sort et éviter ainsi un violent revers de fortune. L'objet sacrifié lui revient par l'intermédiaire de l'un de ses sujets, pêcheur de son état, qui rend un digne hommage à son souverain en lui donnant un beau poisson à l'intérieur duquel se trouve l'anneau. Ce poisson contenant, instrument de la volonté divine, est présent dans le *Talmud*, chez saint Augustin ou encore en Extrême-Orient. Par conséquent, sa diffusion dans la littérature hagiographique n'est pas subordonnée à la connaissance d'Hérodote : cette histoire est plus vraisemblablement issue

[36] Jacques de Voragine, *La Légende dorée*, Teodor de Wyzewa (trad.), Paris, Seuil, 1998 (1re édition : 1900), p. 603.
[37] Stith Thompson, *Motif-Index of Folk-Literature*, Copenhague, Rosenkilde and Bagger, vol. 1, 1955, p. 281, A 2275.5.4 (*Dolphins seek King Solomon's ring*) ; p. 451, B 548.2 (*brings lost object from bottom of sea*) ; vol. 5, p. 87, N 211.1 (*lost ring found in fish. Polycrates*).
[38] Hérodote, *Histoires*, Philippe-Ernest Legrand (éd.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1949, III, 41-43.

d'une tradition populaire orale ayant inspiré ces diverses sources écrites[39]. Par ailleurs, la reprise hagiographique du motif a pu être favorisée par l'épisode évangélique du poisson au statère[40]. D'après le bilan dressé par Bernard Merdrignac, le motif de l'anneau de Polycrate est exploité dans les vies de saints irlandaises dès le milieu du VII^e^ siècle. Il passe en Écosse à travers les différentes versions de la vie de Kentigern. Les vies armoricaines de l'époque carolingienne témoignent en outre de sa diffusion sur le continent, offrant ainsi une illustration des échanges entre la Bretagne et l'Irlande du IX^e^ siècle[41]. Les réalisations du motif sont variées. Le poisson contient par exemple, selon les textes, une bague, une broche d'argent, un couteau, des clés et même un livre de Virgile dans une vie galloise. Les circonstances du miracle et l'espèce du poisson avaleur ne sont pas constantes non plus, même si l'on observe certaines récurrences. Deux particularités distinguent les versions irlandaises et leurs plus fidèles adaptations : la « motivation sexuelle[42] » et l'intervention d'un saumon. En effet, dans tous les récits irlandais signalés par Bernard Merdrignac ainsi que dans les vies de saint Kentigern, l'objet retrouvé sauve de la mort ou de la honte une noble dame qui l'avait confié à son amant. Jeté aux flots par un homme malveillant, souvent le mari trompé, l'objet réapparaît dans le ventre du poisson alors qu'on le réclame à la dame éplorée. Les saints apportent donc curieusement leur aide à une femme adultère. Dans le cas de l'évêque écossais Kentigern, ce trait semble avoir été son titre le plus populaire puisqu'il est représenté tendant la crosse épiscopale d'une main et de l'autre un saumon avec une bague entre les lèvres[43]. On peut se demander dans quelle mesure son intervention providentielle en faveur de la reine d'Écosse n'est pas liée, ainsi que les histoires comparables, à la légende de Tristan et Iseut. Quoi qu'il en soit, ce contexte amoureux s'accorde bien avec le roman de Philippe de Rémi. Même si l'adultère n'y a évidemment pas sa place, la découverte de l'esturgeon vient sanctifier l'union de la Manekine et du roi d'Écosse et la fin d'une longue période d'abstinence sexuelle. En outre, le rôle joué par le pape qui réunit les deux époux est conforme à celui des saints protecteurs des amants adultères. Un motif peu orthodoxe serait

[39] Bernard Merdrignac, *Recherches sur l'hagiographie armoricaine du VIIe au XVe siècle*, Saint-Malo, Centre régional archéologique d'Alet (Dossiers du CERAA. Numéro spécial), 1986, vol. 2 (« Les hagiographes et leur public en Bretagne au Moyen Âge »), p. 69.

[40] *Matthieu*, 17, 26 : […] *vade ad mare et mitte hamum et eum piscem qui primus ascenderit tolle et aperto ore eius invenies staterem illum* […] « Va à la mer, jette l'hameçon, et tire le premier poisson qui viendra ; ouvre-lui la bouche, et tu trouveras un statère. »

[41] Bernard Merdrignac, *Recherches sur l'hagiographie armoricaine du VIIe au XVe siècle*, vol. 2, *op. cit*., p. 69-72.

[42] K Jackson, Studies in the E. B. Church, p. 552, n° 2, cité par Bernard Merdrignac, *Recherches sur l'hagiographie armoricaine du VIIe au XVe siècle*, vol. 2, *op. cit.,* p. 72.

[43] Bénédictins de Paris, Vies des saints et des bienheureux selon l'ordre du calendrier avec l'historique des fêtes, tome 1, Paris, Letouzey et Ané, 1935, p. 250-251.

ainsi adapté à la morale du roman chrétien[44]. Si l'on suppose que les amants coupables sauvés par un saint renoncent à leur péché, ce qui est plus conforme à la perspective hagiographique, le rapprochement avec l'histoire de la Manekine est d'autant plus probant : le retour de la main signifie le renoncement définitif du roi de Hongrie au désir incestueux qui avait entraîné la mutilation. Dans le christianisme celtique comme dans le roman de Philippe de Rémi, le rôle joué par le poisson est le même : il ingère la preuve matérielle d'une transgression sexuelle. Cet engloutissement ne signifie pas la disparition définitive de l'objet et la condamnation sans appel des coupables[45]. Il annonce au contraire la rémission future des péchés. L'absorption par le poisson est un dépôt provisoire, un gage de la bienveillance divine à l'égard des pécheurs égarés. Comme le poisson aliment, le poisson contenant symbolise la miséricorde du Dieu tout-puissant.

[44] D'autres motifs permettent encore de rapprocher le roman de Philippe de Rémi et la vie de Kentigern d'après le résumé des Bénédictins de Paris. Le sort infligée à la mère de Kentigern rappelle singulièrement les premières souffrances de la princesse de Hongrie : « La mère de Kentigern, nommée Thaney, était de sang royal, ayant eu pour père le roi Loth, qui a donné son nom au pays des Lothiens. Recherchée en mariage par un noble Breton, nommé Owen ou Ewen, elle refusa ce parti sous prétexte qu'elle voulait garder sa virginité. Son père, furieux de ce refus, la confia à la garde d'un de ses fermiers, qui était secrètement chrétien. Le prétendant réussit à découvrir celle qu'il voulait pour épouse et lui fit violence. Quand Loth apprit que Thaney était enceinte, il ordonna de la jeter du haut d'une montagne ; la malheureuse échappa à la mort ; on l'exposa alors sur un bateau, à l'embouchure de la rivière de Firth, et on l'abandonna ainsi à la merci des vents. Le bateau fut porté sur la rive opposée de l'estuaire, à Culross, et c'est là que Thaney donna le jour à son enfant, qui reçut le nom de Kentigern, vers 518. » (Bénédictins de Paris, *Vies des saints et des bienheureux selon l'ordre du calendrier avec l'historique des fêtes*, tome 1, *op. cit.*, p. 248.)
La violence exercée par le père et le mari païens prend la forme de l'inceste dans le roman du XIII^e^ siècle et la narration réunit aussi en un seul et même personnage exemplaire la mère du saint et la reine adultère. L'attention se détourne chez Philippe de Rémi du saint, dédoublé à travers les figures des enfants et du pape, vers l'héroïne martyrisée. Les deux récits puisent à un même fonds celtique des motifs traditionnels qu'ils combinent de manière différente, selon les besoins de leur propos didactique.

[45] La position de Joïe est comparable à celle de la femme adultère dans la mesure où le mariage imposé par son père la place dans une situation de péché.



Ill. 26 : L’anneau de Polycrate

Comment interpréter par ailleurs les modalités particulières du miracle, à savoir l'espèce du poisson et la nature de l'objet avalé, qui varient d'un texte à l'autre ? Il n'est pas surprenant de trouver la mention systématique du saumon dans les vies irlandaises puisque l'on a déjà constaté l'importance de ce poisson dans la mythologie celtique, particulièrement en Irlande. Deux autres noms d'espèce se substituent pourtant à celui du saumon dans les vies armoricaines de l'époque carolingienne. Dans la vie de saint Paul, c'est un poisson nommé *esocen* qui accompagne une cloche refusée autrefois par le roi Marc au saint et que l'on apporte plus tard à Paul sur l'île de Batz. Même si le poisson ne contient pas la cloche, on retrouve la structure du motif de l'objet perdu et retrouvé grâce à une pêche inattendue. La mention de l'*esocen* n'est pas suprenante puisque l'on a vu la confusion entretenue au Moyen Âge entre cette espèce et le saumon. Dans une région où l'on parle le breton, l'*esocen* en question a toutes les chances d'être un saumon, comme l'a noté Bernard Merdrignac[46]. Dans les *Miracula Maglorii*, c'est un congre qui avale le couteau d'un maître queux (*archimagirus*), pressé de retrouver une prostituée (*scortum*) en traversant la Rance à la nage[47]. Un argument réaliste explique à l'évidence le remplacement du saumon par le congre : le cuisinier est violemment attaqué par l'animal dont le texte souligne la méchanceté. Or l'agressivité des congres est bien connue des habitants des côtes bretonnes. On notera en outre la dégradation de la rencontre amoureuse : il ne s'agit pas d'une noble reine et d'un preux chevalier, mais d'une courtisane et d'un chef cuisinier concupiscent. Une espèce locale répandue et serpentiforme convient mieux à un miracle de cet ordre que le poisson sacré des devins celtes. Que signifie la variante proposée par Philippe de Rémi ? L'esturgeon n'est pas sans rapport avec le saumon puisqu'il appartient à ce que nous avons distingué comme la famille des grands migrateurs. Des mœurs et des propriétés diététiques communes ont favorisé le rapprochement des deux espèces dans les représentations médiévales. Elles ne sont pourtant pas équivalentes d'un point de vue scientifique et symbolique et l'on s'interrogera donc légitimement sur la substitution opérée par le conteur français.

Si le motif de l'objet jeté à l'eau et retrouvé dans le ventre d'un poisson n'a rien d'original, la version donnée par Philippe de Rémi présente une autre particularité notable : il ne s'agit pas ici d'un objet mais d'un morceau de corps humain. Les mains blessées miraculeusement remises en place ne sont pas rares, comme en témoigne la tradition folklorique et hagiographique, mais la conjonction de la main coupée puis ressoudée et du

[46] Bernard Merdrignac, *Recherches sur l'hagiographie armoricaine du VIIe au XVe siècle*, vol. 2, *op. cit*., p. 69, note 449.
[47] *Ibid.*, p. 71.

poisson contenant semble bien être l'œuvre du conteur de la *Manekine*. Toutefois, un autre témoin écrit du XIII^e^ siècle raconte l'histoire d'un organe humain arraché, avalé puis recraché par un poisson avant d'être restitué. Il s'agit de la légende du pape Léon, auquel des Romains révoltés crevèrent les yeux, telle qu'elle est relatée dans la *Chronique dite Saintongeaise*. Le saint-père est secouru par l'empereur Charlemagne dans des conditions qui rappellent nettement le miracle de l'esturgeon :

> *Karles ala a rome. e sis cuex trova les oilz dau bon home en un luz. Si les porta a Karle. et karles quant fu au bon home : ob la vertu de deu mist les li en la teste. e vit tot outresi cum il avoit veu devant. mes celui devers destre li mist devers senestre. e puis destruissit toz les romans qui lavoient deffeit.* [48]

Selon Jean-Louis Picherit, ce texte nous livre l'origine de l'esturgeon de la Manekine. À la suite d'André de Mandach, il attribue la mention du *luz* à une confusion homonymique avec le mot qui désigne « la lumière »[49]. L'expression *dare lucem*, signifiant « rendre la vue » aurait entraîné, à la suite d'une méprise, le don du brochet et cette « version accidentelle », engendrée par une « simple erreur de vocabulaire » aurait été incorporée par Philippe de Rémi au conte de la jeune fille à la main coupée. Notons aussi que le souvenir du poisson de Tobie a pu favoriser ce glissement homonymique. Le miracle de la vue recouvrée est naturellement issu des entrailles d'un poisson. Néanmoins, nous reconnaissons plus volontiers dans ce passage une trace de l'influence du *Roman de la Manekine* plutôt qu'une source de l'épisode romanesque, en suivant les arguments donnés dans ce sens par Claude Roussel :

> Toutefois l'éventuelle confusion n'est à notre avis envisageable que si le remanieur avait en tête une histoie d'organe avalé par un poisson et miraculeusement restitué. C'est pourquoi il paraît difficile de souscrire entièrement aux conclusions de Jean-Louis Picherit. Plutôt que de voir dans cette version tardive et très isolée l'origine de la *Manekine*, nous serions enclin au contraire à y déceler une trace de son influence. La date attribuée au ms Lee, qui est le seul texte à relater cette histoire de poisson et de cuisinier (deuxième moitié du XIII^e^ siècle) ne soulève aucune difficulté dans cette optique. [50]

Le choix du *luz* relève en outre, d'après nous, d'un gauchissement du sens original de l'esturgeon. Le brochet n'est pas sans rapport, comme nous l'avons noté, avec l'esturgeon :

---

[48] *Tote Listoire de France (Chronique saintongeaise)*, F. W. Bourdillon (éd.), Londres, 1897, p. 66, cité par Jean-Louis Picherit, « La légende de la mutilation du pape Léon et le conte de la jeune fille à la main coupée », *Neuphilologische Mitteilungen*, Helsinki, Neuphilologischer Verein, tome 84, 1983, p. 298.
[49] Jean-Louis Picherit, « La légende de la mutilation du pape Léon et le conte de la jeune fille à la main coupée », art. cit., p. 298.
[50] Claude Roussel, *Conter de geste au XIV^e^ siècle. Inspiration folklorique et écriture épique dans* La Belle Hélène de Constantinople, *op. cit.,* p. 215.

ces deux poissons sont réputés pour leur appétit vorace. Ils présentent toutefois deux visages complémentaires de l'engloutissement : le *luz* est un dévorateur violent qui déchire toute chair de ses nombreuses dents alors que l'esturgeon à la bouche étroite avale sans mâcher. L'un est un prédateur redoutable, l'autre une proie facile. Le premier signifie la puissance du guerrier alors que le second, grande bête inoffensive d'après la *doxa* scientifique, est un symbole christique ou apostolique plus acceptable. La substitution du *luz* à l'esturgeon, peut-être influencée par le jeu d'homonymie précédemment évoqué, est aussi plus conforme à la personne de l'empereur car le *luz* est le poisson qui sied aux grands seigneurs féodaux.

L'histoire contée par Philippe de Rémi apparaît comme la synthèse de plusieurs motifs issus du folklore, et plus particulièrement, semble-t-il, de l'hagiographie celtique : la fille aux mains coupée, la remise en place magique d'une main blessée et l'objet retrouvé dans un poisson. Ce dernier motif n'est pas d'origine exclusivement celtique, mais sa christianisation est attestée dans plusieurs hagiographies irlandaises, écossaises, galloises et armoricaines. Le *Roman de la Manekine* introduit néanmoins un apport décisif sur le plan des représentations : un organe humain est conservé intact et en vie à l'intérieur d'un poisson. Le poisson contenant devient l'instrument d'une régénération, voire d'une résurrection à la fois corporelle et spirituelle. Afin de saisir toutes les implications de cette configuration dans la culture médiévale, il convient d'interroger les connotations et les valeurs attachées à l'espèce choisie.

3. Le choix de l'esturgeon

Pourquoi l'esturgeon ? Le choix de cette espèce ne semble pas commandé par le symbolisme chrétien. Même s'il n'était pas besoin de recourir au monstrueux cète pour contenir la fine main de Joïe, n'importe quel « grand poisson » n'aurait-il pas pu assumer le même rôle ? La présence de l'esturgeon dans le conte de Philippe de Rémi nous semble au contraire motivée par des mœurs et des traits morphologiques propres à cet animal tel qu'il est vu au Moyen Âge. Ne met-elle pas aussi en jeu un réseau symbolique étranger au christianisme, réinvesti pour servir la narration et la leçon du roman ?

Une caution rationalisante

Le poisson chargé de transporter et de conserver la main de l'héroïne devait répondre à certaines conditions pour respecter une relative vraisemblance. Le poisson devait être de belle taille pour avaler la main, puis faire bonne figure à la table du souverain pontife et des puissants rois. Seul un poisson royal pouvait dignement occuper cette fonction ; le grand esturgeon, dont la longueur peut atteindre cinq à six mètres, fait figure de candidat idéal. Un

pareil poisson, symbole d'orgueil ou de pouvoir suprême, n'était-il pas le reliquaire idéal pour accueillir la main d'une reine ? Par ailleurs, sa durée de vie devait être supérieure aux neuf années que dure l'aventure, ce qui n'est nullement un problème dans le cas de l'esturgeon, susceptible de vivre cent ans.

Il fallait surtout un poisson capable de suivre les pérégrinations de Joïe, d'une rivière de Hongrie à la fontaine Saint Pierre de Rome. La migration de l'animal n'est pas sans importance puisque son parcours est partiellement décrit par la voix de Dieu. Malgré le caractère merveilleux de son récit, le conteur accorde une importance indéniable à la vraisemblance des événements rapportés. Avant l'apparition de l'esturgeon, il a pris soin de rappeler que la rivière d'eau douce (on y puise de l'eau) dans laquelle passe l'esturgeon est située non loin de la mer[51]. Or ce poisson est principalement pêché dans les zones d'estuaire, à proximité des points de confluence entre eau douce et eau salée. Le circuit migratoire de l'esturgeon tel que nous le connaissons aujourd'hui est relativement conforme au trajet du poisson romanesque. Né en eau douce, il dévale en mer après un à deux ans. L'alerte spécimen qui engloutit la main de Joïe pourrait en être à ce stade de développement. Après un séjour de 7 à 14 ans en mer, les poissons ont atteint leur maturité sexuelle et remontent les rivières pour frayer. Cette durée de maturation coïncide avec la durée des épreuves de la Manekine.

La présence d'un esturgeon à proximité de Rome n'est pas incongrue. Certains esturgeons fréquentent la Méditerranée et il peut encore aujourd'hui leur arriver de remonter le Pô. Dans la mesure où le nombre d'esturgeons a considérablement diminué dans les cours d'eau européens en quelques décennies et à plus forte raison depuis le Moyen Âge, on peut supposer qu'il était encore possible au XIII^e^ siècle de prendre un esturgeon dans l'embouchure du Tibre. L'une des principales fonctions de l'esturgeon serait donc de fournir une explication rationnelle au déplacement de la main de la Hongrie jusqu'à Rome. Ce rôle pratique est doublé d'une valeur symbolique : la vie menée par le poisson pendant les neuf années où les deux mains sont séparées reproduit les aventures traversées par Joïe. Il fuit la sécurité trompeuse des eaux douces du fleuve hongrois pour affronter les violentes épreuves du monde marin, avant de parvenir à une source pure qui signifie la fin des souffrances. L'esturgeon qui porte la main gauche de Joïe est son jumeau marin. L'importance de cette observation apparaît d'autant mieux si on la met en relation avec les analyses de Christiane Marchello-Nizia quant à la « structure archaïque » de ce récit chrétien, notamment décelable à travers

[51] Philippe de Remi, *Le Roman de la Manekine*, *op. cit.*, v. 675.

l'importance des cycles saisonniers[52]. Comparant les déplacements du roi d'Écosse, qui disparaît à l'automne et reparaît au début du Carême, à ceux d'un oiseau migrateur, Christiane Marchello-Nizia y reconnaît la trajectoire de Saturne, qui ne fait sa jonction avec Vénus que tous les sept ans[53]. Aux pérégrinations de l'oiseau mythique incarné par le roi d'Écosse répondrait le voyage mystérieux d'un poisson sacré. La rencontre entre l'oiseau et l'esturgeon

La migration de ce poisson, parti du fleuve Yse en Hongrie pour gagner une source romaine, est-elle réaliste d'après les connaissances de l'époque ? Les notices encyclopédiques, si elles ne décrivent pas le détail des migrations, signalent la présence du poisson dans le Danube. Les réalités du commerce et de la consommation alimentaire pouvaient aussi renseigner sur les voyages de ce poisson prestigieux. L'esturgeon, relativement rare en Europe occidentale, était importé salé de l'est. Exceptionnellement consommé frais par les plus riches, l'esturgeon était aussi un poisson que les Italiens mangeaient en salaison. Il était importé des rivages de la mer d'Azov où il abondait si l'on en croit les renseignements collectés par Pierre Belon :

> *Les Esturgeons sont de moult grand revenu en toutes contrees de la terre, mais encor plus en la mer de Pont, qu'en nul autre lieu : car sortants de l'eaue salee de la mer, et entrants dedens le lac Meotide[54], sont peschez voulants aller en la riviere de la Tana. Les pescheurs ont leur sel tout prest pour saler les œufs et leur chair, dot ils emplissent de moult grands vaisseaux, pour y avoir proufit. Les œufs ainsi salez sont nommez en leur vulgaire Caviari. Et apres qu'ils ont salé les Esturgeons et les ont fenduz en long, les pendent a des perches au soleil pour les faire deseicher, afin que chargeants leurs navires de telle marchandise, et retournez en Grece, ils la vendent aux habitants. Les Esturgeons fraiz sont nommez des Grecs en leur vulgaire Xirichi, mais salez sont nommez Moronna. Ils transportent leur chair salee iusques en Italie, ou elle [prend] nom de Spinalia ou Scenalia, quasi comme qui diroit de l'eschinee : aussi est ce de l'eschine de l'Esturgeon. Et combien que telle salure nous soit incongneue, si est ce qu'elle leur est autant vulgaire, comme a nous est le Haren, et en Italie la Tonnine.* [55]

Le circuit commercial décrit par l'ichtyologue du XVI^e^ siècle fonctionnait vraisemblablement déjà depuis plusieurs siècles[56]. L'esturgeon est à Rome un mets rare et relativement exotique,

[52] Philippe de Beaumanoir, *La Manekine : roman du XIII^e^ siècle*, Christiane Marchello-Nizia (trad.), Paris, Stock, 1995, postface de Christiane Marchello-Nizia, p. 259 : « Cycles saisonniers, cycles astronomiques : malgré son habit tout chrétien, ce récit laisse transparaître une structure archaïque ! »
[53] *Ibid.*, p. 257-258.
[54] Il s'agit de l'ancien nom de la mer d'Azov, qui communique avec la mer du Pont, c'est-à-dire la mer Noire.
[55] Pierre Belon du Mans, *La Nature et diversité des poissons, op. cit.*, p. 90.
[56] Les esturgeons salés du Tanaïs, aujourd'hui nommé le Don, un fleuve qui se jette dans la mer d'Azov, étaient déjà réputés comme une spécialité de cour, susceptible de fournir un cadeau alimentaire prestigieux. Voir *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 338.

paré du prestige que lui confèrent ses origines orientales. Le fait que la chair d'esturgeon salé ait été connue et appréciée au Moyen Âge éclaire peut-être aussi son rôle dans le roman. Susceptible d'être conservé, il devient par un transfert métonymique le contenant qui assure la conservation.

L'intervention de l'esturgeon permet non seulement de christianiser, mais aussi de rationaliser la merveille, de lui donner une explication appuyée par les connaissances biologiques et géographiques de l'époque. Le miracle garde une part de rationalité, même s'il n'est pas possible de tout expliquer : le mystère demeure en ce qui concerne la matière de la *mulete* et la conservation de la main. La nature de l'esturgeon médiéval éclaire peut-être encore une part de ce mystère. Apte à la salaison, ce poisson était sans doute plus propre qu'un autre à garantir lui-même la conservation d'un organe humain selon une logique proche de la métonymie. Par ailleurs, les savants médiévaux se sont intéressés de près au fonctionnement interne de cet organisme primitif et en particulier à son système digestif. Le secret de la conservation miraculeuse n'est peut-être pas sans rapport avec les étranges entrailles de l'esturgeon.

Les entrailles de l'esturgeon : de la science à la fiction

Le rôle joué par l'esturgeon dans ce passage n'est pas incongru au regard des connaissances et croyances médiévales quant à la constitution de l'animal. On trouve dès le XII^e^ siècle, chez Hildegarde de Bingen, une information qui rappelle l'odeur de sainteté du poisson de la Manekine :

> *Sed et si de ossibus ejus in aliqua domo incenduntur, aerei spiritus eam interim devitant, nec ibi illusiones suas interim faciunt, sed velut homo fœtentem odorem fugit, sic mali spiritus tunc eam fugiunt, quia mundum animal non diligunt.* [57]

Cette pratique magique exige de brûler le cartilage de l'animal, ce dont il n'est nullement question dans le roman. Néanmoins, la pureté supposée de l'esturgeon, qui lui donne un pouvoir répulsif sur les puissances diaboliques, s'accorde avec son rôle d'animal saint dans le roman. On a vu par ailleurs que les dominicains du XIII^e^ siècle prêtaient une attention toute particulière au système digestif de ce poisson. En soulignant que sa bouche est faite pour sucer et non pour mâcher, Albert le Grand en fait un avaleur inoffensif, à l'opposé du brochet dont les dents féroces déchirent les autres poissons. Le *lucius*, archétype du grand poisson qui

[57] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, 4, col. 1274. Hildegarde de Bingen, *Le Livre des subtilités des créatures divines*, *op. cit.*, p. 99 : « Si on brûle dans une maison des arêtes de ce poisson, les esprits aériens l'éviteront et n'y feront plus leurs tours d'illusion, car, tout comme l'homme fuit une mauvaise odeur, ainsi les esprits mauvais fuient cette odeur, parce qu'ils n'aiment pas les animaux purs. » Cette observation s'applique au poisson nommé *storo*, qui désigne l'esturgeon commun (*Acipenser sturio*, L.)

mange les plus petits, n'était pas apte à recevoir la main de la Manekine. Il fait figure de dévorateur et non de contenant. La douce aspiration exercée par la gueule de l'esturgeon laisse au contraire les aliments qu'il ingère intacts. L'étroitesse de cette gueule, qui lui interdit des aliments trop volumineux, était tout juste apte à recevoir la fine main de la Manekine. Une fois absorbée, cette dernière est protégée par le solide cartilage qui seul emplit, selon Thomas de Cantimpré, le ventre de l'animal. Nulle substance étrangère corruptible n'entrera en contact avec le précieux membre puisque, selon la *doxa* scientifique, l'esturgeon se nourrit d'air pur. Albert le Grand ne relaie pas cette croyance, mais note qu'aucun aliment consistant ne passe dans ses intestins. On y trouve exclusivement une « humeur visqueuse » aspirée par le poisson au moyen du curieux orifice qui lui fait office de gueule[58].

Pour la science du Moyen Âge, les organes internes de l'esturgeon réservent plusieurs surprises. Outre la nature cartilagineuse de son squelette, qui le distingue d'abord des poissons à arêtes[59], ce corps contenant dissimule une absence notable : celle de l'estomac, remplacé, selon Albert le Grand par l'intestin nommé *ieiunum*[60]. La place laissée vide par les organes habituels de la digestion est comblée dans le *Roman de la Manekine* par la miraculeuse *mulete*. La fiction littéraire résout l'anomalie anatomique ; cette anomalie permet réciproquement l'inscription de l'objet merveilleux dans un corps assez extraordinaire pour le recevoir. Le paradoxe spectaculaire de l'esturgeon, bête immense sans estomac, animal nourrissant inapte à se nourrir, trouve dans l'engloutissement de la main une expression poétique. L'esturgeon médiéval est, par son immensité et la quantité de viande qu'il fournit, un don parfait. Contrairement aux autres poissons, ce n'est pas en engloutissant ses congénères qu'il engraisse. Qu'il se nourrisse d'air pur ou d'un fluide visqueux, il prospère en toute autonomie, sans nuire à quiconque. À travers cet organisme d'exception, au fonctionnement impénétrable, Dieu offre aux hommes une bête infiniment profitable. Cette image du poisson éclaire son rôle d'auxiliaire divin dans le roman.

On peut même se demander si les représentations relayées par les savants ne recèlent pas le secret de la conservation miraculeuse de la main. En effet, le ventre de l'esturgeon renferme encore un curieux trésor : le foie de l'animal. La douceur extrême de ce foie – si marquée qu'elle suscite le dégoût quand l'on ne respecte pas les précautions d'usage (en le mêlant au fiel du même animal) – aurait assuré la protection du membre coupé contre

[58] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XXIV, 105, p. 1544.
[59] Voir notament Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, XII, 162, p. 955.
[60] *Ibid.*, XIII, traité II, 82, p. 1023.

l'amertume des flots[61]. Nous avons déjà noté qu'Albert le Grand attribuait au foie des poissons le pouvoir de « filtrer » l'eau de mer pour en extraire une nourrissante douceur. Les poissons doivent en quelque sorte au fonctionnement de leur foie la possibilité de la vie sous-marine. Dans le ventre de l'esturgeon, se cache le plus doux des foies de poisson. Ces saines entrailles constituent un milieu aux propriétés extraordinaires et en partie mystérieuses, à l'intérieur duquel ont été préservées l'intégrité et la vigueur de la main humaine. Observons aussi le rapprochement lexical entre la douceur évoquée par les savants et l'odeur si douce qui s'exhale des entrailles du poisson et « adoucit » les cœurs des hommes. Les deux emplois de l'adjectif renvoient à des sens distincts : il caractérise dans le roman une odeur agréable, alors qu'il indique dans les textes scientifiques une saveur opposée à l'amertume. Du goût excessivement sucré du foie à l'odeur miraculeusement suave qui s'en dégage, il n'y a qu'un pas que la continuité lexicale nous invite à franchir[62].

Enfin, si l'on admet que le rapprochement entre l'*ichtyocolla* des anciens et l'esturgeon médiéval n'est pas anachronique, la sécrétion de colle confirme le pouvoir merveilleux de ce corps. Le poisson réputé fournir la meilleure colle est l'*huso*, qui fait figure, comme nous l'avons vu, de « cousin » de l'esturgeon. Albert le Grand, on extrait la glu de ses nageoires :

> *In omnibus autem coriis* ***materiale principium*** *est humiditas viscosa muscilaginosa* ***ex fleumate glutinoso, cuius partes multum sunt se tenentes****. Et* ***haec eadem humiditas*** *diversificatur in eis secundum magis et minus et habundat multum in corio vaccae* ***et ovis et <h>edi****, ita quod ex coriis illorum paratur gluten : quod gluten in quibusdam locis melius fit ex vesiculis piscium,* ***sicut praecipuum fit glutinum ex vesicula husonis et ex vesiculis piscis marini qui vocatur muruca.*** [63]

Guillaume Rondelet signale une croyance assez différente, qui peut avoir circulé au Moyen Âge :

---

[61] Hildegarde de Bingen fait également écho aux étonnantes propriétés des organes internes du grand esturgeon (*huso*) : elle souligne l'âpreté et l'amertume de sa vessie, qui fournit un remède contre l'hydropisie (Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, 2, col. 1273). Quant à l'esturgeon commun (*storo*), l'abbesse prête à son foie le pouvoir de guérir la goutte et à son fiel la propriété de soigner les yeux (*Ibid.*, col. 1274).

[62] Notons aussi que les multiples couleurs signalées par le conteur trouvent un écho dans les descriptions scientifiques de la substance du poisson : ses chairs sont blanches (*albas*) et sa graisse jaune (*croceam*).

[63] Albert le Grand, *De Animalibus*, *op. cit.*, vol. 1, III, 84, p. 313-314 : « Le principe matériel de toute peau est une substance visqueuse comme du mucus, faite de phlegme collant, dont les parties adhèrent fermement les unes aux autres. La proportion de cette substance est variable selon les peaux ; elle est très importante dans la peau des vaches, des moutons et des chèvres, au point que l'on fait de la colle avec leurs peaux. À certains endroits, on fabrique une colle encore meilleure en utilisant des vessies de poissons. On fabrique en particulier de la colle avec la vessie de l'*huso* (esturgeon ?) et celle du poisson marin nommé *muruca* (morue ?). »
Albert le Grand glose un passage du *De aet* 1, 3. Les commentaires du savant médiéval, signalés comme tels par l'éditeur Herman Stadler, figurent ici en gras.

Dioscoride aussi escrit que Ichthiocolla, colle de Poisson est le ventre d'un poisson cetacée, la meilleure estre celle qu'est blanchastre, é du Ponte, comme aussi aujourd'hui on nous apporte la colle de poisson du dit lieu, du boiau ou peau de dedans du poisson ci pourtrait, qui est une grande raison pour faire croire que ce poisson est Ichthiocolla. Mais à propos de colle de poisson, aucuns dient, qu'elle se fait du ventre du poisson, non pas du cuir. Aristote montre que la colle ne se fait pas seulement de poisson, quand il dit : « En tout cuir ou peau i a quelque chose gluante, mais en l'un plus qu'en l'autre, comme au cuir de beuf, de quoi on fait la colle. » [64]

L'ichtyologue humaniste réfute par la citation d'Aristote une croyance attestée chez Pline[65], qui correspond bien aux traits médiévaux de l'esturgeon. Ses viscères sont à la fois la source et le réceptacle de cette matière utile à l'homme qu'est la colle. La viscosité caractérise le contenu des entrailles du poisson, qu'il s'agisse du fluide nourricier ou de la glu sécrétée. L'*inviscation* de la main à l'intérieur de la bête ne prépare-t-elle pas sa recollation ? En effet la cicatrisation des plaies est pensée comme la réunion des chairs au moyen d'une substance visqueuse ; l'emploi des termes *inviscation* ou *conglutination* par les auteurs et traducteurs des traités de chirurgie[66] en témoigne notamment. La colle n'est-elle pas d'ailleurs le principe de maintien de tout corps[67] ? Le séjour prolongé de la main dans le milieu visqueux qui imprègne l'intérieur des viscères de l'esturgeon annonce et favorise la guérison miraculeuse. Elle baigne dans un liquide qui assure une perpétuelle régénération des chairs. Après s'être incorporée aux entrailles de l'esturgeon, elle est prête, lorsqu'on l'en extrait, à une seconde et dernière greffe.

Ainsi le ventre de l'esturgeon, susceptible de produire et contenir des substances hors du commun, apparaît-il à plusieurs titres comme une merveille de la nature. Les notations des dominicains du XIII^e^ siècle sur l'esturgeon prédisposent ce poisson à devenir le saint reliquaire qu'en a fait leur contemporain Philippe de Rémi. Le contenu de son ventre a davantage intéressé les savants médiévaux que celui de n'importe quel autre poisson. Un savoir et des

---

[64] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, II, p. 130-131.

[65] Pline, *Histoire naturelle,* XXXII, *op. cit.,* 73, p. 46-47 : Ichtyocolla *appellatur piscis, cui glutinosum est corium ; idem nomen glutino eius ;* […] **Quidam *ex ventre, non e corio, fieri dicunt ichthyocollam***, *ut glutinum taurinum. Laudatur Pontica, candida et carens venis squamisque et quae celerrime liquescit.* « On nomme ichthyocolle un poisson dont la peau est gluante ; la colle qu'il procure porte le même nom ; […] Certains disent que l'ichthyocolle vient du ventre, et non, comme la colle de taureau, de la peau. On fait grand cas de celle du Pont, qui est blanche, qui est exempte de veines et d'écailles, et qui se liquéfie très rapidement. Il faut la faire tremper, coupée en morceaux, dans de l'eau ou du vinaigre, pendant une nuit et un jour, puis la piler avec des galets, pour qu'elle fonde plus facilement. »

[66] *Lexique de la langue scientifique (Astrologie, Mathématiques, Médecine…)*, *op. cit*., « conglutination », p. 59 et « inviscation », p. 157.

[67] Voir Claude Thomasset, « Le tonneau dans la littérature médiévale », *De l'écrin au cercueil. Essai sur les contenants au Moyen Âge*, Danièle James-Raoul, Claude Thomasset (dir.), Presses de l'Université Paris-Sorbonne (Cultures et civilisations médiévales, XL), 2007, p. 138-139. L'auteur de l'article cite en conclusion Blaise de Vigenère, qui identifie le sel comme le principe de vie, la colle qui donne corps aux êtres : « *Il y a donc du sel en toutes choses : et rien ne pourroit subsister, si ce n'est le sel qui y est meslé ; lequel lie les parties ensemble comme une colle, autrement elles s'en iroient toutes en menuë poudre ; et leur donne nourrissement.* »

représentations proprement médiévales semblent bien affleurer dans le cas de cet animal. Ses particularités anatomiques posent aux naturalistes une énigme aussi étonnante que le mystère de la *mulete*, dont on ignore la matière et la provenance[68]. Nous ne déduisons pas de ces rapprochements une influence directe des textes scientifiques sur la création littéraire de Philippe de Rémi. Néanmoins le rôle joué par l'esturgeon dans ce récit rencontre à l'évidence les connaissances médiévales sur l'animal, dont les textes scientifiques sont pour nous les dépositaires les plus précis.

De la décadence païenne au miracle pontifical : la conversion de l'esturgeon romain

Si les encyclopédistes du XIII^e^ siècle font du *sturio* une merveille de la nature aux traits proprement médiévaux, Alexandre Nequam nous rappelle que l'on voyait aussi en lui une nourriture royale (l'esturgeon apparaît comme le prototype des poissons royaux), et plus spécialement celle du roi des dieux païens :

> *Sturio magnatum cibus exquisitior ore*
> *Regali, dignus creditur esse Jovis.* [69]

Ne faut-il pas reconnaître dans l'apparition de l'esturgeon à Rome en ce jour de fête le souvenir de rites barbares ? D'autres vestiges antiques semblent d'ailleurs émerger par moments de la surface lisse du récit didactique. Le pape se livre ainsi à un rite sacrificiel aux résonances peu orthodoxes lorsqu'après avoir quitté l'Église, suivi par ses fidèles en une procession qui appuie encore le caractère rituel et sacré de l'événement, il ordonne le sacrifice public de l'esturgeon et fouille les entrailles de ses saintes mains. À la recherche des images que pouvait évoquer pour un lettré médiéval la présence à Rome de cet esturgeon merveilleux, nous avons rencontré une tradition antique relayée par les ichtyologues jusqu'au XVIII^e^ siècle, et dont le souvenir est vivace, comme en témoigne la littérature du XIX^e^ siècle.

Dans son *Histoire naturelle des poissons*, destinée à prolonger l'*Histoire naturelle* de Buffon, peu prolixe en matière d'ichtyologie, Lacépède associe à l'esturgeon une anecdote qui a retenu notre attention :

> Mais quelque prix qu'on attache aux diverses parties de l'esturgeon, et même à sa laite, les nations modernes qui en ont fait la plus grande consommation et le paient le plus cher, n'ont pas pour les poissons en général un goût aussi vif que plusieurs peuples anciens de l'Europe et de l'Asie, et particulièrement que les Romains enrichis des dépouilles du globe. N'étant pas d'ailleurs tombées

[68] Philippe de Remi, *Le Roman de la Manekine*, *op. cit.*, v. 7655-7656.
[69] Alexandre Nequam, *De Laudibus divinae sapientiae, op. cit.*, p. 405, v. 431-432 : « L'esturgeon, plat éminent au goût des bouches royales, est jugé digne de Jupiter. »

> encore dans ces inconcevables dépenses du luxe, qui ont marqué les derniers degrés de l'asservissement des habitants de Rome, elles sont bien éloignées d'avoir de la bonté et de la valeur de l'esturgeon une idée aussi extraordinaire que celle qu'on en avait dans la capitale du monde au milieu des temps de corruption qui ont précipité sa ruine. On n'a pas encore vu dans nos temps modernes **des esturgeons portés en triomphe, sur des tables fastueusement décorées, par des ministres couronnés de fleurs, et au son des instruments**, comme on l'a vu dans la Rome avilie, esclave de ses empereurs, et expirant sous le poids des richesses excessives des uns, de l'affreuse misère des autres, des vices ou des crimes de tous. [70]

Cette moralisation pittoresque figure dans une œuvre composée à la toute fin du XVIII^e^ siècle. Chez les auteurs du XIX^e^ siècle, la fastueuse cérémonie déployée autour de l'esturgeon fait figure de *topos*. Jules Verne note ainsi en 1870, à propos des grands esturgeons de la Méditerranée, qu'« autrefois, on les portait triomphalement sur la table des Lucullus[71] ». Si l'on en croit le *Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, cette débauche de luxe fit même des émules parmi les plus puissants contemporains de l'auteur. Ce dernier raconte en effet quelle prodigieuse mise en scène élabora l'archichancelier Cambacérès pour faire servir deux énormes esturgeons[72]. Des joueurs de flûte et de violon accompagnent naturellement l'entrée des deux poissons.

Le détour par la littérature moderne nous invite à poursuivre notre enquête sur les origines du poisson de la Manekine. Est-il possible, en suivant la piste de cet indécent esturgeon romain, de remonter jusqu'à la période médiévale ? Nous n'avons pas rencontré d'allusion directe à la cérémonie romaine dans les textes médiévaux examinés. Elle est

---

[70] Étienne de Lacepède, *Histoire des poissons*, Paris, Plassan, 1798, vol. 1, p. 420.

[71] Jules Verne, *Vingt mille lieues sous les mers*, Paris, J. Hetzel (Voyages extraordinaires), 1871, p. 269. Voir aussi, entre autres, le *Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, qui reprend les propos de Lacépède en omettant la moralisation (Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, Paris, Phébus, 2000, « caviar », p. 224).

[72] Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, *op. cit.*, « esturgeon », p. 303 : « Voici ce qu'avaient imaginé monseigneur et son maître d'hôtel : l'esturgeon devait être servi en relevé de potage. On coucha le moins énorme sur un lit de feuillage et de fleurs ; **un concerto de violons et de flûtes annonça son entrée. Le flûtiste, en costume complet de chef, suivi des deux violons habillés comme lui, précédèrent l'esturgeon qui entra accompagné de quatre valets de pied portant des torches, de deux aides de cuisine le couteau au côté, le suisse en tête, sa hallebarde à la main**. L'esturgeon, placé sur une petite échelle de huit à dix pieds de long, reposait à ses deux extrémités sur les épaules des deux aides de cuisine. Le cortège, au son des violons et de la flûte et au milieu des cris d'admiration des convives, commença de faire le tour de la table. L'apparition était si inattendue que l'on oublia le respect que l'on devait à monseigneur et que chacun monta sur sa chaise pour voir le monstre. Mais le tour de la table achevé, au moment où le poisson allait sortir pour se faire découper aux applaudissements de toute la société, un des porteurs fit un faux pas, tomba sur un genou, tandis que le poisson de son côté glissait de dessus son échelle et tombait sur le parquet. Un long cri de désespoir sortit de tous les cœurs, ou plutôt de tous les estomacs ; il y eut un instant de trouble, pendant lequel chacun donna son avis, mais la voix de Cambacérès domina le tumulte, et, **avec une simplicité digne d'un vieux romain** : « Servez l'autre », dit-il. Et l'on vit entrer un second convoi pareil au premier ; seulement il avait **deux flûtes, quatre violons, quatre valets de pied** ; alors les applaudissements succédèrent au cri de douleur, et l'on fit disparaître le premier poisson, qui pesait 25 livres de moins que l'autre. »

néanmoins attestée dans la littérature classique[73], ce qui laisse penser que les lettrés médiévaux ne l'ignoraient pas. On reconnaît les mêmes manifestations festives sous la plume d'Élien à propos de l'*ellops* :

> On considère que le poisson nommé « poisson sacré » (*hieros ichthus*) par le Poète est l'esturgeon. Un texte dit qu'il s'agit d'un poisson rare, et qu'on le pêche en haute mer, au large de la Pamphylie, mais que même à cet endroit cela ne va pas sans mal. Quand on en attrape, les gens se parent de guirlandes pour fêter leur réussite, enguirlandent également les bateaux de pêche et débarquent en rameutant les gens au son des cymbales et de flûtes pour qu'ils soient témoins de leur prise. [74]

Il est tentant de reconnaître dans cet *ellops* et dans le poisson sacré évoqué par Homère, l'esturgeon porté en triomphe à Rome. La référence à Élien doit néanmoins être maniée avec précaution : il écrit en grec et aucun témoin attesté ne nous permet d'affirmer que les clercs latins du Moyen Âge avaient accès à son texte. Son œuvre animalière regorge d'ailleurs d'informations précises et étonnantes sur les différentes espèces de poissons, mais nous avons renoncé à les exploiter dans la mesure où elles ne rencontrent guère d'écho dans les documents médiévaux. La principale référence des médiévaux en matière d'animaux, Pline, évoque bien de dispendieuses offrandes de poisson :

> *Pisces marinos in usu fuisse protinus a condita Roma auctor est Cassius Hemina, cuius verba de ea re subiciam : Numa constituit ut pisces, qui squamosi non essent, ni pollucerent, parsimonia commentus, ut convivia publica et privata cenaeque ad pulvinaria facilius comparerentur, ni qui ad polluctum emerent pretio minus parcerent eaque praemercarentur.* [75]

---

[73] Yves Peurière, *La Pêche et les poissons dans la littérature latine. I*, *op. cit.*, p. 237-240. L'auteur précise que les sacrifices de poissons demeurent des pratiques marginales : « Les sacrifices de poissons sont relativement rares, pour des raisons culturelles, sans doute, ou simplement pratiques : quand on fait brûler la graisse et les entrailles d'un mouton pour le dieu, il reste de bons morceaux pour les hommes, dans le cas d'un poisson, le partage est délicat ; en revanche, s'il s'agit de tout brûler pour le dieu, le petit poisson est particulièrement économique, mais un peu mesquin. » (p. 238) Toutefois, un passage des *Fastes* d'Ovide raconte comment le roi Numa obtient astucieusement de Jupiter la conjuration de la foudre par le sacrifice d'un oignon, de cheveux et d'un poisson, alors que le dieu réclamait une vie humaine : « *Caede caput », dixit, ; cui rex : « Parebimus », inquit,/ « Caedenda est hortis erupta cepa meis »./ Addidit hic : « Hominis » ; « Sumes », ait ille, « capillos »./ Postulat hic animam ; cui Numa : « Piscis », ait.* (Ovide, *Les Fastes*, *op. cit.*, III, v. 339-342) « Coupe une tête », dit-il ; le roi répondit : « J'obéirai ; il faudra couper la tête d'un oignon tiré de mon jardin ». Le dieu précise : « la tête d'un homme » ; le roi répond : « Tu prendras ses cheveux » ; mais le dieu exige une vie ; Numa réplique : « la vie d'un poisson ».

[74] Élien de Préneste, *La Personnalité des animaux*, Arnaud Zucker (trad.), Paris, Les Belles Lettres (La Roue à Livres), 2001, vol. 1, p. 221.

[75] Pline, *Histoire naturelle*, XXXII, *op. cit.*, 20, p. 29 : « Les poissons de mer ont été en usage à Rome dès sa fondation, d'après Cassius Hémina, dont je vais citer les paroles à ce sujet : « Numa interdit les poissons sans écailles comme offrandes sacrées, dans un dessein d'économie : les repas publics et privés ainsi que les festins près des lits des dieux coûteraient moins cher ; les acheteurs de poissons comme offrandes sacrées n'en feraient pas monter les prix et ne les accapareraient pas. » »

Aucune espèce n'est citée mais, si l'on songe aussi aux murènes, l'esturgeon peut passer pour un poisson sans écailles en raison de l'aspect granuleux de sa peau[76]. Il pourrait donc être l'un de ces poissons dont le culte entraîne une intolérable inflation des prix. L'évocation de Numa, second roi légendaire de Rome au VII^e^ siècle avant notre ère, nous renvoie d'ailleurs à un antique passé, à ce temps où – toujours selon Pline – le poisson nommé *acipenser* était plus prisé que n'importe quel autre[77]. Les *Saturnales* de Macrobe font état de la pompe encore déployée autour de l'*acipenser* près de dix siècles après Numa, à l'époque de Septime Sévère. Il invoque le témoignage d'un savant de ce temps, Samonicus Sérénus, glosant les affirmations de Pline :

> *Plinius, ut scitis, ad usque Traiani imperatoris venit aetatem. Nec dubium est quod ait nullo honore hunc piscem temporibus suis fuisse, verum ab eo dici. Apud antiquos autem in pretio fuisse ego testimoniis palam facio, vel eo magis quod gratiam eius video ad epulas quasi post limino redisse ; quippe qui,* ***dignatione vestra cum intersum convivio sacro, animadvertam hunc piscem a coronatis ministris cum tibicine introferri.*** [78]

L'image de l'esturgeon vénéré, reprise jusqu'à l'époque moderne, semble trouver son origine dans cette observation, logiquement formulée pendant le règne de Septime Sévère, entre 193 et 211. Elle est devenue, dès Macrobe, une illustration traditionnelle des excès condamnables auxquels mène l'amour du luxe (et particulièrement des poissons prestigieux), au même titre que les murènes de César ou les loups du Tibre. La moralisation proposée par l'auteur latin à la suite de la citation relève en outre le caractère sacrilège de la coutume :

> Haec Sammonicus, qui turpitudinem convivii principis sui laudando notat, prodeus venerationemqua piscis habebatur, ut a coronatis inferretur cum tibicinis cantu, quasi quaedam non deliciarum sed numinis pompa. [79]

L'esturgeon de la Manekine ne pourrait-il être le descendant christianisé de ce Dieu *acipenser*, adulé par les Romains des temps impériaux ? Si l'on admet que le souvenir de

---

[76] Marie-Louise Bauchot, Albert Pras, *Guide des poissons marins d'Europe*, Lausanne-Paris, Delachaux et Niestlé (Les Guides du naturaliste), 1980, p. 92 : « Écailles remplacées par des granulations et 5 rangées longitudinales d'écussons osseux. »

[77] Pline, *Histoire naturelle*, IX, *op. cit*., 60.

[78] Macrobe, *Saturnalia*, James Willis (éd.), Leipzig, Teubner (*Bibliotheca scriptorum graecorum et romanorum teubneriana*), 1994 (1^ère^ édition : 1970), III, 16 : « Pline, comme vous le savez, vécut jusqu'à l'époque de Trajan et il n'est pas douteux qu'il dit vrai en affirmant qu'à son époque ce poisson n'était pas apprécié. Mais que les Anciens l'aient tenu en haute estime, j'ai des témoignages qui le montrent, et d'autant plus que je constate qu'il bénéficie d'un retour de faveur dans les repas, comme si son exil était terminé, puisque **quand grâce à ton estime, je suis invité à ta table sacrée, j'observe que ce poisson est apporté aux sons des flûtes par des serviteurs couronnés de fleurs**. » (Macrobe, *Les Saturnales*, Charles Guittard (trad.), Paris, Les Belles Lettres (La Roue à Livres), 1997, p. 242).

[79] *Ibid.* « Voilà ce que dit Sammonicus, qui, à travers un éloge, souligne le caractère honteux du festin impérial, montrant la vénération qui entourait un poisson, au point que l'apportaient au son des flûtes des serviteurs couronnés de guirlandes, **comme si le cortège des serviteurs, au lieu d'apporter les mets, accompagnait une divinité**. » (Macrobe, *Les Saturnales*, *op. cit.*, p. 242-243).

l'*acipenser* porté en triomphe à la table de l'empereur était présent à l'esprit des lettrés médiévaux, ou du moins de l'auteur du *Roman de la Manekine*, son conte offre un contrepoint édifiant au rite impie des antiques païens. Philippe de Rémi accomplirait ainsi une spectaculaire conversion de l'idole poisson.

Reste à savoir si l'équivalence entre l'*acipenser* de Pline et de Macrobe et le poisson nommé *esturgeon* en français, d'après le latin *sturio*, est pertinent au Moyen Âge. Au milieu du XVI^e^ siècle, la traduction est clairement établie par Guillaume Rondelet. La note lexicologique qu'il consacre à cette question évoque d'ailleurs le fameux rituel :

> Acipenser *est mot Latin, duquel les grecs ont usé, comme Athenée. Par l'escrit du quel on entend mieux que c'est* Acipenser *que d'autre, quand il dit : « Archestrate qui a mené une vie de Sardanapale escrivant du Chien de mer de Rhodes (c'est le Renard marin, du quel nous avons parlé) ha opinion que c'est un mesme poisson que* ***celui que l'on portoit à Rome, avec couronne, é haults bois, ceux qui le portoient estans aussi couronnés, é s'appelle*** **Acipenser**. *Mais le* Acipenser *est petit, é ha le museau plus long, é de figure triangulaire plus que les autres. » En partie de ces paroles d'Athenée, partie de ce que ie dirai ci après, ie conclus que le poisson nommé en France* Estourgeon*, à Bourdeaux* Creac*, en Provence é Languedoc* Sturium*, en Italie* Porcelleto *soit le vrai* Acipenser *des Anciens*. [80]

Ce n'est pas de Macrobe, mais de l'œuvre grecque d'Athénée que Rondelet tire la célèbre anecdote. De fait, elle figure aussi dans le *Banquet des sophistes*[81]. Le soin apporté par Rondelet à sa démonstration laisse penser que la relation entre l'*acipenser* et le *sturio* n'avait rien d'évident pour ses contemporains et ses prédécesseurs. Le rapport entre l'*acipenser* grec et le *sturio* latin semble en effet ignoré par les savants dominicains du XIII^e^ siècle. Les observations concernant l'*acipenser* s'en tiennent à la surface étrangement rugueuse de sa peau, sous l'autorité de Pline[82], alors que les notices consacrées au *sturio* s'intéressent aux mœurs et aux particularités anatomiques internes du poisson. Au XV^e^ siècle, Platine traite encore séparément les informations se rapportant aux deux noms. Même s'il souligne les difficultés soulevées par l'identification de l'animal nommé *sturio*, l'humaniste ne propose nullement d'y reconnaître l'*acipenser*, traité à part. C'est à propos de ce dernier, et de lui seul, qu'il signale les festivités romaines :

---

[80] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.*, I, p. 318.
[81] Il n'est pas certain pour autant que le récit en question remonte au III^e^ siècle. Voir Yves Peurière, *La Pêche et les poissons dans la littérature latine. I Des origines à la fin de la période augustéenne*, *op. cit.*, p. 30, note 117 : « Cette entrée en fanfare était déjà signalée dans ATH. 294 e-f, mais le passage paraît interpolé, puisque le renseignement sur ce rituel romain est donné comme provenant d'Archestrate. »
[82] Pline, *Histoire naturelle, op. cit.*, IX, 60, cité par Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, *op. cit.*, VII, 10, p. 255, Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 29, col. 1269, et Albert le Grand, *De Animalibus, op. cit.*, XXIV, 10, p. 1520.

Hunc piscem coronati ministri cum tibicine ad Palatinas mensas ferebant, quasi ambrosias dapes. [83]

On observe ici un glissement par rapport au texte de Macrobe. Le poisson adoré n'est plus comparé à une divinité mais à une nourriture destinée aux dieux. Or les vers d'Alexandre Neckham sur le *sturio* ne disent pas autre chose. Même s'il est délicat d'établir une filiation textuelle entre l'*acipenser* antique et le *sturio* médiéval, l'on peut supposer sans grande témérité que les médiévaux n'ignoraient pas la place d'honneur réservée à l'esturgeon dans certains cultes païens.

Relayé par des sources antiques latines ou traduites en latin (dans le cas d'Athénée), propagé peut-être par une tradition orale ou par le folklore populaire, le souvenir d'un rite romain d'un autre âge semble bien ressurgir sous la plume chrétienne de Philippe de Rémi. On peut d'ailleurs douter que la conversion de l'esturgeon païen en poisson pontifical soit une idée originale du conteur français. Elle était vraisemblablement déjà réalisée en pratique. Une tradition romaine voulait que l'on apporte au Saint-Père les plus beaux spécimens pêchés dans le Tibre. Chateaubriand relate à ce propos un épisode de la conquête napoléonienne qui témoigne de la force symbolique que pouvait encore revêtir au début du XIX^e^ siècle le don de l'esturgeon au pape. Alors que Napoléon vient d'annexer les États de l'Église à l'Empire, les derniers vestiges du pouvoir pontifical sont écrasés à l'occasion d'un incident apparemment insignifiant :

> Le pape dépossédé résidait encore au Quirinal ; il commandait encore à quelques autorités dévouées, à quelques Suisses de sa garde ; c'était trop : il fallait un prétexte à une dernière violence ; on le trouva dans un incident ridicule, qui pourtant offrait une preuve naïve d'affection : des pêcheurs du Tibre avaient pris un esturgeon ; ils le veulent porter à leur nouveau saint Pierre aux Liens ; aussitôt les agents français crient à l'émeute ! Et ce qui restait du gouvernement papal est dispersé. Le bruit du canon du château Saint-Ange annonce la chute de la souveraineté temporelle du pontife. Le drapeau pontifical abaissé fait place à ce drapeau tricolore qui dans toutes les parties du monde annonçait la gloire et les ruines. [84]

Sous la plume de Chateaubriand, la portée symbolique de l'événement apparaît clairement. En interdisant l'offrande de l'esturgeon par le peuple, les hommes de l'empereur confisquent un gage ancestral de la souveraineté du pape. Ils refusent à Pie VII l'ultime hommage que

[83] Platina, *On Right Pleasure and Good Health* (*De Honesta Voluptate et Valetudine*), *op. cit.*, p. 438 : « Des serviteurs couronnés accompagnés d'un joueur de flûte portaient ce poisson aux tables du Palatin, comme si c'était un banquet d'ambroisie. » (traduction personnelle)
[84] François René de Chateaubriand, *Mémoires d'outre tombe*, Paris, Gallimard (Bibliothèque de la Pléiade, 67), 1951, Paris, vol. 1, troisième partie, livre XX, 8, p. 763.

pouvaient lui rendre ses fidèles. À l'opposé de ce pape déchu, celui du *Roman de la Manekine*, en tant que dépositaire de l'esturgeon miraculeux, voit son autorité pleinement légitimée par Dieu et reconnue par les hommes.

Le Roman de la Manekine explicite si clairement la signification chrétienne du motif de l'esturgeon avaleur que ce besoin d'élucidation est lui-même suspect. Le conte met à contribution la voix du narrateur, celle du pape et celle de Dieu lui-même, pour nous convaincre que cette merveille est un miracle. On soupçonne la présence derrière cet épisode christianisé d'un motif païen ancien. L'esturgeon romain, idole profane importée d'une culture étrangère, devient l'instrument docile de la providence divine. Passéentre les mains saintes, il fournit aux hôtes impériaux du pape un festin autorisé, aussi éloigné qu'il se peut des banquets décadents des riches Romains. Le souvenir de la merveille païenne demeure néanmoins en filigrane, conservant au poisson et au récit une savoureuse ambivalence.

Comment lire en définitive cet épisode ? Faut-il y voir le réinvestissement d'un motif hagiographique, des réminiscences bibliques, une allusion au savoir ichtyologique contemporain ou la christianisation d'un rite païen antique ? Ces diverses lectures nous semblent compatibles, sinon complémentaires. L'intervention d'un poisson dans le conte de la fille aux mains coupées est un emprunt aux vies de saint, ou du moins à l'arrière-plan folklorique qui inspire les hagiographes. Dans le contexte d'un roman chrétien édifiant, le poisson en question évoque naturellement certains souvenirs des Écritures. En outre, Philippe de Rémi prend soin d'ancrer l'épisode dans un cadre spatio-temporel tout empreint de christianisme, notamment par la référence aux usages liturgiques romains. Le fait que le dénouement se déroule au cœur de la Rome pontificale éclaire aussi certainement le choix de l'esturgeon. Cette espèce fournit les plus gros poissons que l'on peut prendre dans le Tibre à cette époque et les plus belles prises en reviennent naturellement au Saint-Père. L'association du pape et de l'esturgeon s'impose d'emblée. Le miracle final ne pouvait pourtant reposer sur un usage populaire aux relents païens. La cérémonie du don est transformée et dotée d'un sens univoque. Au transport triomphal jusqu'à la table pontificale, le récit substitue la procession des fidèles, menés par le pape qui obéit lui-même aux commandements divins, vers le poisson. L'éviscération de la bête, accomplie par le premier serviteur de Dieu, n'est plus le prélude à un banquet profane. Elle signifie l'extraction d'une relique. Quant au repas final au cours duquel est consommé le poisson, il prend sens dans le contexte liturgique de la narration : il réunit la communauté des chrétiens à l'issue d'une période d'abstinence, à

l'heure du pardon. Les convives, absous de tous leurs péchés, méritent amplement de goûter ce mets délicat et abondant. Enfin, la *doxa* scientifique du temps, qui fait des entrailles de l'esturgeon le réceptacle de fluides aux propriétés merveilleuses, corrobore le choix de l'espèce. L'introduction de la *mulete*, à la fois contenant et contenu, dote d'un estomac ce poisson qui a la réputation de ne pas en avoir. La « dissection » de l'esturgeon évoque la manière dont les savants parlent de l'animal. Son ventre recèle certains secrets de la nature ; le poète y place donc la preuve d'un miracle divin.

4. La postérité de l'esturgeon dans la littérature française

L'histoire de la Manekine a connu à la fin du Moyen Âge plusieurs adaptations qui portent le souvenir manifeste du récit de Philippe de Rémi. La présence de l'animal, absent des versions orales du conte et des autres versions écrites du XIII^e^ siècle[85], est la marque certaine d'une réécriture. Le poisson semble bien avoir été introduit dans ce récit traditionnel par le romancier de la première moitié du XIII^e^ siècle, et les auteurs qui suivent son modèle doivent intégrer ce curieux animal à leur propre narration.

L'assimilation paraît parfois difficile. Ainsi, une version dramatisée du *Roman de la Manekine*, dans l'un des quarante *Miracles de Nostre Dame par personnages*, composés vers la seconde moitié du XIV^e^ siècle, évoque l'esturgeon dans son titre[86] avant de l'oublier complètement dans les répliques du texte. La jeune héroïne évoque son projet de se couper le bras puis reprend la parole alors qu'elle est déjà devenue manchote[87]. À l'heure du dénouement, un clerc apporte au pape la main qu'il a puisée à la rivière, mais il n'est jamais question de la manière dont elle est arrivée en ces lieux[88]. L'auteur du miracle se débarrasse ainsi d'un élément dont l'étrangeté le gêne peut-être : il le place dans l'*incipit* pour ne plus avoir à y revenir. La citation de l'esturgeon en exergue n'est-elle pas surtout un moyen efficace de remémorer aux spectateurs (ou aux lecteurs) l'argument bien connu de l'œuvre romanesque ? L'esturgeon et sa *mulete* rappellent immédiatement l'histoire contée par Philippe de Remi. L'allusion à ces deux éléments remarquables permettrait donc aux lettrés du XIV^e^ siècle d'identifier sans hésitation le miracle mis en scène.

Deux adaptations conservent les données relatives à l'esturgeon, nous renseignant sur la réception de cette histoire : *Lion de Bourges*, un poème épique composé au milieu du XIV^e^ siècle, et la mise en prose de Wauquelin probablement réalisée vers le milieu du XV^e^ siècle. Nous verrons d'abord comment la mise en prose de Wauquelin, en simplifiant le récit original, révèle par contraste les subtilités du récit original. Nous nous pencherons ensuite plus précisément sur le rôle accordé à l'esturgeon dans la chanson de geste *Lion de Bourges*. L'épisode est nettement moins développé dans cette œuvre que dans son modèle

[85] Les deux premières versions littéraires du conte, qui ont vraisemblablement précédé l'œuvre de Philippe de Rémi, sont la *Vita Offae Primi* et le poème épique intitulé *La Belle Hélène de Constantinople*.
[86] De la fille du roi de Hongrie, Miracles de Nostre Dame par personnages, Gaston Paris, Ulysse Robert (éd.), Paris, Firmin Didot (SATF), 1880, tome V, XXIX^e^ Miracle, p. 3 : « Cy commence un miracle de Nostre Dame, conment la fille du roy de Hongrie se copa la main pour ce que son pere la vouloit espouser, et un esturgeon la garda sept ans en sa mulete. » Les particularités de cette adaptation sont étudiées dans Marie-Madeleine Castellani, La Manekine de Philippe de Beaumanoir. Du Conte populaire à l'exemplum, op. cit., p. 263-281.
[87] *De la fille du roi de Hongrie*, *op. cit.*, p. 14-15.
[88] *Ibid.*, p. 84-88.

romanesque[89]. Il constitue une simple péripétie parmi des dizaines d'autres dans une longue épopée à personnages et rebondissements multiples, alors que l'histoire de la main gobée par l'esturgeon encadre la narration de Philippe de Rémi, structurant le récit. La comparaison avec le poème épique nous a pourtant semblé opportune dans la mesure où elle révèle certains déplacements d'attention. En outre, si l'on considère l'économie narrative de l'œuvre, on observe qu'à l'esturgeon emprunté à Philippe de Rémi répond un autre poisson remarquable, aux caractéristiques merveilleuses sensiblement différentes.

La mise en prose de Jean Wauquelin

S'il nomme le poisson, Jean Wauquelin élimine toute allusion à sa gaieté et même à ses déplacements[90]. Le manuscrit édité par Hermann Suchier comporte une lacune à l'endroit où devait être transcrit le discours de la voix divine. On ignore donc si l'explication des migrations a été conservée. Quoi qu'il en soit, plusieurs différences, à la fin du récit, infléchissent le sens du miracle. Le poisson se jette spontanément hors de la fontaine et le pape ordonne de sortir l'estomac de son ventre sans y mettre lui-même les doigts. Le pèlerinage est en revanche bien mentionné[91]. Enfin, l'esturgeon finit aussi à la table du pape et des rois, mais Jean Wauquelin, en abrégeant le roman en octosyllabes, modifie considérablement le rôle du poisson :

> *Et le poisson fu dispensés en la convive qui se fist a ceste presente refection, de quoy l'istoire dist que c'estoit une droitte oudeur du suavité du goust qui dudit poisson yssoit.* [92]

L'odeur de sainteté, qui caractérisait la seule *mulette* chez Philippe de Rémi, devient ici une propriété du poisson lui-même. Par un glissement métonymique, ce symptôme de sainteté gagnait le premier contenant de la main dans le roman en vers. Elle s'étend ici au second contenant et contamine toute la chair du poisson. Une confusion tentante est ainsi établie par l'auteur du XV^e^ siècle entre la chair miraculeusement conservée des saints et la chair blanche et délicieuse du poisson, qui pouvait lui-même être conservé par salaison. Les précautions prises par le romancier du XIII^e^ siècle pour distinguer le corps massif du poisson et la sainte

[89] L'œuvre de Philippe de Rémi daterait des années 1230-1240, alors que *Lion de Bourges* aurait été composé au XIV^e^ siècle. Les éditeurs des deux textes s'accordent à considérer que le roman a directement influencé la chanson de geste. Voir *Œuvres complètes de Philippe de Rémi, sire de Beaumanoir*, Hermann Suchier (éd.), Paris, Firmin-Didot (*SATF)*, vol. 1, 1884, p. lxxxiv et *Lion de Bourges*, *op. cit.*, p. c.

[90] Jean Wauquelin, La Manekine, Œuvres poétiques de Philippe de Rémi, sire de Beaumanoir, Hermann Suchier (éd.), Paris, Firmin Didot (SATF, 18), p. 288 : « *Et chi dist l'istoire que ung grant poisson que on nomme esturgon prist et englouti la main de la damoiselle, tantos que elle fu keuwe en la riviere. Dont il advint une merveilleuse merveille, comme vous orrez chi apriès au plaisir de Dieu par lequel conseil ceste chose fu conduitte.* »

[91] *Ibid.*, p. 359 : « *Et dit l'istoire que la mulette de ce poisson fu mise en gharde comme chose sainte et que par moult loncq tamps despuis elle fu veue et moustree en l'eglise saint Pierre de Romme.* »

[92] *Ibid.*, p. 359-360.

mulete ouvragée visaient justement à éviter cette équivalence sacrilège. Les convives réunis autour du pape mangent une chair sanctifiée par Dieu. L'odeur et le goût exquis du plat servi transforment ce repas en communion eucharistique et redoublent ainsi la signification de l'office célébrée plus tôt pas le souverain pontife. La consommation de la chair sainte du poisson n'offre-t-elle pas une image trop littérale de l'Eucharistie ? Sous la plume de Jean Wauquelin, le récit dérive vers un écueil que Philippe de Rémi avait pris grand soin d'éviter et contre lequel son prédécesseur Chrétien de Troyes avait également éprouvé le besoin de se prémunir : la substitution du poisson suave à l'hostie du culte.

Lion de Bourges : l'esturgeon divin face au saumon diabolique

Avant la mise en prose de Jean Wauquelin, le roman avait déjà fait l'objet au XIV^e^ siècle d'une adaptation en alexandrin. L'histoire de la Manekine est en effet insérée vers la fin de *Lion de Bourges*. La narration complexe et foisonnante de cette œuvre est formée d'un entrelacement d'intrigues diverses, qui racontent les exploits de la lignée d'Herpin de Bourges. Les thèmes sont empruntés à différentes sources épiques et romanesques[93], parmi lesquelles *Le Roman de la Manekine*. L'intérêt de cette chanson de geste - l'une des dernières du genre - réside moins dans les inventions du conteur, fort rares, que dans l'agencement des récits empruntés[94]. C'est surtout à ce titre qu'il nous semble éclairant pour l'épisode de l'esturgeon.

Le conteur de Lion de Bourges respecte de très près son modèle romanesque, au point qu'Hermann Suchier a vu dans l'histoire de Joyeuse-Tristouse une transformation de la *Manekine* en chanson de geste[95]. Le passage d'un genre à l'autre affecte le style et le contenu du texte. L'héroïne ne perd pas connaissance cette fois. Contrairement à Joïe qui pose son poignet gauche sur le rebord de la fenêtre avant de porter le coup, Joyeuse se saisit du membre mutilé pour le lancer par la fenêtre :

> *Adont ait prins sa main et si l'allait geter*
> *Droitement deden l'iauwe, et la [la] vint haipper*
> *Ung esturgon moult grant que per la volt noeir.*
> *Il englout[it] la main, ceu puet on bien prouver,*
> *Et per deden son corpz la volt sis ans porter,*
> *Tant qu'il pleut Jhesu Crist qui tout ait a sauver ;*
> *Depués a la pucelle le fist rassauder*

[93] *Lion de Bourges*, *op. cit.*, vol. 1, p. lv-ciii. Les éditeurs étudient les relations entre *Lion de Bourges* et ses principales sources.
[94] *Ibid.*, p. lxi : « [...] la chanson est tissée de fils divers, provenant presque tous d'autres poèmes, mais entrelacés de façon originale qui en font un poème d'aventures sollicitant l'attention d'un bout à l'autre de l'œuvre. »
[95] Œuvres poétiques de Philippe de Rémi, sire de Beaumanoir, op. cit., p. lxxxiv.

Ensi que je dirai s'on me vuelt escouter. [96]

Le poète préfère aux discrètes prolepses de Philippe de Rémi un lourd effet d'annonce. L'esthétique propre à la chanson de geste est en cause ici. La progression narrative du roman est altérée par le jeu de répétitions et d'échos assurant la cohérence de l'œuvre épique. Le contexte de la récitation est sensible : le conteur doit retenir l'attention de ses auditeurs et il explicite donc sans attendre le sens de ce déroutant événement. L'annonce est d'ailleurs réitérée au début de la laisse suivante :

Ensi volt la pucelle sa main permey tranchier ;
En la mer la getait, si comme j'oys noncier.
La ot ung esturgon ; la main allait becquier ;
En son corpz l'engloutit, et bien sis ans antier
Y l'ot deden son corpz per Dieu le droiturier ;
Pués le volt Jhesu Crist a la belle ranvoyer,
Ensi que vous orés san point de l'estargier. [97]

Par ailleurs cet épisode n'est qu'une aventure parmi d'autres dans *Lion de Bourges*. L'esturgeon de la chanson reparaît une soixantaine de vers plus loin, alors que celui du roman mettra près de sept mille vers à ressurgir. Indépendamment de ces différences, qui tiennent à l'écriture de l'oeuvre, on relève certaines divergences quant au contenu. Tout d'abord une simplification : c'est cette fois dans la mer et non dans une rivière que survient l'aventure. Le conteur insiste moins que le romancier sur le circuit migratoire du poisson, mais il est plus attentif à l'engloutissement. Il ne précise pas que la main descend de la cuisine à la mer, mais indique qu'elle passe de l'extérieur à l'intérieur (*deden l'iauwe*). Les prépositions *en* et *dedans* sont répétées pour évoquer à la fois le mouvement vers l'intérieur de la mer et du corps du poisson. Le lexique de l'engloutissement est en outre diversifié. Alors que Philippe de Rémi employait le seul verbe *engloutir*, trois termes expriment cette même idée dans le texte en alexandrin : *haipper*, *engloutir* et *becquier*. Le choix de ce dernier verbe prend en compte une caractéristique morphologique importante du poisson avaleur : comme le brochet, l'esturgeon est reconnaissable à son museau allongé en forme de bec. En insistant davantage sur l'ingestion que sur la descente, le conteur épique anticipe la découverte de la main à l'intérieur du poisson. L'esturgeon est présenté avant tout comme un véhicule au début du *Roman de la Manekine*, alors que dans *Lion de Bourges*, sa fonction de contenant est immédiatement mise en évidence.

En outre, le miracle de *Lion de Bourges* est traité de manière plus expéditive et prosaïque. La situation finale du roman est bien respectée : Joyeuse, son père le roi Herpin et

[96] *Lion de Bourges*, *op. cit.*, vol. 2, v. 28036-28043.
[97] *Ibid.*, v. 28044-28050.

son époux Olivier se sont retrouvés à Rome autour du pape. En revanche, la découverte de la main se produit en cuisine :

> *Signour, oiez mervelle que vous averait contéz :*
> *A ycelle houre droit li cueque ait achetér*
> *Ung poisson qui esturgon est si avalz clamér.*
> *Maix aussitost qu'il ot l'esturgon esboulléz,*
> *Une main y trouvait assi blanche come flour de prez ;*
> *Grant mervelle en ot, c'est bien la veriteit.*
> *Au saint Perre de Romme l'ait ou pallais pourtér.* [98]

La main coupée dans une cuisine chypriote ressurgit dans une cuisine romaine, bouclant le fil du récit. Un simple cuisinier trouve la main en extirpant les boyaux du poisson. Le récit est épuré de l'eau où l'on puise les fonds baptismaux, ainsi que des multiples allers-retours entre cette fontaine et l'église Saint Pierre. Il suffit d'un geste banal, indispensable à la préparation du poisson, pour que l'esturgeon soit rapporté au pape. C'est Joyeuse elle-même qui reconnaît avec émotion sa propre main. Le pape accomplit alors le prodige sans autre cérémonie qu'une prière. Ce passage de *Lion de Bourges* est une sorte d'abrégé du *Roman de la Manekine*. Les multiples précautions prises par Philippe de Rémi pour christianiser la merveille disparaissent. La valeur symbolique de l'esturgeon, émissaire du Dieu chrétien, semble d'emblée admise.

Pourtant, lorsque l'on observe le contexte dans lequel est inséré le récit épique, ce dernier présente un intérêt propre et une certaine nouveauté. Le fil de la narration lie étroitement l'histoire de Joyeuse et de son esturgeon à celle d'un saumon démoniaque. Il met ainsi en relation deux représentations à la fois opposées et complémentaires : le poisson miraculeux, messager divin, et le poisson monstrueux, masque du diable. Rappelons en effet les événements qui encadrent le récit de l'engloutissement par l'esturgeon. Avant d'être le père incestueux de Joyeuse, Herpin de Chypre apparaît comme un preux compagnon de bataille d'Olivier, le héros de cette partie de l'œuvre, appelé à devenir son gendre. Il lutte à ses côtés contre les païens en Terre Sainte. Les deux guerriers joignent en particulier leurs forces pour libérer la reine d'Ascalon du siège de l'infâme nain Otinel, déterminé à l'épouser. Ce roi sarrasin est présenté d'emblée comme un *ennemi* qui méprise les hommes[99]. Outre son corps bossu noir et ses yeux rouges[100], un pouvoir hors du commun trahit sa nature démoniaque : ses bonds fantastiques lui permettent de parer aux coups des adversaires les plus habiles.

---

[98] *Ibid.,* v. 34241-34247.
[99] *Ibid.*, v. 27025-27032 : « Li fort roy Ottiniaus ot la gerre en baillie./ C'estoit ung ennemis, si comme l'istoire crie : / Quaitre piet ot de hault, plux n'en avoit il mie,/ Maix il n'avoit paien en toute Turquerie/ Qui ozaist a son corpz avoir joste fournie/ Ne ataindre a plain cop de la lance forbie./ Tant estoit Ottiniaus de grande fellonie/ Qu'il ne prisoit nulz hons une pomme porie. »
[100] *Ibid.*, v. 27087-27091.

Maix il n'ot telz diable en nulle roialteit :
Pluxtost avoit saillit une lance d'esteit
Que ung oisialz n'aroit ung seulz piet vollér.
Il se torne et tressaulte come ung homme dervéz. [101]

Olivier vient pourtant à bout du démon frétillant après une prière à Dieu et à la Vierge. Le diable pousse alors un cri retentissant et s'évapore en une fumée éblouissante. Il se réfugie dans la mer et se mue en redoutable monstre aquatique :

Le diable qu'il ot es corpz pour lui norir
S'an vait droit inellement en la mer saillir :
A loy de poison s'allait illuec norir.
Deden doulx jour après, je vous dit san faillir,
Fist vingt mille crestien deden la mer perir. [102]

En l'espace de deux jours, l'esprit démoniaque qui avait pris l'apparence d'un roi sarrasin se réincarne en bête marine. Cette prompte régénération, ainsi que la comparaison explicite avec un poisson, suggère que le démon regagne son milieu originel.

Le conteur oublie temporairement cette inquiétante créature pour revenir aux aventures d'un autre personnage. Il l'évoquera à nouveau en racontant le retour vers Chypre du roi Herpin, qui se rend au chevet de son épouse mourante. Le père de Joyeuse croise alors la route du *malvaix poisson*[103] qui décime son armée mais auquel il a le bonheur d'échapper. Vient ensuite le récit de la mort de la reine, du deuil, du mariage incestueux refusé par Joyeuse et de la mutilation. L'esturgeon envoyé par Dieu est alors évoqué pour la première fois. Cette narration s'interrompt après l'exil de l'héroïne pour revenir aux aventures guerrières. Le roi Herpin retourne prêter main-forte à Olivier, qui vient de conquérir Jérusalem. Malgré cette victoire, les pèlerins ne peuvent entreprendre le voyage vers la Terre Sainte car le diable marin détruit les navires lorsqu'ils s'approchent de la côte d'Ascalon. Olivier affronte donc encore une fois le démon en combat singulier. Le poète nous donne alors quelques précisions sur la nouvelle figure du démon :

Signour, ici diable ot une pel d'un poisson,
Car sitost qu'il issit d'Otiniel l'Esclavon
Il entrait en la mer ; s'i trouvait ung salmon,
La pel il envestit per teil devision
Cent mil crestien, en escript le trouvon,
Fist noyer en la mer per sa malleysson. [104]

[101] *Ibid.*, v. 27092-27096.
[102] *Ibid.*, v. 27206-27210.
[103] *Ibid.*, v. 27806.
[104] *Ibid.*, v. 28395-28400.

La métamorphose d'Otinel est présentée comme un simple accoutrement : il a revêtu la peau d'un saumon. Lorsqu'il interpelle bravement le monstre, le roi emploie l'apostrophe « Ennemi desguiséz[105] ». Cette peau est envisagée comme une enveloppe au contenu diabolique, un double satanique du corps massif de l'esturgeon, devenu l'écrin d'une sainte relique. De même que l'estomac du poisson divin sera conservé après avoir été vidé de son contenu, la peau du saumon demeurera sur le pont du navire quand le mauvais esprit vaincu l'aura quittée[106]. Le choix du saumon, expliqué par le hasard d'une rencontre, n'a évidemment rien d'arbitraire. Cette réincarnation est d'ailleurs annoncée par les bonds prodigieux du nain Otinel et par ses sursauts continuels. Les mouvements et les sauts vigoureux du saumon sont ses attributs les plus caractéristiques par rapport aux autres poissons migrateurs. C'est sous cet aspect que les médiévaux se représentent le saumon vivant. Les sauts du monstre de *Lion de Bourges* en font un être amphibie, capable de sortir de l'eau pour se battre. La description de la sanglante bataille laisse dubitatif quant à l'aspect exact de la créature :

> *Adont li ennemmi est ou challant entréz ;*
> *De sa cowe dairier, se dit li auctoriteit,*
> *Ferit si Ollivier tout permey lez costez*
> *Que en la neif l'abaitit, prez ne fuit affolléz ;*
> *Maix moult haitivement c'est li roy relevér*
> *Et vait ferir la beste de l'espee d'un lez,*
> *Maix il ne l'anpiroit doulx deniers monnoiéz.*
> *La beste li ressaulte au visaige et au neis ;*
> *Le hialme li ostet li ennemmi malfez*
> *Et l'abait la androit ; moult li fist de griefteit.* [107]

La peau du saumon n'est pas une simple armure indestructible recouvrant un corps de guerrier anthropomorphe. Les indications partielles livrées par le poète suggèrent l'image d'un énorme poisson qui utilise la force de propulsion de sa queue pour sauter dans le navire, abattre le chevalier à terre et lui enlever son heaume d'un coup puissant et bien ciblé. La créature se distingue des poissons guerriers de la littérature médiévale par des traits plus nettement ichtyomorphes. Elle conserve en particulier sa queue de poisson. Il s'agit plutôt d'un poisson possédé que d'une créature hybride.

D'où vient ce saumon démoniaque ? Si le conteur de *Lion de Bourges* n'invente guère, la source du passage reste néanmoins mystérieuse. On notera la parenté du nain Otinel avec

[105] *Ibid.*, v. 28487.
[106] *Ibid.*, v. 28547-28549 : « La fist a l'ennemmi ung tel conjurement/ Que li malvais esperrit s'an partist vistement ;/ Li pel est demouree en la neif propprement. »
[107] *Ibid.*, v. 28491-28500.

des esprits malicieux, par exemple le personnage de Zéphir dans *Perceforest*[108]. Un autre personnage littéraire rappelle, par les modalités de sa métamorphose plutôt que par son caractère, le nain démoniaque : il s'agit du serviable Malabron de *Huon de Bordeaux*. Dans cette chanson de geste de la seconde moitié du XIII^e^ siècle, Malabron est un chevalier du roi nain Aubéron, transformé par ce dernier en génie marin à la suite d'une mystérieuse faute commise à l'égard de son maître. C'est une créature hybride, qui reprend parfois forme humaine et secourt à deux reprises le héros en intercédant auprès d'Aubéron. Ce dernier l'autorise à porter secours à Huon, désespéré de ne pouvoir traverser la Mer Rouge.

Ens en sa pelz est maintenant entrez,
Pues s'an commance maintenant a trotter,
Ains ne finait, c'est venus a la mer.
Il joint les piez, si est deden entrez,
Plux tost noiait que cerf ne court per prez.
Et Hue fuit sor la rive de mer
Ou se demante, si ne sceit que pancer.
Entrues qu'il est ansement demantez,
Li damoisialz ait sor destre gardez,
Voit une beste venir permy la meir,
Plux tost noioit que salmon abrivez.
En guise estoit de luton figurez,
Devant Huon se ge[te] enmy le prez
Et pues s'escout, s'ait sa pelz jus jetér ;
Li plux biaulz hons est illuec demorez
Que nulz peüst veoir ne esgarder. [109]

À travers le regard de Huon qui le voit arriver, le lecteur a un aperçu très déceptif de l'apparence du *luiton*. La bête ne semble pas nager sous la surface des eaux comme un poisson ordinaire. Elle émerge puisque le chevalier la voit venir. Se déplace-t-elle à la manière d'un cheval ou d'un autre quadrupède terrestre, en maintenant sa tête hors de l'eau ? On peut aussi imaginer qu'elle surgit par intermittence à la manière d'un dauphin ou d'un saumon avançant par bonds. Toutefois la comparaison avec le saumon ne porte pas sur l'apparence de la bête mais sur sa vitesse… Elle ne nous renseigne pas plus que la comparaison avec le cerf sur l'aspect de l'être merveilleux. Son irruption sur la terre ferme et

[108] Sur ce démon taquin qui aide les chevaliers de *Perceforest*, voir Jeanne Lods, *Le Roman de Perceforest,* Genève-Lille, Droz-Giard, 1951, p. 104-107. Elle décrit le personnage comme « un lutin facétieux et bien intentionné, qui pourrait tout aussi bien sortir des légendes nordiques et qui, en définitive, fait penser plutôt à Shakespeare qu'aux pères de l'Église » (p. 107) Zéphir prend diverses apparences au fil du roman, notamment celles d'un cerf et d'un oiseau. Il ne se transforme jamais en poisson mais utilise volontiers l'eau pour piéger son protégé et souffre-douleur Estonné. Christine Ferlampin-Acher a étudié la figure de ce *luiton divers* en montrant l'importance centrale de son évolution, véritable fil conducteur du roman-fleuve. Voir Christine Ferlampin-Acher, *Fées,* bestes *et* luitons*, op. cit.*, p. 239-251, et « Incorporer les esprits : le *luiton* Zéphir et *Mélusine* », *Doxa,* Pascale Hummel (dir.), 2010 (à paraître).

[109] *Huon de Bordeaux*, William W. Kibler, François Suard (éd., trad.), Paris, Champion (Champion Classiques, Série Moyen Âge, 7), 2003, p. 300, v. 5427-5442.

la manière dont il se débarrasse de sa peau peuvent tout aussi bien évoquer le mouvement d'un cheval qui s'ébroue que le bond et le frétillement d'un saumon ou d'un dauphin. Lorsque le poète fait mine de satisfaire notre curiosité, ce n'est que pour mieux tromper notre attente : *En guise estoit de luton figurez.* Un lecteur médiéval était-il supposé savoir à quoi ressemble un *luiton* ? On en doute. Le *luiton* est un être aux apparences diverses et fuyantes. Le conteur laisse ainsi le champ libre à l'imagination de l'auditeur-lecteur. Il met en place ce « jeu polyphonique de questions réponses » avec le « lecteur inscrit » qui fonde, selon Christine Ferlampin Acher, le merveilleux médiéval[110]. Pour permettre à Huon de franchir les eaux, il revêt à nouveau sa peau et prend le chevalier sur son dos en lui recommandant de prier Dieu. Mais ni ce passage ni la seconde intervention secourable de Malabron ne nous disent rien de plus sur l'apparence aquatique du personnage[111]. Rien ne demeure chez Otinel de l'exceptionnelle beauté de Malabron lorsque ce dernier reprend son apparence humaine. Le roi sarrasin de *Lion de Bourges* revêt en fait successivement l'aspect d'un puissant roi nain, comme Aubéron, puis d'un monstre marin à la manière de Malabron. Les deux figures de la chanson du XIII^e^ siècle sont fondues en une seule dans l'œuvre du XIV^e^.

Comme Otinel et la plupart des *luitons*, Malabron enfile une peau qui lui permet de se métamorphoser[112]. Les transformations d'Otinel et de Malabron rappellent certains personnages des mythologies celtiques évoqués par Philippe Walter, comme le barde gallois Taliesin, « homme-saumon », issu des métamorphoses successives du nain Gwion Bach. Ce dernier, après avoir bu indûment le breuvage de science, est avalé sous forme de graine par la magicienne Ceridwen qui donnera naissance au devin[113]. Le nain sautillant métamorphosé en saumon pugnace semble ainsi apparenté à quelque génie des eaux facétieux d'origine septentrionale. Il offre un contrepoint idéal à l'esturgeon divin. Le poisson de la littérature chrétienne apparaît sous deux visages complémentaires : le monstre exotique, résurgence d'une divinité païenne, soumis par la piété du héros, répond à la merveille christianisée, admirable instrument du Dieu chrétien. Le poisson est-il en définitive du côté de Dieu ou du côté du diable ? L'œuvre littéraire se garde bien de trancher ; elle préfère jouer sur la polysémie du symbole.

---

[110] Christine Ferlampin Acher, *Fées, bestes, luitons*, *op. cit.*, p. 14.
[111] Christine Ferlampin-Acher, « Le luiton : du transgénique au transgénérique, un motif à la peau dure », *Actes du colloque Motifs merveilleux et poétique des genres au Moyen Âge (31 mai-2 juin 2007)*, Francis Gingras (dir.), Montréal (à paraître).
[112] *Ibid.*
[113] Philippe Walter, « Taliesin, homme saumon », art. cit., p. 239. Dans le récit intitulé *Hanes Taliesin* (*Histoire de Taliesin*), le barde ne se transforme jamais en saumon, mais Philippe Walter démontre ses liens avec le poisson celtique par excellence. Taliesin, jeté à la mer dans un sac, est recueilli dans un filet à poissons au moment de la migration des saumons de l'Atlantique. Le saumon est par ailleurs un avatar récurrent des devins celtiques.

En traversant les siècles, l'esturgeon de Philippe de Rémi s'est considérablement transformé. L'admirable invention du migrateur avaleur rencontrait certainement un écho profond dans la culture médiévale, comme le prouvent le succès de l'œuvre et la postérité de l'épisode. Toutefois, les réécritures de l'engloutissement de la main et du miracle témoignent d'un gauchissement du texte original. Le miracle élaboré par le conteur du XIII^e^ siècle servait des enjeux propres à son roman. Il correspondait si intimement au déroulement de la narration et au parcours de l'héroïne qu'il ne pouvait être transposé dans d'autres œuvres sans déformations. La mise en prose du XV^e^ siècle illustre ce glissement : Jean Wauquelin, en gratifiant la chair du poisson partagé par les convives d'une odeur de sainteté, lui donne un sens eucharistique à peine suggéré chez Philippe de Rémi. Dans *Lion de Bourges*, le poète ne se contente pas d'abréger et d'affadir son modèle du siècle précédent. Il lui donne un relief nouveau en le plaçant en regard d'un autre poisson exceptionnel. L'attention portée au saumon diabolique semble plus soutenue. À l'époque où est composé *Lion de Bourges*, le merveilleux qu'il met en jeu est peut-être plus au goût du jour. L'actualisation des diverses valeurs de l'esturgeon accomplie par Philippe de Rémi était pour ainsi dire indépassable. Le conteur épique se contente donc de s'approprier cet animal, déjà surdéterminé, sans l'investir de nouvelles significations. L'art du conteur s'épanouit en revanche dans l'élaboration du poisson monstrueux. L'enjeu n'est plus, alors, de surimposer à la merveille païenne un sens chrétien, mais de raconter le triomphe du chevalier chrétien sur le monstre merveilleux hérité du paganisme. Il ne s'agit plus de changer la merveille en miracle, mais de dire la merveille dans toute son étrangeté.

B. Des chevaliers poissons au Roi poisson

Les représentations associées au poisson aliment et celles qui s'attachent aux monstres aquatiques ne sont pas étanches. On l'a constaté en étudiant les textes scientifiques : dans les encyclopédies, la carpe et le moine marin figurent côte à côte. On devine parfois, sous les traits de certains hybrides comme le porc de mer, la silhouette d'un poisson familier aux habitants des côtes. Les médiévaux attribuent enfin à quelques poissons très courants, comme le hareng, des propriétés extraordinaires qui leur donnent une dimension mythique. On peut supposer que la séparation entre les aliments du quotidien et les monstres n'est pas plus pertinente pour la littérature. Le saumon monstrueux de *Lion de Bourges* ne nous apprend-il pas quelque chose sur la représentation du saumon que l'on consommait couramment ? Réciproquement, les pratiques et les savoirs relatifs à la pêche et à la consommation de ce

poisson n'éclairent-ils pas le sens de la fiction ? Il convient à présent d'interroger plus largement les sens attachés au poisson dans la littérature, en particulier dans les romans de chevalerie. En effet, la présence des poissons dans ces œuvres ne se limite pas aux notations alimentaires que nous avons étudiées précédemment. Certains personnages qui ne consomment jamais de poisson – si l'on se fie aux maigres informations livrées par les conteurs – sont environnés d'objets fabriqués avec des restes de poissons. Que nous dit la mise en scène de ces objets sur l'image des animaux aquatiques ? Nous verrons que la dépouille de certains poissons fournit en particulier des armes sans pareilles. Le lien entre les chevaliers et les poissons est polymorphe : si certains chevaliers se contentent de porter des armes aquatiques, d'autres manifestent une relation plus intime avec les eaux. Il arrive que des poissons chevaliers, ennemis redoutables à l'allure plus ou moins anthropomorphe, envahissent la terre foulée par les héros. Certains chevaliers poissons semblent même parfois s'être glissés parmi les plus illustres figures romanesques. L'analyse finale, consacrée au rôle du poisson dans une vaste somme romanesque du XIV^{e} siècle, *Perceforest*, nous permettra d'envisager toute la richesse et la variété du lien qui unit les animaux aquatiques aux chevaliers.

1. Mondes chevaleresques et mondes marins

Les matériaux tirés des bêtes marines

Plusieurs romans qui n'évoquent par ailleurs jamais la consommation alimentaire de poisson mentionnent des matériaux tirés de bêtes marines. La peau, les os ou les dents des baleines, des dauphins et d'autres monstres marins plus mystérieux fournissent la matière première qui sert à fabriquer différents objets. On peut voir dans ces notations fréquentes un écho à l'exploitation des diverses parties du corps des grands cétacés. Mais l'influence des bestiaires se fait aussi nettement sentir. Les auteurs de romans des XII^{e} et XIII^{e} siècles agrémentent volontiers leurs récits de merveilles scientifiques. On retrouve ainsi dans le *Roman d'Alexandre* d'Alexandre de Paris, l'*echeneis* ou *remora*, ce petit poisson systématiquement évoqué par les encyclopédies et les bestiaires latins, qui fournit aussi un *exemplum* aux auteurs chrétiens en raison d'une particularité extraordinaire : il est capable d'arrêter la course des plus lourds navires Cette propriété ne joue aucun rôle dans le récit. L'arête de ce poisson forme la queue d'une somptueuse statue d'aigle placée dans la tente d'Alexandre :

Et la qeue fu faite de l'os d'un poissoncel

Qui n'est mie plus grans que li cors d'un aignel ;
Dieus ne fist encor onques nul dromont si isnel,
Qui tant fust escuellis devant le vent bisel,
Q'il ne face arester, sel claiment escuinel. [114]

L'animal a une fonction purement ornementale, de même que la merveille dans la narration. Le lettré reconnaît ici sous un nom légèrement altéré un poisson bien connu. Le rappel concernant l'*echeneis* fonctionne comme un clin d'œil culturel qui enrichit la description par le jeu de l'intertextualité. Ces curiosités ne sont pourtant pas insignifiantes : elles trahissent l'aura merveilleuse dont sont parés les animaux aquatiques et suggèrent que ces derniers, particulièrement les bêtes marines, sont associés de manière privilégiée aux idées de guérison et d'invincibilité. On étudiera pour étayer cette affirmation deux types d'emplois principaux : les vertus thérapeutiques des bêtes marines sont exploitées par les plus nobles dames qui les intègrent à leurs costumes ou à leur ameublement ; utilisés comme pièces de l'armement des chevaliers, les poissons dotent ces derniers de pouvoirs merveilleux.

Pouvoirs magiques et thérapeutiques

Des ossements de poissons peuvent remplacer le bois du mobilier, particulièrement dans les romans antiques, riches en merveilles exotiques. On relève ainsi dans *Eneas* une bière précieuse dont la structure a été taillée dans la dent d'un poisson[115]. Le même matériau constitue les bords du lit de parade d'Hector dans le *Roman de Troie*. Le conteur, Benoît de Sainte-Maure, renonce à nommer l'espèce du poisson, mais évoque l'immense somme du savoir ichtyologique par une allusion à Pline :

Les espondes e li limon
Esteient des denz d'un peisson
Que Pline nome en son escrit. [116]

La référence au poisson extraordinaire aussi vague soit-elle, fonctionne donc bien comme un élément de merveilleux scientifique. Mais ces matériaux n'assurent pas seulement des fonctions décoratives et ostentatoires. Dans une chanson de geste composée pendant la seconde moitié du XII^e^ siècle, le *Siège de Barbastre*, la reine Hermenjart, épouse d'Aymeri de Narbonne, dispose d'une tente aux vertus médicinales :

Touz fu de siglaton, n'i ot ne lin ne laine,

Les cordes sont de soie, li paisson sont d'arraine,
Et l'estache d'en mi de l'os d'une balaine.

[114] Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, *op. cit.*, v. 2000-2004.
[115] *Eneas,* Jean-Jacques Salverda de Grave (éd.), Paris, Champion (*CFMA,* 62), vol. 2, 1983 (1ère édition, 1929), v. 7444
[116] Benoît de Sainte-Maure, *Le Roman de Troie*, Léopold Constans (éd.), Paris, Firmin Didot (*SATF*), 1907, tome 3, p. 90-91, v. 16539-16541.

Onques Diex ne fist dame de maladie plaine
Se elle y puet dormir ne soit hetie et saine. [117]

Le *siglaton* (une riche étoffe de soie), la soie des cordes et l'airain des piquets indiquent d'abord le luxe de l'édifice ; le matériau auquel reviennent en priorité les propriétés thérapeutiques est l'os de baleine qui forme l'estrade. Étant donné les multiples vertus que prêtent les savants aux divers produits tirés de la baleine, on ne s'étonne pas de la puissance magique attribuée à cet os. Le feu primordial que recèle la baleine fournit un remède universel. C'est également la baleine des bestiaires, si bénéfique qu'elle est comparée à la Vierge dans le *Rosarius*, dont on retrouve un vestige sous le pavillon de ces nobles dames.

Les restes de poisson aux vertus merveilleuses seraient-ils plus particulièrement réservés aux femmes exceptionnelles ? La question se pose à nouveau lorsqu'on lit dans *Eneas* la description du costume de Camille, la reine de Vulcane :

[…] *bien fu la dame estroit vestue*
de porpre noire a sa char nue ;
la porpre fu a or broudee,
par grant entante fu ovree :
***trois faees serors** la firent,*
an une chanbre la tissirent ;
chascune d'els s' i essaia
et son savoir i demostra
et firent i poissons marages,
***oissiaus volanz, bestes salvages**.*
Vestue an fu estroitement ;
dessus fu ceinte cointement
d'une sozceinte a or broudee ;
menuëment ert botonee.
Chaucie fu d'un siglaton ;
si soller furent d'un peisson
de cent colors menu veiriez ;
a or furent li liepiez.
Li mantiaus fu riches et chiers
et fu toz fez a eschaquiers ;
l'un tavel ert de blanc hermine
et l'autre ert de gole martrine ;
vols fu de porpre esperital,
li tassel furent a esmal,
li orles fu mervoilles biaus
et fu de gorges d'uns oisiaus
ki sollent pondre al fonz de mer
et sor l'onde sollent cover ;

[117] *Le Siège de Barbastre*, Bernard Guidot (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 137), 2000, p. 89, v. 70-74.

cent toises covent an parfont ;
de si chaude nature sont
que, se desus lor oes seoient,
de lor chalor toz les ardroient ;
bien fu orlez de ces oisiaus,
desi qu'a terre li mantiaus. [118]

Les poissons de mer entrent d'abord comme ornement dans la parure de la guerrière. Aux trois fées qui ont tissé son vêtement correspondent les trois ordres d'animaux, au premier rang desquels figurent les poissons. Même si les animaux terrestres et aériens ont aussi fourni certains éléments du costume, les affinités spéciales de cette figure d'amazone avec les êtres aquatiques sont révélées par ses souliers, couverts de la peau d'un poisson multicolore. Cet usage évoque aussi curieusement les conseils avisés de Hildegarde de Bingen, qui recommande spécialement les souliers et les ceintures en peau de cète :

> *Ex cute ejus calceos fac et eos indue, et sanos pedes et sana crura habebis. Sed et de cute ejus cingulum facias, et te ad nudam cutem cum eo cingas, et diversas infirmitates a te fugabit, et te fortem faciet.* [119]

Le souvenir de peuples orientaux vêtus de peaux de poissons intervient peut-être également ici. Bien attesté depuis Solin[120], il ressurgit encore au XIII^e^ siècle chez Gossuin de Metz, qui a appris l'existence de telles pratiques chez Jacques de Vitry[121]. C'est encore une merveille aquatique qui fournit à Camille le motif ornant le revers de son manteau. Les oiseaux brûlants qui placent leurs œufs au fond des eaux pour ne pas les consumer ont toutes les caractéristiques d'une merveille scientifique. Ne servent-ils pas aussi à dire la nature véritable de Camille, être hybride entre l'eau et l'air, amenée à vivre sur la terre des hommes ? Le corps de la défunte reine finira d'ailleurs entre les dents d'une bête marine puisque des dents de poisson composent l'armature de sa bière[122].

---

[118] *Eneas*, Jean-Jacques Salverda de Grave (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 44), vol. 1, 1973 (1ère édition : 1925), v. 4011-4044.

[119] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, 1, col. 1272. « Avec sa peau, fais-toi des chaussures et mets-les. Tu auras ainsi toujours les pieds et les jambes en bonne santé. Avec sa peau, fais également une ceinture que tu porteras sur la peau nue : elle écartera de toi les maladies de toutes sortes et te rendra fort. » (Hildegarde de Bingen, *Le Livre des subtilités des créatures divines*, *op. cit.*, p. 95-96)

[120] Solin, *De Mirabilibus mundi*, *Collectanea rerum memorabilium*, Theodor Mommsen (éd.), Berlin, G. Parthey, 1864, LIV, 7 : […] *coriis piscium uestiuntur, Chelonophagi cognominati.* « Ceux que l'on nomme les Chelonophages sont vêtus de peaux de poissons. »

[121] Jacques de Vitry, *Historia orientalis et occidentalis*, *op. cit.*, p. 192-193 : *Sunt ibi pisces ex quorum pellibus homines ampla et pulchra sibi faciunt indumenta.* « Il y a des poissons dont les hommes utilisent la peau pour se faire des vêtements à la fois amples et jolis. » (Jacques de Vitry, *Histoire orientale*, Marie-Geneviève Grossel (trad.), Paris, Champion (Traductions des classiques du Moyen Âge, 72), 2005, p. 275) ; Chantal Connochie-Bourgne, *L'Image du monde, une encyclopédie du XIII^e^ siècle*, *op. cit.*, p. 836, v. 2859-2862 : *« En la mer d'Inde a uns poissons/ qui ont piaus dont li peus est blons,/ dont les gens vesteüres font/ qui mont beles et riches sunt. »*

[122] *Ibid.*, v. 7442-7449 : « D'un drap de soie d'Almarie/ fu la meschine ansevelie,/ et puis l' ont mise an une biere/ qui molt fu riche et molt fu chiere./ Les barres et li dui limon/ furent de la dant d' un **peisson**,/ a or furent tuit antaillié/ et o pierres aparoillié. »

D'une autre bête marine, nommée *pantine*, est tirée la doublure d'un manteau féminin dans *Le Bel inconnu* de Renaut de Beaujeu[123]. Ce dernier est porté par Blonde Esmerée, la reine de Galles, que le héros a délivrée de son apparence monstrueuse de guivre en accomplissant l'épreuve du « *fier baiser* ». La belle dame se présente à la cour du roi Arthur dans une tenue féerique[124]. Elle porte par-dessus sa « *chiere reube d'outre mer* » sur laquelle sont brodés tous les animaux sauvages de la terre et des eaux, un manteau de fourrure hors du commun :

> *El mantiel ot pene de sable,*
> *Qui molt fu bone et avenable ;*
> *Li orles estoit de* ***pantine*** *:*
> *Ço est une beste mairine,*
> *Plus souef flaire que canele,*
> *Ainc ne fist Dius beste si biele ;*
> *Dalés le mer paist la rachine,*
> *Et porte si grant medechine*
> *Qui sor lui l'a ne crient venin,*
> *Tant le boive soir ne matin ;*
> *Mius vaut que conter ne porroie.* [125]

Au revers de la zibeline précieuse et splendide extraite d'un animal terrestre, la peau d'une bête de mer répand une odeur suave et protège la reine contre toutes les substances venimeuses. Quelle est cette mystérieuse *pantine* ? Le mot est un hapax et l'on peut imaginer qu'il s'agit d'une invention fantaisiste du conteur. Pourtant, aussi débridée qu'apparaisse parfois l'imagination des auteurs médiévaux en matière de monstres marins, ils ne créent jamais à partir de rien.

Les connaissances contemporaines expliquent-elles l'origine et le sens de cette chimère ? Comme il est question d'une bête de mer qui se rend sur le rivage pour brouter l'herbe et dont on tire une fourrure précieuse, on songe évidemment à un phoque[126]. Pourtant, si l'on en croit les bestiaires, c'est la baleine qui embaume de son haleine le fond des mers. Cette propriété interprétée tantôt comme un piège diabolique, tantôt comme un signe d'élection divine, fait partie de l'imagerie traditionnelle des bestiaires et est rappelée par les compilateurs du XIII^{e} siècle. La beauté de la baleine n'est pourtant jamais soulignée et il n'est pas plus question de son pelage. Le nom et les caractéristiques de la *pantine* rappellent

[123] Renaut de Beaujeu, *Le Bel Inconnu*, Gwladys Perrie Williams (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 38), 1983 (1ère édition : 1929).
[124] Lors de sa première apparition sous forme humaine, Blonde Esmérée porte un manteau dont les attaches indestructibles ont été fabriquées par « *une fee, / En l'Ille de la mer Betee* » (*ibid.*, v. 3290). Ce personnage mélusinien possède d'évidentes affinités avec les esprits des eaux.
[125] *Ibid.*, v. 5155-5165.
[126] C'est l'interprétation proposée par le *Französisches etymologisches Wörterbuch*, *op. cit.*, vol. XXI, p. 247.

néanmoins de manière frappante un animal terrestre merveilleux : la panthère. Voici la première phrase de la longue notice que lui consacre Pierre de Beauvais :

> *Une beste est qui est apelee pantere, coulouree de mult diverses coulours, bele, de grant biauté et moult soes.* [127]

La panthère est un animal connoté fort positivement puisqu'elle est présentée dans cette œuvre comme un symbole du Christ. Elle figure également dans le bestiaire marial du *Rosarius*. La *pantine* de Renaut de Beaujeu emprunte à la panthère la beauté de son pelage et son odeur envoûtante. Cet être marin est créé en vertu de l'idée, bien établie depuis l'Antiquité, selon laquelle chaque animal terrestre a un double aquatique. On trouve d'ailleurs encore chez les naturalistes du XVI^e^ siècle des traces de ce monstre marin : si Rondelet la classe encore parmi les bêtes marines dont on ne connaît que le nom[128], Pierre Belon identifie le poisson nommé *panthere* par les anciens à la roussette de la Méditerranée, dont la peau rousse mouchetée de tâches noires rappelle le pelage du fauve. Pourquoi préférer la fourrure de ce mystérieux poisson à une simple peau de panthère ? L'origine marine de cet animal renforce son caractère merveilleux et motive probablement son pouvoir guérisseur, puisque de nombreux poissons ont la réputation de fournir un contrepoison. La pantine sied mieux que la panthère à une magicienne qu'une « vulgaire » panthère.

La pantine de Renaut de Beaujeu pourait aussi avoir un ancêtre littéraire dans la légende d'Alexandre. Une version ancienne, composée en octosyllabes, évoque une panthère aquatique dont la fourrure a servi à fabriquer le manteau du héros :

> *Desus vesti un pelliçon hermine :*
> *Les goles furent d'une beista marine*
> *Qui fu trovée el lac Sainte Cristine ;*
> ***Panter** a nom e luist plus que verine,*
> *La gole ot roge e tota la peitrine ;*
> *E quant lions la veit, si li encline.*
> *Qui l'a sur sei, si a tal medecine*
> *Que cha n'aura pel chanu en la crine.* [129]

L'utilité du remède n'est pas simplement d'ordre esthétique. Les cheveux blancs étant dans la littérature médiévale un attribut des sages vieillards, cette panthère à la fois lacustre et marine garantit surtout une forme d'éternelle jeunesse. Les symptômes du vieillissement n'ont pas de prise sur Alexandre grâce à cette peau qui le préserve, de même que la pantine repousse la

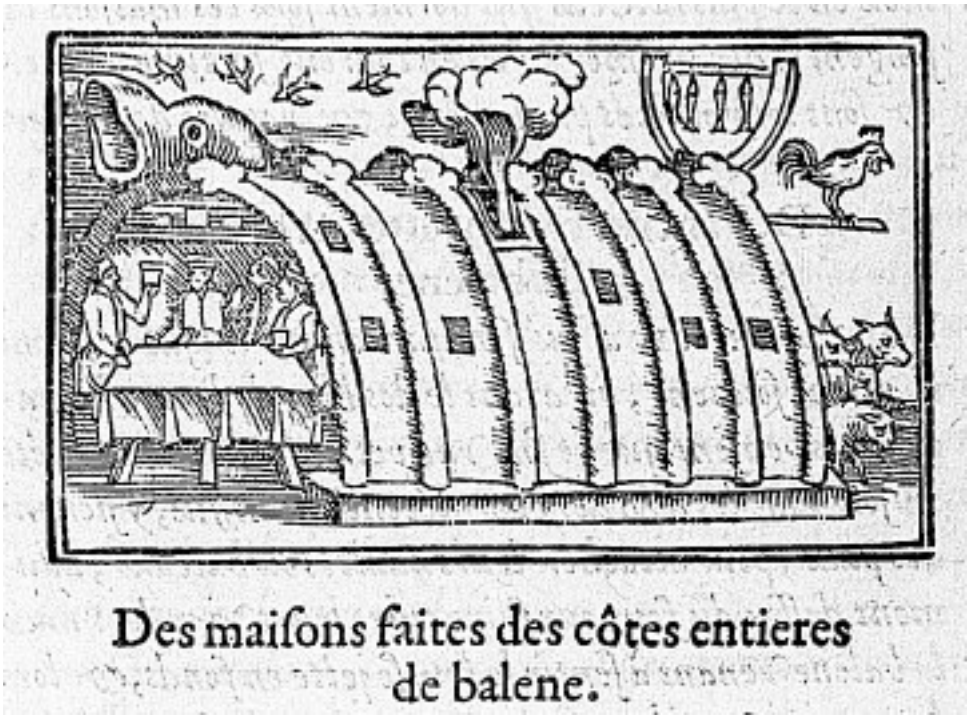
[127] *Le Bestiaire de Pierre de Beauvais* (version courte), Guy R. Mermier (éd.), Paris, Nizet, 1977, p. 76.
[128] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, *op. cit.,* I, p. 363.
[129] Alexandre le Grand dans la littérature française du Moyen Âge, Paul Meyer (éd.), F. Vieweg (Bibliothèque française du Moyen Âge, 4), Paris, 1886, tome 1, p. 37-38, v. 283-290.

mort en protégeant des effets du poison. La rime unique du passage donne peut-être la clé de la formation du nom *pantine*. Il serait le résulat de la contraction du vers ***Panter*** *a nom e luist plus que verine* ou d'une expression telle que *panter, beista marine*.

Les dépouilles des bêtes marines semblent être un attribut privilégié de certains personnages féminins plus ou moins apparentés à des fées ou des magiciennes. Elles connotent peut-être une nature aquatique qui rapproche leurs détentrices de quelques figures médiévales de la femme fatale, telles que Mélusine ou les sirènes. La possession et l'utilisation des os ou des peaux d'animaux aquatiques, leur dessin entre les plis d'un manteau, sont les signes d'un savoir hors du commun. Qui sait reconnaître les poissons dénombrés par Pline ou des espèces ignorées des anciens détient une science qui dépasse l'entendement du vulgaire. Hermenjart, Camille et Blonde Esmérée, trois reines aux pouvoirs extraordinaires, sont chacune à leur manière sœurs ou descendantes de la Dame du Lac. Néanmoins, le dernier exemple montre que les restes de poissons ne sont pas réservés aux dames ; ils sont également dignes d'être portés par les plus grands guerriers.



Ill. 27 : Des divers usages de la baleine



Ill. 28 : Une maison en os de baleine

Les armes marines

De nombreux chevaliers portent des pièces d'armement tirées de poissons. Les bêtes que nous nommons aujourd'hui mammifères marins sont encore dans ce domaine les plus souvent exploités. Une version du roman d'Alexandre pourvoit ainsi Bucéphale d'une selle en os de baleine[1] et le chevalier d'un écu en peau de dauphin :

> *Au col li pendent un fort escu bocier,*
> *Desus ert volt d'un grant peison de mer,*
> *Daufin lo claiment cil qui[l] sevent nommer,*
> *Grant joie meine quant veit l'aiqua trobler.* [2]

La référence au savoir encyclopédique est encore une fois manifeste, à travers la périphrase *cil qui[l] sevent nommer* et la digression sur les mœurs prêtées par la *doxa* à l'animal. Le héros antique Eneas, dont l'armure forgée par Vulcain donne lieu à une longue description, bénéficie aussi des pouvoirs communiqués par les êtres marins à ces matières premières. Voyons quelles caractéristiques distinguent ces objets merveilleux :

> *O lo halberc ot hiaume cler*
> *d'**escorce d'un peisson de mer** ;*
> *molt par fu forz et bien luisanz,*
> *ses prois fu de set vinz besanz ;*
> *qui de desus ferist d'espee,*
> *ainz fust ele tote esgrunee,*
> *qu'en abatist de nul leu tant*
> *qui amontast un pois pesant.*
> *Forz et durs fu et bien antiers*
> *et fu litez d'or par quartiers ;*
> *sus el pomel ot quatre esmaus*
> *et quatre pierres naturaus,*
> *et li cercles qui fu desoz*
> *ert molt bien faiz a or trestoz,*
> *a riches pierres, a esmaus ;*
> *et d' une pierre ert li nasaus,*
> *qui par arme ne fust cassee*
> *ne tailliee ne andoblee.*
> ***De la coste d'un grant poisson,***
> ***qui est an mer, « cetus » a non,***
> *de cele ot fait Vulcan l'escu ;*
> *ne puis ne ainz si bon ne fu ;*
> *forz et legiers ert a mervoille ;* [3]

[1] *Ibid.,* p. 57, v. 733.
[2] *Ibid.*, p. 56-57, v. 718-721.
[3] *Énéas*, *op. cit.*, v. 4427-4449.

Les deux éléments défensifs de l'armure sont tirés de bêtes marines. Le heaume est constitué par la peau arrachée d'un poisson de mer. Le terme *escorce* fait songer au cuir de quelque mammifère marin. Cette matière animale se distingue par une dureté sans égale, susceptible de pulvériser l'épée qui la frappe. Par ailleurs l'adjectif *luisanz*, appliqué au revêtement, suggère une apparence humide, voire un aspect vivant. La parure qui enveloppe sa tête et son visage fait ainsi partiellement d'Eneas un chevalier marin. L'os de cète travaillé par Vulcain pour former le bouclier possède la même dureté que le heaume, associée à une légèreté étonnante. La densité de ces matériaux aquatiques semble déjouer les lois de la pesanteur terrestre. Chez Virgile, le bouclier merveilleux du fils de Vénus donne également lieu à un important développement sous la forme d'une *ecphrasis*, mais la récriture médiévale apporte de nombreux éléments originaux, conformément à une tendance relevée par Michel Zink chez les auteurs antiques, « prompts à substituer des relations sur les merveilles de la nature aux développements mythologiques qu'ils trouvaient dans leurs modèles[4] ». Parmi ces merveilles, la référence aux matériaux marins se révèle particulièrement insistante. Pour exprimer la dimension mythique du héros, le conteur français le dote d'armes venues d'un Autre monde, lui prêtant ainsi quelques traits surnaturels.

Les matériaux tirés des animaux marins ne viennent pas du monde latin antique. Certains indices livrés par les conteurs trahissent plus précisément les origines septentrionales des poissons démembrés. Ainsi, le bouclier de Guibelin, compagnon d'arme d'Aymeri dans la chanson intitulée *La Mort Aymeri de Narbonne*, semble bien provenir d'un lointain horizon :

> *A son col pent une targe roë,*
> *onques ne fu polie ne soudee,*
> *ne cuirie ne fu ne painturee,*
> *ainz fu par tout de coulor desguisee*
> *si faitement come el fu premiers nee* ***;***
> ***ce fu l'echaille d'une ançoine barbee,***
> ***d'un fier poisson de haute mer betee***
> *qui plus tost nöe par ces ondes mellees*
> *que faux gruier ne vole a recelee ;*
> *mes tant est dure et chaucie et serree,*
> *ne doute cop de lance ne d'espee.* [5]

Assurément, la mer gelée évoque plutôt les mers du nord que les contrées méridionales. Comme le note l'éditeur du texte la leçon *ançoine* pose un délicat problème d'interprétation.

[4] Michel Zink, « Le Monde animal et ses représentations dans la littérature française du Moyen Âge », Le Monde animal et ses représentations au Moyen Âge (XI^e^-XV^e^ siècle) : actes du XV^e^ congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public, Université de Toulouse-Le Mirail, 1985, p. 55.
[5] *La Mort Aymeri de Narbonne*, Paolo Rinoldi (éd.), Milan, Unicopli, 2000, v. 3163-3173.

Le rapprochement avec l'anchois, proposé par Hermann Suchier est peu convaincant du point de vue du sens. La relation avec l'ancêtre de tous les poissons, nommé *jacoine* dans la *Navigation de saint Brendan* et *lacovie* chez Pierre de Beauvais, est plus séduisante[6]. L'*ançoine barbee* participerait ainsi de ce que Jacques Le Goff appelle le « merveilleux nordique »[7]. De ces animaux antédiluviens qui habitent un ailleurs sous-marin lointain et fascinant ne subsistent dans l'univers romanesque que les os ou le cuir.

L'os de poisson joint à un os de serpent, qui forme la poignée de l'épée de Galaad dans la *Queste del saint Graal*, recèle des qualités plus étranges encore :

> *Et encor devise li contes que l'enheudeure estoit de deus costes, et ces deus costes estoient de deus diverses bestes. Car la premiere estoit d'une maniere de serpent qui converse en Calidoine plus que en autre terre ; si est apelez icil serpenz papalustes ; et de cel serpent est tele la vertu que se nus hons tient nule de ses costes ou aucun de ses os, il n'a garde de sentir trop grant chalor. De tel maniere et de tel force estoit la coste premiere.* ***Et l'autre estoit d'un poisson qui n'est mie trop granz, et si converse ou flum d'Eufrate, et ne mie en autre eve, et cil poissons est apelez ortenax****. Si sont ses costes de tel maniere que se nus hons en prent une, ja tant come il la tendra ne li sovendra de joie ne de duel qu'il ait eu, fors seulement de cele chose por quoi il l'avra prise. Et maintenant qu'il l'avra mise jus repensera ausi come il estoit acostumé, en maniere de naturel home.* [8]

Le simple contact avec cet os provoque une amnésie temporaire et plonge le guerrier dans un état extatique. Cette propriété ne ressemble pas à celles qu'attribuent habituellement les savants aux poissons. Ses effets sur la mémoire ne font pas partie du répertoire des croyances médiévales. Comme l'exotique *papaluste* calédonien, cet animal ne trouve-t-il pas son origine dans les nombreuses merveilles du lointain Orient décrites par des voyageurs comme Marco Polo ou Jean de Mandeville ? Ce dernier auteur présente l'Euphrate comme l'un des quatre fleuves du Paradis, d'où émanent toutes les eaux douces de la terre[9]. De ces lieux originels et mystérieux, où l'eau des fontaines fait rajeunir, peuvent venir les créatures les plus inattendues. Pourtant, on notera là encore un écho inattendu chez Hildegarde de Bingen. La bête marine par excellence, le cète, procure selon la savante allemande un manche de couteau aux vertus anesthésiantes :

---

[6] *La Mort Aymeri de Narbonne*, *op. cit.*, p. 472-473, note du vers 3168.
[7] Jacques Le Goff, « Le Merveilleux nordique médiéval », « Le Merveilleux nordique médiéval », *Pour Jean Malaurie. Cent deux témoignages en hommage à quarante ans d'études arctiques*, Paris, Plon, 1990, p. 21-28.
[8] La Queste del saint Graal, op. cit., p. 202-203.
[9] Sylvie Bazin-Tacchella, « Merveilles aquatiques dans les récits de voyage de l'époque médiévale », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 103.

Sed et manubrium cultelli de osse ejusdem piscis fac, et manubrium illud in manu tua tene, ita ut in ea incalescat, et nullus dolor in manu tua aut in brachio tuo est, quin cessabit. [10]

La savante et les conteurs connaissaient-ils des légendes communes ? Quoi qu'il en soit, ils témoignent d'un même idée que les bêtes marines disposent de vertus merveilleuses.

Le nom de ce poisson nous permet-il de le rapprocher d'autres créatures marines ? Les leçons données par Albert Pauphilet pour ce terme énigmatique sont les suivantes : *ortenax* dans les manuscrits K, R et Z, *Orteniaus* dans S, *Ordeners* dans A et *Ortiaux* dans V. Cette dernière variante nous invite à penser à l'ortie de mer. Son caractère venimeux pourrait justifier le rapprochement avec l'os extatique. Toutefois, même si Vincent de Beauvais note à la suite de Pline les démangeaisons provoquées par l'animal[11], il ne semble pas avoir beaucoup intéressé les auteurs médiévaux et n'a pas donné lieu à des légendes qui expliqueraient son rôle ici. L'*ortenax* garde donc tout son mystère. On considèrera plutôt, à la suite de Christine Ferlampin-Acher, que ce mot, identifié par Albert Pauphilet dans son glossaire comme un « mot forgé », cache un nom propre, car le nom propre s'accorde bien avec l'unicité caractéristique de la merveille[12]. Le poisson merveilleux est par définition hors norme et ne saurait donc être inclus dans une classification comparable à celles des encyclopédies. Les poissons merveilleux qui fournissent des objets exceptionnels ne sauraient être identifiés. S'ils ne portent pas de nom propre connu, comme l'*Ortenax*, on doit renoncer à les nommer. Un dernier exemple, extrait des *Prophecies de Merlin*, exprime cette impossibilité de connaître et de nommer l'animal merveilleux. Merlin annonce à maître Antoine la naissance, sous le signe du Poisson, à Carthage d'un homme qui devra à un poisson sa lucidité hors du commun :

Celui homme sera pescheor. Il prendra ***un poisson(s) dont l'en ne puet connoistre la nature****. Celui poisson aura une pierre desus la teste si vertueuse que celui qui l'aura sus soi verra apertement la desloiaute et le malice et les males euvres du Dragon de Babilloinne et de tous les menistres.*[13]

Ce poisson non identifié rappelle tout de même les poissons qui portent une pierre dans la tête, régulièrement évoqués par les savants. D'une propriété biologique bien connue des poissons, le conteur tire une merveille exotique.

---

[10] Hildegarde de Bingen, *Physica*, *op. cit.*, V, 1, col. 1272. « On peut se faire un manche de couteau avec les os de ce poisson. Si on tient ce manche dans la main de telle manière qu'il se réchauffe, il n'y a aucune douleur dans le bras ou dans la main qui ne cesse immédiatement. » (Hildegarde de Bingen, *Le Livre des subtilités des créatures divines*, p. 95).
[11] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale, op. cit.*, XVII, 99, col. 1299.
[12] Christine Ferlampin-Acher, *Merveilles et topique merveilleuse dans les romans médiévaux, op. cit.*, p. 59.
[13] *Les Prophecies de Merlin*, Lucy Allen Paton (éd.), New York, D. C. Heath, 1926, vol. 1, p. 186.

Dans le *Chevalier au papegau* apparaît aussi un géant qui porte *ung escu de poisson de mer*, combattu par Arthur après le Chevalier de mer[14]. Selon Sébastien Douchet, la peau animale et sauvage recouvrant l'arme du géant est « l'indice certain de [sa] monstruosité, par opposition à Arthur qui incarne l'humanité de toute chevalerie et dont la victoire signe sa « fonction civilisatrice »[15] ». Pourtant, la force irrésistible procurée par les armes aquatiques bénéficie aussi aux preux chevaliers. Ces matières bestiales rendent Eneas indestructible et donnent à Galaad une volonté invincible. Elles sont des dons de l'Autre monde aux hommes qui méritent leur pouvoir surhumain. Le géant du *Chevalier au papegau*, vaincu par Arthur, offrira d'ailleurs au futur roi une pièce de son armure. Un épisode de transmission est ainsi mis en scène : le héros conquiert une arme aux origines mystérieuses, qui ne peuvent avoir été fabriquées par un forgeron ordinaire. L'origine aquatique des armes merveilleuses n'est-elle pas illustrée enfin par la disparition d'Excalibur à la mort du roi Arthur ? La main surgie d'un lac pour reprendre cette épée la rend à l'Autre monde subaquatique dont elle est issue.

Les ressources variées offertes par les bêtes aquatiques semblent pleinement exploitées dans l'univers romanesque. L'idée que tout est bon dans ces animaux, spécialement la baleine, est peut-être à mettre en relation avec des pratiques contemporaines. On a vu quelle liesse suscitait l'échouage d'un grand mammifère marin chez les habitants des côtes. Si les textes encyclopédiques insistent principalement sur l'exploitation de la graisse, on devine qu'il n'était pas question d'abandonner la moindre parcelle de ce présent providentiel. Les squelettes étaient susceptibles de fournir un matériau de construction ou du moins un combustible. Une notation de Guillaume Rondelet confirme l'existence de tels usages sur la côte Atlantique :

> […] *des os ceux de la coste de Baione en font closture en leurs iardins, principalement ceux de Biarris, de Capreton, é S. Iehan de lus, où se prenent les Balenes en certain tems* […] [16]

Selon Pierre Belon, les restes de baleines entraient aussi dans la composition des bustiers des dames ou des baguettes des bedeaux :

> […] *ce qu'on appelle la coste de Balene, dont les dames font auiourdhuy leurs bustes, et arrondissent leurs verdugades, et que les bedeaux d'aucunes eglises portent en guise de baguettes, ce*

[14] *Le Conte du Papegau*, Hélène Charpentier, Patricia Victorin (éd.), Paris, Champion (Classiques, Série Moyen Âge, 11), 2004, p. 162.
[15] Sébastien Douchet, « La Peau du centaure à la frontière de l'humanité et de l'animalité », *La pelle umana. The Human Skin. Micrologus* XIII, Florence, Sismel-Edizioni del Galluzzo, 2005, p. 306.
[16] Guillaume Rondelet, *Histoire entière des poissons, op. cit*., I, p. 353.

sont certaines pieces coupées et tirées de ce qui sert de sourcils a la Balene et luy couvre les yeulx […] [17]

Ces morceaux communément nommés *coste* et identifiés par le naturaliste de la Renaissance à des sourcils, sont vraisemblablement les fanons que l'on utilisait autrefois pour la garniture des corsets. L'utilisation des os de baleine dans l'ameublement et les costumes des romans ne semblaient sans doute pas aussi incongrus aux médiévaux qu'aux lecteurs d'aujourd'hui. La tradition antique témoignait déjà depuis bien longtemps de pratiques semblables parmi les merveilles orientales[18]. La représentation des peuples du nord a pu également encourager les apparitions de ces objets merveilleux dans les fictions. Lorsqu'au milieu du XVI^e^ siècle, le suédois Olaus Magnus livre son histoire des peuples septentrionaux, il atteste l'exploitation diversifiée des restes de baleine[19].

En outre, la tradition savante en langue vernaculaire relaie la représentation des armes marines. Leur mention dans le *Placides et Timeo* témoigne de la vitalité du motif dans la culture des hommes du XIII^e^ siècle et nous renseigne sur les connotations qui leur étaient attachées. Les armes en poisson sont évoquées lorsque le maître brosse à grands traits l'histoire des armes des chevaliers :

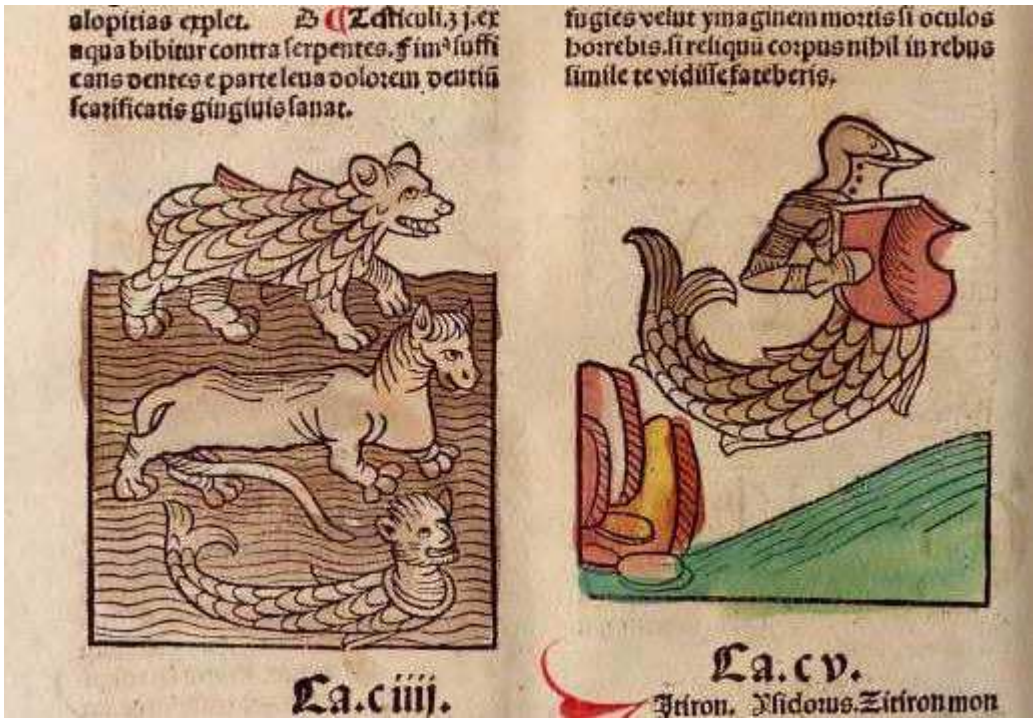
Aucuns dient que chus qui trouva et establi premierement chevalier que ce fu Platon, car il establi ceuls qui devoient garder les passages et leur establi armeures qui furent moult anchiennement de desguisee maniere, car elles furent par la rudesse des Anciens d'escorche de bos et puis de cru cuir et puis de piaux de bestes sauvages et puis de fust et de bastons loyés et conjoins ensemble moult soutieument, et après les firent ***de cor et d'escailles de grans poissons de mer et d'os de balaine*** *et de moult d'autres mennieres. Et au derrain furent de metail, de coeuvre et d'archas, de fer, d'achier, d'argent et d'or.* [20]

Les armes marines renvoient donc à un état primitif de la chevalerie, antérieur à l'âge du métal, sans avoir l'imperfection des premières armures, encore mal dégrossies et fragiles. Selon le commentaire de Claude Thomasset, cette seconde étape « correspond au travail d'une matière dure[21] ». Des bois susceptibles d'être brisés ou brûlés et des peaux souples des bêtes terrestres, on passe à la corne et aux écailles raidis par le séchage et aux os taillés de la

[17] Pierre Belon du Mans, *La Nature et diversité des poissons*, *op. cit*., p. 4.
[18] Pline, *Histoire naturelle*, *op. cit.*, IX, 7, p. 39-40, et Strabon, *La Géographie*, Amédée Tardieu (trad.), Paris, Hachette, 1867, XV, 2, 2 et 15, à propos des ichtyophages qui peuplent la Gédrosie.
[19] Olaus Magnus, Histoire des pays septentrionaux : en laquelle sont brièvement déduites toutes les choses rares ou étranges qui se trouvent entre les nations septentrionales, Paris, Martin le Jeune, 1561, p. 250-251.
[20] *Placides et Timéo ou Li secrés as philosophes*, Claude Thomasset (éd.), Genève, Droz (*TLF* 289), 1980, p. 188, § 388.
[21] Claude Thomasset, *Commentaire du dialogue de Placides et Timeo*, Genève, Droz (Publications romanes et françaises, 161), 1982, p. 214.

baleine, l'animal à travers lequel Dieu manifeste avec le plus d'évidence sa puissance. Il s'agit encore de produits de la nature, mais leur travail nécessite la maîtrise de techniques plus perfectionnées. Les matières extraites des bêtes marines résistant mieux que les produits de la terre aux coups et au feu, leur usage préfigure la fabrication des métaux par l'homme. Les armes marines correspondent bien, d'après cette encyclopédie française, à la préhistoire de la chevalerie terrestre.

Quel que soit le rapport entre les objets en poisson des romans et les pratiques ou les connaissances du temps, les matériaux aquatiques sont auréolés de mystère. L'espèce dont ils sont tirés n'est jamais ordinaire. Il arrive même que le spécimen dépecé soit unique en son genre ; l'on renonce alors à le nommer ou l'on emploie un mot nouveau, forgé spécialement à cette occasion, c'est-à-dire un nom propre au sens littéral. Que peut-on savoir de l'animal concerné à partir d'un os ou d'un morceau de peau ? L'identification de la bête n'est pas à la portée du commun des mortels. Même les monuments d'érudition produits par les savants antiques et médiévaux n'y suffisent pas. L'évocation de ces animaux extraordinaires s'accompagne volontiers de la mise en scène d'un savoir scientifique ou de l'exotisme attaché aux merveilles de l'Orient et du Nord. L'imaginaire septentrional semble bien s'inviter fugitivement à cette occasion dans les œuvres médiévales. Les armes en poisson sont des cadeaux de l'Autre monde qui signalent l'élection du chevalier ou les pouvoirs occultes d'une dame, leurs relations privilégiées avec des puissances supérieures. Mais n'est-ce pas à ses armes que l'on reconnaît dans les romans un chevalier ? Les armes romanesques disent l'essentiel sur l'identité de celui qui les porte. Celles qui sont faites de poisson semblent objectiver la nature ou les ascendances aquatiques de certains personnages.



Ill. 29 : Des hybrides et un chevalier marin

Les chevaliers venus de la mer

Nous avons vu que des créatures aquatiques hybrides, mi-hommes mi-poissons, hantaient les esprits médiévaux, envahissant œuvres scientifiques, littéraires et iconographie. Leur degré de ressemblance avec les poissons est variable. Dans certains cas, leur part d'humanité est si développée qu'il est possible, à d'infimes détails près, de les prendre pour des hommes normaux. L'homme marin de Gautier Map, Nicholas Pipe, est victime d'une telle méprise puisque les hommes qui le capturent surestiment sa capacité à résister à l'air libre, provoquant ainsi sa mort. Ne peut-on dès lors soupçonner des origines aquatiques chez des personnages à l'apparence purement humaine ? Quels sont les indices susceptibles de trahir une créature marine anthropomorphe ?

Certains récits ne laissent guère de doute quant à la nature aquatique de leurs héros. Ainsi, le *Lai de Tydorel* met en scène un héros aux origines aquatiques clairement affirmées. Ce récit composé au tournant entre le XII^e^ et le XIII^e^ siècle a pour cadre la Bretagne armoricaine, puisque l'action se situe à Nantes. Une reine endormie dans une forêt rencontre à son réveil un splendide chevalier dont elle accepte l'amour. Lorsqu'elle l'interroge sur son nom et ses origines, il la mène auprès d'un vaste lac :

> *Sor la rive seoir la fist,*
> *tot el cheval el lac se mist ;*
> *l'eve li clot desus le front,*
> *e il se met el plus parfont,*
> *qatre loëes i estut :*
> *onques la dame ne se mut.*
> *De l'autre part est fors issuz,*
> *si est a la dame venuz.*
> *- Dame, fet il, desoz cest bois*
> *par ceste voie vien et vois.*
> *Ne me demandez noient plus.* [1]

Le seul spectacle de sa plongée sous les eaux en dit assez sur le secret de sa naissance. Ce chevalier d'une beauté extraordinaire vient d'un Autre monde subaquatique. Le fils né de l'union de la reine et du chevalier lacustre, Tydorel, deviendra roi des Bretons. Un seul indice trahit son origine merveilleuse : il garde constamment les yeux ouverts et ne dort jamais[2]. Ce

[1] *Lais féeriques des XII^e^ et XIII^e^ siècles*, Alexandre Micha (éd., trad.), Paris, Flammarion (*GF*), 1992, p. 157-158, v. 99-109.

[2] La mère de Tydorel, lorsqu'elle rapporte les prédictions de son amant au sujet de son fils, précise en outre qu'il devait être caractérisé par sa bravoure, son absence de sommeil mais aussi sa petite taille. (*Ibid.*, p. 178, v. 457). Ce détail, qui ne coïncide pas avec l'apparence du chevalier lacustre, suggère peut-être un rapprochement plus précis avec une espèce de poisson de taille modeste. Tous les héritiers de ce lignage ne présentent d'ailleurs pas

trait le rapproche bien évidemment d'un poisson. Un samedi, un jeune homme pauvre, en formulant une remarque de bon sens, révèle à Tydorel sa propre monstruosité. Après avoir écouté les explications de sa mère, le roi de Bretagne disparaît à jamais au fond du lac paternel. Dans ce récit, la nature semi-aquatique du héros est explicite. On se demande parfois dans quelle mesure une filiation comparable n'est pas suggérée. On pense par exemple à la bienveillance pleine d'abnégation manifestée par Malabron à Huon de Bordeaux dans la chanson éponyme. Le génie des eaux se présente comme une figure paternelle, voire maternelle, ce qui fait implicitement du héros un « fils de luiton ». Tristan lui-même clame ses ascendances marines en prétendant, sous l'emprise de la folie, qu'il est le fils d'une baleine. Cette parole délirante prêtée au chevalier dans *La Folie Tristan* d'Oxford n'est-elle pas l'indice d'un lignage féerique[3] ? De telles origines parent les chevaliers d'une aura mythique, comparable à celle que décrit Claude Thomasset en rappelant le cas de Mérovée, dont la mère enceinte fut selon la légende fécondée une seconde fois par une bête de Neptune alors qu'elle se baignait dans l'océan :

> Le fondateur d'une dynastie doit, en effet, pouvoir revendiquer des origines extraordinaires, qui lui permettent d'avoir des droits exceptionnels, parce qu'il est issu d'un pacte d'alliance entre la terre – c'est le cas le plus fréquent – mais aussi avec la mer. [4]

Les affinités aquatiques de certains grands chevaliers du monde arthurien se lisent parfois à travers des indices ténus. L'exemple le plus célèbre est celui de Lancelot, qui, enlevé par une fée, la dame du Lac dont Claude Lecouteux a souligné la nature ambigüe[5], passa toute son enfance sous les eaux. De ces origines mythiques ne subsiste guère que son surnom de Lancelot du Lac. Le comportement inhabituel de certains guerriers valeureux laisse encore deviner des affinités spéciales avec le milieu marin. N'est-ce pas ainsi qu'il convient d'interpréter l'étrange goût d'Alexandre, père de Cligès et empereur de Constantinople, pour les bains de mer[6] ? Fraîchement adoubé par le roi Arthur, le jeune guerrier et ses compagnons se plongent dans les eaux bretonnes. Dans ce récit où le merveilleux se fait plus discret que

---

les mêmes particularités : les petits fils du chevalier lacustre dormiront au contraire beaucoup plus que le commun des mortels. *Ibid*, p. 160, v. 145-146 : *mes par lignage dormiront/ molt miex que autre gent ne font.*

[3] Cette hypothèse est développée dans Claudine Marc, Le Fils du roi des poissons. Étude comparative du conte A. T. 303 et de récits médiévaux, op. cit., p. 243-244.

[4] Claude Thomasset, « Regards sur les profondeurs de la mer au Moyen Âge », *Sous la Mer. Le Sixième continent. Actes du Colloque International tenu à l'Institut Catholique de Paris (8-10 décembre 1999)*, Christian Buchet (dir.), Presses de l'Université de Paris-Sorbonne (Histoire maritime), p. 48.

[5] Claude Lecouteux, « Les génies des eaux : un aperçu », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 260 : « Est-ce un hasard si, dans les lais français des XII^e^ et XIII^e^ siècles les héros rencontrent les fées près d'une rivière ou d'une source ? La fée semble être souvent la forme euphémisée du génie des eaux, et l'on songe ici à la Dame du Lac qui élève Lancelot. »

[6] Chrétien de Troyes, *Cligès*, Charles Méla, Olivier Collet (éd.), Paris, Le Livre de Poche (Lettres Gothiques), 1994, p. 110, v. 1136-1140 : « *Droit sor la mer se desvestirent, / Si se laverent et beignerent, / Car il ne voldrent ne deignerent / Que l'en lor chaufast autre estuve : De la mer firent baig et cuve.* »

dans les autres œuvres de Chrétien de Troyes, la cuve marine préférée à la chaude étuve pourrait être l'indice subtil d'une nature autre. Sans aller jusqu'à voir dans ce détail la preuve d'une origine surnaturelle du héros, cet attrait pour la mer inscrit Cligès dans une lignée d'êtres exceptionnels. Le premier et le plus évident de ces ancêtres littéraires est Alexandre le Grand, qui accomplit au début de ses aventures le même genre d'ablutions :

> *A icest mot commence li baniers a crïer :*
> *Por les vallés baignier facent l'eaue aporter.*
> *Alixandres l'ot dire si respont comme ber*
> *Et jure le segnor qui fait le soleil cler*
> *Seoir el firmament por le monde alumer*
> ***Qua j'a n'i avra eaue fors la sause de mer.***
> *Le soir d'une grant feste qu'il durent celebrer*
> *Sont venu a la rive por lor cors eslaver ;*
> *Ilueques veïssiés baignier tant bacheler*
> *Et courre par cele eaue et saillir et noër ;*
> *Icel jor les alerent mainte gent regarder.* [7]

Situé au début du roman, le spectacle public de ces hommes s'ébattant dans les eaux, tels des dauphins[8], promet un destin héroïque au jeune chevalier et à sa suite. Même si le texte d'Alexandre de Paris a été composé après celui de Chrétien de Troyes, il n'est pas exclu que ce dernier ait emprunté ce trait marin d'Alexandre à des versions plus anciennes de la légende. Les guerriers byzantins, à la fois purifiés et fortifiés par cette immersion, révèlent à travers ce rituel l'étrangeté et la supériorité de leur nature. Comme l'Alexandre de Chrétien de Troyes au moment de son adoubement, le grand conquérant puise dans l'eau pure par excellence, avant de se lancer à l'aventure, les forces primordiales qui lui seront nécessaires. De même que l'on trempe le fer d'une épée pour la consolider, les jeunes guerriers trouvent des forces nouvelles dans la *cuve marine*.

La persistance d'un lien entre les plus grands chevaliers et les mondes aquatiques transparaît encore parfois à travers l'évocation des montures. La relation généalogique entre certains chevaux et les génies des eaux que sont dans une certaine mesure les *luitons*, a été soulignée par Christine Ferlampin Acher :

> Dans le manuscrit de Londres du *Roman de Thèbes*, le cheval de Tholomés est le fils d'un *noitum* et d'une *eve,* et dans le manuscrit BnF. 784 Capaneüs a un cheval qui *sor mer fu nez, en haute*

[7] Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, *op. cit.*, p. 106, v. 533-543.
[8] La scène évoque plus précisément la transformation de dix-neuf matelots tyrrhéniens en dauphins, racontée par Ovide (Ovide, *Les Métamorphoses*, *op. cit.*, vol. 1, III, v. 670-686, cité par Yves Peurière, *La Pêche et les poissons dans la littérature latine. I*, *op. cit.*, p. 205) La gaieté et les sauts des poissons, une fois la transformation achevée, sont des traits caractéristiques de la représentation de cet animal dans la littérature antique. On les retrouve ici nettement chez Alexandre et ses compagnons.

> *rive,/ Engendrez de noitun et d'Yve./ Noitum marin estoit son pere, / Yve sauvage fu sa mere*. Le *luiton* peut donc être le père de chevaux : on retrouve là le lien souligné sur un autre plan par Gervais de Tilbury entre le *luiton* et les chevaux ; d'autre part, l'homophonie entre *eve* / jument et *eve* / eau, tout comme le lien, connu au Moyen Âge, que Neptune entretient avec les chevaux dans la mythologie antique, ont pu favoriser l'accouplement d'un démon de Neptune et d'une jument, et la localisation de ces conceptions dans des au-delà aquatiques, souvent maritimes. [9]

On rencontre en effet, parmi les merveilles recensées par Gervais de Tilbury, des poissons bondissants métamorphosés en chevaliers *faés*. L'auteur des *Otia Imperialia* rapporte une croyance populaire selon laquelle le dauphin serait un chevalier changé en porc qui se cache sous les flots, et l'illustre par une légende méditerranéenne[10]. Un cheval hybride comme celui de Tholomès dans le *Roman de Thèbes* est offert à Alexandre par la reine des Amazones :

> *Il est uns grans poissons en cele Rouge Mer,*
> *Ce est uns chevaus pois, ainsi l'oï nomer ;*
> *Le cheval la roïne sor coi aloit joster*
> *Engendra en une yeve, si com l'oï conter.*
> *Alixandres prist molt le cheval a löer ;*
> *Qant le sot la roïne, si li fist presenter,*
> *Et li rois Alixandres l'en prist a mercïer.* [11]

Bucéphale lui-même, dans la version médiévale synthétisée par Alexandre de Paris, pourrait présenter des origines aquatiques. Rappelons en effet qu'Alexandre découvre son existence lors d'une promenade au bord de la mer en entendant un cri terrifiant qui glace le sang des plus braves[12]. Ce cri dont la résonance est profondément étrangère à l'oreille humaine rappelle celui des bêtes marines de la tradition scientifique et des chevaliers poissons des romans. En outre la description du jumeau animal d'Alexandre, créature hybride et bigarrée, évoque les monstres marins affrontés par les héros antiques. C'est parfois par le seul nom que s'inscrit la relation du cheval avec la monture d'Arion, comme le note Richard Trachsler :

> Dans un manuscrit de *La Chanson de Jérusalem,* (vv. 8290-92) on apprend qu'un cheval particulièrement habile à la nage s'appelle *Delfins* (variante du seul manuscrit *D*). Si la leçon peut être une simple "banalisation", il pourrait toutefois s'agir aussi d'une monture aquatique, comme en possède Alexandre dans la version d'Alexandre de Paris et nous serions alors en présence du chevalier qui chevauche un dauphin *faé*. [13]

[9] Christine Ferlampin Acher, « Le luiton : du transgénique au transgénérique, un motif à la peau dure », art. cit.
[10] Gervais de Tilbury, *Le Livre des merveilles*, Annie Duchesne (trad.), Paris, Les Belles Lettres (La Roue à livres), 1992, p. 75-76.
[11] Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, *op. cit.*, p. 732-734, v. 7699-7705.
[12] *Ibid.*, p. 98, v. 385-386 et v. 398-401.
[13] Animaliter (*Animalia in litteris medii aevii*), article pilote « Delfin ».

Le peuple de grandes cavalières mis en scène par Alexandre de Paris semble entretenir, comme Camille dans *Eneas*, des liens privilégiés avec les eaux. Ce peuple exclusivement féminin vit de l'autre côté d'un fleuve infranchissable ; ce sont des nymphes (elles chantent l'histoire de Narcisse) dont la voix évoque aux chevaliers d'Alexandre celles des sirènes. Les Amazones sont un reflet civilisé des filles des eaux, croisées précédemment par la troupe d'Alexandre. En dépit de ces indices suspects, une union officielle scellera le mariage entre Floré et Beauté d'une part, belles demoiselles amazones, et deux proches d'Alexandre qui comptent parmi les douze pairs. S'il n'est pas question des enfants nés de ces couples, leur simple existence suffit à faire des descendants des hommes d'Alexandre, des êtres liés par leur mère à l'Autre monde. Même si la légende d'Alexandre projette dans les confins merveilleux de l'Orient les créatures hybrides mi-aquatiques, les liens intimes qui unissent le monde chevaleresque à l'Autre monde subaquatique sont nettement suggérés.

Le motif des « poissons tournoyants », répandu par la légende d'Alexandre, ne fait-il pas d'ailleurs des poissons les ancêtres de tous les chevaliers ? Selon ce récit étiologique fameux, Alexandre aurait eu l'idée d'instituer les tournois en observant les poissons lors de sa plongée sous les eaux. Dans le *Perceforest*, la leçon des poissons combattants assure la fondation d'un ordre chevaleresque dont le roman montre la difficile et progressive édification, comme le rappelle Anne Berthelot :

> Quoi qu'il en soit, dans les deux premiers Livres du *Perceforest*, l'institution des fêtes va de pair avec l'instauration d'un ordre double, celui des événements, et celui des valeurs. Elle est accompagnée d'un mode d'emploi parfois détaillé au point d'en être vétilleux, voire d'un processus étiologique déconcertant, comme dans les cas de l'invention des tournois rattachés à l'existence des Poissons-chevaliers. [14]

L'observation des poissons permet d'instaurer un usage à valeur sociale et morale. Le tournoi a en effet dans ce roman une fonction civilisatrice ; il éloigne les chevaliers des merveilles et enchantements :

> Son origine est à chercher du côté de l'Orient, et des merveilles de la nature, qui par définition n'ont rien à voir avec celles de la magie. La manière dont Alexandre se souvient d'ailleurs des circonstances dans lesquelles il a vu *tournoyer* les poissons-chevaliers souligne l'aspect scientifique de sa démarche. Il ne s'est pas fait descendre au fond de la mer pour *querre aventures*

(http://www.encyclopaedia-animalium.germanistik.uni-mainz.de)

[14] Anne Berthelot, « Des Fêtes arthuriennes classiques aux fêtes ritualisées du *Roman de Perceforest* », *Feste und Feiern im Mittelalter*, Detlef Altenburg, Jörg Jarnut et Hans-Hugo Steinhoff (dir.), Sigmaringen : J. Thorbecke, 1991, p. 435.

> mais pour apprendre à connaître les mystères de l'univers. De ce fait, on peut aisément passer d'une anecdote relevant des sciences naturelles à une invention à but moral. [15]

Par divers moyens, les textes médiévaux expriment le caractère originel des mondes marins et en font une matrice du monde chevaleresque. Faut-il s'étonner de rencontrer principalement les matériaux extraits des poissons et les indices d'une rencontre avec l'au-delà subaquatique dans les romans antiques et la légende d'Alexandre ? Ces œuvres racontent l'histoire de la chevalerie ; elles sont tournées vers le temps des ancêtres. Les armes en poisson présentent le même caractère primitif que le Chevalier de mer du conte du *Chevalier au Papegau*. Dans le cas de ce monstre, la fusion entre le chevalier, son cheval et ses armes est si littérale qu'ils vivent sous une même peau. Patricia Victorin perçoit dans cette créature monstrueuse, « un archaïsme visible et terrifiant, […] une forme de chevalerie primitive, prisonnière de sa fonction, à l'image de la créature engoncée dans son armure et [dans] son corps[16] ». Les chevaliers descendent des poissons. Les « preuves » de cette affirmation sont de nature variée. La relation avec les eaux se dit de manière très discrète par la possession d'objets marins. C'est le jeu de la métonymie qui fonctionne alors. Les objets en poisson se trouvent surtout dans les romans du XII^e^ siècle, comme si l'on préférait à cette époque objectiver la relation avec les eaux. D'authentiques hybrides aquatiques envahissent néanmoins le champ de la fiction au XIII^e^ siècle. Leur part ne cessera d'augmenter jusqu'à la fin du XIV^e^ siècle au moins. La créature du *Chevalier au Papegau* accomplit une synthèse saisissante : aux indices métonymiques et à l'hybridation manifeste se substitue « l'inquiétante continuité enveloppante » d'une peau unie. Cette chimère littéraire réalise l'unification physique des êtres et des objets marins discrètement disséminés dans les œuvres antérieures.

2. *Perceforest* : des poissons mythiques à l'*ichtus* divin

Cette vaste composition achevée entre 1337 et 1344 établit un pont entre le *Roman d'Alexandre* et la quête du Graal. Le conteur manifeste une connaissance indubitable du savoir de son temps et conjoint les traditions savantes et littéraires de manière assez visible pour nous éclairer sur des rapports habituellement passés sous silence dans les textes antérieurs. Les poissons ne sont pas négligés dans la construction du roman. En suivant leur

[15] *Ibid.*, p. 436.
[16] Patricia Victorin, « Le perroquet en cage et le chevalier Arthur dans le *Chevalier du papegau* : le monde, l'autre monde et l'immonde », *Le Monde et l'autre monde. Actes du Colloque arthurien de Rennes, 8-9 mars 2001*, Denis Hüe, Christine Ferlampin-Acher (dir.), Orléans, Paradigme (Medievalia, 45), 2002, p. 415.

piste, nous voyons se dégager un fil narratif et symbolique qui relie les poissons tournoyants contemplés par Alexandre au grand poisson pris par Alain le Gros, un Roi pêcheur à la manière de Robert de Boron. Au cœur de cet enchaînement se trouve le monumental épisode des Poissons Chevaliers rencontrés par l'un des héros sur une île merveilleuse. Du miroir des princes au Graal, le poisson moralisé, merveilleux et symbolique joue un rôle de premier plan dans cette genèse du monde arthurien. Comment le conteur du XIV^e^ siècle rassemble-t-il et articule-t-il des représentations apparemment fort diverses du poisson ?

Les chevaliers poissons et le petit poisson rouge

L'épisode le plus important et le plus original du roman quant à la représentation du poisson est le séjour de Béthidès sur l'île des chevaliers poissons. Jeannne Lods voit dans cet épisode un échec flagrant du romancier :

> Tout cela est assez puéril et tout à fait gratuit : on sent l'effort d'un cerveau raisonnable pour enfanter des monstres, qu'il fabrique laborieusement, sans se prendre à son propre jeu, sans même que nous puissions décider, sinon par le contexte, s'il a voulu faire terrible ou grotesque. [17]

Le combat de Béthidès contre les poissons chevaliers nous semble au contraire constituer un épisode d'une richesse inégalée pour notre sujet : l'on y trouve regroupés et synthétisés toutes les représentations merveilleuses et miraculeuses attachées au poisson. L'aspect alimentaire n'est pas négligé et le roman confirme les vertus régénératrices du poisson. Nous nous attacherons dans un premier temps à rappeler les grandes lignes du récit et à dégager les éléments notables quant à la représentation des poissons.

Déposé par Zéphir sur une île distante de douze journées de navigation de son pays natal, la Grande Bretagne, Béthidès, surnommé le Blanc Chevalier, assiste à un spectacle rappelant le voyage sous-marin d'Alexandre. Des hybrides marins sortent de la mer pour manger les racines ou les feuilles des arbres. Parmi eux se trouvent un bœuf, des moutons, des cerfs et de nombreux ours marins. Le jeune chevalier contemple cet étrange spectacle et attend que les poissons aient regagné les eaux pour partir en quête de nourriture. Il s'aperçoit alors qu'aucune créature humaine ni animale ne peuple cette terre. Comme l'aventure se déroule en hiver, il lui est même impossible de trouver des fruits. Après une journée entière de jeûne, Béthidès est tourmenté par la faim. Il rêve de dévorer toute crue une belle cuisse de chevreuil lorsque les bêtes marines se présentent à nouveau sous ses yeux. Malgré la terreur que les monstres lui inspirent, le Chevalier Blanc se lance à l'assaut :

[17] Jeanne Lods, *Le Roman de Perceforest*, *op. cit*., p. 107.

Adont il vey yssir de la mer moult de manieres de poissons, comme il avoit fait le jour precedent, et de sy terribles a regarder qu'il en eut paour. Mais famine, qui l'opressoit, lui fist tirer l'espee et assaillir les poissons, dont il en mist plusieurs a mort. Mais comme il les decoppoit, il vey venir sus lui quatre poissons de la grandeur d'un chien de chasse, qui n'avoient chascun que deux piez. Mais ilz estoient larges et membrus par les poitrines et avoient chascun une longue pointe, longue de une brasse et demie, en maniere d'espee. Et sus le dos, ilz avoient comme ung escu qui toute l'eschine leur couvroit depuis la teste jusques a la queue, et estoit ce a maniere de poisson. [18]

Ces poissons bipèdes pourvus d'une épée et d'un bouclier évoquent plusieurs espèces aquatiques décrites par les textes savants. Nous avons vu que les jeux de miroir reliant les bêtes aquatiques et les chevaliers en armes étaient nombreux. L'épée des chevaliers poissons de Perceforest semble inspirée plus particulièrement du *gladius* des encyclopédies, entre espadon et chevalier marin et leur écu rappelle les tortues, reconnaissables derrière la description du *miles maris*. La comparaison avec les chiens, même si elle ne concerne que la taille, rattache les bêtes à l'univers de la chasse. Elle annonce aussi leur agressivité. Les chiens de mer des médiévaux sont des poissons qui mordent, souvent des variétés de requins. Des traits empruntés à plusieurs *poissons* sont amalgamés pour former ces chimères. Elles incarnent une contamination révélatrice des représentations médiévales de la figure du monstre aquatique par celle du chevalier[19].

Les animaux se révèlent de redoutables adversaires. Ils assènent de leur longue corne des coups violents et le bouclier qu'ils portent sur leur dos est d'une solidité inébranlable. Béthidès comprend vite qu'il doit atteindre leur tête ou leurs pieds. Il vainc l'un après l'autre ses quatre assaillants en combat singulier. Une fois le calme revenu, le jeune homme s'étonne de la droiture de leur comportement : jamais ils n'ont cherché à profiter de leur nombre et l'ont toujours affronté en duel. En dépit des qualités chevaleresques qu'il leur reconnaît, Béthidès n'oublie pas qu'il a tué des poissons, c'est-à-dire avant tout de la nourriture :

Se lui vint au devant la famine qui le chassoit, pourquoy de son espee il lieve l'escu que le poisson avoit sus le dos, et se treuve que dessoubz il estoit plus blancq que nesge. Sy en coupa une piece au long de l'eschine, dont il menga, et le trouva sy doulx et sy appetissant que oncques il n'avoit mengié sy bonne viande, se lui sambla. Et quant le chevalier eut mengé de ce poisson a sa voulenté, il

[18] *Perceforest*, troisième partie, tome 2, Gilles Roussineau (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 409), 1991, p. 274.
[19] Christine Ferlampin-Acher, *Fées, bestes et luitons*, *op. cit.*, p. 299 : « Le poisson chevalier serait le résultat d'une observation déformée du réel et d'une interprétation en fonction de la réalité médiévale et chevaleresque. »

en print pour vivre trois jours et le mist sus l'escu du poisson, et puis sus une roche ou sourdoit une clere fontaine. [20]

La chair blanche et succulente des bêtes marines permet au jeune guerrier de restaurer ses forces. Un seul morceau d'échine suffit à combler sa faim dévorante. L'énormité de l'animal est telle qu'une partie de son corps assure des provisions pour trois jours. Si le chevalier ne constitue pas une réserve plus importante, c'est peut-être qu'au-delà de ce délai, il ne peut espérer conserver une chair comestible. Il est impossible de se procurer du sel sur cette île déserte. Béthidès prend tout de même quelques précautions pour protéger ses victuailles de la corruption. Il les place au frais entre le bouclier du poisson déchiqueté et un rocher humide. L'absence d'indication contraire laisse penser que la chair de la bête est consommée crue. Avant l'apparition des poissons, Béthidès rêvait d'ailleurs de viande crue. Le fait est assez exceptionnel dans les romans de chevalerie pour être noté. Est-ce une manière de renforcer le caractère merveilleux de l'épisode ? Béthidès se conduit comme les exotiques ichtyophages de la légende d'Alexandre. De plus la chair de ces bêtes marines à l'aspect extraordinaire pourrait avoir une nature hors du commun, autorisant à les manger sans cuisson. Cela renforce encore l'image d'une abondance illimitée : Béthidès est confronté à une armée de nourriture directement comestible.

Le lendemain, les bêtes amphibies sortent de l'eau comme les jours précédents. Mais cette fois, une troupe de poissons semblables à ceux que Béthidès a massacrés les jours précédents se dirige en rangs serrés dans sa direction. Ils s'apprêtent à venger leurs compagnons : comme les dauphins de la tradition encyclopédique, ces poissons gardent une tenace rancune aux hommes qui ont agressé l'un des leurs. Pour éviter d'être attaqué par-derrière, le chevalier s'adosse au rocher. Un escadron se détache du groupe compact des poissons soldats en s'élançant brutalement, l'épée devant, contre le bouclier de leur ennemi. Les coups répétés du chevalier en abattent un tel nombre que les corps des poissons morts forment une barricade. À chaque nouvelle ligne vaincue, de nouveaux poissons se présentent et s'efforcent d'atteindre Béthidès :

Et tantost ceulx qui avoient longuement combatu se retrairent et ceulx qui estoient frais et venus de nouvel commencerent a tirer arriere du chevalier, a bons dens, leurs compaignons mors pour a lui mieulx advenir. [21]

[20] *Perceforest*, troisième partie, tome 2, *op. cit.*, p. 276.
[21] *Ibid.*, p. 277.

L'homme guerrier profite de la position de ses assaillants, baissés pour tirer à eux les cadavres de leurs congénères, et les frappe à la tête. Si le lexique du combat est le même que dans les autres récits, l'auteur ne se contente pas d'adapter superficiellement des formules stéréotypées à un contexte inhabituel. La morphologie des lutteurs marins est toujours prise en compte. Une contrainte naturelle, signalée à plusieurs reprises, rappelle périodiquement leur véritable nature de poissons :

> *Toutesvoyes ilz ne povoient estre illecq plus de deux heures sans eulx remettre en la mer.* [22]

Bien que ces créatures amphibies ne soient pas aussi fragiles que les harengs, elles ne supportent pas un séjour prolongé à l'air. Ce trait les rattache nettement au genre des poissons. L'obstination des bêtes semble inébranlable et leur contingent inépuisable. En dépit de leur faible résistance individuelle, ils maintiennent le Blanc Chevalier acculé durant quatre jours. Au terme de ce siège harassant, Béthidès assoiffé tente une excursion jusqu'à la fontaine. Il bondit par-dessus les monceaux de chair morte et fend la foule des poissons sous une pluie de coups. Sa constitution lui donne là encore un avantage sur ses pesants adversaires. Leurs courtes pattes ne leur permettent pas de rivaliser avec lui à la course :

> *Mais ilz ne povoient aller sy tost que le chevalier pour leurs gambes qui estoient courtes et pour leurs piez qui estoient a la façon d'un cisne.* [23]

L'apparence des monstres est progressivement dévoilée au lecteur selon une esthétique impressionniste qui stimule l'imagination. Leurs mystérieux pieds sont identifiés comme des pattes palmées. Un autre trait caractéristique de certaines bêtes marines comme la baleine s'ajoute encore au tableau :

> *Mais, ains que le chevalier eust beu son saoul, les plus rades le rataindirent et en sailly vingt en la fontaine, qui se tempestoient ens l'eaue en la debatant et la faisoient saillir par leurs narines plus hault que la haulteur d'un homme.* [24]

Devenu un expert du massacre des poissons soldats, Béthidès se trouve bientôt environné de poissons morts. Il passe une nuit lasse au milieu de sa forteresse de chair. Au matin, il se croit définitivement perdu :

> *Et demoura en ce point soy reposant jusques l'endemain qu'il regarda devers la mer, dont il vey yssir telle quantité de ces poissons, que l'en nomme chevaliers de mer, que sans nombre ; et estoient plus grans et plus puissans qu'il n'avoit encores veu.* [25]

---

[22] *Ibid.*
[23] *Ibid.*, p. 278.
[24] *Ibid.*

La troupe immense des chevaliers succède à l'armée des soldats. Cette foule innombrable et massive, disposée en ordre de bataille, s'avance à un trait d'arc du chevalier avant d'être stoppée par « ung merveilleux cry ». C'est alors qu'apparaît le roi des poissons :

> *Le Blancq Chevalier regarda a merveilles ce poisson, car il estoit grant et gros plus que nulz des autres, et sy avoit sus son heaume une couronne moult bien faitte, dont s'apensa tantost que c'estoit le roy de ces poissons et, par les crys et manieres qu'il avoit faittes, il considera qu'il demandoit la bataille de corps contre corps.* [26]

La communication s'instaure immédiatement entre le noble humain et l'éminent poisson. Les cris expressifs et les gestes courtois du roi lui permettent de se faire comprendre sans difficultés. En observant les hochements de tête et la position de l'épée, Béthidès apprend à déchiffrer les « *signes de ce roy*[27] ». Après s'être désaltéré avec le consentement du preux poisson, le Blanc Chevalier tire son épée et mesure la puissance de son adversaire :

> *Mais le roy se leva sus ses piez et puis dressa pardevant lui une longue pointe d'oz, plus blanche que yvoire, qui lui gisoit sus le dos par derriere, et la tenoit comme une licorne fait la sienne ; et l'espee lui estoit au sommet du heaume, toute droitte, de la longueur d'une bonne thoise.* [28]

La comparaison avec la licorne confirme le rapport entre ce monstre marin et les créatures extraordinaires des bestiaires. La morphologie du roi ne semble pas fondamentalement différente de celle des poissons soldats. La différence tient à son envergure et à ses manières. Sa force colossale et son habileté en font un adversaire nettement plus redoutable que les précédents. Béthidès le constate bientôt à ses dépens :

> *Atant le roy retira sa pointe plus vistement que chevalier qui fust en la Grant Bretaigne, et recouvra ung autre coup de tel vertu que la pointe lui perça l'escu et le haubert et lui entra dedens la cuisse, tant que le sang en couru aval a grant effort.* [29]

Les courtes jambes qui gênaient la course des poissons soldats deviennent un avantage pour le roi : elles lui permettent de se relever plus rapidement lorsque son ennemi le fait chanceler. Malgré des blessures cruelles, le Blanc Chevalier résiste vaillamment et les deux combattants finissent par s'effondrer sur le sol. Les spectateurs menaçants s'avancent alors vers l'homme, mais leur chef les arrête et les enjoint de regagner la mer. Il manifeste à Béthidès son admiration et son amitié en détournant la pointe de son épée. Les deux vaillants guerriers se désaltèrent à la fontaine et le jeune homme se met à dévorer un morceau de poisson soldat.

---

[25] *Ibid.*, p. 279.
[26] *Ibid.*
[27] *Ibid.*, p. 283.
[28] *Ibid.*, p. 280.
[29] *Ibid.*

Son valeureux adversaire le détourne de cette chair ordinaire en lui proposant une nourriture plus bénéfique et digne d'un futur roi. Un chevalier resté auprès du roi poisson plonge dans la mer et en revient aussitôt :

> *Mais il aporta au roy, qu'il trouva seant sus le bort de la fontaine, ung petit poisson de la grandeur d'une tortue, vermeil comme sang. Le roy print aux dens ce poisson et le froissa, puis en menga, et tantost après il fut gary de toutes ses plaies ; puis en presenta au Blancq Chevalier et lui fist signe que il en mengast. Et quant le preu chevalier vey que le roy estoit gary a cause du poisson qu'il avoit mengé, et cognoissoit plainement qu'il lui en presentoit pour sa garison, il delibera qu'il en mengeroit. Adont il print le poisson et, tantost qu'il en eut mengé, il se trouva sain et gaillart comme devant, dont il eut grant merveille et dist que le poisson estoit de grant recommendacion et vertu.* [30]

L'alliance entre les poissons chevaliers et Béthidès est désormais scellée. Leurs relations seront dorénavant courtoises. Le lendemain du combat, le roi poisson salue Béthidès et lui donne une preuve singulière du dévouement de son peuple au chevalier :

> *Et quant le roy fut sus la terre, il alla devers le Blancq Chevalier et lui fist la reverence, e puis fist coupper la teste a ung de ses chevaliers poissons. Et lors il s'approucha du chevalier et lui fist signe qu'il mengast du poisson, mais le gentil chevalier n'en voult riens faire.* [31]

Un poisson chevalier est ainsi décapité en hommage au Chevalier Blanc. Mais le regard porté par le guerrier humain a évolué : il refuse la chair sacrifiée de son homologue aquatique. L'armée des poissons se sépare alors en deux camps et engage un tournoi qui dure plus d'une heure. Béthidès, d'abord réticent car il ignore comment s'y prendre, se joint aux combattants sur les instances du roi. Il se perfectionne dans l'art du tournoi et devient jour après jour, au contact de ses visiteurs quotidiens, un jouteur hors du commun. Six mois après l'arrivée de Béthidès sur l'île, une tempête force un navire à accoster sur ce rivage hostile. Le chevalier repart avec les marins pour regagner la Grande Bretagne.

Nous retiendrons de ce récit deux dimensions essentielles. Comme les poissons observés par Alexandre, les chevaliers marins délivrent à Béthidès un enseignement moral. Le conteur puise à des sources diverses pour faire de ses monstres des modèles de chevalerie. Si la mise en récit est originale, la moralisation est traditionnelle. Plus original est en revanche l'aspect alimentaire de l'initiation. Selon un fonctionnement caractéristique de ce roman,

[30] *Ibid.*, p. 282.
[31] *Ibid.*, p. 283.

l'épisode de l'île au poisson préfigure les temps chrétiens. Quel sens donner alors au petit poisson régénérateur transmis par le roi poisson à Béthidès ?

Les poissons comme miroir du prince

Les premières bêtes marines observées par Béthidès sont des contreparties marines d'animaux terrestres « traditionnelles ». Leur évocation fonctionne comme un rappel de cette idée bien attestée depuis Pline que le monde marin s'organise comme un reflet de la nature terrestre. Elle signale que cette île permet à Béthidès de passer « de l'autre côté du miroir ». Le procédé de l'île enchantée évite une nouvelle plongée sous les eaux comme celle d'Alexandre. Comme l'a noté Christine Ferlampin-Acher, leur rôle essentiel est d'assurer une transition narrative :

> Dans un premier temps, comme Alexandre, Béthidès voit des poissons bœufs, cerfs, ours venir brouter sur le rivage avant de retourner dans la mer. Ces monstres ne seront cependant pas réutilisés dans cet épisode : ils ont simplement pour fonction d'introduire l'idée d'un monde marin symétrique du monde terrestre et de préparer l'arrivée, le lendemain, des poissons chevaliers.[32]

Quant aux poissons soldats combattus par Béthidès, ils s'inscrivent dans la continuité évidente des créatures observées par Alexandre dans la première partie du roman :

> *En ce penser luy souvint de ce qu'il avoit veu une maniere de poissons que on appelloit chevaliers de mer, qui ont les testes façonnees a maniere de heaulme et au dessus tenant une espee par le pumel et par-dessus le dos ung escu. La veyt le gentil roy ces poissons tournoier et bataillier les ungs aux autres tant fort que merveilles estoit a veoir, en donnant l'un a l'autre grans coups d'espees, et occioient aucunesfoiz l'un l'autre.* [33]

Ces mêmes hybrides qui donnent à Alexandre l'idée d'instaurer la pratique régulière des tournois en temps de paix assurent la formation physique et morale de Béthidès. La référence intratextuelle (et intertextuelle), même si elle demeure implicite, est évidente. L'auteur du *Perceforest* manifeste par la mise en scène de ces êtres mi-chevaliers mi-poissons une originalité certaine par rapport à la tradition. Le caractère merveilleux des bêtes est très accentué par rapport aux œuvres antérieures racontant l'expédition d'Alexandre sous les eaux. La grande leçon retenue par Alexandre lors de sa plongée est que les gros poissons mangent les petits. Le merveilleux n'est donc pas indispensable et certains conteurs, comme Alexandre

[32] Christine Ferlampin-Acher, *Fées, bestes et luitons*, *op. cit.*, p. 301.
[33] *Le Roman de Perceforest*, Jane H. M. Taylor (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 279), 1979, p. 167.

de Paris, s'en tiennent à une évocation très sobre de la faune aquatique[34]. Une version en prose française de l'*Historia de Preliis*, rédigée au XIII^e^ siècle, ajoute néanmoins par rapport à son modèle latin des créatures sous-marines anthropomorphes :

> *[…] il avoit veu poissons qui avoient semblance d'oume et de feme et aloient sor lor piés au fond de la mer et se norrissoient aussi des autres poissons comme li houme font en cestui monde des autres bestes.* [35]

Le conteur de *Perceforest* franchit un pas supplémentaire en donnant à ces animaux des traits de chevaliers. Dès le rappel, dans la première partie de l'œuvre, de l'institution des tournois par Alexandre, la métamorphose des poissons ordinaires s'entre-dévorant en chevaliers de mer était en place[36]. Le rôle dévolu à ces hybrides dans la troisième partie prend une ampleur sans précédent. La tonalité du récit change alors nettement, comme l'a observé Christine Ferlampin-Acher en étudiant les oscillations entre fantastique et merveilleux dans ce passage :

> Les premiers monstres pouvaient passer pour de simples fantaisies de la nature comme celles dont regorgent les encyclopédies : naturels, étranges, ils ne sont pas *inhumains* dans ce sens où ils n'entrent pas en conflit avec l'humanité. Au contraire, les monstres du deuxième jour sont *inhumains* et scandaleux, marqués par une altérité qui ressort d'autant mieux que l'humain est transgressé.[37]

Les premiers monstres sont des images rassurantes qui confirment l'ordre cosmologique. La seconde catégorie introduit un doute et une inquiétude de nature fantastique. L'hésitation quant à l'identité de ces hybrides est entretenue par le dévoilement progressif de leur apparence. Cette innovation du conteur de *Perceforest* est issue d'une synthèse opportune entre un motif traditionnel de la légende d'Alexandre et une tendance de l'esprit médiéval, entrevue dans les textes scientifiques, à associer poissons et chevaliers.

Les poissons guerriers de cet épisode présentent des traits de ressemblance avec plusieurs monstres marins des encyclopédies et de l'iconographie. Il serait vain néanmoins

---

[34] Alexandre de Paris, *Le Roman d'Alexandre*, *op. cit.*, 1994, p. 318-322.
[35] Alexandre le Grand dans la littérature française du Moyen Âge, op. cit., tome II, p. 233.
[36] Les chevaliers de mer sont déjà mentionnés au début du XIV^e^ siècle dans *Renart le Contrefait*, mais ils n'enseignent rien au roi grec. Le conteur décrit une société d'hommes semblables aux terriens à quelques détails près : « *Hommes y avoit chevaliers, / Tous poissons montés sus destriers,/ Et les varlès qui les servoient/ Qui avec eulx toudis aloient. /Dames y avoit et pucelles,/ Qui menoient festes monlt belles/ Et chantoient monlt noblement/ Et monlt melodïeusement./ Hommes poissons de fruit vivoient/ Et avec les poissons mengoient ;/ D'escailles trestous vestus yerent ;/ Ainsi la aval demourerent.* » (*Renart le Contrefait*, Gaston Raynaud, Henri Lemaître (éd.), Paris, Champion 5, 1914 (repr. Genève, Slatkine, 1975), tome I, v. 16315-16326).
Sur l'évolution de cet épisode d'une version à l'autre, voir Catherine Gaullier-Bougassas, « La réécriture inventive d'une même séquence : quelques versions du voyage d'Alexandre sous la mer », *Traduction, transposition, adaptation au Moyen Âge, Bien dire et bien aprandre*, 14, Université de Lille III (Bulletin du Centre d'études médiévales et dialectales), 1996, p. 7-19.
[37] Christine Ferlampin-Acher, « Aux frontières du merveilleux et du fantastique dans *Perceforest* », *Revue des langues romanes*, Montpellier, Université Paul Valéry, 1997, tome CI (*Merveilleux et fantastique au Moyen Âge-2*), p. 96.

d'identifier un modèle précis. L'auteur choisit chez différentes créatures des éléments qui servent son évocation merveilleuse. Les poissons soldats et les poissons chevaliers sont un mélange de plusieurs hybrides. La description littéraire d'une bête marine réserve toujours des surprises. L'apparence de ces êtres polymorphes se définit au fil du récit selon les besoins de la narration et les auteurs ne semblent pas avoir en tête une image préétablie de l'animal dont ils décrivent les faits et gestes. Des zones d'ombre subsistent toujours. *Perceforest* ne dit rien par exemple du faciès des monstres, ni de la texture de leur revêtement. Les bêtes marines des romans mettent toujours à forte contribution l'imagination poétique du lecteur. Ces créatures semblent probablement plus exotiques à un lecteur actuel qu'aux médiévaux, accoutumés à les voir parmi les sculptures ou les images des églises. Toutefois la variété des représentations iconographiques et l'équivoque ménagée dans certaines notices encyclopédiques invitent à penser que le motif conservait une grande souplesse et portait à la rêverie. Les bêtes de mer n'étaient pas pour autant considérées comme des créations fantaisistes. Le narrateur de *Perceforest* n'invoque pas comme celui du *Chevalier du Papegau* l'autorité des géographes, mais il prétend s'appuyer sur le témoignage de Béthidès en personne en employant l'expression « *comme il mesmes le recorda depuis*[38] ».

L'originalité des créatures de *Perceforest* tient à la progressive métamorphose qu'elles subissent. En effet, leur caractère bestial, même s'il ne disparaît jamais complètement, s'estompe au fil du récit. Les contreparties d'animaux terrestres décrites au début du séjour sur l'île sont des figures traditionnelles cautionnées par le savoir naturaliste de l'époque. Le *sens* et la loyauté des poissons soldats les rapprochent des guerriers humains. Ils se montrent en tous points fidèles à l'idéal chevaleresque inspiré à Alexandre par les chevaliers de mer de la première partie[39]. Toutefois ils ne sont pas assez astucieux pour échapper au massacre et leur force tient principalement à leur nombre. Les chevaliers poissons sont encore plus proches des chevaliers humains : ils ne donnent pas libre cours à leur agressivité, mais se soumettent docilement aux ordres de leur seigneur. Assis sur leurs queues, ils apprécient le spectacle du combat, de même qu'ils goûteront par la suite les plaisirs des tournois. Leur courtoisie est bien éloignée de l'instinct sauvage des bêtes qui défendent leur territoire. L'anthropomorphisation du Roi des poissons est très marquée. Il s'abreuve à la même fontaine d'eau douce que Béthidès alors que les poissons soldats s'y ébattaient en soufflant.

[38] *Ibid.*, p. 278.
[39] Sur la haute valeur éthique et sociale du modèle chevaleresque mis en scène dans la première partie, voir Catherine Gaullier-Bougassas, « Alexandre le Grand et la conquête de l'Ouest dans les romans d'Alexandre du XII^e^ siècle, leurs mises en prose au XV^e^ siècle et le *Perceforest* », *Romania*, Paris, Société des amis de la Romania, tome 118, 2000, deuxième partie, p. 404-406.

On passe de l'animal-aliment à l'humain métamorphosé en bête ou au Dieu animal. Le combat contre les poissons n'est jamais envisagé comme une partie de pêche. Il est plus proche du duel ou de la guerre. Béthidès démontre en cette occasion sa valeur guerrière inégalable. Comme Alexandre, Béthidès tire un enseignement déterminant de sa rencontre avec les poissons. Le futur souverain de l'Angleterre reçoit auprès d'eux une leçon de chevalerie qui ne se limite pas à une imitation de leur stratégie guerrière. La représentation des chevaliers poissons évolue au cours du récit en même temps que le comportement du Blanc Chevalier s'amende. L'un des aspects essentiels de son initiation est d'ordre alimentaire.

Le temps du mythe

Cet épisode décline l'abondance poissonneuse sous toutes ses formes : la masse pesante des bêtes marines, leur nombre apparemment illimité, la vertu régénératrice de leur chair sacrifiée…

Le petit poisson rouge reçu comme un hommage par le roi des poissons puis transmis par lui en gage d'alliance au chevalier humain retient évidemment l'attention. Christine Ferlampin-Acher a reconnu dans ce passage une préfiguration du rite eucharistique[40]. Le geste du Roi qui rompt le poisson pour l'offrir à son frère humain annoncerait la distribution de l'hostie par le prêtre. La signification eucharistique du poisson soutient cette interprétation. La couleur rouge sang de ce petit poisson régénérateur s'oppose à la blancheur suave de la chair des bêtes. Quelle est la nature de cet aliment bienfaisant ? La teinte vermeille de la chair rappelle un trait caractéristique du mythique saumon. Cependant la petite taille du poisson rouge disqualifie cette identification (quoique le saumon puisse passer pour petit en comparaison des lourdes bêtes de mer). Dans une note de son édition critique, Gilles Roussineau rapproche ce poisson du rouget qui favoriserait selon certaines croyances la production de sang[41]. L'analogie de couleur expliquerait sa propriété de « restaurer et rétablir les forces abattues[42] ». Le rouget n'est autre que le *mullus* des Latins. La traduction est confirmée par exemple par Guillaume Rondelet. Le surmulet, auquel il réserve une notice, est appelé « *Mullus* en Latin de la couleur rouge » et Rondelet précise :

[40] Christine Ferlampin-Acher, *Fées, bestes et luitons*, *op. cit.*, p. 302.
[41] *Perceforest*, troisième partie, tome 2, *op. cit.*, p. 453, note 282 (337).
[42] N. Lémery, *Dictionnaire des Drogues Simples*, 3e éd., Paris, 1748, art. *Erythrinus*, p. 300, cité par Gilles Roussineau.

[…] *en Languedoc nous l'appellons Rouget.* [43]

Même si on lui prête à la suite de Pline plusieurs vertus thérapeutiques[44], le *mullus* des encyclopédies latines ne présente pas toutefois de telles pouvoirs régénérateurs. Quoi qu'il en soit, la rougeur de la chair annonce la saveur du petit poisson et surtout la vigueur qu'il est susceptible d'apporter.

Cette initiation reçue par un futur roi, membre d'une glorieuse dynastie, n'annonce-t-elle pas aussi la quête du Graal ? Les aventures du monde arthurien dépassent l'horizon narratif du roman puisque le dernier livre se clôt sur l'incarnation du Christ. Plusieurs analogies relient néanmoins l'épisode du séjour sur l'île aux poissons et le passage au château du Graal. La longue arme fixée dans le dos du roi des poissons est aussi blanche que la lance qui saigne. Les deux objets ont une matérialité trouble, entre le minéral et l'organique. Cette arme inflige à Béthidès une blessure à la cuisse qui rappelle le Coup douloureux reçu par le Roi-Méhaignié. Néanmoins, la guérison de cette plaie très grave sur le plan symbolique est presque instantanée. Le petit poisson rouge efface toute trace des coups échangés. Son action miraculeuse est comparable à celle du Graal. En accomplissant l'épreuve du Graal, le chevalier élu a le pouvoir de rendre sa santé au roi blessé. L'épisode de *Perceforest* n'est pas une transposition de l'épreuve du château du Graal, mais un jeu d'échos subtil relie les deux aventures. Un Roi poisson remplace le Roi-Pêcheur et le héros emprunte fugitivement certains traits à Perceval et au Roi-Méhaignié.

De la merveille au miracle

[43] Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons, op. cit*., I, p. 229.
[44] Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, *op. cit.*, XVII, 71, col. 1287.

Comme l'esturgeon de *Lion de Bourges*, les modèles de chevalerie que sont les chevaliers-poissons reçoivent un contrepoint diabolique à l'intérieur du roman. L'aventure s'organise là encore autour d'une fontaine, la *Fontaine Boulant*, qui prendra plus tard le nom de *Fontaine Venimeuse*. Elle contient des poissons merveilleux nettement situés du côté du mal :

> *Aussy il y avoit une merveilleuse besoingne, car qui arrestoit ung petit a celle fontaine, il veoit saillir souvent ou boullon de l'eaue poissons a testes serpentines et* ***deux piés a maniere d'asne****, et estoient grans* ***comme un saulmon****.* [45]

Les pattes de canard de ces poissons apparaissent comme un écho dégradé des pattes de cygne de l'épisode précédent. Si l'on retient la leçon d'une variante du manuscrit C, ces pattes de canards pourraient bien n'être d'ailleurs que le produit d'une confusion graphique entre *cisne* et *asne*[46], ce qui confirme encore la parenté entre les deux variétés de poissons. Un jeu d'inversion systématique régit la relation entre les deux merveilles. La chaleur de l'eau bouillonnante contraste avec l'eau fraîche et désaltérante de la première fontaine. À la blancheur de la chair tendre et bienfaisante des poissons soldats s'oppose la noirceur infernale des poissons serpents à la tête couleur de feu[47]. En revanche, la référence au saumon est nouvelle dans l'univers de *Perceforest*. Elle n'est pas étonnante si l'on se souvient de la diabolisation du saumon observée dans *Lion de Bourges*. Le poisson sacré des Celtes, désormais associé aux *luitons* et autres esprits maléfiques, semble voué à une diabolisation sans appel dans ces romans du XIV^e^ siècle.

Morphologie serpentine, noirceur et comparaison avec le saumon : ces créatures cumulent les traits diaboliques. Qu'en est-il de leur chair ? On ignore si elle est comestible, mais les qualités de l'eau qui les environne laissent mal augurer de ses qualités nutritives. En effet, devant ce lieu sinistre, il revient brutalement à la mémoire d'Estonné la malheureuse aventure du cousin de son père, qui mourut après avoir bu à cette source empoisonnée. Malgré les moyens déployés par le père d'Estonné pour combler cette source maudite, il ne parvint jamais à conjurer la merveille. Les poissons serpentins ne sont jamais envisagés comme des nourritures ; en revanche, ils avalent régulièrement de larges crapauds. L'inversion, commentée par Christine Ferlampin-Acher est là encore frappante :

> Au lieu que l'acte de manger soit lié à un rite de type eucharistique, positif, il est inversé : on retrouve ici le poisson associé à la traditionnelle angoisse de l'engloutissement représenté en

[45] *Perceforest*, quatrième partie, Gilles Roussineau (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 343), 1987, tome 1, p. 166.
[46] *Perceforest*, quatrième partie, *op. cit.*, tome 2, p. 1212 : 166/95 m. de cisne e.
[47] *Perceforest*, quatrième partie, *op. cit.*, tome 1, p. 167.

> particulier par Jonas […] La roue de Fortune a tourné, les signes se sont inversés, le monstre, miroir idéal, est devenu repoussoir hideux. [48]

Estonné reste proprement médusé par le spectacle, justifiant, avant de disparaître, le nom qu'il porte. Fasciné par la merveille, obsédé peut-être par le souvenir de son cousin, le héros reste paralysé par une mélancolie foudroyante[49]. Un traître profite de la stupeur du chevalier pour l'assassiner et c'est ainsi que disparaît l'un des principaux protagonistes du roman.

L'affaire de la Fontaine Venimeuse ne s'arrête pas là. L'histoire se poursuit lorsque : Passélion, le fils d'Étonné, exorcise cette fontaine maléfique[50]. Ce dernier, en neutralisant la fontaine maléfique, parachève avec l'aide de Zéphir la vengeance de son père. Il y affronte d'abord un diable sorti de la fontaine sous un aspect relativement proche des poissons mangeurs de crapauds : *un poisson qui la teste avoit de serpent, piés de griffon, queue de scorpion, et estoit grant a merveilles*. Abattu par Passélion, la bête aquatique abandonne sa peau pour regagner la fontaine, dont il ressort sous l'aspect d'un taureau. À nouveau vaincu, il doit consentir à quitter l'Écosse en emportant avec lui tout le venin de la fontaine merveilleuse. Après une terrible tempête, les eaux jaillissantes de la fontaine se répandent dans la vallée environnante, formant un lac. Le conteur développe alors une intéressante prolepse : c'est à cette fontaine désenchantée que le Roi Pêcheur devra son nom. Une digression réécrit, en la transformant sensiblement, l'histoire contée par Robert de Boron. Quand Josephus, le gardien du saint Graal, viendra en Grande Bretagne, il se trouvera confronté à l'incrédulité de son peuple. Ne s'estimant pas satisfaits par le service du Graal, certains infidèles lui réclameront d'autres nourritures. Il les enverra alors pêcher dans cet étang au passé mouvementé. Comme leur pêche sera vaine, Josephus enverra son neveu Helain le Gros vers l'étang :

> *Adont entra Helain en l'estang et y print ung grant poisson, puis yssi hors atout. Et lors commanda asoir tous ceulx qui estoient agravés de faim, puis pria Helain a Dieu qu'il voulsist le poisson multiplier sy que le poeuple aucunement en peust estre reconforté pour celle fois. Sa priere accomplie, il commença a servir de ce poisson partout, et Dieu le multiplia tellement qu'ilz en eurent*

[48] Christine Ferlampin-Acher, *Fées, bestes et luitons*, *op. cit.*, p. 302-303.
[49] *Perceforest,* quatrième partie, *op. cit*., tome 1, p. 170 : « *Et sans aucunemen penser a ce qu'il avoit a faire, il commença a merancolier en pesantes fatrasies, telles qu'il sambloit qu'il voulsist dire : "Fortune contraire, je te atens et ne me partiray d'icy, s'avras sus moy ta voulenté acomplye." Se le preu Estonné ne le disoit ou pensoit, sy en monstroit il le samblant si evidamment qu'il sambloit qu'il fust cause de sa mesadventure. Tant s'appesanti illecquez Estonné qu'il s'endormy quasi, et ne sçavoit comment d'illecq partir.* »
[50] *Perceforest,* quatrième partie, *op. cit.,* tome 2, p. 896 sqq.

tous a demourance. Et quant le poeuple vey le miracle que Dieu avoit fait pour Helain, ilz le nommerent depuis le Roy Peschour, comme l'istoire le met plus adplain. [51]

Un épisode emprunté à l'*Estoire del saint Graal* est habilement intégré par l'auteur. Le poisson est ainsi l'un des nombreux fils conducteurs grâce auxquels l'habile conteur de *Perceforest* accomplit la *conjointure* entre-temps du mythe et temps chrétien.

> Le motif des poissons monstrueux hésite donc entre merveilleux et fantastique jusqu'à ce que la conversion définitive du monde fige le regard porté sur les êtres : les bouillonnements irréguliers de la Fontaine et les épées rigoureusement rangées des valeureux poissons chevaliers ont cédé la place aux eaux étales et sans histoire de l'Étang d'Hélain.[52]

Le merveilleux va si bien aux poissons en raison de la pluralité des réseaux signifiants qui les enserrent. Comme l'a montré Christine Ferlampin Acher, la richesse signifiante d'une merveille tient aux multiples feuilletés de sens qu'elle met en jeu :

> […] la pluralité des *senefiances* associées à une *merveille* tient souvent à la diversité du jeu des emprunts et des influences, il semble que l'on puisse préciser l'étude du jeu polyphonique qui sous-tend l'écriture merveilleuse dans la mesure où la pluralité des *senefiances* associées à une *merveille* tient souvent à la diversité des sources combinées par l'auteur, qui peuvent être en particulier et pour simplifier provisoirement, folkloriques ou savantes, écrites ou orales, profanes ou chrétiennes. [53]

Or le poisson est un point de confluence entre expérience de la réalité quotidienne, savoirs constitués, symbolisme chrétien et merveilleux païen. Dans tel texte, le poisson apparaîtra nettement comme une nourriture symbolique chrétienne. Mais ce symbolisme peut passer par la christianisation de motifs d'origine païenne renvoyant à un animal adoré. Quant aux monstres marins évoquant des génies septentrionaux, ils n'échappent ni au discours scientifique ni à la moralisation. Si la narration de *Perceforest* donne à voir un glissement chronologique de l'animal merveilleux à la nourriture symbolique, l'un et l'autre ne cessent jamais de coexister et de se répondre dans les textes médiévaux.

[51] *Ibid.,* tome 1, p. 898.
[52] Christine Ferlampin-Acher, « Aux frontières du merveilleux et du fantastique dans *Perceforest* », art. cit., p. 99-100.
[53] Christine Ferlampin Acher, *Fées,* bestes *et luitons*, *op. cit.*, p. 15.

CONCLUSION

Les obligations religieuses qui font du poisson un aliment de pénitence ne masquent pas des représentations vraisemblablement fort anciennes du poisson comme nourriture d'abondance. La rencontre entre les mythes d'abondance des civilisations celtes, germaniques ou scandinaves et le symbolisme chrétien de la pêche miraculeuse et du repas eucharistique, éclaire la lecture des vies de saints. Elle fournit aussi une clé d'interprétation pour certaines œuvres profanes. Les recherches de Philippe Walter ont prouvé combien les mythes celtes avaient influencé la littérature médiévale et surtout la littérature arthurienne :

> Les littératures celtiques sont de mieux en mieux connues de nos jours. Elles appartiennent de droit à ce vieux patrimoine littéraire dont l'Europe découvre aujourd'hui le caractère véritablement fondateur. Une bonne partie de la littérature médiévale française (en particulier la littérature arthurienne) en est issue. Retourner à ces textes, c'est se mettre en mesure de comprendre l'arrière-plan des croyances et des traditions mythiques qui façonnèrent les premiers témoignages de la littérature française. C'est surtout entrer dans une pensée mythique dont il faut apprendre à déchiffrer la logique particulière.[1]

De même qu'une partie de la littérature hagiographique, certains textes romanesques et épiques laissent résonner l'écho de légendes et de rites anciens. Les poissons les plus merveilleux de la littérature médiévale semblent bien naître de cette confrontation entre le modèle chrétien et les cultures autres.

Une évolution diachronique dans le traitement de cette merveille chrétienne se dégage de nos observations. La présence du poisson comme nourriture symbolique et comme animal merveilleux est diffuse dans les œuvres des XI^e^ et XII^e^ siècles. On la soupçonne au détour de notations alimentaires allusives ou dans les descriptions des romans antiques, mais le poisson demeure un symbole énigmatique. Il faut se tourner vers l'hagiographie latine pour saisir toute son importance dans la fondation du lien unissant les hommes à Dieu. Au XIII^e^ siècle, le poisson est placé au cœur de grands miracles chrétiens dont l'interprétation est soigneusement balisée par les conteurs. Sainte offrande déposée à côté du Graal chez Robert de Boron ou

[203] Philippe Walter, « Taliesin, homme-saumon », art. cit., p. 237.

écrin providentiel dans le *Roman de la Manekine*, le poisson est à la fois instrument et signe de la puissance divine. La merveille s'épanouit en revanche dans toute son étrangeté, échappant quelque peu au contrôle de l'idéologie chrétienne, dans les textes du XIV^e^ siècle. Les auteurs de la fin du Moyen Âge jouent avec virtuosité de la polysémie de l'animal et de l'aliment. En dépit de ces évolutions, le poisson demeure du côté des origines, renvoyant tantôt l'image d'une nourriture primordiale, tantôt celle d'un ancêtre mythique.

Conclusion

En appliquant au *corpus* choisi les méthodes de l'histoire des sciences et de l'analyse littéraire, nous avons tenté de mettre au jour les principaux traits de la représentation médiévale du poisson. Un ensemble de savoirs et de croyances tantôt cohérent, tantôt paradoxal, ressort de cette recherche.

Les représentations médiévales associées au poisson ne se réduisent pas – loin s'en faut – au symbolisme chrétien. Dans la littérature, l'animal n'est pas toujours un symbole du Christ ou du chrétien baptisé et l'aliment apparaît moins comme un plat de pénitence que comme une nourriture d'abondance. Le poisson chrétien (lui-même polyvalent) subit la forte concurrence de plusieurs espèces qui ont déjà un lourd passé. La culture médiévale a gardé le souvenir de certains poissons de l'Antiquité gréco-latine, comme l'amical dauphin d'Arion ou l'esturgeon adulé des Romains ; elle conserve aussi la mémoire vivace des mythologies poissonneuses du paganisme barbare. De l'Orient merveilleux des voyageurs viennent des bêtes aquatiques dont la permanence est assurée par les encyclopédies. Les poissons du folklore traditionnel ressurgissent aussi volontiers à travers les œuvres scientifiques ou littéraires. Les images du poisson que nous transmettent les textes médiévaux sont multiples et souvent complexes. Elles se construisent par la confrontation et l'imbrication de plusieurs cultures. Cette polyphonie susceptible d'affleurer à chaque mention pare le poisson d'une aura merveilleuse, diversement exploitée par les conteurs français, des discrètes allusions de Chrétien de Troyes aux cohortes spectaculaires et édifiantes décrites dans le *Perceforest*.

***

La confrontation des textes littéraires et scientifiques est-elle apparue comme une méthode efficace pour interpréter les mentions énigmatiques des poètes ? Les échanges directs entre textes scientifiques et littéraires demeurent rares et ne sont pas toujours les plus éclairants. Les curiosités insérées plus ou moins habilement dans la narration par les auteurs de roman donnent certes la satisfaction de retrouver un *remora* familier dans le décor de la tente d'Alexandre ou de reconnaître une panthère marine sous les traits de la *pantine*, mais ces emprunts n'affectent pas en profondeur le sens du texte. On soupçonne souvent une fonction purement ornementale et rhétorique de la merveille scientifique. Christine Ferlampin-Acher a mis en évidence le caractère illusoire de la scientificité prêtée au monstre du *Chevalier au Papegau* :

> Cependant une allusion rappelle plus le Poisson Chevalier de *Perceforest* que celui des textes savants. Une tempête est mentionnée et interprétée comme étant due à la génération du Poisson Chevalier : cela renvoie à l'idée d'un peuple monstrueux et l'association avec la tempête rappelle la fascination de *Perceforest* pour les avatars des cohortes bruyantes qui ont conduit Béthidès dans l'Ile des Poissons dans le livre III. La référence savante affichée a donc pour fonction de cautionner le monstre, tout en détournant vraisemblablement le lecteur du véritable modèle, peut-être *Perceforest*, une œuvre de fiction : au XV^e^ siècle, les poissons chevaliers sont des monstres plus romanesques qu'encyclopédiques, même s'ils entretiennent des liens génétiques avec les hybrides savants. [1]

Le modèle de ce chevalier *faé* est en définitive plutôt littéraire qu'encyclopédique. La représentation des poissons encyclopédiques dans les fictions est relativement faible. À l'exception des plus étonnantes merveilles, proches des spécimens évoqués par les bestiaires, les nombreuses variétés des énumérations scientifiques ne franchissent pas les frontières du discours savant. L'*alpharaz* d'Aristote ou le *Trebius Niger* extrait de Pline n'infiltrent pas les récits en langue vulgaire.

Si les poissons des savants et ceux des conteurs entretiennent peu de liens de filiation intertextuels, ils présentent toutefois à nos yeux le même exotisme. On pressent des interférences moins superficielles et moins évidentes entre la science et la littérature médiévale, qui tiennent à un univers culturel partagé. Notons tout d'abord que les liens entre les discours littéraires et scientifiques sont réciproques. La littérature investit sans difficulté le champ du savoir, par exemple lorsque les monstres des récits de voyage débarquent dans les notices des encyclopédies latines du XIII^e^ siècle ou lorsque Saint Brendan et ses moines s'invitent dans une encyclopédie française. L'existence des hybrides marins répertoriés par les encyclopédistes relève des croyances largement admises. Le *corpus* savant a éclairé notre lecture des œuvres poétiques dans la mesure où il nous a permis de déceler des références à une *doxa* commune concernant l'animal et l'aliment. Des axes transversaux ont ainsi été mis en lumière.

***

Le poisson est l'animal le plus difficile à connaître et à nommer ; son nom comme sa nature demeurent insaisissables. Aux savants tout d'abord : ils renoncent le plus souvent à dénommer toutes les espèces, jugeant l'entreprise vaine. Lorsqu'ils s'engagent dans un

[1] Christine Ferlampin-Acher, *Fées,* bestes *et* luitons*. Croyances et merveilles dans les romans français en prose (XIII^e^-XIV^e^ siècles)*, *op. cit.*, p. 303-304.

inventaire de la faune aquatique, ils déploient une érudition supérieure ou inutile, admirable ou ridicule selon le point de vue que l'on adopte. De plus, un sentiment d'inachèvement persiste quelle que soit la longueur des nomenclatures puisque l'idée d'un monde aquatique symétrique au monde terrestre repousse à l'infini les bornes du recensement. Dans les textes littéraires, la symbolique du poisson demeure du côté de la suggestion. La plupart des poissons littéraires se dérobent au regard, dissimulés sous la surface des eaux, séparés du monde des hommes selon l'ordre de la Création. Le rôle qu'ils jouent dans les œuvres narratives des XII^e^ et XIII^e^ siècles est relativement limité : leur corps dépecé garnit à l'occasion les tables ou les armures. La *senefiance* portée par ces indications succinctes demeure implicite. Quant aux poissons merveilleux qui font l'objet d'épisodes développés, ils se caractérisent par une hybridité troublante. Ils entretiennent en particulier une relation intime avec le corps humain. L'organe humain est ingéré dans le *Roman de la Manekine*, intégré au corps des monstres dans *Perceforest*. Dans le *Chevalier au Papegau*, c'est encore un poisson qui brouille par sa troublante anatomie les classifications, abolissant le partage entre humanité, animalité et monstruosité. L'image du poisson apparaît alors comme un moyen de suggérer des vérités de l'ordre de l'indicible touchant l'humain et ses frontières. Le poisson médiéval est un animal fuyant et mystérieux ; il renvoie à l'inconnaissable et à l'ineffable.

Science et fictions convergent néanmoins pour témoigner de l'existence d'une riche culture médiévale des espèces. Les écrits médicaux prouvent assez combien un poisson ne vaut pas un autre poisson. De ce genre que l'on peut subdiviser à l'infini ressortent quelques figures saillantes, dont le sens n'équivaut jamais à celui du « simple poisson ». Elles comportent de multiples virtualités sémantiques, diversement actualisées selon les genres, les époques et la perspective propre à chaque œuvre ou à chaque auteur. La mention d'un saumon ou d'une anguille dans un texte littéraire, quels que soient son genre et son registre, n'est pas indifférente. Elle est au contraire susceptible d'attirer notre attention sur des aspects difficilement perceptibles dans la mesure où ils mettent en jeu une complicité culturelle unissant les conteurs médiévaux à leur public. Par exemple, la lamproie connote plus nettement que l'anguille le luxe ou la gourmandise des puissants, les évocations du brochet se rattachent souvent à l'instauration d'un ordre féodal et l'irruption d'un saumon ou d'un esturgeon en contexte chrétien laisse soupçonner le réinvestissement de croyances autres. Le discours médiéval relatif aux espèces est moins soumis aux traditions antiques et chrétiennes dans la mesure où les poissons de la Bible sont indifférenciés et où il est difficile voire impossible d'identifier les poissons de l'Antiquité. D'un point de vue général, on observe que

les espèces les plus importantes sont celles auxquelles les textes scientifiques attribuent un statut d'êtres hybrides. Anguille, lamproie, saumon, esturgeon et bêtes marines sont rapprochés des serpents ou des animaux en raison de leur aspect et des qualités de leur chair. La valorisation sémantique de ces espèces tient peut-être à cette ambivalence foncière qui les distingue de la foule innombrable des créatures aquatiques. Par ailleurs, les espèces propres au salage et donc à la conservation occupent une place de choix. On retiendra les deux visages de la profusion alimentaire qu'incarnent d'une part le hareng, représentant de l'inépuisable multitude, d'autre part la baleine, immense masse de chair, de graisse et d'os.

Le motif du don de poisson – brochet, esturgeon, lamproie ou anguille – a retenu à plusieurs reprises notre intérêt. Privilège divin réservé aux élus des récits hagiographiques, il signifie dans le registre féodal la reconnaissance et la légitimation de l'autorité d'un souverain. Offert à un moine, un prêtre, un évêque ou même au pape, le poisson risque de faire résonner les échos de la poésie satirique latine, surtout s'il s'agit d'une appétissante anguille. Le don de poissons aux autorités féodales ou religieuses est une pratique attestée, notamment par la coutume des *poissons royaux*. Elle est réinventée par les conteurs. Les pêcheurs des récits profanes, quand ils font une bonne prise, la portent immédiatement au roi. De même, les sujets qui se procurent au marché un poisson prestigieux doivent songer à en faire cadeau ou du moins à le partager avec leur seigneur. Ils signifient par là leur allégeance et s'assurent une reconnaissance qui leur sera profitable. Le motif du don de poisson relève alors d'une représentation des échanges sociaux et du bon fonctionnement du lien féodal. On peut s'interroger sur l'articulation de cette version féodale du motif avec sa version hagiographique. Dans les vies de saints, le donateur est Dieu et le bénéficiaire du don le saint. Ce dernier partage avec des compagnons appartenant à la communauté des croyants l'offrande dont il est le premier destinataire. L'autorité du ministre de Dieu est par ce moyen établie ou confirmée. Elle sert éventuellement d'appui à l'instauration d'une société féodale, comme l'illustre la rencontre entre saint Corentin et le roi Gradlon. Cependant, le présent providentiel placé entre des mains profanes risque de perdre toute efficacité pratique et symbolique. La littérature narrative exploite ce même motif dans une version nettement laïcisée. La référence à un bienfaiteur divin, évoquée par certains contextes tels que les histoires de réconciliation, est estompée ou absente. Les enjeux sont d'ordre social et économique plutôt que religieux. Ce rituel d'hommage subit enfin dans les œuvres comiques une dégradation parodique : le poisson du plus fort devient celui du plus avide.

Une association privilégiée semble lier la figure du moine, croisée à plusieurs reprises, à celle du poisson. Un lien métaphorique unit le moine qui s'épanouit dans la vie claustrale au poisson qui ne peut quitter les eaux. Un cliché satirique fait du poisson l'aliment préféré des moines ; l'ichtyophagie des serviteurs de Dieu, occultée dans les genres sérieux, est amplement mise en scène par les textes comiques comme le cycle de Renart, les fabliaux ou les nouvelles italiennes. L'hypocrisie des mangeurs de poisson est un *topos* qui participe au premier chef à la satire anti-monastique. Quant aux moines-poissons des encyclopédies, seraient-ils issus de l'union improbable entre une sirène et un moine ? On peut s'interroger par exemple sur le rôle joué par le célèbre saint Brendan et ces autres moines marins que sont les compagnons du saint chrétien dans l'invention et le succès de ces monstres ludiques. De la réalité des pratiques alimentaires au *topos*, de la métaphore au monstre, des relations polymorphes se dessinent entre le moine et le poisson.

En outre, une tension est apparue à plusieurs reprises entre la pureté originelle prêtée au vrai poisson et la souillure dont il est suspect dès qu'il s'écarte d'un type idéal. Centrale dans le discours médical qu'elle justifie et motive, la question de la souillure constitue aussi un leitmotiv qui informe la représentation cosmologique des espèces. On notera d'ailleurs sans surprise que le poisson est l'aliment favori des cathares. Chez ces derniers, le rejet de la viande au profit du poisson prend une forme radicale. Aucun d'entre eux ne saurait se souiller en absorbant un aliment carné. Il en perdrait le bénéfice du baptême[2] ! Comme les parfaits ne recherchent pas l'ascèse pour elle-même, ils se délectent volontiers des succulents plats de poissons qui leur sont rituellement offerts par les fidèles[3]. À quoi tient donc la pureté attribuée au poisson s'il est susceptible d'exciter la gourmandise et de combler les sens ? Le dernier parfait des Pyrénées aurait attribué cet enseignement au Christ :

> Mes petits enfants, il y a trois chairs, celle de l'homme, celle des bêtes et la troisième est celle des poissons, qui se fait dans l'eau. Ne mangez que de celles qui sont dans l'eau, car elles sont sans corruption, mais les autres sont avec corruption, et rendent fort la chair orgueilleuse. [4]

[2] Jean Duvernoy, *Le Catharisme*. *La Religion des cathares* (vol. 1), Toulouse, Privat, 1976, p. 176. Les cathares observaient strictement cet interdit au point de multiplier les précautions : « Pour préparer un poisson à un parfait, on lave une poêle à cinq eaux. »

[3] *Ibid.*, p. 177-178 : « Le pâté de poisson, « poisson cuit dans le pain » *empastat*, fait d'anguilles, de saumon, de truites, etc…, était l'objet d'une véritable gourmandise de la part des parfaits. Les mentions très nombreuses qui en sont faites dès les premières procédures en Languedoc, le caractère solennel de présent fait par les croyants et surtout le terme employé par les notaires de l'Inquisition d'*artocreos*, qui n'a son pendant que dans des contextes monastiques contemporains, attestent le caractère rituel de ce mets délectable. »

[4] *Ibid.*, p. 174.

Sur quelle profonde différence de nature l'opposition entre la pureté du poisson et la corruption de la chair se fonde-t-elle ? L'opinion qui a prévalu est que les cathares rejetaient la chair parce qu'elle naît du coït et ne peut donc être qu'une œuvre du diable. La vie exclusivement aquatique prêtée aux bons poissons éclaire davantage à notre avis cette représentation. C'est sa vie aquatique qui fait du poisson un symbole mystique du Christ, échappant à la souillure du péché, liée à la vie terrestre :

> ἰχθύς, *id est Piscis, in quo nomine mystice intelligitur Christus, eo quod in hujus mortalitatis abysso velut in aquarum profunditate vivus, hoc est sine peccato, esse potuerit.* [5]

L'analogie exprimée par saint Augustin imprégnait les représentations médiévales du poisson, animal et aliment pur. De plus, la croyance médiévale en la pureté parfaite du poisson a pu être alimentée par le rôle qui lui est dévolu lors du déluge, commenté par Claude Thomasset :

> Lors du déluge les poissons n'ont pas été concernés par les modifications climatiques. Noé s'est préoccupé uniquement des espèces terrestres et il semble bien que les poissons, alors que la terre était recouverte par l'eau, aient joui de la plus entière liberté. La corruption et le châtiment qui en ont résulté n'ont, semble-t-il, affecté que les créatures vivant sur la terre. [6]

En échappant au contact de la terre, le poisson est tenu à l'écart de la souillure du péché. Il ne mérite pas le châtiment divin car le monde aquatique ne connaît pas la perversion de la vie terrestre.

Qu'ils reconnaissent en lui une nourriture originelle ou l'ancêtre de tous les chevaliers, les auteurs médiévaux laissent affleurer par intermittence la dimension mythique de cet animal-aliment. Chez Hildegarde de Bingen, cette intuition prend la forme d'une herbe aux propriétés miraculeuses, enfouie au fond des eaux, nourriture primitive dont l'homme a perdu le secret. Tel est l'aliment propre aux poissons, spécialement aux plus anciens et sages d'entre eux. La baleine Jasconius, qui croise la route de saint Brendan, est la plus illustre survivante de ces temps lointains de la Création.

***

[5] Saint Augustin, cité dans *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, *op. cit.*, p. 2002 : « L'ἰχθύς, c'est-à-dire le Poisson, nom mystique du Christ, a pu demeurer dans l'abîme de l'existence mortelle d'ici-bas de même que vit le poisson au plus profond des eaux, c'est-à-dire exempt de péché. » (traduction personnelle)

[6] Claude Thomasset, « Regards sur les profondeurs de la mer au Moyen Âge », *Sous la Mer. Le Sixième continent. Actes du colloque international tenu à l'Institut Catholique de Paris (8-10 décembre 1999)*, Christian Buchet (dir.), Presses de l'Université de Paris-Sorbonne (Histoire maritime), 2001, p. 34-35.

Cette recherche a permis, à travers la confrontation de textes scientifiques et littéraires contemporains, d'affiner notre lecture des uns et des autres et de mieux entendre le langage médiéval relatif au poisson et à ses espèces. Elle appelle de nombreux prolongements.

La perspective de notre recherche demande à être élargie d'un point de vue thématique et méthodologique. Cédant à l'influence des usages lexicaux actuels, nous avons centré nos analyses sur les *poissons* au sens moderne du terme. Les coquillages, crustacés, mollusques et testacés, faiblement représentés dans la littérature, ont en partie échappé à notre vigilance. Ils soulèvent d'autres questions que les poissons « ordinaires » dont ils ne partagent pas – entre autres – les propriétés diététiques. Le traitement scientifique d'autres animaux aquatiques ambigus tels que le crocodile, le castor ou les oiseaux aquatiques justifierait des études autonomes. Qu'en est-il de l'image des animaux pêcheurs, des oiseaux pêcheurs à l'ours, habile chasseur de saumon, dans les textes scientifiques et littéraires ? On peut se demander si la symbolique attachée à ces animaux rencontre les savoirs et les croyances relatifs au poisson. L'image du pêcheur réclame aussi des explorations plus poussées. Nous avons noté le mépris dans lequel étaient tenus les pêcheurs d'après les textes ; le plus éminent souverain de la légende du Graal est pourtant des leurs. De quelle manière ce métier d'une importance vitale est-il perçu au Moyen Âge ? Comment et pourquoi le poète a-t-il sublimé cette vile besogne pour en faire une sainte activité ?

D'autre part, les outils indispensables à ce travail qu'ont été les bases de données numériques et les éditions critiques progressent sans cesse et promettent de nouvelles trouvailles[7]. Le dépouillement de sources supplémentaires permettra en particulier de mesurer plus finement les variations diachroniques et diatopiques. Ce travail s'en est tenu aux témoins latins et français. Que sait-on et que dit-on des espèces dans les autres zones vernaculaires ? Les ruptures et les continuités restant ainsi à observer pourraient se révéler riches d'enseignements. L'étude reste également à poursuivre dans le domaine de l'iconographie, que nous avons utilisée dans une simple perspective d'illustration.

Le caractère primitif prêté aux poissons et aux mondes marins corrobore les intuitions formulées par plusieurs chercheurs. Francis Gingras a ainsi mis en lumière, à travers l'exemple de deux romans composés vers le milieu du XII^e^ siècle, « le mouvement de la mer

[7] Ainsi, la publication annoncée du *Speculum naturale* en ligne par l'atelier Vincent de Beauvais, les éditions à paraître du *De Proprietatibus rerum* de Barthélémy l'Anglais et de sa traduction française par Jean Corbechon ou celle du *De Animalibus* de Michel Scot permettront de préciser nos résultats.

vers la terre, du roman maritime au roman de chevalerie » qui marque la naissance du genre ; il est doublé d'un « mouvement qui voit la production littéraire profane et vernaculaire passer du monde anglo-normand au monde bléso-champenois[8] ». Selon une idée exprimée et étayée par Philippe Walter, les mythologies du poisson livrent les clés de plusieurs grands mythes occidentaux. Des éléments susceptibles d'éclairer les parcours de Merlin et de Perceval se rencontrent dans le sillage du saumon celtique[9]. Quant à l'histoire de Mélusine, elle est tributaire des mythes relatifs à l'anguille salée[10]. Ces rapprochements enrichissent la lecture des textes médiévaux. Dans le cas de la légende du Graal, ils sont à rattacher à une translation géographique :

> La littérature arthurienne du Moyen Âge repose sur un socle relativement méconnu de mythes relatifs à la mer. Ses origines celtiques conduisent à rappeler, en effet, que les Celtes d'Irlande et de Bretagne étaient d'abord un peuple de marins. Une part primordiale de la culture brittonique s'enracine dans cette réalité essentielle. Ce fondement de la culture matérielle se retrouve évidemment dans la mythologie, même si on perçoit trop souvent cette dernière dans sa version terrestre et littéraire, forme évoluée et adaptée de la mythologie première : l'errance chevaleresque sur terre a remplacé le voyage sur mer. […] On pourrait alors postuler une nouvelle manière de lire les textes arthuriens qui prendrait en compte la présence dans cette littérature d'un substrat mythique relatif à la mer. Cette lecture s'efforcerait de déceler l'éventuelle occultation ou transposition de ces thèmes marins dans une perspective continentale et terrestre, plus familière aux lecteurs des cours françaises de Champagne et d'ailleurs qu'aux habitants d'Irlande et du pays de Galles. [11]

Suivant le même trajet que le saumon ou l'esturgeon remontant de la mer vers les sources, les mythes se sont déplacés vers l'intérieur des terres. Leur aspect s'est aussi modifié : au fur et à mesure que l'on s'éloignait du monde des pêcheurs, les poissons et les dieux marins se sont mués en créatures de la terre et de l'air. Les mythes liés au poisson peuvent donc être dissimulés sous des transpositions continentales. L'idée d'une « émigration » des mythes littéraires des contrées maritimes vers les régions continentales ne peut-elle être étendue à d'autres textes que les récits du Graal ? La trace des origines aquatiques de certaines traditions paraît parfois subsister. Le conteur des *Enfances de Renart* imagine ainsi au début du XIII[e]

[8] Francis Gingras, « Errances maritimes et explorations romanesques dans *Apollonius de Tyr* et *Floire et Blancheflor* », *Mondes marins du Moyen Âge, op. cit.*, p. 169-185.
[9] Philippe Walter, *Merlin ou le savoir du monde, op. cit.* ; *Perceval. Le Pêcheur et le Graal****Erreur ! Signet non défini.****, op. cit.*,
[10] Philippe Walter, *La Fée Mélusine. Le serpent et l'oiseau*, *op. cit.*
[11] Philippe Walter, *Perceval. Le Pêcheur et le Graal****Erreur ! Signet non défini.****, op. cit.*, p. 201-203. Voir aussi Philippe Walter, « Mythes et mythologies de la mer en Occident », *La Mythologie de la mer* (conférences inaugurales du colloque de l'université d'Okinawa), Okinawa, Presses de l'Université internationale (Booklet n°9), 2002, p. 1-33.

siècle ses propres personnages jaillissant de la mer. À moins qu'il ne mime sur le mode parodique une genèse caractéristique des genres nobles…

Nous avons limité notre recherche à des textes où le poisson est explicitement mentionné. Or les éléments mythiques les plus importants se lisent souvent à travers le jeu de l'ellipse, dans les creux et les silences des textes littéraires. Nous avons mené ce premier travail d'interprétation à partir des restes visibles, des indices souvent fugitifs, mais toujours riches de sens laissés par les conteurs. L'enquête mérite d'être étendue à des textes où l'insaisissable poisson n'est pas nommé. Sans céder à la tentation – sans doute naturelle après cette étude – de voir des poissons partout, les éléments que nous avons dégagés favoriseront peut-être une attention plus aiguë aux vestiges implicites des mythes de la mer conservés dans les textes médiévaux.

Nous avons beaucoup insisté sur les écarts qui nous séparent du regard médiéval. Plusieurs points de rencontre sont aussi à relever. La quête du plus pur poisson n'est-elle pas perpétuée dans l'imaginaire contemporain par les vertus prêtées aux poissons, bons pour la mémoire et riches en Oméga-3 ? La peur ancestrale de la disparition des réserves de poissons est plus que jamais d'actualité. Relayée par le discours écologique, les documentaires et les fictions, elle trahit l'angoisse de voir se dissoudre définitivement le pacte de prodigalité qui liait la nature aux hommes. L'ombre de la Gaste Terre n'est pas si loin de nous… Le poisson médiéval, dont nous avons discerné les principales caractéristiques, pourra à présent être situé dans le cadre d'une histoire des représentations étendue à une période plus longue.



Ill. 30 Poissons divers

BIBLIOGRAPHIE

A. *Corpus*

Sources antiques et chrétiennes

AMBROISE DE MILAN, *Hexaemeron libri sex*, *Patrologiae cursus completus*, *series latina*, vol. 14, Jacques-Paul Migne (dir.), Paris, Migne, 1879, col. 123-274.

ARISTOTE, *Histoire des animaux*, Pierre Louis (éd.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1964.

BASILE DE CESAREE, *Homélies sur l'Hexaéméron*, Stanislas Giet (éd.), Paris, Cerf, 1949.

ÉLIEN DE PRENESTE, *La Personnalité des animaux*, Arnaud Zucker (trad.), Paris, Les Belles Lettres (La Roue à Livres), 2001, 2 vol.

GALIEN, *De alimentorum facultatibus*, *Opera Omnnia*, Karl Gottlob Kühn (éd.), Leipzig, Libraria Car. Cnoblochii (*Medicorum Graecorum Opera quae existant*), 1821-1833, (repr. Hildesheim, G. Olms, 1986-1997).

HERODOTE, *Hérodote et la découverte de la terre*, Jacques Lacarrière (éd. et trad.), Paris, Arthaud, 1968.

– *Histoires*, Philippe-Ernest Legrand (éd.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1949.

HIPPOCRATE, *Du Régime*, Robert Joly (trad.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1967.

ISIDORE DE SEVILLE, *Étymologies XII*, Jacques André (éd.), Paris, Les Belles Lettres (Auteurs latins du Moyen Âge), 1986.

MACROBE, *Saturnalia*, James Willis (éd.), Leipzig, Teubner (*Bibliotheca scriptorum graecorum et romanorum teubneriana*), 1994 (1ère édition : 1970).

– *Les Saturnales*, Charles Guittard (trad.), Paris, Les Belles Lettres (La Roue à Livres), 1997.

ORIBASE, *Œuvres d'Oribase*, Bussemaker et Daremberg (éd., trad.), Paris, Imprimerie nationale, 1876, tome 6.

OVIDE, *Les Fastes*, Robert Schilling (éd. et trad.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1992.

– *Halieutiques*, Eugène de Saint-Denis (éd. et trad.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1975.

– « Halieutica », *Ibis, Fragmente, Ovidiana*, Bruno W. Häuptli (éd.), Zürich, Artemis-Winkler, 1996.

– *Les Métamorphoses*, Georges Lafaye (éd. et trad.), Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1969 (1ère édition : 1928), 3 vol.

Physiologos. Le Bestiaire des bestiaires, Arnaud Zucker (trad.), Grenoble, Jérôme Millon (collection Atopia), 2004.

PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, livre IX, Eugène de Saint-Denis (éd.), Paris, Les Belles Lettres (collection des Universités de France), 1955.

– *Histoire naturelle*, livre XXXII, Eugène de Saint-Denis (éd.), Paris, Les Belles Lettres (collection des Universités de France), 1966.

PLUTARQUE, « Quels animaux sont les plus avisés, ceux de la terre ou ceux de l'eau ? », *Trois traités pour les* animaux, Amyot (trad.), Paris, P. O. L éditeur, 1992.

RABAN MAUR, *De rerum naturis*, *Patrologiae cursus completus, series latina*, tome 111, Jacques-Paul Migne (dir.), Paris, Migne, 1851-1852 (repr. Turnhout, Brepols, 1985-1997).

SENEQUE, *Questions naturelles*, Paul Oltramare (éd., trad.), Paris, Les Belles Lettres, 1973 (1ère édition 1929).

SOLIN, *De Mirabilibus mundi*, *Collectanea rerum memorabilium*, Theodor Mommsen (éd.), Berlin, G. Parthey, 1864.

STRABON, *La Géographie*, Amédée Tardieu (trad.), Paris, Hachette, 1867.

Œuvres médiévales(VIIIe-XVe siècle)

Œuvres et traductions latines

ALBERT LE GRAND, *De Animalibus*, Herman Stadler (éd.), Münster, W. Aschendorff, 1916-1920, 2 vol.

– *On Animals. A Medieval Summa Zoologica*, Kenneth F. Kitchell Jr., Irven Michael Resnick (trad. anglaise), Baltimore and London, The John Hopkins University Press, 1999.

ALEXANDRE NEQUAM, *De Naturis rerum*, Thomas Wright (éd.), London, Longman et al., 1863, p. 1-354.

– *De Laudibus divinae sapientiae*, Thomas Wright (éd.), London, Longman et al., 1863, p. 357-503.

– *De Nominibus utensilium*, *Teaching and Learning Latin in 13th-Century England*, Tony Hunt, vol. 1, Cambridge, D.S. Brewer, 1991.

ALTFRID, *Vita Liudgeri*, extraits dans Stéphane Lebecq, *Marchands et navigateurs frisons du haut Moyen Âge*, Lille, Presses universitaires de Lille, 1983, vol. 2, p. 103-114.

ARISTOTE (traduction), *Ethica Nicomachea*, *Aristoteles latinus*, XXVI, 1-3, fasc. 2, Renatus Antonius Gauthier (éd.), Leiden-Bruxelles, E. J. Brill-Desclée de Brouwer, 1972.

– *De Animalibus. Part three, books XV-XIX : Generation of animals : Michael Scot's Arabic-latin translation*, Michel Scot (trad.), Aafke Maria Isoline Van Oppenraay (éd.), Leiden, E. J. Brill (*Aristoteles semitico-latinus*, 5), 1992.

– *De Animalibus. Part two, books XI-XIV : Parts of animals : Michael Scot's Arabic-latin translation*, Michel Scot (trad.), Aafke Maria Isoline Van Oppenraay (éd.), Leiden, E. J. Brill (*Aristoteles semitico-latinus*, 5), 1998.

– *De Historia animalium*, *Aristoteles Latinus Database. Guillelmus de Morbeka translator Aristotelis*, Guillaume de Mœrbecke (trad.), Pieter Beullens, Fernand Bossier (éd.) [version imprimée des livres I à V : *Aristoteles latinus*, XVII 2. I.1, *De Historia animalium. Translatio Guillelmi de Morbeka. Pars Prima : lib. I-V*, Pieter Beullens, Fernand Bossier (éd.), Leiden, E. J. Brill, 2000)].

ARNAUD DE VILLENEUVE, *Regimen sanitatis ad regem aragonum, Opera medica omnia* (vol. X), Luis Garcia-Ballester, Michael Rogers McVaugh (éd.), Université de Barcelone, 1996.

AVICENNE (traduction), *De Animalibus per magistrum Michaelem Scotum de arabico in latinum translatus*, Michel Scot (trad.), ca. 1500.

– *Canon*, Gérard de Crémone (trad.), Andréa Alpago (éd.), Venise, apud Iuntas, 1555.

BARTHELEMY L'ANGLAIS, *De rerum proprietatibus* (*De genuinis rerum coelestium, terrestrium et infrarum proprietatibus…*), Frankfurt, apud Wolfgangum Richterum, 1601 (repr. Frankfurt a. M., 1964).

BENEDETTO REGUARDATI, *Libellus de conservatione sanitatis*, Gênes, 1498-1500.

BERNARD DE CLAIRVAUX, *Vie de Saint Malachie*, *Sources chrétiennes*, n° 367, Pierre-Yves Emery (éd., trad.), Paris, Éditions du Cerf, 1990, p. 174-377.

BERNARD DE GORDON, *Practica, seu Lilium medicinae*, Naples, 1480 et Venise, 1496.

Le Bestiaire. Reproduction en fac-similé des miniatures du manuscrit du Bestiaire Ashmole 1511 de la Bodleian Library d'Oxford, Marie-France Dupuis, Sylvain Louis (trad.), Paris, Philippe Lebaud, 1988.

Le Bestiaire, ms. Aberdeen 24, texte électronique (http://www.abdn.ac.uk/bestiary/translat/), Colin McLaren (transcription et traduction), University of Aberdeen, 1995.

Carmina Burana, Alexandre Micha, Françoise Joubovsky, Pierre Bühler (trad.), Paris, Champion, 2002.

CONRAD VON MEGENBERG, *Ökonomik*, *Konrad von Megenberg Werke*, vol. 5, Sabine Krüger (éd.), Stuttgart, Anton Hiersemann, 1973 (MGH-500-1500, Staatschriften des Späteren Mittelalters, III, 5, 1).

EDDIUS STEPHANUS, *Vita Wilfridi*, extraits dans Stéphane Lebecq, *Marchands et navigateurs frisons du haut Moyen Âge*, Lille, Presses universitaires de Lille, 1983, vol. 2, p. 56-60.

GERVAIS DE TILBURY, *Le Livre des merveilles* (*Otia imperialia*), Annie Duchesne (trad.), Paris, Les Belles Lettres (La Roue à livres), 1992.

HILDEGARDE DE BINGEN, *Sanctae Hildegardis abbatissae subtilitatum diversarum naturarum creaturarum libri novem (Physica)*, *Patrologiae cursus completus, series latina*, vol. 197, Jacques-Paul Migne (dir.), Paris, Migne, 1855 (repr. Turnhout, Brepols, 1991), col. 1117-1352.

– *Le Livre des subtilités des créatures divines*, Pierre Monat (trad.), Grenoble, Jérôme Millon, 2002 (1ère éd. 1988).

– *Les Causes et les remèdes*, Pierre Monat (trad.), Grenoble, Jérôme Millon, 1997.

HIPPOCRATE, « *De observantia ciborum*. Un'antica traduzione latina del Περὶ διαίτης pseudoippocratico (liber secundus) », Innocento Mazzini (éd.), *Romanobarbarica,* 2, Rome, Herder, 1977, p. p. 315-352.

HUGUES DE SAINT-VICTOR (HUGUES DE FOUILLOY), *De Bestiis et aliis rebus*, *Patrologiae cursus completus, series latina*, vol. 177, Jacques-Paul Migne (dir.), Paris, Migne, 1879, col. 9-164.

IBN BUTLAN, *Taqwim as-sihha* (*Tacuinum sanitatis*), Hosam Elkhadem (éd. de la version arabe et trad. française), Louvain, Aedibus Peeters, 1990.

IBN BUTLAN (traduction), *Tacuinum sanitatis*, dans Daniel Poirion, Claude Thomasset, *L'Art de vivre au Moyen Âge* (*Codex vindobonensis series nova* 2644 conservé à la bibliothèque nationale d'Autriche), Paris, Philippe Lebaud, 1995.

ISAAC LE JUIF, *De Diaetis universalibus*, *Diaetae particulares*, *Omnia opera Ysaac in hoc volumine contenta*, Constantin l'Africain (trad.), Bartholomeus Trot, 1515.

JACQUES DE VITRY, *Historia orientalis et occidentalis*, François Moschus (éd.), Douai, 1597.

– *Histoire orientale*, Marie-Geneviève Grossel (trad.), Paris, Champion (Traductions des Classiques du Moyen Âge), 2005.

MAINO DE MAINERI, *Opusculum de saporibus*, « A medieval sauce-book », *Speculum* 9, Lynn Thorndike (éd.), Cambridge, Mediaeval Academy of America, 1934, p. 183-190.

– *Regimen sanitatis, cum variis aliorum opusculis*, Félix Baligault pour C. Jaumar et T. Julian, Paris, 1495.

PETRUS MUSANDINUS, *Summula de preparatione ciborum et potuum infirmorum*, *Collectio Salernitana*, Salvatore de Renzi (éd.), vol. 5, Naples, Tipografia del Filiatre Sebezio, 1865.

Physiologus latinus, éditions préliminaires, versio B, Francis J. Carmody (éd.), Paris, Droz, 1939.

PIE II, *Mémoires d'un pape de la Renaissance*, Gilles Bounoure, Michèle Brossard-Dandré et alii (trad.), Paris, Tallandier (Relire l'histoire), 2001.

PLATINA, *On Right Pleasure and Good Health* (*De Honesta Voluptate et Valetudine*), Mary Ella Milham (éd. et trad.), Tempe (Arizona), *Medieval and Renaissance texts and studies* (168), 1998.

REGINALD DE DURHAM, *Libellus de vita et miraculis sancti Godrici heremitae de Finchale*, Joseph Stevenson (éd.), *The Publications of the Surtees Society*, XX, London, J. B. Nichols and son, 1847.

La Règle de saint Benoît, Jean Neufville (éd.), Adalbert de Vogüé (trad.), Paris, Cerf (Sources chrétiennes, Série des textes monastiques d'Occident, 34-39), 1971-1972, 6 vol.

Le Roman d'Ysengrin, Élisabeth Charbonnier (trad.), Paris, Les Belles Lettres (La Roue à livres), 2004.

Ruodlieb, Benedikt Konrad Vollmann (éd.), Wiesbaden, Ludwig Reichert, 1985, vol. 2.

SALERNE (école de), *Collectio salernitana*, Salvatore de Renzi (éd.), vol. 1, Naples, Tipografia del Filiatre Sebezio, 1852.

– *Regimen sanitatis*, Salvatore de Renzi (éd.), Charles Meaux de Saint-Marc (trad.), Paris, J.-B. Baillère, 1861.

– *The Prose Salernitan Questions*, Brian Lawn (éd.), London, Oxford University Press, 1979.

Summarium Heinrici, Reiner Hildebrandt (éd.), Berlin-New York, Walter de Gruyter, 1982.

THOMAS DE CANTIMPRE, *Liber de natura rerum*, Helmut Boese (éd.), Berlin-New York, Walter de Gruyter, 1973.

Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria, Marianne Mulon (éd.), « Deux traités inédits d'art culinaire médiéval », *L'Alimentation et ses problèmes*, *Actes du 93e Congrès national des Sociétés savantes, Tours, 1968*, tome I, Paris, Bibliothèque nationale (*Bulletin philologique et historique jusqu'à 1610 du Comité des travaux historiques et scientifiques*), 1971, p. 380-395.

« Vie inédite de saint Corentin », François Plaine (éd., trad.), Quimper, *Société archéologique du Finistère*, tome XIII, 1886, p. 118-170.

VINCENT DE BEAUVAIS, *Bibliotheca Mundi Vincentii Burgundi… Speculum quadruplex*, éd. de Douai 1624 (repr. Anastatique Akademische Druck- und Verlagsanstalt, Graz, 1965), 4 vol.

– *Speculum historiale* d'après le texte du ms. Douai B.M. 797, établi par l'Atelier Vincent de Beauvais (en ligne : http://atilf.atilf.fr/bichard/).

« La *Vita* ancienne de saint Corentin », Ethel C. Fawtier-Jones, André Oheix (éd. et trad.), *Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, Rennes-Paris, Plihon et Hommay-Champion, tome VI, 1925, n° 2, p. 6-55.

Vita Filiberti Abbatis Gemeticensis et Heriensis, *Monumenta Germaniae Historica*, *Scriptores rerum merov.*, V, p. 583-604.

Vita Ivae Lovaniensis, Acta sanctorum. Aprilis, Godefroid Henschen, Jean-Baptiste Carnandet, Daniel Van Papenbroeck (éd.), Paris-Rome, V. Palmé, 1866, tome 2, 13 avril, I, 24, p. 155-189.

Waltharius, Karl Strecker (éd.), Peter Vossen (trad. allemande), Berlin, Weidmannsche Verlagsbuchhandlung, 1947.

Waltharius, Sophie Albert, Silvère Menegaldo (trad.), introduction de Francine Mora, Grenoble, éditions Ellug, 2009 (à paraître).

Ysengrimus, Ernst Voigt (éd.), Halle, Buchhandlung des Waisenhauses, 1884 (repr. Hildesheim, G. Olms, 1974).

Œuvres et traductions françaises

Aiol, Jacques Normand, Gaston Raynaud (éd.), Paris, Firmin Didot (*SATF*), 1877.

ALDEBRANDIN DE SIENNE, *Régime du corps*, Louis Landouzy, Roger Pépin (éd.), Paris, Champion, 1911.

ALEXANDRE DE PARIS, *Le Roman d'Alexandre*, Laurence Harf-Lancner (trad.) (avec le texte édité par E. C. Armstrong et *al.*), Paris, Le Livre de Poche (Lettres Gothiques), 1994.

Alexandre le Grand dans la littérature française du Moyen Âge, Paul Meyer (éd.), F. Vieweg (*Bibliothèque française du Moyen Âge*, 4), Paris, 1886, 2 tomes.

L'Âtre périlleux, Brian Woledge (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 76), 1936.

Aymeri de Narbonne, Louis Demaison (éd.), Paris, Firmin Didot, 1887.

Bataille de Caresme et de Charnage, Grégoire Lozinski (éd.), Paris, Champion (Bibliothèque de l'École des Hautes Études, 262), 1933.

La Bataille de Sainct Pensard à l'encontre de Caresme, *Deux jeux de Carnaval de la fin du Moyen Âge*, Jean-Claude Aubailly (éd.), Paris-Genève, Droz (*TLF*, 245), 1978, p. 1-70.

BENEDEIT, *Le Voyage de saint Brendan*, Brian S. Merrilees, Ian Short (éd., trad.), Paris, Union générale d'éditions (10-18, Bibliothèque médiévale), 1984.

BENOIT DE SAINTE-MAURE, *Le Roman de Troie*, Léopold Constans (éd.), Paris, Firmin Didot (*SATF*), 1907, tome 3.

BERNARD DE GORDON (traduction), *La Pratique de maistre Bernard de Gordon qui s'appelle Fleur de lys en medecine*, Lyon, 1496.

Bestiaires du Moyen Âge (anthologie en français moderne), Gabriel Bianciotto (trad.), Paris, Stock (Stock-Plus Moyen Âge), 1980.

BRUNET LATIN, *Li Livres dou Tresor*, Francis James Carmody (éd.), Berkeley, University of California Press, 1948 (repr. Genève, 1975).

– *Tresor*, Pietro G. Beltrami, Paolo Squillacioti, Plinio Torri, Sergio Vatteroni (éd.), Turin, Giulio Einaudi editore, 2007.

Les Cent Nouvelles nouvelles, Franklin P. Sweetser (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 127), 1966.

Li Chevaliers as deus espees, Wendelin Foerster (éd.), Amsterdam, Rodopi, 1966.

CHRETIEN DE TROYES, *Cligès*, Charles Méla, Olivier Collet (éd.), Paris, Le Livre de Poche (Lettres Gothiques), 1994.

– *Le Conte du Graal*, Charles Méla (éd.), Paris, Le Livre de Poche (Lettres Gothiques), 1990.

– *Le Conte du Graal (Perceval)*, Félix Lecoy (éd.), Paris, Champion (*CFMA* 100 et 103), 1998 (1ère édition : 1972 et 1975), 2 vol.

– *Erec et Enide,* Jean-Marie Fritz (éd.), Paris, Le Livre de Poche (Lettres Gothiques), 1992.

Le Conte du Papegau, Hélène Charpentier, Patricia Victorin (éd.), Paris, Champion (Classiques, Série Moyen Âge, 11), 2004.

The Continuations of the old French Perceval of Chrétien de Troyes, William Roach (éd.), Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1949-1952 (1ère éd. 1866-1871), 3 vol.

The Continuations of the Old French Perceval *of Chretien de Troyes. The Second Continuation*, William Roach (éd.), Philadelphia, The American Philosophical Society, vol. 4, 1971.

Doon de Maience, Alexandre Peÿ (éd.), *Les anciens poètes de la France* (2), Paris, A. Franck, 1859.

DOUIN DE LAVESNE, *Trubert*, Guy Raynaud de Lage (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 210), 1974.

Eneas, Jean-Jacques Salverda de Grave (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 44 et 62), 2 vol., 1973 et 1983 (1ère édition, 1925 et 1929).

Enseignements, *Bataille de Caresme et de Charnage*, Grégoire Lozinski (éd.), Paris, Champion (Bibliothèque de l'École des Hautes Études, 262), 1933, p. 182-187.

ÉTIENNE BOILEAU, *Le Livre des mestiers*, René de Lespinasse, François Bonnardot (éd.), Paris, Imprimerie nationale, 1879 (repr. Bibliothèque des arts, des sciences et des techniques, 2005).

EUSTACHE DESCHAMPS, *Œuvres complètes de Eustache Deschamps*, Marquis de Queux de Saint-Hilaire (éd.), Paris, Firmin-Didot, 1878-1903.

« Le Fabliau de Cocagne », V. Näänänen (éd.), *Neuphilologische Mitteilungen* 48, Helsingfors, Neuphilologischer Verein, 1947, p. 3-36.

Fabliaux érotiques, Luciano Rossi (éd., trad.), Paris, Le Livre de Poche (Lettres gothiques), 1993.

Fabliaux français du Moyen Âge, Philippe Ménard (éd.), Genève, Droz (*TLF* 270), 1979.

De la fille du roi de Hongrie, *Miracles de Nostre Dame par personnages*, Gaston Paris, Ulysse Robert (éd.), Paris, Firmin Didot (*SATF*), 1880, tome V, XXIX^{e} Miracle, p. 3-88.

GAUTIER DE COINCI, *Miracles de Nostre Dame*, Victor Frédéric Koenig (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 64, 95, 131 et 176), 4 tomes, 1955-1970.

Gaydon, *Les anciens poètes de la France* (7), François Guessard, Siméon Luce (éd.), Paris, A. Franck, 1862.

GEFFREI GAIMAR, *L'Estoire des Engleis*, Alexander Bell (éd.), Oxford, Anglo-Norman Text Society (14-16), 1960.

Gerbert de Metz, Pauline Taylor (éd.), Louvain-Nauwelaerts-Lille, Giard (Bibliothèque de la Faculté de philosophie et lettres de Namur, 11), 1952.

GERBERT DE MONTREUIL, *Continuation de Perceval*, tomes 1 et 2, Mary Williams (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 28 et 30), 1922 et 1925 ; tome 3, Marguerite Oswald (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 101), 1975.

– *Le Roman de la Violette ou de Gerart de Nevers*, Douglas Labaree Buffum (éd.), Paris, Champion (*SATF*), 1928.

GERVAISE, « Le Bestiaire de Gervaise », Paul Meyer (éd.), *Romania*, Paris, Société des amis de la Romania, 1872, 1, p. 420-443.

GOSSUIN DE METZ, *L'Image du monde, une encyclopédie du XIII^e siècle. Édition critique et commentaire de la première version*, Chantal Connochie-Bourgne (éd.), Université de Paris IV [thèse de doctorat d'Etat], 1999, 3 tomes.

– *Image du monde*, deuxième rédaction, Sara Centili, Thomas Städtler (éd.), édition en préparation.

GUILLAUME DE LORRIS, JEAN DE MEUN, *Le Roman de la Rose*, Félix Lecoy (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 92), 3 tomes, 1965-1970.

GUILLAUME DE SAINT-PAIR, *Le Roman du Mont Saint-Michel*, Francisque Michel (éd.), Caen, A. Hardel, 1856.

GUILLAUME LE CLERC DE NORMANDIE, *Le Bestiaire divin*, Célestin Hippeau (éd.), Caen, Hardel, 1852 (repr. Genève, Slatkine, 1970).

HELINAND DE FROIDMONT, *Les Vers de la mort*, Fredrik Wulff, Emmanuel Walberg (éd.), Paris, Firmin Didot, 1905.

L'Histoire de Guillaume le Maréchal, comte de Striguil et de Pembroke, régent d'Angleterre de 1216 à 1219. Poème français, Paul Meyer (éd.), 3 vol., Paris, Librairie Renouard, 1891-1901.

Huon de Bordeaux, William W. Kibler, François Suard (éd., trad.), Paris, Champion (Champion Classiques, Série Moyen Âge, 7), 2003.

JACQUES DE VORAGINE, *La Légende dorée*, Teodor de Wyzewa (trad.), Paris, Seuil, 1998 (1re édition : 1900).

JEAN CORBECHON, *Le Livre des propriétés des choses*, Lyon, Guillaume le Roy, 1485-1486.

JEAN MAILLART, *Le Roman du Comte d'Anjou*, Mario Roques (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 67), 1931.

JEAN RENART, *Le Roman de la Rose ou de Guillaume de Dole*, Félix Lecoy (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 91), 1962.

JEAN WAUQUELIN, *La Manekine*, *Œuvres poétiques de Philippe de Rémi, sire de Beaumanoir*, Hermann Suchier (éd.), Paris, Firmin Didot (*SATF*, 18), vol. 1, 1994, p. 267-366.

JEHAN D'ABUNDANCE, *Testament de Carmentrant*, Jean-Claude Aubailly (éd.), *Deux jeux de Carnaval de la fin du Moyen Âge*, Paris-Genève, Droz (*TLF*, 245), 1978, p. 71-87.

Le Lai d'Haveloc and Gaimar's Haveloc Episode, Alexander Bell (éd.), Manchester, Publications of the University of Manchester (French Series, n° 4), 1925.

Lais féériques des XII^e^ et XIII^e^ siècles, Alexandre Micha (éd., trad.), Paris, Flammarion (*GF*), 1992.

Lion de Bourges, William Kibler, Jean-Louis Picherit, Thelma Fenster (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 285), 1980, 2 vol.

Ludus anticlaudien. A thirteenth century French translation of the Ludus super anticlaudianum *of Adam de la Bassée by a monk from Cysoin*, Paul H. Rastatter (éd.), Université d'Oregon [thèse], 1966.

Les Merveilles de Rigomer, Wendelin Foerster (éd.), tome 1, Dresden, Max Niemeyer, 1908.

Le Mesnagier de Paris, Georgina E. Brereton, Janet M. Ferrier (éd.), Paris, Le Livre de poche (Lettres gothiques), 1994.

Le Moniage Guillaume, *Les Deux rédactions en vers du Moniage Guillaume, chansons de geste du XII^e^ siècle*, Wilhelm Cloetta (éd.), Paris, Firmin-Didot (*SATF*), 2 vol., 1906-1911.

La Mort Aymeri de Narbonne, Paolo Rinoldi (éd.), Milan, Unicopli, 2000.

Les Narbonnais, Hermann Suchier (éd.), Paris, Firmin Didot (*SATF*), 1898, 2 vol.

Nouveau Recueil Complet des Fabliaux, Willem Noomen, Nico van den Boogaard (éd.), Assen (Pays-Bas), Van Gorcum, 10 vols, 1983-1998.

Partonopeus de Blois, Georges-Adrien Crapelet (éd.), Paris, Crapelet (Anciens monuments de l'histoire et de la langue française), 1834 (repr. Genève, Slatkine, 1976).

La Passion des jongleurs. Texte établi d'après la Bible des sept estaz du monde *de Geufroi de Paris*, Anne Joubert Amari Perry (éd.), Paris, Beauchesne, 1981.

Perceforest, quatrième partie, Gilles Roussineau (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 343), 1987, 2 tomes.

Perceforest, troisième partie, vol. 2, Gilles Roussineau (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 409), 1991.

PHILIPPE DE BEAUMANOIR, *La Manekine : roman du XIII^e^ siècle*, Christiane Marchello-Nizia (trad.), Paris, Stock (Stock-Plus Moyen Âge), 1980.

PHILIPPE DE REMI, *Le Roman de la Manekine*, Barbara N. Sargent-Baur (éd.), Amsterdam-Atlanta, Rodopi, 1999.

PHILIPPE DE THAON, *Le Bestiaire*, Emmanuel Walberg (éd.), Lund (Suède)-Paris, H. J. Möller-H. Welter, 1900

PIERRE DE BEAUVAIS, *Le Bestiaire* (version courte), Guy R. Mermier (éd.), Paris, Nizet, 1977.

Placides et Timéo ou Li secrés as philosophes, Claude Thomasset (éd.), Genève, Droz (*TLF* 289), 1980.

Le Poème moral. Traité de vie chrétienne écrit dans la région wallonne vers l'an 1200, Alphonse Bayot (éd.), Bruxelles, Académie Royale de Langue et de Littérature françaises de Belgique, 1929.

Poème moral, Wilhelm Cloetta (éd.), *Romanische Forschungen*, Frankfurt, Klostermann, vol. 3, 1887.

Les Poésies des Goliards, Olga Dobiache-Rojdesvensky (éd., trad.), Paris, Rieder, 1931 (repr. Montréal, CERES, 1984).

Première Continuation de Perceval (*Continuation-Gauvain*), William Roach (éd.), Paris, Le Livre de Poche (Lettres Gothiques), 1993.

La Prise d'Orange, Claude Régnier (éd.), Paris, Klincksieck, 1986.

Les Prophecies de Merlin, Lucy Allen Paton (éd.), New York, D. C. Heath, 1926.

Les Prophesies de Merlin, Anne Berthelot (éd.), Cologny-Genève, Bodmer, 1992.

La Queste del saint Graal, Albert Pauphilet (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 33), 1984 (1ère édition : 1923).

La Quête du Saint-Graal, Emmanuèle Baumgartner (trad.), Paris, Champion (Traductions des classiques du Moyen Âge, 30), 1983.

Les .XV. Joies de mariage, Jean Rychner (éd.), Genève, Droz (*TLF* 100), 1963.

RANULPHE DE LA HOUBLONNIERE, *La Prédication de Ranulphe de la Houblonnière. Sermons aux clercs et aux simples gens à Paris au XIII^e siècle*, Nicole Bériou (éd.), Paris, Études augustiniennes, 1987.

Raoul de Cambrai, Sarah Kay (éd.), William Kibler (trad.), Paris, Le Livre de Poche (Lettres gothiques), 1996.

RAOUL DE HOUDENC, *La Vengeance Raguidel*, Gilles Roussineau (éd.), Genève, Droz (*TLF* 561), 2004.

Recueil général et complet des fabliaux des XIII^e^ et XIV^e^ siècles imprimés ou inédits, Anatole de Montaiglon, Gaston Raynaud (éd.), Paris, Librairie des bibliophiles, 1872-1890 (repr. Genève Slatkine, 1973).

Renart le Contrefait, Gaston Raynaud, Henri Lemaître (éd.), Paris, Champion, 1914 (repr. Genève, Slatkine, 1975).

RENAUT DE BEAUJEU, *Le Bel Inconnu*, Gwladys Perrie Williams (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 38), 1983 (1ère édition : 1929).

Renaut de Montauban ou les Quatre Fils Aymon, Jacques Thomas (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 371), 1989.

LE RENCLUS DE MOLLIENS, *Li Romans de Carité et Miserere*, Anton Gerard Van Hamel (éd.), Paris, F. Vieweg, 1885 (repr. Genève, Slatkine, 1974), tome 2 (*Miserere*).

RICHARD DE FOURNIVAL, *Le Bestiaire d'Amour suivi de la Réponse de la Dame*, Célestin Hippeau (éd.), Paris, Aubry, 1860 (repr. Genève, Slatkine, 1978).

– *La Vieille ou les dernières amours d'Ovide*, Jean Le Fèvre (trad. française), Hippolyte Cocheris (éd.), Paris, Aubry, 1861.

Richars li Biaus, Anthony J. Holden (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 106), 1983.

ROBERT DE BLOIS, *Beaudous. Ein alt französischer Aberteuerroman des XIII. Jahrhunderts*, Jacob Ulrich (éd.), *Sämmtliche Werke*, vol. I, Berlin, Mayer et Müller, 1889 (repr. Genève, Slatkine, 1978).

ROBERT DE BORON, *Le Roman de l'Estoire dou Graal*, William A. Nitze (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 57), 1983 (1ère édition : 1927).

Li Romanz d'Athis et Prophilias (L'Estoire d'Athenes), Alfons Hilka (éd.), Dresden, Gesellschaft für romanische literatur (29), vol. 1, 1912.

Li Romans de Durmart le Gallois, Edmund Stengel (éd.), Amsterdam, Rodopi, 1969.

Le Roman du Graal. Manuscrit de Modène, Bernard Cerquiglini (éd.), Paris, Union générale d'édition (10-18, Bibliothèque médiévale), 1981.

Le Roman de Perceforest, Jane H. M. Taylor (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 279), 1979.

Le Roman de Renart, Ernst Martin (éd.), Strasbourg-Paris, Trübner-Leroux, 1882-1887, 3 vol.

Le Roman de Renart, Mario Roques (éd.), Paris, Champion (*CFMA* 88), 1960.

Le Roman de Renart, Henry Rey-Flaud, André Eskénazi (trad.), Paris, Champion (Traductions des Classiques du Moyen Âge), 1971.

Le Roman de Renart, Naoyuki Fukumoto, Nobaru Harano, Satoru Suzuki (éd.), Tokyo, France Tosho, 1983.

Le Roman de Renart, Jean Dufournet, Andrée Méline (éd., trad.), Paris, Garnier Flammarion, 1985, 2 vol.

Le Roman de Renart, Armand Strubel (dir.), Paris, Gallimard (Pléiade), 1998.

Le Secret des Secrets, ms. Baltimore, Walters Arts Gallery, W 308, XV^e^ siècle, Denis Lorée (éd.), en ligne sur le site de l'Université de Haute Bretagne (http://www.uhb.fr/alc/medieval/S2).

« Sermon joyeux de saint Hareng », *Recueil de sermons joyeux*, Jelle Koopmans (éd.), Genève, Droz (*TLF*, 362), 1988.

Le Siège de Barbastre, Bernard Guidot (éd.), Paris, Champion (*CFMA*, 137), 2000.

SIMON DE FREINE, *Le Roman de Philosophie*, *Œuvres de Simund de Freine*, John Ernst Matzke (éd.), Paris, Firmin-Didot (*SATF*), 1909.

Sone von Nausay, Moritz Goldschmidt (éd.), Tübingen, Litterarischer Verein in Stuttgart, 1899.

Splendeurs de la cour de Bourgogne. Récits et chroniques, Danielle Régnier-Bohler (dir.), Paris, Laffont, 1995.

Sydrac le philosophe. Le livre de la fontaine de toutes sciences, Ernstpeter Ruhe (éd.), Wiesbaden, L. Reichet, 2000.

THIBAUD DE MARLY, *Vers sur la mort, publiés d'après un manuscrit de la Bibliothèque du Roi. Seconde édition augmentée du dit des trois mors et des trois vifs, et du mireur du monde*, Dominique-Martin Méon (éd.), Paris, Crapelet, 1835 (repr. Genève, Slatkine, 1976).

« Transcription du *Vivendier* de Kassel », dans Bruno Laurioux, *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, annexe B, p. 370-379.

The Viandier *of Taillevent*, Terence Scully (éd.), Université d'Ottawa, 1988.

Autres œuvres

Pierre BELON DU MANS, *La Nature et diversité des poissons, avec leurs pourtraicts, representez au plus pres du naturel*, Paris, Charles Estienne, 1555.

BUFFON, *Histoire naturelle, générale et particulière, avec la description du cabinet du roi*, Paris, Imprimerie Royale, 1768.

François René de CHATEAUBRIAND, *Mémoires d'outre tombe*, Paris, Gallimard (Bibliothèque de la Pléiade, 67), 1951, 2 vol.

Le Coran, Kasimirski (trad.), Paris, Flammarion (GF), 1970.

Georges CUVIER, Achille VALENCIENNES, *Histoire naturelle des poissons*, Paris, F-G Levrault, 1828-1849, 22 vol.

Alexandre DUMAS, *Grand Dictionnaire de cuisine*, Paris, Phébus, 2000.

Étienne de LACEPEDE, *Histoire des poissons*, Paris, Plassan, 1798, 5 vol.

Michel LE LONG, *Le Régime de santé de l'Eschole de Salerne*, Paris, Nicolas et Jean de la Coste, 1633.

OLAUS MAGNUS, *Histoire des pays septentrionaux : en laquelle sont brièvement déduites toutes les choses rares ou étranges qui se trouvent entre les nations septentrionales*, Paris, Martin le Jeune, 1561.

François RABELAIS, *Le Tiers livre*, *Œuvres complètes de Rabelais*, Jacques Boulenger (éd.), Paris, Gallimard (Bibliothèque de la Pléiade), 1934

Guillaume RONDELET, *Libri de piscibus marinis, in quibus verae piscium effigies expressae sunt*, Lyon, Mathieu Bonhomme, 1554.

– *L'Histoire entière des poissons*, Laurent Joubert (trad.), Lyon, Mathieu Bonhomme, 1558 (repr. Paris, CTHS, 2002).

Franco SACCHETTI, *Tables florentines. Écrire et manger avec Franco Sacchetti* (traduction de l'italien), Odile Redon, Jacqueline Brunet (dir.), Paris, Stock (Moyen Âge), 1984.

Jules VERNE, *Vingt mille lieues sous les mers*, Paris, J. Hetzel (Voyages extraordinaires), 1871.

WOLFRAM VON ESCHENBACH, *Parzival*, Ernest Tonnelat (éd.), Paris, Aubier Montaigne, 1977.

– *Parzival*, Danielle Buschinger, Wolfgang Spiewok, Jean-Marc Pastré (trad.), Paris, Union générale d'éditions (10-18, Bibliothèque médiévale), 1989.

B. Instruments de travail

Dictionnaires de langue

Dictionnaire étymologique de l'ancien français, Frankwalt Möhren, Thomas Städtler (dir.), Tübingen-Québec, Max Niemeyer-Presses de l'Université de Laval, depuis 1974.

Dictionnaire étymologique de la langue française, Oscar Bloch, Walther von Wartburg (dir.), Paris, Presses Universitaires de France (Quadrige), 2002 (1ère édition, 1932).

Dictionnaire historique de la langue française, Alain Rey (dir.), Paris, Dictionnaires Le Robert, 1998, 3 volumes (1ère édition : 1992).

DU CANGE, *Glossarium ad scriptores mediae et infimae latinatis*, Paris, 1840-1850, 7 vol. (repr. Graz, Akademische Druck-u. Verlagsanstalt, 1954, 10 vol.).

Félix GAFFIOT, *Dictionnaire Latin-Français*, Paris, Hachette, 1934.

Frédéric GODEFROY, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IXe au XVe siècle*, Paris, Vieweg-Bouillon, 1880-1902, 10 vol. (repr. Genève, 1982).

Lexique de la langue scientifique (Astrologie, Mathématiques, Médecine…). Matériaux pour le Dictionnaire du Moyen Français, Danielle Jacquart, Claude Thomasset (dir.), Paris, Klincksieck, 1997.

Trésor de la langue française : dictionnaire de la langue du XIXe et du XXe siècle (1789-1960), Paul Imbs, Bernard Quemada (dir.), Paris, Éd. du CNRS puis Gallimard, 1971-1994, 16 vol.

Adolf TOBLER, Erhard LOMMATZSCH, *Altfranzösisches Wörterbuch*, Berlin, Weidmannsche Buchhandlung, Stuttgart, Fr. Steiner, 1925-2002, vol. 1-11.

Walther VON WARTBURG, *Französisches etymologisches Wörterbuch*, Bonn, F. Klopp-Bâle, Centre du FEW, et Nancy, Institut National de la Langue Française, 1928-1997, 22 vol., 2 cahiers d'index et 18 fasc.

Autres dictionnaires

Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie, Fernand Cabrol, Henri Leclercq (dir.), Paris, Letouzey et Ané, 1905-1953, 15 tomes en 30 vol.

Dictionnaire des lettres françaises du Moyen Âge, Geneviève Hasenhor, Michel Zink (éd.), Paris, Fayard, 1992 (1ère édition, 1964).

Dictionnaire de spiritualité ascétique et mystique : doctrine et histoire, Marcel Viller, Ferdinand Cavallera, Joseph de Guibert (dir.), Paris, Beauchesne, 1932-1995, 17 tomes en 21 vol.

Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, Berlin-Leipzig, Walter de Gruyter, 1929-1938, 9 vol.

Sites internet

Animaliter (*Animalia in litteris medii aevii*) :

http://www.encyclopaedia-animalium.germanistik.uni-mainz.de

ATILF/Nancy Université : http://www.atilf.fr

Bases textuelles de l'Atelier Vincent de Beauvais (UMR 7002 "Moyen Âge" / ARTeM) : http://atilf.atilf.fr/bichard/

DÉCT (*Dictionnaire Électronique de Chrétien de Troyes*), LFA/Université d'Ottawa-ATILF/Nancy Université : http://www.atilf.fr/dect

DMF (*Dictionnaire du moyen français, Base des lexiques du moyen français*) : http://www.atilf.fr/blmf/

BFM (Base du Français Médiéval) : http://bfm.ens-lsh.fr

Bibliotheca Augustana : http://www.hs-augsburg.de/~harsch/augustana.html

Bibliothèque interuniversitaire de médecine : http://www.bium.univ-paris5.fr

Bibliothèque nationale de France, catalogue Bn-Opale Plus : http://catalogue.bnf.fr

Bibliothèque nationale de France, Mandragore : http://mandragore.bnf.fr

Cahiers de Recherches médiévales : http://crm.revues.org

Éditions Champion Électronique : http://www.champion-electronique.net

DEAF (*Dictionnaire étymologique de l'ancien français*) : www.deaf-page.de

Fishbase : http://www.fishbase.org

Ménestrel : http://menestrel.in2p3.fr/

Persée (Revues scientifiques) : http://www.persee.fr

Schœnberg Center for Electronic Text and Image : http://sceti.library.upenn.edu

Sources Chrétiennes (équipe CNRS HiSoMA - UMR 5189) :

http://www.sources-chretiennes.mom.fr

C. Articles et ouvrages consultés

Reynald ABAD, *Le Grand Marché. L'Approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.

Pauline AIKEN, « The Animal History of Albertus Magnus and Thomas of Cantimpré », *Speculum*, Cambridge, *The Medieval Academy of America*, avril 1947, vol. XXII, n. 2, p. 205-225.

Marlène ALBERT-LLORCA, *L'Ordre des choses*, Paris, CTHS, 1991.

Danièle ALEXANDRE-BIDON, Marie-Thérèse LORCIN, *Le Quotidien au temps des fabliaux*, Paris, Picard, 2003.

Henryk ANZULEWICZ, « Die aristotelische Biologie in den Frühwerken des Albertus Magnus », *Aristotle's Animals in the Middle Ages and Renaissance*, Carlos Steel, Guy Guldentops et Pieter Beullens (éd.), Louvain, Leuven University Press (*Mediaevalia Lovaniensia*, *Series I/Studia XXVII*), 1999, p. 159-188.

Michaël BAKHTINE, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard (Bibliothèque des idées), 1970.

Heinrich BALSS, *Albertus Magnus als Zoologue*, München, Verlag der Münchner Drucke, 1928.

– *Albertus Magnus als Biologe. Werk und Ursprung*, Stuttgart, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, 1947.

Paul BARBIER, « Le mot *bar* comme nom de poisson en français et en anglais », *Revue des langues romanes* (48), Montpellier, Société des langues romanes, 1905, p. 193-199.

Roland BARTHES, « L'effet de réel », *Littérature et réalité*, Gérard Genette, Tzvetan Todorov (dir.), Paris, Seuil, 1982, p. 81-90.

Jean BATANY, *Scènes et coulisses du Roman de Renart*, Paris, SEDES, 1989

Olivier BAUCHET, « Droits et structures de pêche associés aux moulins fluviaux du cours de la Marne », *Pêche et pisciculture en eau douce : la rivière et l'étang au Moyen Âge*, *Actes des 1res rencontres internationales de Liessies (27, 28, 29 avril 1998)*,

Paul Benoît, Olivier Matteoni (dir.), Conseil général du Nord, Lille, 2004 (édition numérique sur Cd-Rom).

Marie-Louise BAUCHOT, Albert PRAS, *Guide des poissons marins d'Europe*, Lausanne-Paris, Delachaux et Niestlé (Les Guides du naturaliste), 1980.

Corinne BECK, « Approches du traitement de l'animal chez les encyclopédistes du XIII^e^ siècle. L'exemple de l'ours », *L'Enciclopedismo medievale (Actes du colloque de San Gimininano, 1992)*, Michelangelo Picone (dir.), Ravenne, Longo, 1994, p. 163-178.

Joseph BEDIER, *Les Fabliaux, études de littérature populaire et d'histoire littéraire du Moyen Âge*, *Bibliothèque de l'école des hautes* études, 98, Paris, Émile Bouillon, 1893.

Roger BELLON, « L'eau dans le *Roman de Renart* », *L'Eau au Moyen Âge*, Aix-en-Provence, publications du CUER MA (*Senefiance*, 15), 1985, p. 63-78.

– « Trickery as an element of the character of Renart », *Forum for Modern Language Studies*, 22, University of Saint Andrews, Scottish Academic Press, 1986, p. 34-52.

– « Lupus piscator dans l'*Ysengrimus* », *Reinardus : yearbook of the International Reynard Society. Actes du XVII^e^ colloque de la Société internationale renardienne (août 2007, Vintimille)*, Baudouin Van den Abeele, Paul Wackers (éd.), Amsterdam, John Benjamins, 2009 (à paraître).

Hélène BELLON-MEGUELLE, « L'exploration sous-marine d'Alexandre : un miroir de chevalerie », *Mondes marins du Moyen Âge*, Chantal Connochie-Bourgne (dir.), Université de Provence, publications du CUER MA (*Senefiance* 52), 2006, p. 43-56.

BENEDICTINS DE PARIS, *Vies des saints et des bienheureux selon l'ordre du calendrier avec l'historique des fêtes*, Paris, Letouzey et Ané, 1935-1959, 13 tomes.

Paul BENOIT, « La carpe dans l'occident médiéval », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, Danièle James-Raoul, Claude Thomasset (dir.), Presses de l'Université Paris-Sorbonne (Cultures et civilisations médiévales, XXV), 2002, p. 227-236.

Jacques BERLIOZ, Marie-Anne POLO DE BEAULIEU, « Les recueils d'*exempla* et la diffusion de l'encyclopédisme médiéval », *L'Enciclopedismo medievale (Actes du colloque de San Gimininano, 1992)*, Michelangelo Picone (dir.), Ravenne, Longo, 1994, p. 179-212.

Anne BERTHELOT, « Des Fêtes arthuriennes classiques aux fêtes ritualisées du *Roman de Perceforest* », *Feste und Feiern im Mittelalter*, Detlef Altenburg, Jörg Jarnut, Hans-Hugo Steinhoff (dir.), Sigmaringen, J. Thorbecke, 1991, p. 433-440.

Jean BICHON, *L'Animal dans la littérature française au XII^e^ et au XIII^e^ siècles*, Université de Paris IV [thèse de doctorat], 1975.

Pierre BOGLIONI, « Les animaux dans l'hagiographie monastique », *L'Animal exemplaire au Moyen Âge. V^e^-XV^e^ siècles*, Jacques Berlioz, Marie Anne Polo de Beaulieu (dir.), Rennes, Presses Universitaire de Rennes, 1999, p. 51-80.

Caroline BOURLET, « L'approvisionnement de Paris en poisson de mer frais aux XIV^e^ et XV^e^ siècles », *Le Poisson, une histoire extraordinaire*, Claude Thomasset (dir.), Paris, Connaissance et Mémoires, 2003, p. 33-45

Michael CAMILLE, « Bestiary or Biology ? Aristotle's Animals in Oxford, Merton College, MS 271 », *Aristotle's Animals in the Middle Ages and Renaissance*, Carlos Steel, Guy Guldentops et Pieter Beullens (éd.), Louvain, Leuven University Press (*Mediaevalia Lovaniensia*, *Series I/Studia XXVII*), 1999, p. 355-396.

Carla CASAGRANDE, Silvana VECCHIO, *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*, Pierre-Emmanuel Dauzat (trad.), Paris, Aubier, 2005 (traduction de *I sette vizi capitali. Storia dei pecati nel Medioevo*, Turin, Giulo Einaudi (éd.), 2000).

Marie-Madeleine CASTELLANI, *La* Manekine *de Philippe de Beaumanoir Du Conte populaire à l'*exemplum, Université de Lille III (Centre d'études médiévales et dialectales), 1982.

– « L'eau dans *La Manekine* de Philippe de Beaumanoir », *L'Eau au Moyen Âge*, Aix en Provence, publications du CUER MA (*Senefiance*, 15), 1985, p. 79-90.

Louis CHARBONNEAU-LASSAY, *Le Bestiaire du Christ : la mystérieuse emblématique de Jésus-Christ. Mille cent cinquante-sept figures gravées sur bois par l'auteur*, Paris, Desclée de Brouwer, 1941 (repr. Paris, Albin Michel, 2006).

Élisabeth CHARBONNIER, « Manger et boire dans l'*Ysengrimus* », *Manger et boire au Moyen Âge*, tome 1, Paris, Les Belles Lettres, 1984, p. 405-414.

Benoît CLAVEL, *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, Service régional de l'archéologie en Picardie, 2001.

– « Petite histoire du poisson de conserve, du Moyen Âge à la Renaissance, d'après les sources archéozoologiques », *« Saint Hareng, glorieux martyr ». Le poisson de mer de l'Antiquité à nos jours*, Isabelle Clauzel (éd.), Cercle d'Études en Pays Boulonnais, Boulogne-sur-Mer, 2006, p. 135-144.

Olivier COLLET, *Glossaire et index critiques des œuvres d'attribution certaine de Gautier de Coinci*, Genève, Droz, 2000.

Micheline de COMBARIEU, « Manger (et boire) dans le *Roman de Renart* », *Manger et boire au Moyen Âge*, tome 1, Paris, Les Belles Lettres, 1984, p. 415-428.

Alan DAVIDSON, *Les Poissons de la Méditerranée*, Aix-en-Provence, Édisud, 2002, traduction de *Mediterranean Seafood*, Penguin Books, 1972 (première édition), 1980 (deuxième édition).

Victor-Henri DEBIDOUR, *Le Bestiaire sculpté en France*, Paris, Arthaud, 1961.

Robert DELORT, *Les Animaux ont une histoire*, Paris, Seuil (Points Histoire), 1984.

– « Les Animaux en Occident du X^e^ au XVI^e^ siècle », *Le Monde animal et ses représentations au Moyen Âge (XI^e^-XV^e^ siècle) : actes du XV^e^ congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public*, Université de Toulouse-Le Mirail, 1985, p. 11-45.

– « Pour conclure… », *L'Animal exemplaire au Moyen Âge. Ve-XVe siècles*, Jacques Berlioz, Marie Anne Polo de Beaulieu (dir.), Rennes, Presses Universitaire de Rennes, 1999, p. 289-297.

Loïc DEPECKER, *Entre signe et concept. Éléments de terminologie générale,* Paris, Presses Sorbonne nouvelle, 2002.

Marcel DETIENNE, Jean-Pierre VERNANT, *Les Ruses de l'intelligence. La Mètis des Grecs*, Paris, Flammarion, 1974.

Franz Joseph DÖGLER, ΙΧΘΥΣ, *Das Fischsymbol in frühchristlicher Zeit*, vol. I, *Religionsgeschichtliche und epigraphische Untersuchungen zugleich ein Beitrag zur altesten Christologie und Sakramentlehre*, Rome, Spithöver, 1910.

Stephen DÖRR, « La création du lexique astronomique et astrologique en ancien français : observations méthodologiques et pratiques », *Lexiques scientifiques et techniques. Constitution et approche historique*, Olivier Bertrand, Hiltrud Gerner, Béatrice Stumpf (dir.), Palaiseau, Éd. de l'École polytechnique, 2007, p. 175-182.

Sébastien DOUCHET, « Dans le ventre du grand poisson : mer et parole prophétique dans le livre de *Jonas* et son iconographie », *Mondes marins du Moyen Âge,* Chantal Connochie-Bourgne (dir.), Université de Provence, publications du CUER MA (*Senefiance* 52), 2006, p. 115-130.

– « La Peau du centaure à la frontière de l'humanité et de l'animalité », *La pelle umana. The Human Skin. Micrologus* XIII, Florence, Sismel-Edizioni del Galluzzo, 2005, p. 285-312.

Isabelle DRAELANTS, « La transmission d'Aristote chez Arnoldus Saxo », *Aristotle's Animals in the Middle Ages and Renaissance*, Carlos Steel, Guy Guldentops et Pieter Beullens (éd.), Louvain, Leuven University Press (*Mediaevalia Lovaniensia*, *Series I/Studia XXVII*), 1999, p. 126-158.

– « Le dossier des livres sur les animaux et les plantes de Iorach : tradition occidentale et orientale », *L'Occident et le Proche-Orient au temps des croisades : traductions et contacts scientifiques entre 1000 et 1300. Actes du Colloque de Louvain-la-Neuve, 24-25 mars 1997*, Isabelle Draelants, Anne Dihon, Baudouin Van den Abeele (éd.), Louvain-la-Neuve-Turnhout, Brepols (*Réminisciences*, 5), 2000, p. 191-276.

– « La science naturelle et ses sources chez Barthélémy l'Anglais et les encyclopédistes contemporains », *Bartholomeus Anglicus*, De Proprietatibus rerum. *Texte latin et réception vernaculaire* (*Actes du colloque international*, *Münster, 9-11.10.2003*), Baudouin Van den Abeele, Heinz Meyer (éd.), Turnhout, Brepols (*De Diversis Artibus*), 2005, p. 43-99.

Isabelle DRAELANTS, Monique PAULMIER-FOUCART, « Échange dans la *Societas* des naturalistes au milieu du XIII^e^ siècle : Arnold de Saxe, Vincent de Beauvais et Albert le Grand », *Par les mots et les textes. Mélanges de langue, de littérature et d'histoire offerts à Claude Thomasset*, Danièle James-Raoul, Olivier Soutet (dir.), Presses de l'Université Paris-Sorbonne (Travaux de stylistique et linguistique françaises), 2005, p. 219-238.

Roger DRAGONETTI, « Renart est mort, renart est vif, renart regne », *Critique* (375-376), Paris, Éditions de Minuit, août 1978, p. 783-798.

Marie-Christine DUCHENNE, Monique PAULMIER-FOUCART, « Vincent de Beauvais à l'Atelier », *Cahiers de recherches médiévales*, 6, 1999 [mis en ligne le 11 janvier 2007 : http://crm.revues.org//index930.html].

Gaston DUCHET-SUCHAUX, Michel PASTOUREAU, *Le Bestiaire médiéval*, Paris, Le Léopard d'or, 2002.

Joëlle DUCOS, « Eau douce et eau salée », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, Danièle James-Raoul, Claude Thomasset (dir.), Presses de l'Université Paris-Sorbonne (Cultures et civilisations médiévales, XXV), 2002, p. 121-137.

– « Néologie lexicale et culture savante : transmettre les savoirs », *Lexiques scientifiques et techniques. Constitution et approche historique*, Olivier Bertrand, Hiltrud Gerner, Béatrice Stumpf (dir.), Palaiseau, Éd. de l'École polytechnique, 2007, p. 249-254.

Gilbert DURAND, *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire*, Paris, Bordas, 1969.

Jean DUVERNOY, *Le Catharisme*. *La Religion des cathares* (vol. 1), Toulouse, Privat, 1976.

Christine FERLAMPIN-ACHER, « Aux frontières du merveilleux et du fantastique dans *Perceforest* », *Revue des langues romanes*, Montpellier, Université Paul Valéry, 1997, tome CI (*Merveilleux et fantastique au Moyen Âge- 2*), p. 81-111.

– *Fées,* bestes *et* luitons*. Croyances et merveilles dans les romans français en prose (XIII^e^-XIV^e^ siècles)*, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2002.

– Merveilles *et topique merveilleuse dans les romans médiévaux*, Paris, Champion, 2003.

– « Incorporer les esprits : le *luiton* Zéphir et *Mélusine* », *Doxa*, Pascale Hummel (dir.), 2010 (à paraître).

– « Le luiton : du transgénique au transgénerique, un motif à la peau dure », *Actes du colloque Motifs merveilleux et poétique des genres au Moyen Âge (31 mai-2 juin 2007)*, Francis Gingras (dir.), Montréal (à paraître).

Jean-Christophe FICHOU, Olivier LEVASSEUR, « Pêcheurs contre « Marsouins » et « Belougas », XVI^e^-XX^e^ siècle », *Food and History* (Institut européen d'histoire de l'alimentation), vol. 2, n° 2, Turnhout, Brepols, 2004, p. 55-69.

John FLINN, *Le Roman de Renart dans la littérature française et dans les littératures étrangères au Moyen Âge*, *Romance Series*, 4, Paris-Toronto, University of Toronto Press, 1963.

Michel FOUCAULT, *Les Mots et les choses*, Paris, Gallimard (collection *Tel*), 1966.

Jean FRAPPIER, « Le Graal et l'hostie », *Autour du Graal*, Genève, Droz (Publications romanes et françaises, CXLVII), 1977, p. 133-153.

François GARNIER, *Le Langage de l'image au Moyen Âge*, *vol. II : La grammaire des gestes*, Paris, Le Léopard d'or, 1989.

La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie, Odile Redon, Françoise Sabban, Silvano Serventi (trad.), Paris, Stock (série Moyen Âge), 1991.

Catherine GAULLIER-BOUGASSAS, « La réécriture inventive d'une même séquence : quelques versions du voyage d'Alexandre sous la mer », *Traduction, transposition, adaptation au Moyen Âge, Bien dire et bien aprandre*, 14, Université de Lille III (Bulletin du Centre d'études médiévales et dialectales), 1996, p. 7-19.

– « Alexandre le Grand et la conquête de l'Ouest dans les romans d'Alexandre du XII^e^ siècle, leurs mises en prose au XV^e^ siècle et le *Perceforest* », *Romania*, Paris, Société des amis de la Romania, tome 118, 2000, p. 83-104 (première partie) et p. 394-430 (deuxième partie).

Gérard GENETTE, *Palimpsestes : la littérature au second degré*, Paris, Seuil (Collection Poétique), 1982

Francis GINGRAS, « Errances maritimes et explorations romanesques dans Apollonius de Tyr et Floire et Blancheflor », *Mondes marins du Moyen Âge*, Chantal Connochie-Bourgne (dir.), Université de Provence, publications du CUER MA (Senefiance 52), 2006, p. 169-185.

Allen J. GRIECO, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV^e^-XV^e^ siècles)*, Paris, EHESS [thèse de doctorat], 1987.

Vessela GUENOVA, *La Ruse dans le* Roman de Renart *et dans les œuvres de François Rabelais*, Orléans, Paradigme (Medievalia, 40), 2003.

Anita GUERREAU-JALABERT, « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII^e^-XIII^e^ siècles) », *Annales : économies, sociétés, civilisations*, Paris, École des hautes études en sciences sociales, 1992, 47, n^o^ 3, p. 561-594.

Martine GRINBERG, Sam KINSER, « Les combats de Carnaval et de Carême : trajets d'une métaphore », *Annales : économies, sociétés, civilisations*, Paris, École des hautes études en sciences sociales, 1983, 38, n° 1, p. 65-98.

Laurence HARF-LANCNER, « La Quête de l'immortalité : les fontaines merveilleuses du *Roman d'Alexandre* d'Alexandre de Paris », *Sources et fontaines du Moyen Âge à l'Âge baroque. Actes du colloque tenu à l'université Paul Valéry (Montpellier III) les 28, 29 et 30 novembre 1996*, Paris, Champion, 1998, p. 31-45.

Histoire de l'alimentation, Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.), Paris, Fayard, 1996.

Histoire des pêches maritimes en France, Michel Mollat du Jourdin (dir.), Paris, Privat, 1987, chap. I, « Les pêcheries médiévales » par Jean-Claude Hocquet, p. 39-129.

Histoire de la pensée médicale en Occident, tome 1 : Antiquité et Moyen Âge, Mirko D. Grmek (dir.), Paris, Éditions du Seuil, 1995.

Christian HÜNEMÖRDER, « Der Text des Michael Scotus um die Mitte des 13. Jahrhunderts und Thomas Cantimpratensis III », *Aristotle's Animals in the Middle Ages and Renaissance*, Carlos Steel, Guy Guldentops et Pieter Beullens (éd.), Louvain, Leuven University Press (*Mediaevalia Lovaniensia*, *Series I/Studia XXVII*), 1999, p. 238-248.

Richard William HUNT, *The Schools and the Cloister. The Life and Writings of Alexander Nequam (1157-1217)*, Margaret Gibson (éd. et révision), Oxford, Clarendon Press, 1984.

Tony HUNT, *Teaching and Learning Latin in 13th-Century England*, 3 vol., Cambridge, D.S. Brewer, 1991.

Mary et Phillip HYMAN, *Histoire de poissons et de saveurs*, Paris, Connaissance et mémoires, 2001.

Danielle JACQUART, Françoise MICHEAU, *La Médecine arabe et l'Occident médiéval*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1996.

Danielle JACQUART, *La Médecine médiévale dans le cadre parisien*, Paris, Fayard, 1998.

Walter JARECKI, *Signa loquendi : die cluniacensischen Signa-Listen eingeleitet und herausgegeben*, Baden Baden, Valentin Koerner, 1981.

Madeleine JEAY, *Le Commerce des mots. L'usage des listes dans la littérature médiévale (XII^e^-XV^e^ siècle)*, Genève, Droz (Publications romanes et françaises, 241), 2006.

Claire KAPPLER, *Monstres, démons et merveilles à la fin du Moyen Âge*, Paris, Payot et Rivages, 1999 (1ère éd. : Paris, Payot, 1980).

Jelle KOOPMANS, « La Table sur les tréteaux. Cuisine grasse et cuisine maigre dans le théâtre de la fin du Moyen Âge », *La Vie matérielle au Moyen Âge. L'apport des sources littéraires, normatives et de la pratique*, Louvain la Neuve, Institut d'études médiévales de l'Université catholique de Louvain, 1997, p. 127-146.

Carole LAMBERT, « La Nourriture comme signe de distinction religieuse et sociale de Thomas d'Aquin à Érasme », *Hérésis*, Carcassonne, Centre d'études cathares, 26-27, 1996, p. 99-113.

Bernard LANGELLIER, « Le Savoir naturaliste au seizième siècle », *L'Écriture du savoir*, *Actes du Colloque de Bagnoles-de-l'Orne*, Le Ménil-Brout, Association Diderot (*Cahiers Diderot*, 3), 1990, p. 63-76.

Philippe LARDIN, *Dieppe pendant la guerre de cent ans*, Université de Rouen [thèse d'habilitation], 2003.

Jean LARMAT, « Manger et boire dans le *Moniage Guillaume* et dans le *Moniage Rainouart* », *Manger et boire au Moyen Âge*, Paris, Les Belles Lettres, 1984, tome 1, p. 391-404.

Bruno LAURIOUX, « Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge », *Du manuscrit à la table, Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Carole Lambert (dir.), Montréal-Paris, Presses de l'Université de Montréal-Champion-Slatkine, 1992, p. 87-108.

– *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne (Série Histoire Ancienne et Médiévale, 45), 1997.

– *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e^ et XV^e^ siècles*, Paris, Hachette (Littératures), 2002.

– *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Champion (Sciences, techniques et civilisations du Moyen Âge à l'aube des lumières, 8), 2005.

– « Le « maigre » : cuisine de substitution ? », *Substitution de nourritures, nourritures de substitution en Méditerranée*, Sophie Collin Bouffier, Marie-Hélène Sauner (dir.), Aix en Provence, Publications de l'Université de Provence, 2006, p. 89-106.

Stéphane LEBECQ, *Marchands et navigateurs frisons du haut Moyen Âge*, Presses universitaires de Lille, 1983, 2 vol.

Jacqueline LECLERCQ-MARX, *La sirène dans la pensée et dans l'art de l'Antiquité et du Moyen âge : du mythe païen au symbole*, Bruxelles, Académie royale de Belgique (Mémoires de la classe des Beaux-arts), 1997.

– « L'idée d'un monde marin parallèle du monde terrestre : émergence et développements », *Mondes marins du Moyen Âge*, Chantal Connochie-Bourgne (dir.), Université de Provence, publications du CUER MA (*Senefiance* 52), 2006, p. 259-272.

Claude LECOUTEUX, *Les Monstres dans la littérature allemande du Moyen Âge : contribution à l'étude du merveilleux*, Göppingen, Kümmerle (Göppinger Arbeiten zur Germanistik ; 330), 1982.

– « Les génies des eaux : un aperçu », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, Danièle James-Raoul, Claude Thomasset (dir.), Presses de l'Université Paris-Sorbonne (Cultures et civilisations médiévales, XXV), 2007, p. 253-270.

Jacques LE GOFF, *La Civilisation de l'Occident médiéval*, Paris, Arthaud, 1964.

– *L'Imaginaire médiéval*, *Un Autre Moyen Âge*, Paris, Gallimard (Quarto), 1999 (1ère édition : 1985).

– « Le Merveilleux nordique médiéval », *Pour Jean Malaurie. Cent deux témoignages en hommage à quarante ans d'études arctiques*, Paris, Plon, 1990, p. 21-28.

– « Pourquoi le XIIIe siècle a-t-il été plus particulièrement un siècle d'encyclopédisme ? », *L'Enciclopedismo medievale (Actes du colloque de San Giminiano, 1992)*, Michelangelo Picone (dir.), Ravenne, Longo, 1994, p. 23-40.

– « Saint Louis à table : entre commensalité royale et humilité alimentaire », *Héros du Moyen Âge, le Saint et le Roi*, Paris, Gallimard (Quarto), 2004, p. 704-718.

– *Héros et merveilles*, Paris, Seuil, 2005.

Jean-Pierre LEGUAY, *La Pollution au Moyen Âge dans le royaume de France et dans les grands fiefs*, Paris, éditions Jean-Paul Gisserot, 1999.

Paule LE RIDER, *Le Chevalier dans le Conte du Graal*, Paris, SEDES, 1978.

Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle (catalogue de l'exposition *Livres en bouche* présentée du 21 novembre 2001 au 17 février 2002 à la Bibliothèque de l'Arsenal), Paris, Bibliothèque nationale de France et Hermann, 2001.

Myrrha LOT-BORODINE, « Autour du saint Graal, à propos de travaux récents. II Les rites eucharistiques chez Robert de Boron et Chrétien de Troyes », *Romania*, Paris, Société des amis de la Romania, tome 57, 1931, p. 147-205.

Christopher LUCKEN, « Aus grans pescheurs eschapent les anguilles », *Littérature*, 74, Université de Paris VIII, 1989, p. 76-90.

Émile MALE, *L'Art religieux du XIIe siècle en France*, Paris, Armand Colin, 1928.

Claudine MARC, *Le Fils du roi des poissons. Étude comparative du conte A. T. 303 et de récits médiévaux*, Université de Grenoble III [thèse de doctorat], 2000.

Jean MARX, *La Légende arthurienne et le Graal*, Paris, Presses Universitaires de France, 1952 (repr. Genève, Slatkine, 1996).

Florence MC CULLOCH, *Medieval Latin and French Bestiaries*, Chapell Hill, University of North Carolina Press, 1960.

Christel MEIER, « Vom Homo Coelestis zum Homo faber. Die Reorganisation der mittelalterlichen Enzyklopädie für neue Gebrauchsfunktionen bei Vinzenz von Beauvais und Brunetto Latini », *Münstersche Mittelalter-Schriften*, vol. 65, München, 1992, p. 157-175.

Bernard MERDRIGNAC, « De la *Vie* latine de saint Turiau à la *Chanson d'Aiquin* : Poissons et lait comme "aliments sacrés". », *Littératures de Bretagne : mélanges offerts à Yann-Ber Piriou*, Francis Favereau, Hervé Le Bihan (éd.), Presses Universitaires de Rennes, 2006, p. 215-223.

– *Recherches sur l'hagiographie armoricaine du VIIe au XVe siècle*, Saint-Malo, Centre régional archéologique d'Alet (Dossiers du CERAA. Numéro spécial), 1985-1986, 2 vol.

Heinz MEYER, Bernard RIBEMONT, Baudouin VAN DEN ABEELE, « Éditer l'encyclopédie de Barthélémy l'Anglais : vers une édition bilingue du *De proprietatibus rerum* », *Vulgariser la science*, *Cahiers de recherches médiévales* n° 6, 1999. http://crm.revues.org/document924.html.

Heinz MEYER, *Die Enzyklopädie des Bartholomäus Anglicus. Untersuchungen zur Überlieferungs und Rezeptionsgeschichte von ‚De Proprietatibus rerum'*, München, Wilhelm Fink (Münstersche Mittelalter-Schriften, vol. 77), 2000.

– « Schluβteile, Appendices und Exkurse als Indikatoren für den Wandel der Naturenzyklopädie des 13. Jahrhunderts », *Die Enzyklopädie im Wandel vom Hochmittelalter bis zur frühen Neuzeit. Akten des Kolloquiums des Projekts D im Sonderforschungsbereich 231 (29.11.-1.12. 1996)*, Christel Meier (dir.), München, Wilhelm Fink, 2002, p. 495-510.

Pierre MICHAUD-QUANTIN, « Les Petites encyclopédies du XIII^{e} siècle », dans Maurice de Gandillac, Jacques Fontaine, Jean Châtillon, Michel Lemoine, Johannes Gründel, Pierre Michaud-Quantin, *La Pensée encyclopédique au Moyen âge*, Neuchâtel, Éditions de la Baconnière, 1966, p. 105-120.

Massimo MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Naples, Liguori, 1979, p. 277-295.

– « Valeurs, symboles, messages alimentaires durant le haut Moyen Âge », *Médiévales*, Saint-Denis, Université de Paris VIII, n° 5, 1983, p. 57-66.

– *La Faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil, 1995.

Joseph MORAWSKI, *Proverbes français antérieurs au XV^e siècle*, Paris, Champion (*CFMA,* 47), 2007 (1ère édition : Paris, 1925).

Yann MOREL, « Boire et manger en pays bourguignons (XIV^e-XVI^e siècles) », *Rencontres de Boulogne-sur-mer (21 au 24 septembre 2006)*, Neufchâtel, Publications du centre européen d'études bourguignonnes (XIV^e-XVI^e siècles), n° 47, 2007, p. 55-72.

Laurence MOULINIER, « Les Baleines d'Albert le Grand », *Médiévales* 22-23, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 1992, p. 117-128.

– « L'abbesse et les poissons : un aspect de la zoologie de Hildegarde de Bingen », *Exploitation des animaux sauvages à travers le temps*, Juan-les-Pins, éd. APDCA, 1993, p. 461-472.

– « Une encyclopédiste sans précédent ? Le cas de Hildegarde de Bingen », *L'Enciclopedismo medievale (Actes du colloque de San Giminiano, 1992)*, Michelangelo Picone (dir.), Ravenne, Longo, 1994, p. 119-134.

– *Le Manuscrit perdu à Strasbourg. Enquête sur l'œuvre scientifique de Hildegarde*, Paris et Saint-Denis, Publications de la Sorbonne et Presses universitaires de Vincennes, 1995.

– « La Faune germanique médiévale : une brève histoire de noms », *Milieux naturels, espaces sociaux. Études offertes à Robert Delort*, Franco Morenzoni, Élisabeth Mornet (dir.), Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, p. 193-208.

Jean-Claude MÜHLETHALER, « De la frugalité de l'ermite au faste du prince : les codes alimentaires dans la littérature médiévale », *Manger*, Publications de l'Université de Lausanne, 1996, p. 7-35.

Bent J. MUUS, Preben DAHLSTRØM, *Guide des poissons d'eau douce et de pêche*, Paris, Delachaux et Niestlé (Les Guides du naturaliste), 1981.

Marilyn NICOUD, « L'adaptation du discours diététique aux pratiques alimentaires : l'exemple de Barnabas de Reggio », *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen Âge*, École française de Rome, tome 107-1, 1995, p. 207-231.

– *Aux Origines d'une médecine préventive : les traités de diététique en Italie et en France (XIII^e-XV^e siècle)*, École pratique des hautes études [thèse de doctorat], 1998.

– *Les Régimes de santé au Moyen âge : naissance et diffusion d'une écriture médicale, XIII^e^-XV^e^ siècle*, École française de Rome, 2007.

Nouvelle Histoire de l'Église, tome 2 : *Le Moyen Âge*, Ludovicus Jacobus Rogier, Roger Aubert (dir.), Laurent Jézéquel (trad.), Paris, Seuil, 1989.

Pascal ORY, « Qu'est-ce que l'histoire culturelle ? », *L'Histoire, la sociologie, l'anthropologie*, Yves Michaud (dir.), *Université de tous les savoirs*, vol. 2, Paris, Odile Jacob (Poches), 2001, p. 95-105.

Michel PASTOUREAU, « Bestiaire du Christ, bestiaire du Diable. Attribut animal et mise en scène du divin dans l'image médiévale », *Couleurs, images, symboles*, Paris, Le Léopard d'or, 1989, p. 85-110.

– *Une Histoire symbolique du Moyen Âge occidental*, Paris, Seuil (La Librairie du XXI^e^ siècle), 2004.

Monique PAULMIER-FOUCART, « Ordre encyclopédique et organisation de la matière dans le *Speculum maius* de Vincent de Beauvais », *L'Encyclopédisme. Actes du colloque de Caen 12-16 janvier 1987*, Annie Becq (dir.), Paris, Klincsieck, 1991, p. 201-226.

– « Les *Étymologies* d'Isidore de Séville dans le *Speculum maius* de Vincent de Beauvais», *L'Europe héritière de l'Espagne wisigothique*, Jacques Fontaine, Christine Pellistrandi (dir.), Madrid, Rencontres de la Casa Velázquez (Collection de la Casa Velázquez, 35), 1992, p. 269-283.

– « Les passages *Actor* dans le *Speculum maius* de Vincent de Beauvais : essai de typologie », *Littérales n° 21 : l'Entreprise encyclopédique. Études réunies et présentées par Jean Bouffartigue et Françoise Mélonio*, Université Paris X-Nanterre (Cahiers du département de Français), 1997, p. 207-219.

– (avec la collaboration de Marie-Christine Duchenne), *Vincent de Beauvais et le Grand Miroir du monde,* Turnhout, Brepols (Témoins de notre Histoire), 2004.

Pierre PELLEGRIN, *La Classification des animaux chez Aristote. Statut de la biologie et unité de l'aristotélisme*, Paris, Les Belles Lettres, 1982.

– « Taxinomie, moriologie, division. Réponses à G. E. R. Lloyd », *Biologie, logique et métaphysique chez Aristote*, Paris, Éditions du CNRS, 1990, p. 37-47.

Yves PEURIERE, *La Pêche et les poissons dans la littérature latine. I Des origines à la fin de la période augustéenne*, Bruxelles, Éditions Latomus (collection Latomus, vol. 278), 2003.

Jean-Louis PICHERIT, « La légende de la mutilation du pape Léon et le conte de la jeune fille à la main coupée », *Neuphilologische Mitteilungen*, Helsinki, Neuphilologischer Verein, tome 84, 1983, p. 297-300.

Daniel POIRION, *Le Merveilleux dans la littérature française du Moyen Âge*, Paris, Presses Universitaires de France (Que sais-je ?), 1982.

– *Résurgences. Mythe et littérature à l'âge du symbole (XII^e siècle)*, Paris, Presses Universitaires de France, 1986.

Marie Anne POLO DE BEAULIEU, « Du bon usage de l'animal dans les recueils d'*exempla* », *L'Animal exemplaire au Moyen Âge. Ve-XVe siècles*, Jacques Berlioz, Marie Anne Polo de Beaulieu (dir.), Presses Universitaire de Rennes, 1999, p. 147-170.

Le Poisson comme aliment : une histoire extraordinaire, *Actes du colloque international organisé en collaboration avec l'OFIMER dans le cadre des journées « Paris port de pêche », 15 juin 2002,* Claude Thomasset (dir.), Paris, Connaissance et Mémoires, 2003.

Alberto PUIG, « Questions de lamproie, à la bordelaise », *La lamproie ou les eaux limoneuses de la mémoire*, Cognac, Éditions Le Temps qu'il fait, 1994, p. 55-62.

Nancy Freeman REGALADO, « Tristan and Renart. Two Tricksters », *L'Esprit créateur*, XVI, 1, Minneapolis, University of Minnesota, 1976, p. 30-38.

Danielle REGNIER-BOHLER, « Exil et retour : la nourriture des origines », *Médiévales*, Saint-Denis, Université de Paris VIII, n° 5, 1983, p. 67-80.

– « La largesse du mort et l'éthique chevaleresque : le motif du mort reconnaissant dans les fictions médiévales du XIII^e au XV^e siècle », *Réception et identification du conte depuis le Moyen âge* [actes du colloque de Toulouse, janvier 1986], Michel Zink, Xavier Ravier (dir.), Université de Toulouse-Le Mirail, 1987, p. 51-63.

Claude REICHLER, *La Diabolie: la séduction, la renardie, l'écriture*, Paris, Éditions de Minuit (Collection Critique), 1979.

Denis REYNAUD, *Problèmes et enjeux littéraires en histoire naturelle au XVIII^e siècle*, Université de Lyon 2 [thèse de doctorat], 1988.

Bernard RIBEMONT, « L'encyclopédisme médiéval et la notion d'instinct animal : étude de comportement ou imaginaire ? », *De Natura rerum. Études sur les encyclopédies médiévales*, Orléans, Paradigme (Medievalia, 18), 1995, p. 383-399.

– « L'Encyclopédisme médiéval et la question de l'organisation du savoir », *L'Écriture du savoir*, *Actes du Colloque de Bagnoles-de-l'Orne*, Le Ménil-Brout, Association Diderot (*Cahiers Diderot*, 3), 1990, p. 95-106.

– « La Vision de la nature chez les encyclopédistes du Moyen Âge : « nature naturante et nature naturée », *Nature et Encyclopédies*, *Actes du colloque d'Alençon*, Le Ménil-Brout, Association Diderot (*Cahiers Diderot*, 4), 1991, p. 189-204.

Peter RICKARD, « *Finte* 'Petite alose' : deux attestations médiévales », *Romania*, Paris, Société des amis de la Romania, tome 97, 1976, p. 546-554.

Eugène ROLLAND, *Faune populaire de la France. Noms vulgaires, dictons, proverbes, légendes, contes et superstitions* (tome III : Les reptiles, les poissons, les mollusques, les crustacés et les insectes ; tome VIII : Les Mammifères sauvages : le loup, le renard et les cétacés ; tome XI : Reptiles et poissons), Paris, Maisonneuve et Larose, 1881, 1908 et 1910 (repr. 1967).

Claude ROUSSEL, *Conter de geste au XIV^e^ siècle. Inspiration folklorique et écriture épique dans* La Belle Hélène de Constantinople, Genève, Droz (Publications romanes et françaises, 222), 1998.

Bruno ROY, « La trente-sixième main : Vincent de Beauvais et Thomas de Cantimpré », *Vincent de Beauvais. Intentions et réceptions d'une œuvre encyclopédique au Moyen-Âge (Actes du XIV^e^ colloque de l'Institut d'études médiévales de l'Université de Montréal, 27-30 avril 1988)*, Serge Lusignan, Monique Paulmier-Foucart, Alain Nadeau (dir.), Paris, Vrin, 1990, p. 241-251.

Eugène de SAINT-DENIS, *Le Vocabulaire des animaux marins en latin classique*, Paris, Klincksieck, 1947.

Michel SALVAT, « Les animaux qui ne vivent chacun que d'un seul élément », *Les Quatre éléments dans la culture médiévale*. *Actes du colloque des 25, 26 et 27 mars 1982*, Danielle Buschinger, André Crépin (éd.), Göppingen, Kümmerle Verlag, 1983, p. 287-297.

Jean R. SCHEIDEGGER, *Le Roman de Renart ou le texte de la dérision*, Genève, Droz, 1989.

Christian SCHMITT, « *Isti pisces inveniuntur in mosa*. Ein Beitrag zur französischen Ichthyonomie », *Studien zur romanischen Wortgeschichte : Festschrift für Heinrich Kuen zum 90. Geburtstag*, Gerhard Ernst, Arnulf Stefenelli (éd.), Stuttgart, F. Steiner Verlag, 1989, p. 161-173.

– « Zum altwallonischen Wortschatz », *Germanisch und Romanisch in Belgien und Luxembourg : Romanistisches Kolloquium VI*, Tübingen, Gunter Narr, 1992, p. 131-135.

Paul SEBILLOT, *Traditions et superstitions de la Haute Bretagne*, Paris, Maisonneuve et Larose (Les Littératures populaires de toutes les nations), 1967, 2 vol.

– *Le Folklore de France*, tome 3, *La Faune et la flore*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1968, repris dans *Croyances, mythes et légendes des pays de France*, Paris, Omnibus, 2002.

Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e^ et XV^e^ siècle*, Paris-La Haye, Mouton, 1970.

Karl SUDHOFF, « Eine Diätregel für einen Bischof, aufgestellt von vier Professoren von Montpellier in der Mitte des 14. Jahrhunderts », *Archiv für Geschichte der Medizin 14*, Universität Leipzig, 1923, p. 184-186.

Laetitia TABARD, « La construction allégorique de Caresme et la représentation de la faim dans les débats de Caresme et de Charnage (XIII^e^-XV^e^ siècles), *La Faim et l'appétit*, *Questes*, bulletin n° 12, Anne-Laure Lallouette (dir.), Université Paris-Sorbonne, 2007, p. 65-76.

Antoine THOMAS, « Le *Laterculus* de Polemius Silvius », *Romania,* Paris, Société des amis de la Romania, tome 35, 1906, p. 161-197.

– « Étimolojies françaises et provançales », *Romania*, Paris, Société des amis de la Romania, tome 42, 1913 (repr. Genève, Slatkine, 1975), p. 370-429.

Claude THOMASSET, *Commentaire du dialogue de Placides et Timeo*, Genève, Droz (Publications romanes et françaises, 161), 1982.

– « La Voix altérée: de Bernard de Gordon à Rabelais », *Et c'est la fin pour quoy nous sommes ensemble. Hommage à Jean Dufournet*, Paris, Champion, 1993, p. 1395-1400.

– « Le sel et la conservation de la chair », *L'Homme et la mer*, *Actes du colloque des 7-8-9 mai 1999 à Kerkennah (Tunisie)*, Abdelhamid Fehri (dir.), Sfax, Centre Cercina pour les recherches sur les îles méditerranéennes-Association d'Histoire et de Géographie de Sfax, 2001, p. 155-162.

– « Regards sur les profondeurs de la mer au Moyen Âge », *Sous la Mer. Le Sixième continent. Actes du colloque international tenu à l'Institut Catholique de Paris (8-10*

décembre 1999), Christian Buchet (dir.), Presses de l'Université de Paris-Sorbonne (Histoire maritime), 2001, p. 33-48.

– « De la Bible à Albert le Grand », *Dans l'eau, sous l'eau*, *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, Danièle James-Raoul, Claude Thomasset (dir.), Presses de l'Université Paris-Sorbonne (Cultures et civilisations médiévales, XXV), 2002, p. 59-76.

– « Le tonneau dans la littérature médiévale », *De l'écrin au cercueil. Essai sur les contenants au Moyen Âge*, Danièle James-Raoul, Claude Thomasset (dir.), Presses de l'Université Paris-Sorbonne (Cultures et civilisations médiévales, XL), 2007, p. 117-139.

D'Arcy Wentworth THOMPSON, *A Glossary of greek fishes*, London, Oxford University Press, 1947.

Stith THOMPSON, *Motif-Index of Folk-Literature*, Copenhague, Rosenkilde and Bagger, 6 vol., 1955-1958.

Lynn THORNDIKE, *A History of magic and experimental science during the first thirteen centuries of our era*, London, Macmillan, 1923, vol. 1-2.

Gunnar TILANDER, *Lexique du Roman de Renart*, Paris, Champion, 1971 (1ère édition : Göteborg, Elanders Boktryckeri, 1924).

Simon TILLIER, « Terminologie et nomenclatures scientifiques : l'exemple de la taxonomie zoologique », *La Terminologie : nature et enjeux*, Loïc Depecker (dir.), *Langages*, 157, 2005, p. 103-116.

Jean-Yves TILLIETTE, « Rhétorique de l'encyclopédie : le cas du *De naturis rerum* d'Alexandre Neckam (vers 1200) », *La Transmission des savoirs au Moyen Âge et à la Renaissance. Actes du colloque international organisé par l'équipe « Poétique des Genres et Spiritualité » de l'Université de Franche-Comté et le Centre d'Études supérieures de la Renaissance de l'Université François Rabelais de Tours, à Besançon et à Tours, du 24 au 29 mars 2003*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2005, tome I. *Du XIIe au XVe siècle*, Pierre Nobel (dir), p. 289-302.

François-Olivier TOUATI, *Maladie et société au Moyen Âge. La lèpre, les lépreux et les léproseries dans la province ecclésiastique de Sens jusqu'au milieu du XIVe siècle*, Paris-Bruxelles, De Boeck Université, 1998.

Richard TRACHSLER, « Du *bres* au *leus*: remarques sur les variantes concernant les animaux dans les *Fables* de Marie de France », *« Qui tant savoit d'engin et d'art » : mélanges de philologie médiévale offerts à Gabriel Bianciotto*, Claudio Galderisi, Jean Maurice (dir.), Université de Poitiers (Civilisation médiévale, 16), 2006, p. 499-508.

Karin UELTSCHI, *La Didactique de la chair. Approches et enjeux d'un discours en français au Moyen Âge*, Genève, Droz (Publications romanes et françaises, 204), 1993.

Baudouin VAN DEN ABEELE, « Vincent de Beauvais naturaliste : les sources des livres d'animaux du *Speculum naturale* », *Lector et compilator. Vincent de Beauvais, frère prêcheur : un intellectuel et son milieu au XIII^e siècle*, *Actes du colloque de Royaumont des 9-11 juin 1995*, Serge Lusignan, Monique Paulmier-Foucart (dir.), Paris, Créaphis, 1997, p. 127-151.

– « Le "*De animalibus*" d'Aristote dans le monde latin : modalités de sa réception médiévale », *Frühmittelalterliche Studien*, 33, Berlin-New York, Walter de Gruyter, 1999, p. 287-318.

– « L'allégorie animale dans les encyclopédies latines du Moyen Âge », *L'Animal exemplaire au Moyen Âge. Ve-XVe siècles*, Jacques Berlioz, Marie Anne Polo de Beaulieu (dir.), Rennes, Presses Universitaire de Rennes, 1999, p. 123-143.

– « Barthélémy l'Anglais et Jean Corbechon : enquêtes sur le livre XII, *De Avibus* », *Bartholomeus Anglicus*, De Proprietatibus rerum. *Texte latin et réception vernaculaire* (*Actes du colloque international*, *Münster, 9-11.10.2003*), Baudouin Van den Abeele, Heinz Meyer (éd.), Turnhout, Brepols (*De Diversis Artibus*), 2005, p. 243-266.

Christiane VILLAIN-GANDOSSI, « La Mer et la navigation maritime à travers quelques textes de la littérature française du XII^e au XIV^e siècle », *Revue d'histoire économique et sociale*, Paris, Marcel Rivière, vol. 47, 1969, p. 150-192.

Jean-Jacques VINCENSINI, *Motifs et thèmes du récit médiéval*, Paris, Nathan, 2002.

Cyrille VOGEL, « Le Repas sacré au poisson chez les chrétiens », *Revue des sciences religieuses*, Strasbourg, Université Marc Bloch, 40, 1966, p. 1-26.

– « Symboles cultuels chrétiens. Les aliments sacrés : poisson et *refrigeria* », *Simboli e simbologia nell'alto Medioevo*, Spolète, Centro italiano di studi sull' alto medioevo (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull' alto medioevo, 23), 1976, XXIII, 1, p. 197-255.

Benedikt Konrad VOLLMANN, « Enzyklopädie im Wandel : Thomas von Cantimpré, De natura rerum », *Die Enzyklopädie im Wandel vom Hochmittelalter bis zur frühen Neuzeit. Akten des Kolloquiums des Projekts D im Sonderforschungsbereich 231 (29.11.-1.12. 1996)*, Christel Meier (dir.), München, Wilhelm Fink, 2002, p. 169-180.

Philippe WALTER, *Canicule. Essai de mythologie sur* Yvain *de Chrétien de Troyes*, Paris, SEDES, 1988.

– *La Mémoire du temps. Fêtes et calendriers de Chrétien de Troyes à* La Mort Artu, Paris, Champion, 1989.

– *Merlin ou le savoir du monde*, Paris, Imago, 2000.

– « Taliesin, homme saumon », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, Danièle James-Raoul, Claude Thomasset (dir.), Presses de l'Université Paris-Sorbonne (Cultures et civilisations médiévales, XXV), 2002, p. 237-251.

– « Mythes et mythologies de la mer en Occident », *La Mythologie de la mer* (conférences inaugurales du colloque de l'université d'Okinawa), Okinawa, Presses de l'Université internationale (Booklet n°9), 2002, p. 1-33.

– *Perceval. Le Pêcheur et le Graal*, Paris, Imago, 2004.

– *La Fée Mélusine. Le serpent et l'oiseau*, Paris, Imago, 2008.

Olga WEIJERS, *Le Maniement du savoir. Pratiques intellectuelles à l'époque des premières universités (XII^e^-XIV^e^ siècles)*, *Studia Aristarum* (*Subsidia*), Turnhout, Brepols, 1996.

Clara WILLE, « *Murena id est lampreda*. Quelques observations lexicologiques et culinaires », *Reinardus : yearbook of the International Reynard Society. Actes du XVII^e^ colloque de la Société internationale renardienne (août 2007, Vintimille)*, Baudouin Van den Abeele, Paul Wackers (éd.), Amsterdam, John Benjamins, 2009 (à paraître).

Michel ZINK, « Le Monde animal et ses représentations dans la littérature française du Moyen Âge », *Le Monde animal et ses représentations au Moyen Âge (XI^e^-XV^e^ siècle) : actes du XVe congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public*, Université de Toulouse-Le Mirail, 1985, p. 47-71.

Arnaud ZUCKER, *Aristote et les classifications zoologiques*, Louvain-la-Neuve, Éditions Peeters, 2005.

– « Étude épistémologique du mot κητος », *Les Zoonymes : actes du colloque international tenu à Nice les 23, 24 et 25 janvier 1997*, Publications de la Faculté des lettres, arts et

sciences humaines de Nice (Centre de recherches comparatives sur les langues de la Méditerranée, 38), 1997, p. 425-454.

Hannelore ZUG-TUCCI, « Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione », *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo*, *XXXI settimana di studio del centro italiano di studi sull'alto Medioevo*, *Spolète, 7-13 avril 1983*, Spolète, Centro italiano di studi sull'Alto Medioevo, 1985, p. 291-360.

Paul ZUMTHOR, « L'oubli et la tradition », *Le Genre humain*, 18, Paris, Seuil, 1988, p. 106-117.

I Les classements des cosmologies

1 Liste des espèces nommées par Hildegarde de Bingen

1. cete (épaulard ?)[1]
2. *huso* (esturgeon béluga)
3. *merswin* (marsouin)
4. *storo* (esturgeon commun)
5. *salmo* (saumon)
6. *welca* (*welra* dans un autre manuscrit)(silure glâne, « poisson chat géant »)
7. *lasz* (saumon atlantique)
8. *copprea* (chabot)
9. *hecht* (brochet)
10. *barbo* (barbeau)
11. *carpo* (carpe)
12. *bresma* (brème)
13. *elsua* (hotu)
14. *kolbo* (flet)
15. *fornha* (truite)
16. *monuwa* (chevaine ?)
17. *bersich* (perche)
18. *meysisch* (grande alose)
19. de pisce conchas habente (bouvière ?)
20. *ascha* (ombre commun)
21. *rotega* (gardon)
22. allec (hareng)
23. *crasso* (goujon)
24. *hasela* (vandoise)
25. *blicka* (brème bordelière)
26. *pafenduno* (bouvière)
27. *slya* (tanche)
28. *gerundula* (goujon)
29. *stechela* (grémille)
30. *steynbisza* (loche de rivière ?)
31. *rulheubt* (chabot)
32. cancer (crabe)
33. anguilla (anguille)
34. *alroppa* (lotte de rivière)
35. *punbelen* (vairon ?)
36. *lampreda* (lamproie de rivière)

[1] Les identifications qui figurent entre parenthèses sont celles que propose Laurence Moulinier dans « La Faune germanique médiévale : une brève histoire de noms », *Milieux naturels, espaces sociaux. Études offertes à Robert Delort*, F. Morenzoni, E. Mornet (dir.), Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, p. 204.

2 Table des chapitres du *De Naturis rerum* d'Alexandre Nequam

***De Naturis rerum*, livre II**

ch. 22 *De piscibus in genere*
ch. 23 *De seminibus piscium*
ch. 24 *De pisce habente unum oculum in fronte habentem formam clypei*
(Du poisson qui a un œil sur le front à la manière d'un cyclope)
ch. 25 *De monstruosis piscibus*
ch. 26 *De turdis*
ch. 27 *De delphinibus*
ch. 28 *Item de delphinibus*
ch. 29 *Item de delphinibus*
ch. 30 *De hippotamo*
ch. 31 *De mullo*
ch. 32 *De lucio, et perca, et brenna*
ch. 33 *Item de eodem*
ch. 34 *De echinis*
ch. 35 *De umbra*
ch. 36 *De ostreo et cancro*
ch. 37 *De conchis*
ch. 38 *De sicca*
ch. 39 *De capitone et truta*
ch. 40 *De pectine*
ch. 41 *De murena*
ch. 42 *De salmone*
ch. 43 *De pisciculo cursum navis impediente*
(Du petit poisson capable d'arrêter un navire)
ch. 44 *De pisce qui narcos dicitur*
ch. 45 *De pisce qui nitidis delectatur corporibus*
(Du poisson qui est attiré par les corps brillants)
ch. 46 *De thymallo*

3 Barthélémy l'Anglais : classement, noms d'espèces et sources du *De Proprietatibus rerum*

- l'étymologie du mot *pisces* (Isidore)
- le mode de déplacement des poissons qui les rapprochent des reptiles mais aussi des oiseaux (Isidore, Ambroise)
- la diversité des poissons selon le lieu où ils vivent :
    1. les amphibies **phocae, crocodili, castores, hippopotami (fluviales equi)**

    [les homonymes d'animaux terrestres : **canes marini, lupi**]

    2. les poissons de mer et d'eau douce

    3. la qualité de leur chair en dépend (Avicenne)
- la diversité des poissons selon leur mode de génération :
    1. les ovipares / les vivipares (Aristote) **rana**

    2. la génération spontanée « sale » (de la boue, du sable et des ordures) (Aristote) **ephemeron**

    3. l'accouplement de la **murène** et du serpent (Isidore)

    4. la génération spontanée « propre » (de la rosée) (Aristote) **ostreae et alii quidam pisces in conchis degentes**

    5. l'influence des étoiles sur la reproduction de certains poissons (Isidore, Jorath) **australis**

    6. le **dauphin** comme exception (Aristote, puis Isidore)
- la diversité des poissons selon leur alimentation
    1. les herbes et racines valent mieux que les ordures des villes (Avicenne)

    2. les poissons se dévorent entre eux (Ambroise, Aristote) **carabus, multipes**

    3. les dents des poissons (Isidore, Ambroise) **phagion (dentrix)**

    4. les poissons qui fouillent le sable (Isidore) **porcus marinus (suillus)**

    5. la voracité des poissons (Aristote) **fuscaleon, habatue**

- la diversité des poissons selon le lieu et le moment où ils s'alimentent

    1. rythme quotidien : les poissons diurnes et nocturnes

    hippopotamus (fluviales equi)

    2. l'importance de l'odorat **belua in mari, faste, delphini**

    3. la sensibilité des poissons au chaud ou au froid, leurs migrations annuelles (Aristote) **cancri et huiusmodi**

- la diversité des poissons selon leur taille :

    1. des poissons extraordinairement grands ou petits (Isidore) **cetus, aphorus, enchirius (moron)**

    2. les différences entre mâle et femelle (leur longueur et la dureté respective de leurs chairs) (Aristote)

- les critères pour choisir les meilleurs poissons (Avicenne)

    1. la taille, dureté ou mollesse, l'odeur

    2. les degrés de chaleur (opposition entre poissons frais et salés)

- la diversité des poissons selon leur ruse : quatre exemples de ruses variées (Isidore et Pline) **mugil, escarius, conger, cancer, ostrea**

- la diversité des poissons selon leur mode d'engendrement : chez la baleine, le mâle et la femelle copulent ; notice générale sur la baleine (Jorath et Isidore). **Cetus, balaena**

4 La nomenclature ichtyologique de Jean Corbechon.

Désignation latine chez Barthélémy l'Anglais	**Traduction en français par Jean Corbechon**
phocae	
crocodili	crocodiles
castores	
hippopotami, fluviales equi	chevaulx d'eaue, ypocans en grec
canes marini	chiens de mer
lupi marini	loupz de mer
ranae	raynes
ephemeron	effimoron
muraena, stanna	murene, lamproye
	anguille (comparant de la murène)
ostreae et alii quidam pisces in conchis degentes	oistres
	molles et aultres poissons qui ont forte escaille
piscis qui dicitur australis	aulcuns poyssons qui sont en la mer australe
delphines, Symones	daulphin
carabus	
multipes	
phagion, dentrix	sephagus, dentu
porcus marinus, suillus	porc de mer
fuscaleon	
habatue	habatue
belua in mari	baleine
faste	fasten
cancri et huiusmodi	escrevices, escrevices de mer
cetus, balaena	baleine
aphorus	affere
enchirius, moron	moron
mugil	mulet
escarius	estaure
congrus	congre
murices, conchylia	une maniere de poissons en ostree ainsi comme oystre

II Portraits d'espèces (chapitre 3)

1. Le saumon

a. Hildegarde de Bingen, *Physica*, V, 5 (*De salmone*), col. 1274-1275:

Salmo *magis de frigido quam calido aere est, et magis in nocte quam in die versatur, atque plus lunam quam solem diligit. Et cum luna apparet, in splendore ejus summe natat, velut in solis splendore, et ideo caro ejus aliquantum lunae assimilatur, et mollis ac infirma est, nec ulli homini ad comedendum bona est, quia omnes malos humores qui in homine sunt excitat. Et fundum aquarum quaerit, et etiam radices et herbulas illas interdum comedit, quibus diu absque aliis pascuis sustentari potest. Sed et de gramine illo comedit, quod de frumento nascitur, quod in aquas cadit, et ab illo fecunditatem capit, et cum* leychet, leymecht*, terram quaerit, et ibi* rogim *suum emittit, et masculus super illum* milch *fundit, et de granis pisciculus unus fit, et ita iterum procedunt, usque dum a* geleyche *suo evacuentur, scilicet locis variis uno tempore* geleyche *suum effundentes, et ibi quiescunt usque dum ex aere vitam accipiant.*

Homo autem cui dentigo putrescit et cui dentes infirmantur et fragiles sunt, de ossibus piscis hujus in pulverem redigat, et modicum assi salis addat, et ad noctem pulverem istum dentibus saepe circumponat, et salivam, scilicet gengivas effluere permittat, et carnem circa dentes ejus mundat et sanat. Et caetera quae in eo sunt ad alia medicamenta non valent.

Le saumon relève plus de l'air chaud que de l'air froid, se montre plus la nuit que le jour et préfère la lune au soleil. Et, quand la lune apparaît, il nage à la lumière de son éclat comme à la lumière du soleil : c'est pourquoi sa chair ressemble un peu à la lune. Elle est en effet molle et faible et n'est pas bonne à manger pour l'homme, car elle excite toutes les humeurs mauvaises qui sont en lui. Il recherche le fond des eaux et mange parfois des racines et des herbes grâce auxquelles il peut rester longtemps sans autre nourriture. Il mange aussi des grains de froment quand ceux-ci tombent dans l'eau, et il en tire sa fécondité. Pour frayer, il recherche la terre ; la femelle y dépose ses œufs, et le mâle répand par-dessus sa laitance : il en naît un petit poisson et ils recommencent jusqu'à ce qu'ils soient soulagés de tout leur frai ; en peu de temps, ils répandent leur frai en des lieux divers, et ils se posent alors, jusqu'à ce que les petits aient reçu la vie qui leur vient de l'air.

Si on a les dents qui pourrissent ou qui sont faibles et cassantes, il faut réduire en poudre des arêtes de ce poisson, ajouter un as de sel, et mettre pour la nuit, de cette poudre autour des dents, en laissant la salive se répandre sur les gencives : cela purifie et guérit les dents. Tout le reste du poisson ne vaut rien pour la médecine. (traduction de Pierre Monat, p. 99-100)

b. Alexandre Nequam, *De Naturis rerum*, II, 42 (*De salmone*), p. 155 :

Salmonem a saltu nomen sumpsisse autumnant. Caudam enim replicat et reflectit, firmiter eam ore tenens, dehinc saltus agilitate locum etiam abruptum conscendit. Simile in virga reperies, quae in formam circularem ducta impetuosum et agillimum motum et violentum dat, cum propriam habere permittitur libertatem, tendens in linearem rectitudinem. Sed nec coloris intensi gloria, nec saporis deliciis nobilitatur salmo, antequam marinas aquas gustaverit. Ad mare igitur tendens contra fluminis impetum sese praeparat, et a proposito non desistit, usque dum salo reficiatur. Postea ad domincilia nota revertitur victor, refectus amplius solito et longe jocundioris saporis. Sic sic vir prudens finem negotii sic aptare debet initio, ut expedite propositum suum exequi valeat. Tunc felix erit exitus negotii, tunc per arduum virtutum iter facilius ad superna conscendet. Per mare autem amaritudo qua mundus iste respersus est designatur. Nisi autem per experientiam didicerit quis, quid sapiat amaritudo mundi, non erit usquequaque in patientiae exercitio corroboratus. Adjutrix est virtutum tribulatio, et torporis desidiae ignaviam excutit. Nutrix est strenuitatis persecutio, et adversa non reformidat patientiae sustinentia. Opponit se audacia spiritualis fluctibus procellosis adversitatum, et eas contemnit spes, certam evadendi fiduciam praestans. Feruntur pisciculi cum fluminum impetu, sed salmoni cedit aquarum cursus impetuosus. Vide, lector, ne diu gobionem imiteris, qui nunquam in salmonem mutabitur. Dicuntur etiam salmones isici. Isicia vero dicitur jus in quo coquuntur pisces, aut carnes, et reservantur.

On dit que le saumon tient son nom de son saut. En effet, il replie sa queue vers sa gueule et se courbe en la tenant fermement dans sa gueule, puis il franchit par la vivacité de son saut les lieux abrupts. Pour vous représenter le saumon, imaginez une baguette courbée en forme de cercle à laquelle on imprime brusquement un mouvement sec et vif, la libérant de sorte qu'elle retrouve sa rectitude. Mais le saumon n'a pas la couleur d'une luminosité intense ni l'exquise saveur qui font sa réputation avant d'avoir goûté à l'eau de mer. Luttant pour l'atteindre contre le cours du fleuve, il ne renonce pas à son but avant d'avoir restauré ses forces en pleine mer. Ensuite, il s'en retourne en vainqueur vers sa précédente demeure, après avoir retrouvé pour longtemps une saveur plus agréable qu'à l'ordinaire. De la même façon, un homme prudent doit s'adapter au début aux besoins de ses affaires pour avoir la force de poursuivre son but. Alors, ses affaires connaîtront une heureuse résolution et ses hautes vertus lui permettront de monter plus facilement. L'amertume qui entache ce monde est signifiée par la mer. Tant que l'on n'apprend pas par l'expérience quel goût a l'amertume du monde, on n'est pas fortifié par l'exercice constant de la patience. La tribulation est amie des vertus et secoue de la torpeur paresseuse et molle. La persévérance est nourrice de l'entrain et ne craint pas les obstacles. L'audace de l'esprit s'oppose aux flots orageux des obstacles, et l'espoir les méprise, certain de leur échapper. Les petits poissons sont emportés par le courant des fleuves, alors que le saumon remonte le cours impétueux des eaux. Veille, lecteur, à ne pas imiter longtemps le goujon qui jamais ne devient saumon. On parle aussi de saumons *isici*. On appelle en effet *isicia* le jus dans lequel les poissons ou les viandes sont mis à cuire et conservés.

c. Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, VII, 69 (*De Salmonibus*), p. 270 :

Salmones, ut dicit Liber rerum, pisces sunt quos barbari lastas vocant. Excrescunt in latitudinem et longitudinem magnam. Robore fortes sunt, omnemque quam habent agilitatem a potentia virtutis potius quam a levitate corporis est. Nam ponderosi et graves sunt. Salmo, ut dicit Plinius, antiquitus omnibus piscibus fluvialibus preferebatur, et maxime, ut idem dicit, in Aquitania. Hii vero fetus faciunt nec diutius vivere possunt in aquis dulcibus stagnorum, nisi liberum transitum ad dulces fluviorum undas habeant, verum etiam ubi in transitu sepem vel huiusmodi obstaculum invenerit, caput caude coniungens flexo corpore transvolet ad optata. Hoc ipsum facit, cum se senserit irretitum.

Idem faciunt, cum ad salsas maris aquas transire volunt. Facillime enim ac citissime crescunt, ubi maris aque crescunt ac decrescunt, occurrentibus aquis dulcibus, quia transacto anno ad aquas maris salsas, mixtas tamen dulcibus transire consueverunt, ubi in robur debitum excrescentes iterum redeant ad locum nativitatis.

Carnes eius rubee sunt. Que licet dulces sint et grate multum, tamen satietatem cito ingerunt manducantibus.

Les saumons, selon le *Liber rerum*, sont les poissons que les barbares nomment *lastas*. Ils atteignent une taille immense, en largeur et en longueur. Ils sont très robustes et doivent leur agilité à la puissance plutôt qu'à la légèreté de leur corps. En effet ils sont pesants et lourds. Pline raconte que les Anciens préféraient le saumon à tous les poissons de fleuve, particulièrement en Aquitaine. Les saumons, qui se reproduisent, ne peuvent pas vivre dans les eaux douces des étangs, à moins qu'il n'y ait un libre accès vers les eaux douces des fleuves. Lorsqu'ils rencontrent sur leur passage un barrage ou un obstacle de ce genre, ils courbent leur corps, joignant leur tête à leur queue, et s'envolent ainsi où ils le souhaitent. Ils le font aussi quand ils se sentent pris au piège.

Ils agissent de même quand ils veulent gagner les eaux salées de la mer. En effet, leur croissance est très facile et rapide dans les eaux douces qui rencontrent la mer au moment où elle monte et descend. C'est pourquoi l'on trouve dans les eaux douces de très petits saumons, de la longueur d'un doigt. En revanche, on trouve très rarement des saumons de la longueur d'un pied dans les eaux douces, parce qu'ils ont l'habitude, après une année passée dans les eaux salées de la mer, de traverser les eaux mixtes, mêlées aux eaux douces, après avoir acquis la vigueur nécessaire, afin de rebrousser chemin vers le lieu de leur naissance. [Ce second paragraphe est ajouté dans la deuxième version de l'œuvre.]

Leurs chairs sont rouges. Bien qu'elles soient très douces et agréables, elles apportent vite la satiété aux mangeurs.

d. Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, XVII, 87 (*De Salmone*), col. 1294 :

Physiologus. *Salmo dicitur a saltu : caudam enim ore replicat et reflectit, firmiter eam ore tenens, donec saltus agilitate locum etiam abruptum conscendit. Sed nec colore multum valet, aut sapore, antequam gustaverit mare. Ad quod tendens contra fluminis impetum, a proposito non desistit, quousque reficiatur, deinde ad nota domicilia revertitur.* Ex lib. de nat. re. [compilation des paragraphes 1 et 3 de la notice de Thomas de Cantimpré.]

Physiologus. Le saumon est nommé d'après son saut : en effet, il replie sa queue vers sa gueule et se courbe en la tenant fermement dans sa gueule, jusqu'à ce qu'il franchisse par la vivacité de son saut les lieux abrupts. Toutefois, il ne vaut pas grand-chose, ni par sa couleur, ni par sa saveur, avant d'avoir goûté à la mer. Luttant pour l'atteindre contre le cours du fleuve, il ne renonce pas à son but avant d'avoir restauré ses forces, puis il s'en retourne vers sa précédente demeure.

e. Albert le Grand, *De Animalibus*, XXIV, 104, col. 1543 :

Salmo piscis est tam in mari quam in fluminibus inventus sed in stagnis non invenitur. Optimum omnium piscium antiquitus dicit esse Plinius et maxime in Aquitania. Nunc autem melior esse probatur in Rheno et praecipue in Colonia efficitur cubiti et dimidii vel duorum cubitorum et spissitudinem accipit palmi et amplius.

Piger piscis est, sed fortis : ubi obstaculum retis vel sepis invenit, caudam ad os applicans et se in circulum inflectens transilit : carnes habet rubeas pingues et dulces, sed multum satiantes et graves. Cor eius de corpore extractum diutissime omnium cordibus animalium movetur. [1]

Le saumon est un poisson que l'on trouve aussi bien dans la mer que dans les fleuves, mais on ne le trouve pas dans les étangs. Pline dit que c'est le meilleur de tous les poissons, surtout en Aquitaine. De nos jours, il est avéré qu'il est meilleur dans le Rhin, en particulier à Cologne. Il peut atteindre une taille d'une coudée et demie voire deux coudées et une largeur de plus d'une paume.

C'est un poisson gras, mais vigoureux : lorsqu'il rencontre l'obstacle d'un filet ou d'un barrage, il approche sa queue de sa gueule et se replie en cercle pour sauter. Ses chairs rouges sont grasses et douces, mais très nourrissantes et lourdes. Son cœur, extrait de son corps, continue à battre plus longtemps que celui de tous les autres animaux.

[1] Les passages soulignés correspondent aux ajouts d'Albert le Grand par rapport au texte de Thomas de Cantimpré, distingués comme tels par l'éditeur Herman Stadler.

2. L'esturgeon

a. Hildegarde de Bingen, *Physica*, V, 4, col. 1273-1274.

Storo plus de frigido est quam de calido, et magis in die quam in nocte versatur, et etiam in fundo aquarum radices et herbas illas quaerit, quibus diu absque alio pastu vivere potest, et in aquis hac et illac libenter movetur. Sanas carnes habet, quae etiam sanis hominibus ad comedendum non obsunt, infirmos autem dolere aliquantum facit, quia nimis fortis ei est. Et cum geleyche *in eo crescere debet, ipse super aquas se erigit, et ros de aere super eum cadit, et etiam tunc quasdam herbas similes* cle *tam masculus quam femina comedit, et fecunditatem accipit. Sed cum tempus instat ut* leyche*, quamdam nigram terram quaerit, et ibi quaedam grana emittit, super quae masculus nichil fundit, ita quod haec grana piscis unus fuerit ; et iterum juxta semen illud quiescunt ibi, dum vitalem aerem accipiat. Et postquam vixerit, iterum procedunt, et cum aliis granis* leychent*, et ita per ordinem, dum omnem* geleyche *suum emittunt.*

Homo autem quem vicht *fatigat, de jecore hujus piscis sufficienter et saepe comedat, et* vicht *in eo cessabit. Et cui caro circa oculos emergit, id est* uszwelczet*, vel cui oculi caligant, de felle ejus accipiat, et aequali pondere de succo ruthae, et minus de camillen, et hoc simul commisceat, atque in cuprinum vasculum mittat, et cum eo circa noctem oculos suos superius saepe ungat, ita quod oculos modice interius tangat, et in oculis sanabitur, et clare videbit caligine fugata. Sed et si de ossibus ejus in aliqua domo incenduntur, aerei spiritus eam interim devitant, nec ibi illusiones suas interim faciunt, sed velut homo fœtentem odorem fugit, sic mali spiritus tunc eam fugiunt, quia mundum animal non diligunt.*

« L'esturgeon relève plus du froid que du chaud et préfère le jour à la nuit. Il cherche herbes et racines dans le fond des eaux, où il peut d'ailleurs vivre longtemps sans manger et où il évolue avec plaisir. Sa chair est saine : elle ne fait pas de mal aux gens en bonne santé qui en mangent, tandis qu'elle provoque des douleurs chez les malades, car elle est trop forte pour eux. Lorsque vient le moment où la semence doit se développer, ils se dressent au-dessus des eaux, et la rosée de l'air tombe sur eux ; alors le mâle ainsi que la femelle mangent certaines herbes semblables et en tirent leur fécondité. Quand vient le temps du frai, ils cherchent une terre noire particulière sur laquelle la femelle pond quelques graines, sur lesquelles le mâle ne répand rien, et cette graine devient un poisson. Et ils restent à côté de cette semence jusqu'à ce qu'elle reçoive le souffle vital. Une fois qu'elle est vivante, ils recommencent de la même manière avec d'autres graines et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'ils aient émis tout leur frai.

Si on souffre de la goutte, il faut manger souvent de grandes quantités de foie de ce poisson et la goutte disparaîtra. Si la chair enfle autour des yeux, ou si la vue s'obscurcit, il faut prendre du [fiel] de ce poisson, et en poids égal, du suc de rue avec un peu moins de camomille ; mélanger le tout et le mettre dans un récipient de cuivre. Souvent, à la tombée de la nuit, on s'en frottera le tour des yeux, de manière à toucher à peine l'intérieur : on soignera ainsi les yeux et on verra clair, car l'obscurcissement aura disparu. Si on brûle dans une maison des arêtes de ce poisson, les esprits aériens l'éviteront et n'y feront plus leurs tours d'illusion, car, tout comme l'homme fuit une mauvaise odeur, ainsi les esprits mauvais fuient cette odeur, parce qu'ils n'aiment pas les animaux purs. » (Hildegarde de Bingen, *Le Livre des subtilités des créatures divines*, *op. cit.*, p. 99)

b. Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, VII, 70 (*De sturione*), p. 270-271 :

Sturio piscis est magnus, quem barbari storam vocant. Hic in aquis fluvialibus habitat, et hoc in hiis que magne et diffuse sunt. Vivere diutius non potest in stagnis, nisi ad aquas dulces fluviorum transitum habuerit. Nichil aut parum cibi admittit in corpore, quippe cibus ei sufficiens est in nutrimentum sui sola aeris serena tranquillitas. Quapropter fit, ut ventrem modicum habeat, sed prope modum solidus in loco ventris sicut in reliqua corporis parte. Habet enim intestina licet parvissima respectu corporis, epar vero satis magnum, et ipsum epar in tantum dulce, quod sine abhominatione stomachi vix mandi possit. Unde ipsius felle, quod contiguum est, epar solet fricari, ut excessus dulcoris in epate excessu amaritudinis in felle consideratius temperetur. Ore caret, et est pars illa integra, que in aliis animalibus ora occupare solebat ; nec nisi modicum sub gutture foramen habet, clausum cum voluerit, apertum vero aeris serenitati. Austro citius impinguescunt ; aquilone vero flante subsident in profundis. Sturio in lacte positus diu vivit sicut in aqua.

Hic recenter captus et comestus totus fere transit in corporis nutrimentum. Ex sono tonitrui carnes eius subito corrumpuntur et fetent. Est et piscis alius, qui dannus dicitur, qui si suspendatur ad trabem, tremit in sono tonitrui. Qui etiam nocivus fere est semper febresque maxime inducit.

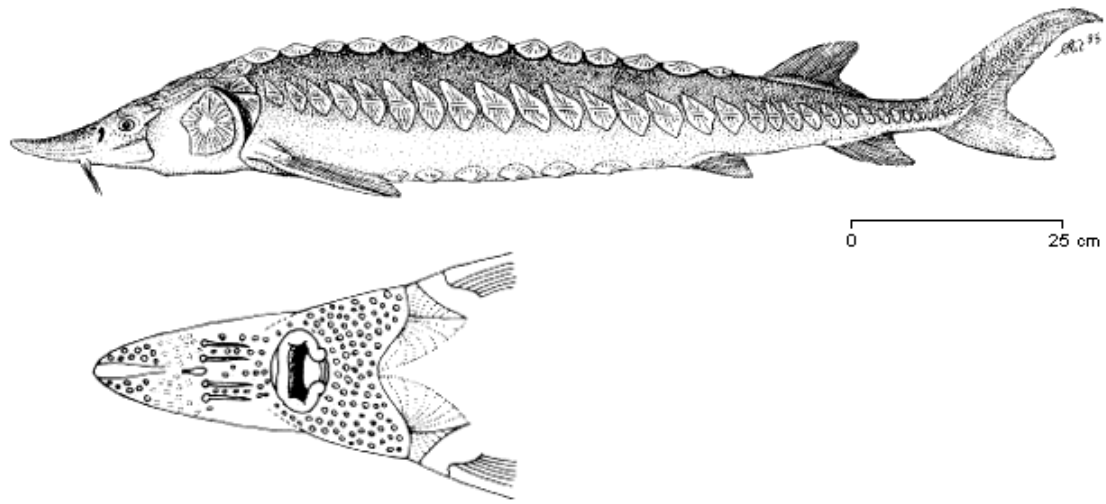
L'esturgeon est un grand poisson que les barbares nomment *storam.* Il fréquente les fleuves, aux endroits où ils s'étendent largement. Il ne peut pas vivre longtemps dans les étangs, à moins qu'ils ne communiquent avec les eaux douces des fleuves. Il n'ingère aucune nourriture ou en très petite quantité, à tel point que la seule tranquillité de l'air serein suffit à son alimentation. C'est pourquoi il a un ventre de taille réduite et l'endroit où se trouve son ventre est presque aussi solide que le reste du corps. Alors que son intestin est très petit en comparaison de son corps, son foie est plutôt grand et renferme une telle douceur que sa consommation entraîne presqu'inévitablement un rejet violent de l'estomac. Par conséquent on prend la précaution de frotter le foie avec le fiel placé tout près, pour tempérer l'excès de douceur qui se trouve dans le foie par l'excès d'amertume du fiel. Ce poisson n'a pas de bouche et la place occupée par la bouche chez les autres animaux est intacte ; il n'a rien d'autre qu'un trou étroit sous la gorge, tantôt fermé, tantôt ouvert pour absorber l'air serein. Exposé au vent du sud, il engraisse vite ; quand souffle le vent du nord, il s'enfonce dans les profondeurs. L'esturgeon placé dans le lait vit aussi longtemps que s'il était dans l'eau.

Si on le mange fraîchement pris il est presque entièrement converti en nourriture pour le corps. Le son du tonnerre provoque une corruption foudroyante de sa chair, qui dégage alors une odeur infecte. Il existe un autre poisson appelé *dannus* qui lorsqu'il est suspendu à une poutre s'agite au bruit du tonnerre. Ce dernier est très nocif et provoque presque toujours de terribles fièvres.

c. Albert le Grand, *De Animalibus*, XXIV, 104, col. 1543 :

Sturio piscis notus est quem antiqui storam vocaverunt. Est autem piscis longi nasi et magnus ad longitudinem novem pedum quando completus est, et est rotundus in modum clavi et tres habet denticulorum in pelle pungentium, per corporis longitudinem : os habet ad sugendum potius quam ad manducandum et ideo in ventre eius nichil cibi invenitur grossi, sed humor viscosus quem sugendo accipit : carnes habet albas et dulces et non habet ossa nisi in capite : pinguedinem habet croceam et epar habet magnum et adeo dulce quod nisi felle suo temperetur prae dulcedine generat ab[h]ominationem.

L'esturgeon est un poisson connu sous le nom de *storam* chez les Anciens. C'est un grand poisson au long nez, dont la longueur totale peut atteindre neuf pieds. Il a la forme ronde d'un clou et présente trois rangées de petites dents pointues le long de son corps. Sa gueule est faite pour sucer plutôt que pour mâcher, si bien que l'on ne trouve dans son ventre aucun gros aliment, mais seulement une humeur visqueuse qu'il absorbe en suçant. Ses chairs sont blanches et douces et il n'a pas d'os, sauf dans sa tête. Il a une graisse jaune et un grand foie si doux qu'il provoque le dégoût s'il n'est pas tempéré par le fiel.



Ill. 31 *Acipenser sturio*, L

3. *Ezox* et *huso*

a. Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, VII, 32 (*De ezoce*), p. 261 :

Ezox piscis Danubii est maximus, quem Suevi husen dicunt. Hic piscis per omne corpus levis est nec habet asperitatis aliquid in corpore vel in moribus, sed est animal mitissimum et timorosum, quippe quod etiam a minimo pisciculo se non potest defendere. Unde a pungitivo pisciculo agitatur ad fugam. Huic libentissime affricat se piscis sturio iocandi gratia, quem ezox statim ut sentit, fugit ad latibula, que sibi ad tutamen in littoribus solet effodere ; sed frustra aliquando, quia importunus sturio eicit latitantem. Fugiens ergo ezox sequitur sturio, et quia ambo magni sunt nec etiam in validissimis aquis latere possunt discurrendo et ante se aquas agitando, simul sepe capiuntur a piscantibus. Hic piscis captus vino fortissimo aut lacte ponatur, et hoc idcirco, quia cum inebriatus fuerit multo vino, plurimis diebus vivere potest, et hoc ut ad remotas terras cibi gratia deferatur. Bibit autem antequam inebrietur quatuor sextaria vini. Ita magnus est, ut vix trahi possit in biga ab equis tribus aut quatuor. Carnes habet dulcissimas simillimasque gustu et specie carnibus porci. Ezox unum intestinum habet, ossa pauca et parva et illa cartilaginosa potius quam solida. In capite autem multa habet et solida. Et in hoc notantur illi, qui cordis affectu magni sunt proposito virtutis, sed effectu carent operationis.

L'esox est un très grand poisson du Danube, que les Suèves (peuple germain) nomment *husen*. Tout le corps de ce poisson est lisse, de sorte qu'il ne présente aucune aspérité, ni sur son corps ni dans son caractère. C'est un animal très doux et craintif, au point qu'il ne peut même pas se défendre du plus petit poisson. C'est pourquoi il est poussé à la fuite par un minuscule poisson qui le pique. L'esturgeon aime se frotter à l'*esox* pour jouer ; lorsque ce dernier le sent, il va aussitôt se cacher dans des abris qu'il a coutume de creuser sur le rivage. Mais c'est en vain car l'esturgeon importun l'expulse de sa cachette. L'esturgeon poursuit donc l'ezox en fuite et comme ils sont tous les deux grands et qu'ils ne peuvent pas se cacher convenablement dans les eaux, ils sont souvent capturés ensemble par les pêcheurs. Ce poisson tout juste pêché est placé dans du vin très fort ou dans du lait, car lorsqu'il a été imbibé de vin, il peut vivre plusieurs jours, ce qui permet de le transporter jusque dans des régions reculées pour qu'il y soit consommé. Toutefois, avant d'être imprégné, il boit quatre setiers de vin. Il est si grand qu'on peut à peine le transporter avec un attelage de trois ou quatre chevaux. Il a une chair délicieuse et très semblable par le goût et l'aspect à la chair de porc. *L'ezox* a seulement un intestin, des os peu nombreux, petits et plutôt cartilagineux que durs. En revanche, dans la tête il a beaucoup d'os durs. Cela signifie ceux qui sont grands par leur cœur et leur vertu, mais qui n'exerce pas la charité par leurs actes.

b. Albert le Grand, *De Animalibus*, XXIV, 49, col. 1533 :

Ezox piscis est quem quidam lahsen vocant. Quidam autem magnum piscem Danubii et quarumdam aquarum Danubium influentium quem Ungari et Alamanni husonem vocant, dicunt esocem. Ille igitur qui lahse vocatur, figuram et colorem habet salmonis nisi aquilae curvatur ad inferius, et tamen non est longior quam superior, sed superiore foramine ad hoc parato in se recipit inferiorem. Carnem autem habet non adeo rubeam neque ita delectabilem sicut salmo.

Huso autem est piscis non squamosus in figura sturionis sed est pellis albae et lenis absque omni squama et spina et invenitur in longitudine XXIIII pedum quando perfectus est, et minor invenitur secundum quod aetate deficit : nullum os penitus habet nisi in capite loco spinae dorsi kartillago est quae foramen habet magnum vacuum sicut terebello sit foratum a capite usque ad caudam, et non sunt spinae in corpore eius aliquae, sed pinnae eius coniunguntur cartillagini. Caro eius est in sapore carnis vituli in dorso, in ventre est in sapore carnis porcinae et habet adipem intermixtum pinguedini sicut porcus. Hunc piscem sturio confricando se ad eum agitat, ita quod saepe simul capiuntur : nec in aliis aquis invenitur nisi in hiis quae dictae sunt.

L'*ezox* est le poisson que certains nomment *lahsen*. D'autres utilisent aussi le nom d'*ezox* pour désigner le poisson que l'on trouve dans le Danube et les cours d'eau qui se jettent dans le Danube et que les Hongrois et les Allemands appellent *huso*. Celui qui est appelé *lahse* a la forme et la couleur du saumon à l'exception de sa mâchoire inférieure qui est recourbée vers la mâchoire supérieure, exactement de la même manière que la partie supérieure du bec de l'aigle est recourbée vers la partie inférieure. Pourtant la partie inférieure n'est pas plus longue ; la partie supérieure comporte un trou dans lequel s'encastre la partie inférieure. De plus, sa chair n'est pas aussi rouge et aussi délicieuse que celle du saumon.

(49a) Le *huso* est un poisson sans écailles qui a la forme de l'esturgeon mais avec une peau blanche et douce, dépourvue d'écailles et d'épines. Lorsqu'il arrive à maturité, il atteint vingt-quatre pieds de long et en avançant en âge il devient plus petit. Il n'a pas d'os à l'intérieur sauf dans la tête. À la place de la colonne vertébrale, il a un cartilage avec une large ouverture, comme si elle avait été creusée par une vrille de la tête à la queue. Il n'a absolument aucun arête dans son corps, et ses nageoires sont reliées par du cartilage. La chair de son dos a le goût de la chair de veau, celle de son ventre a le goût de la chair de porc et il a du lard mêlé de graisse comme le porc. L'esturgeon persécute ce poisson en se frottant à lui, si bien qu'ils sont souvent pris ensemble. On n'en prend pas dans d'autres eaux que celles qui ont été indiquées auparavant.

4. Le hareng

a. Hildegarde de Bingen, *Physica*, V, 22, col. 1280 :

Allec de frigido aere est, sed instabilem et frigidam naturam habet, et diem diligit, ac in fundo ac in summitate aquarum versatur, et munda pascua quaerit. Et cum capitur ita quod recens est, homini ita ad comedendum non valet, quia eum faciliter intumescere facit, et interius in corpore suo yderecht*, et ideo tam sanis quam infirmis, cum recens est, ad comedendum nocivus est. Sed cum postea plurimo sale perfunditur, teteritas, id est* eyther*, qui in eo sunt, per salem minuuntur, ita quod tanto minus comedentem laedit. Nam homo qui sanus est hoc modo comestum superare potest; qui autem infirmus est, si multum comederit, ipsum nocebit. Et infirmo aut sano melius et salubrius est allec assum quam coctum ad comedendum, et* milch *et* rogim*, ut praedictum est comedi poterunt. Si autem allec recens est, et cum coquitur, et cum adhuc de coctione illa calidum est, vinum aceto mistum desuper funde, et sic per brevem horam* beysze*, et tanto minus comedentem laedit. Homo autem qui in capite suo* grint *habet, aut in corpore suo minutam scabiem, aut lepram, accipiat allec quod longo tempore sale purfusum est, et illud in aqua purget, et deinde eadem aqua aut caput, aut scabiem, aut locum leprae lavet, et post modicam horam alia calida aqua se ibidem lavet, et deinde secunda die* calbaz *[asperam lixiviam* ed*.] de cineribus fagi faciat, et cum eo aut in capite, aut in scabie, aut in lepra iterum se lavabit, et postea in tertio die in eisdem locis hircino sepo se perungat, et sic per ordinem saepe faciat, ut praedictum est, et a* grint*, et a minuta scabie, aut a lepra melius habebit.*

« Le hareng relève de l'air froid ; il a une nature instable et froide, et il aime le jour. Il se tient au fond ou à la surface des eaux et recherche des nourritures saines. Quand il vient d'être capturé et qu'il est frais, il n'est pas bon à manger pour l'homme, parce qu'il le fait facilement gonfler et produit des abcès à l'intérieur du corps ; c'est pourquoi il est dangereux d'en manger, qu'on soit malade ou bien-portant, quand il est frais. Mais une fois qu'il a été à plusieurs reprises arrosé de sel, sa partie molle, c'est-à-dire le pus qui est en lui, se trouve affaiblie par le sel, et ainsi il fait moins de mal à celui qui en mange. En effet, l'homme bien-portant peut supporter de le manger ainsi préparé ; quant au malade, s'il en mange beaucoup, cela lui fera du mal. Pour le malade comme pour le bien-portant, le hareng est meilleur et plus salubre rôti que bouilli, et sa laitance et ses œufs pourront être mangés comme il est dit plus haut. Si le hareng est frais et qu'on l'a fait cuire, pendant qu'il est encore chaud de cette cuisson, il faut verser par-dessus un mélange de vinaigre et de vin, puis le faire mariner une petite heure : ainsi il fait moins de mal à celui qui en mange. […] Si on a de petites croûtes sur la tête, ou un peu de gale ou de lèpre sur le corps, on prendra un hareng longuement trempé dans le sel et on le lavera dans de l'eau ; avec cette eau, on se lavera la tête et les endroits galeux ou lépreux, avec une lessive de cendres de hêtre ; enfin, le troisième jour, on s'enduira de graisse de bouc. Recommence souvent, dans cet ordre, et croûtes, gale ou lèpre disparaîtront. » (Hildegarde de Bingen, *Le Livre des subtilités des créatures divines*, *op. cit.*, p. 111-112)

b. Alexandre Nequam, *De Laudibus divinae sapientiae*, p. 405-406, v. 467-476 :

Allec, cui cibus est aqua vitaque mater et aula
Quanti sit, multa commoditate docet.
Delicias, Neptune, tuas commendo, sed istum
Piscem deliciis praefero jure tuis.
Insidias fugiens cautus magno comitatu
Stipatus tumidas aequoris ambit aquas.
Hic raro generat fastidia, sive recenter
Sumptus, seu caro sit siccior igne salis.
Caesaris hic ornat, sed mensam ditat Amiclae,
Hoc nos laetificat munere larga Thetis.

Le hareng, pour qui l'eau est à la fois nourriture vitale, mère et demeure, est plein d'enseignements. Moi qui chante tes délices, Neptune, je me permets d'accorder ma préférence à ce poisson-là. Prudent, il évite les pièges en s'entourant d'une compagnie nombreuse ; pressé de toutes parts, il gagne alors les vagues de la mer. Il est rare que l'on s'en lasse, qu'il soit consommé frais ou que sa chair soit asséchée par le feu du sel. Il orne la table de César, enrichissant celle d'Amicla. Par ce don généreux, Thétis nous comble.

c. Thomas de Cantimpré, *Liber de natura rerum*, VII, 5 (*De alleciis*), p. 254 :

Allecia pisces marini sunt, ut dicit Liber rerum, in occiduo mari, quod mediterraneum est inter maiorem Britanniam atque Germaniam. Tempus quo allecia capi solent optimum dicitur in omni fere genere piscium marinorum. Unumquodque enim genus piscium marinorum habet tempus suum et in alio tempore bonum non est. Optima huius piscis captura est circa Augustum mensem aut circa Septembrem. Durat autem captura eius usque ad Decembrem, sed hoc raro propter angustias temporis. Hic piscis admodum parvus est, sed cum recens captus fuerit, delicatiorem cibum prebet. Salsus durare potest sanus ultra quam alii pisces in hominum usus.

Dulcedo in capite eius est, que vix unquam corrumpitur amaritudine salis.

Hic fere omnium piscium solus aqua tantum vivit nec nisi in aqua vivere potest, statimque ut aeris serena contigerit, exspirat, nec ulla mora est inter contactum aeris et exspirationem. Oculi eius de nocte lucent in mari instar luminis ; sed horum virtus moritur cum ipso pisce. Ubicumque in mari super aquas lumen vident, gregatim adventant, et hoc astu alliciuntur ad retia. Dictis temporibus quasi parati ad capiendum in usus hominum divino munere deducuntur. Hybernis vero temporibus secreto maris usque ad tempus debitum absconduntur, et hoc circa Germaniam.

Allecia optima sunt in regione Scotie, pessima vero versus Germaniam.

Les harengs sont des poissons de mer que l'on trouve selon le *Liber rerum* dans les mers occidentales situées entre la Grande Bretagne et la Germanie. On dit qu'il est meilleur pendant la saison où on le pêche en général, comme presque toutes les autres espèces de poissons de mer. En effet, chaque espèce de poisson de mer a sa propre saison, et en-dehors de cette saison, il n'est pas bon. En ce qui concerne le hareng, les meilleures prises se font vers le mois d'août ou de septembre. Sa pêche peut se prolonger jusqu'en décembre, mais cela est rare parce que les journées raccourcissent. Ce poisson est très petit ; lorsqu'il est frais, il offre une nourriture plus délicate. Salé, il se conserve plus longtemps que les autres poissons pour le profit des hommes.

Il y a dans sa tête une telle douceur qu'elle est à peine altérée par l'amertume du sel.

De tous les poissons, il est le seul à ne vivre que d'eau. Il lui est impossible de vivre sinon dans l'eau. Au premier contact avec l'air libre, il expire sans délai. Ses yeux brillent la nuit comme des flambeaux, mais leur vertu meurt avec le poisson. Lorsque ces poissons voient une lumière au-dessus des eaux, ils se rassemblent ; on les attire par cette ruse dans les filets. Aux époques indiquées, ils sont comme mis à la disposition des hommes par une faveur divine pour être capturés. L'hiver il se cache au fond de la mer non loin de la Germanie jusqu'au moment de leur retour.

Les harengs sont meilleurs dans la région de l'Écosse, moins bons du côté de la Germanie.

d. Vincent de Beauvais, *Speculum naturale*, XVII, 30 col. 1269 :

Isidorus. *Halec piscis est ad liquorem salsamentorum idoneus, unde et nuncupatus.* Auctor. *Fertur autem halec ex puro aquae elemento vivere, sicut salamandra ex igne.* Plin. li. 39. *Halece scabies pectoris sanatur infusa per cutem inscisam et contra canis morsu, draconisve marini prodest.* Ex li. de nat. rer. […]

Isidore : L'*halec* est un poisson bon pour la saumure liquide, d'où son nom. *L'auteur* : On rapporte que le hareng vit d'eau pure, comme la salamandre vit du feu. *Pline* : La gale de la poitrine est guérie par le hareng, que l'on fait pénétrer en incisant la peau, et il est utile contre les morsures de chien et de dragon de mer ; [notice de Thomas de Cantimpré]

e. Albert le Grand, *De Animalibus*, XVII, 2, p. 1518 :

Allec piscis est maximae multitudinis in Oceano quod partes Galliae et Angliae et Teutoniae et Daciae attingit : et est piscis quasi palmae unius qui dum in toto grege natat, capi prae multitudine non potest. Dum autem post aequinoctium autumnale acies se dividunt, capitur : et aliquando tunc in magis et multis sagenis colligatis concluduntur, quod funes retium incidi oportet eo quod trahi retia non possunt.

Hic piscis squamosus et sapidus est, non habens intestinum nisi ieiunum : et ideo in ventre suo nichil invenitur : propter quod etiam quidam falso dixerunt allech solo et simplici elemento aquae vivere quod nos in aliis locis falsum esse ostendimus.

Le hareng est un poisson que l'on trouve en abondance dans l'Océan qui touche la Gaule, l'Angleterre, la Teutonie et la Dacie. Il est long d'environ une paume, se déplace exclusivement en banc, en une telle multitude qu'il est impossible de le prendre. Il faut attendre que soit passé l'équinoxe d'automne, lorsque les rangs se séparent. Parfois, alors qu'ils sont enfermés dans des seines vastes et nombreuses cousues ensemble, il faut couper les cordes des filets car on ne peut pas les relever.

C'est un poisson à écailles savoureux, qui n'a pas d'intestin sauf le *jejunum* ; en effet on ne trouve rien dans son ventre et pour cette raison certains ont cru à tort qu'il se nourrissait exclusivement d'un élément simple, l'eau, ce qui est faux comme nous l'avons montré ailleurs.

III Les espèces mentionnées dans les genres nobles

	L'Estoire des Engleis de Geffrei Gaimar	*Aiol*	*Aliscans*	*Erec et Enide* de Chrétien de Troyes	***Le Conte du Graal*** de Chrétien de Troyes	*Le Roman de Renart* (branche VI)	*Vers sur la mort* de Thibaut de Marly	*Partonopeus de Blois*	*Moniage Guillaume* (2)		Hélinand de Froidmont	*Li romanz d'Athis et Prophilias*	*La Continuation de Perceval* de Gerbert de Montreuil			*Le Roman de la Violette ou de Gerart de Nevers* de Gerbert de Montreuil
turbot	x												x			
roche																
porpois	x															
plie																
maquereau	x															
dar							x				x					
vendoise							x				x					
graspois	x															
borbote																
gardon																
barbeau													x			
bequet													x			
alose										x		x		x		
mulet	x						x				x					
perche				x										x		
truite				x		x				x						
anguille		x							x							
lamproie					**x**			**x**				**x**				
esturgeon							x	x	x	x	x	x				
bar		x	x				x				x				x	
saumon	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**		**x**	**x**	**x**
luz				**x**	**x**	**x**		**x**	**x**	**x**		**x**	**x**		**x**	**x**

Miracles de Nostre Dame de Gautier de Coincy	*Les Narbonnais*	*Aymeri de Narbonne*	*L'Atre perilleus*	*Li romans de Durmart le Gallois*	*Richard li Biaus*	*Doon de Mayance*	*Le Roman de la Rose* de Jean de Meun	*Sone de Nausay*	*Renaut de Montauban ou les Quatre Fils Aymon*	*Gaydon*	
											turbot
											roche
											porpois
					x						plie
											maquereau
											dar
											vendoise
											graspois
											borbote
											gardon
						x					barbeau
						x					*bequet*
											alose
				x							mulet
					x	x					perche
									x		truite
							x		x		anguille
				x			**x**			**x**	**lamproie**
				x				x			esturgeon
				x							bar
	x	**x**		**x**	**x**		**x**	**x**	**x**	**x**	**saumon**
x	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**				***luz***

INDEX RERUM

anguille, 11, 18, 29, 113 n. 312, 128, 134, 140, 149, 152-153, 166-167, 169, 181, 232,-240, 250, 305, 312, 351-352, 357-358, 369, 387-388, 391, 394-395, 398, 400, 403, 404, 405, 413-416, 419, 433, 446, 455-459, 463-464, 472-509, 516-517, 565, 584, 689-690.
arêtes, 58 n. 117, 63, 129, 196 n. 175, 403, 423, 439, 441, 476 n. 73, 625, 645
baleine (ou cète), 5, 12, 28, 30, 46-47, 55, 62-63, 77, 84-85, 88, 90, 94, 98-99, 108-109, 117, 120-121, 128, 137, 140, 164, 180, 193, 206, 226-227, 232, 255, 258, 268-279, 282, 288-289, 295, 309, 317, 354, 357, 455, 491-493, 497, 501, 529, 531, 541, 622, 646, 648-650, 654-661, 665, 673, 690, 693.
bar, 154, 168, 216 n. 247, 338-339, 342, 344-347, 349, 351, 355, 357, 384, 386, 388-389, 391, 430, 433, 515.
bestiaux (poissons), 144, 163, 188, 221-229, 278
brochet, 11, 57-58, 63, 78, 94 n. 251, 120-121, 126 n. 344, 164, 166-169, 173, 178, 217, 233-234, 252, 258, 285, 289, 305, 308, 337, 338, 339, 341, 343-355, 358, 363-368, 372-373, 380-381, 384-395, 398, 401, 411, 422, 426-427, 431, 433, 437, 440-441, 449, 454, 462, 482, 490, 493, 515, 562, 574, 578-584, 621-622, 625, 639, 689-690
Carême, 193, 328, 332-334, 336, 378, 385, 428, 430, 445, 448-449, 450-455, 467, 486, 560, 603, 624.
carpe, 9, 12, 29, 57, 63, 78, 86-87, 113, 120-121, 128, 164, 167, 169, 178, 203-205, 234, 346, 394, 398, 449, 468 n. 32, 475, 646.
chien de mer (requin), 206, 226, 228, 311, 439-441, 443, 670.
Christ, 6-8, 381, 515, 522, 532, 543, 549, 563-564, 569, 577, 582, 585-591, 593-594, 597-598, 603, 610, 613, 652, 679, 687, 692.
congre, 66 n. 149, 113-114, 165-167, 169, 184, 186, 214, 234, 246, 393, 395, 468 n. 32, 478 n. 87, 620.
corruption, 77, 174-175, 181-183, 184 n. 138, 186-187, 189-190, 203, 221, 225, 236, 256, 384, 389, 396, 401, 405, 439, 443, 445, 446, 447, 448, 452, 454, 456, 478, 500, 518, 558, 584, 600, 607, 630, 671, 692.
couleurs des poissons, 25, 50-51 n. 92, 81-83, 109, 122, 125, 139, 184 n. 138, 216, 219-220, 242, 245, 247-249, 256, 262, 285, 317, 342 n. 91, 390 n. 40, 449, 542, 678-679, 610, 627 n. 62, 678-680.
Danube, 56, 84, 129 n. 356, 252, 612, 624.
dauphin, 7, 13, 30, 89, 94, 98-99, 100, 107, 114, 117, 133-134, 140, 193-194, 206, 227-228, 232, 247, 275, 278, 280-282, 290, 317, 491-492, 529-533, 540, 549, 644, 647, 655, 665-666, 671, 687
don de poisson, 600-601, 690
- à un roi ou un seigneur féodal, 356-374, 571-572
- à un homme d'Église, 403, 405-406
- par un saint, 549-550, 563-565
écailles, 57-58 n. 116-117, 77, 94, 122, 137, 162, 166, 188, 198, 205-208, 209, 212, 214, 219, 222, 229, 236, 238-239, 247, 265, 441, 490, 541, 546, 631, 660
espadon, 89, 670.
esturgeon, 11, 19, 63, 89 n. 235, 168-169, 250, 252, 254, 304, 312, 338-339, 352-353, 357, 389, 391, 395, 428-429, 449, 533-537, 539, 555, 561, 603-646, 689-690

fontaines, 408, 502, 520, 562-568, 570-572, 604, 607-610, 614, 623, 638, 641, 657, 671-674, 677, 680-681
frais (poissons), 56, 77, 120, 159, 160, 161, 169, 173, 179, 188, 189, 190, 192, 193, 194, 195, 208, 229, 241, 254, 258, 262-263, 266, 274, 305, 316, 318-319, 332, 342, 352, 355, 384, 399-400, 414-415, 433-434, 437, 443, 445-449, 451-452, 454-455, 457, 467-471, 474-478, 480-482, 488, 488, 502, 520, 544, 547, 555-556, 562, 566, 584, 600, 607, 610, 615, 624, 671
fromage, 37 n. 40, 176, 183, 222-223, 318-319, 382, 386, 422, 435, 462, 481, 494-497, 525, 546, 551, 525, 546, 551
gastronomie, 150, 187, 220, 341, 343, 350, 356, 375, 390, 393, 394, 396, 401, 420, 452, 468, 478, 483-484, 503, 578, 583
Graal, 11, 19, 552, 564, 569, 570-574, 576-593, 598, 601, 668, 679, 681-683, 693-695
graisse, 57, 88-90, 113, 64, 172-173, 178-179, 181, 186, 190, 193, 200, 217, 244, 246, 251, 256-257, 275-277, 279-280, 282-283, 319, 324, 347, 354-355, 381, 386-387, 389, 391, 412, 434, 462, 496, 528, 541-545, 547, 583, 627, 631, 659, 690
gula, 78, 135, 239, 307, 314, 319, 321, 338, 350, 358, 367, 373-375, 377-410, 419-420, 428, 430, 435, 437, 480-481, 484-505, 513-514, 538, 563, 578, 582, 588, 689, 691-692
hareng, 10, 12, 29, 56, 57, 66 n. 149, 79, 84, 120-121, 128, 131, 140, 167, 174, 179, 186, 189, 191, 193-194, 255, 258-267, 279, 288-289, 298, 305, 339, 347, 353, 355, 357, 381, 393, 395, 398, 415, 433-434, 436-437, 439, 448-450, 454-456, 459, 462-463, 465, 467, 471-484, 492-494, 584, 646, 672, 690
herbes aquatiques, 120, 197, 223, 245, 276, 278, 384, 478, 692
lait, 37 n. 40, 87, 117, 162, 174, 176, 182-183, 211-212, 224-225, 256, 319, 440, 453
lamproie, 11, 12, 57, 84, 121, 125, 134, 161, 166-167, 169, 181, 228, 234, 238-240, 243, 255, 289, 305, 312, 329, 338-340, 346, 349-352, 355-358, 369, 380, 386-387, 391, 394-395, 404, 413, 415-419, 422, 428, 433, 437, 449, 463, 473- 477, 481-482, 497, 502, 504, 523-525, 532, 539, 560, 573, 577-578, 580-583, 585, 597, 689-690
maquereau, 56, 66 n. 149, 101, 131, 167, 246, 355, 393, 395, 434-435, 437, 449, 471, 556, 584
marsouin, 84, 98, 121, 128, 275, 278, 280, 282, 528
166, 169, 193, 228, 354, 357
migrations, 120, 129, 156, 234, 241-245, 249, 252, 257, 260, 344, 467, 474, 535, 539, 542, 550, 566, 623- 624, 638, 645
moine, 7, 76, 107, 141, 250, 266, 268, 271, 273-274, 283-288, 292, 296, 299, 303, 316, 334, 337, 352, 375, 377-391, 396-405, 417, 419, 427, 448, 459, 461-462, 464, 470, 485-487, 491-492, 494-497, 501, 505, 513-514, 525, 528-529, 538, 546, 549, 551, 560, 566, 646, 688, 690-691
monstres, 28, 68, 89, 93, 98, 101, 103, 107, 108 n. 296, 110, 125, 142, 226, 268-276, 282-287, 299, 439 n. 46, 440 n. 49, 594, 642-647, 651-652, 666, 668-676, 681, 682, 687-689, 691
mulet, 41 n. 53, 56, 66 n. 149, 114, 149-150, 155, 168, 213, 246-247, 338, 346, 379, 389-390, 395
murène, 29, 49-52, 66 n. 149, 77, 79, 86, 114, 118, 134, 135, 140, 166, 184, 186, 206, 228, 234-235, 239-240, 255, 309, 349, 355, 380, 437, 481, 632
odeurs de poisson, 117, 172, 196, 207, 222, 281, 453-454, 456, 477, 498, 502, 610, 625, 646, 651-652
oiseaux, 9, 22, 27, 28 n. 8, 32-38, 43, 48, 75, 87, 93 n. 245, 98, 101-102, 104 n. 286, 113, 116, 125, 134, 190, 207, 211, 215, 223, 238, 253, 308, 316, 318, 320, 324, 328-329, 331, 365, 378-379, 398, 407, 410, 412, 422, 534-535, 553-554, 624, 644, 650, 693
pape, 281, 318, 377, 381, 390-391, 429, 593, 605-610, 612, 614-618, 621, 629, 634-639, 641, 690

peau, 78, 83 n. 208, 89, 94, 114, 140 n. 389, 163, 177, 184-186, 206-208, 236-237, 239, 286, 403, 440-441, 450, 464, 493, 505-507, 627-628, 632-633, 643, 645, 647, 650-653, 655-656, 659-661, 666, 668, 681
pêcheur, 7, 9, 76-77, 81 n. 201, 82, 84-85, 87-88, 122, 128, 138-139, 150, 155, 176, 180, 193, 214, 216, 219-221, 235, 237, 241-242, 244, 249, 251, 254-256, 259-263, 282, 319, 336, 343, 346, 348, 349, 351-355, 357, 360, 370, 375, 402, 408, 409, 426, 427, 467, 468, 472-474, 486-488, 496-498, 501, 505-506, 518-525, 532-535, 538, 540, 543, 547, 551-559, 565, 567, 569, 571-577, 580, 585, 587, 593-598, 600-601, 616, 620, 634, 669, 681, 690, 693, 695
perche, 57-58, 81-82, 120-121, 126, 149, 164, 167, 169, 173, 218 n. 260, 234, 258, 272, 285, 289, 338, 344-349, 354-356, 431, 449, 454, 488, 490, 493-494, 513, 624.
pétreux (poissons), 144, 153, 162, 188, 209, 211, 212, 213, 219, 221, 225, 229, 231
phoque, 22, 30, 99, 114, 127, 134, 206, 227, 282, 284, 294, 440, 651
plie, 81-83, 149-150, 164, 165, 167, 235, 347, 355, 395, 398, 432-433, 437, 439, 449, 452, 462-463, 477
poissonnier, 170, 186, 194, 241, 261, 326, 330-331, 360, 370, 372, 400-402, 422, 439, 443-447, 469, 471-472, 474, 506, 690
porc, 8, 63, 89, 112, 114, 119, 131, 134, 141, 183, 207, 228, 235-236, 246, 251-252, 256, 268, 279-281, 283, 288, 290, 328, 330, 361, 381, 387, 399, 462, 480, 486, 529, 544-545, 549-550, 580, 646, 666
raie, 26, 129, 164, 167, 219, 311, 439-441, 443, 449, 454
reproduction, 29, 44, 51 n. 93, 58-59, 85-87, 93-94, 96, 118, 120, 166, 219, 234-235, 245, 248-249, 251, 254, 262, 407, 467, 496
Rhin, 70, 83-84, 248, 252, 493, 554-555
salés (poissons), 10, 56, 125, 145, 159-161, 164, 166, 169, 174, 176, 179, 182, 186, 188-195, 199, 224, 229, 246, 258, 262-266, 274, 280, 305, 316, 352, 354-355, 381, 386, 390, 398-401, 415, 433-437, 446-449, 452-456, 467, 469, 474-478, 555-557, 584, 600, 624-625
saumon, 11-12, 57, 63, 66, 78-79, 82, 84, 89, 114, 120-122, 126, 129, 164, 166-169, 232, 241, 243-253, 256-258, 285, 288-289, 298, 337-340, 343-355, 356-357, 370, 380, 384-395, 400, 405, 422- 423, 430-431, 433, 449, 452, 454, 462, 482, 488, 490, 493-496, 516, 533, 535-551, 555, 561, 566-567, 573, 577-578, 580-584, 592, 597, 599, 617, 620, 639, 641, 643-646, 678, 680, 683, 687, 689, 691, 693, 694-695
Seine, 84, 409, 427, 443, 446, 467, 474
sel, 63, 160, 174, 186, 189, 192-194, 198-199, 201, 205-206, 209, 233, 258, 263-267, 288, 347, 354, 403, 415, 437, 466, 478, 529, 557-559, 583- 584, 624, 628, 671
tanche, 394
transport du poisson, 201, 262-263, 319, 332, 356, 433, 447, 460, 464-471, 474-478, 481, 506-507, 554, 612, 693
truite, 57 n. 113, 82, 120-121, 164, 168-169, 217, 247-249, 312, 338-339, 344, 351, 370-372, 394, 431, 462, 551, 691
viande, 8, 66, 76, 162, 171-174, 190-191, 193, 207, 222-225, n. 228, 246, 257, 275, 278, 281, 302-303, 307, 309, 315-342, 362-363, 368, 373, 377-378, 380, 382-383, 385-386, 388, 392-393, 398, 402, 405, 407, 424-425, 429-430, 432, 438, 453, 461-462, 467, 486-487, 495, 549, 578, 580, 614, 671, 691
vin, 173 n. 91, 174, 176-177, 179, 180 n. 120, 182 n. 130, 195 n. 172, 201, 205 n. 214, 206 n. 217, 207, 212, 222-223, 240, 303, 307-308, 315, 319-325, 327, 333-335, 342, 348, 373, 380, 385-386, 391, 397-399, 417, 422, 424-425, 432, 434-437, 479, 485, 497, 565, 583, 589, 591

INDEX NOMINUM

Index des sources et des principaux auteurs cités

Abad, Reynald, 262, 467, 469, 471-475, 500, 566
Aiken, Pauline, 31, 55, 86, 108-109, 125, 277
Aiol, 333-334, 345, 351
ALBERT LE GRAND, chapitre 1 (*passim*), 168, 171, 183-184, 186, 199, 200, 216-217, 233, 236, 238-239, 241, 245, 247-249, 251, 254-255, 257, 259, 265, 273, 276-277, 279-280, 283, 286, 299, 344, 430, 439, 489-490, 625-627, 633
ALDEBRANDIN DE SIENNE, 159, 162, 172-174, 192, 195-197, 202, 207, 218
Alexandre-Bidon, Danièle, 303, 311, 512
ALEXANDRE NEQUAM, chapitre 1 (*passim*), 234, 241, 243-244, 260, 284, 380, 437, 629
ALEXANDRE DE PARIS, 367-368, 567-568, 648, 665-667, 676
Alexandre le Grand, 652, 665, 676-677
ALTFRID, 534
AMBROISE DE MILAN, 30, 32, 48, 52-53, 377
ARISTOTE, 25, 36, 40, 42-44, 48, 50-53, 57, 60, 93, 95-100, 104, 106, 108, 113, 116, 121, 123-124, 127, 130, 132, 134-135, 143, 148, 151, 155, 158, 176, 213, 216-217, 220, 148, 151, 155, 158, 176, 213, 216-217, 220, 236-237, 256, 406, 628
ARNAUD DE VILLENEUVE, 163-165, 172, 193, 203, 206, 218
AVICENNE, 40, 45-46, 49, 60, 63, 95, 116, 157-160, 174-175, 182-183, 191-193, 196, 224
Aymeri de Narbonne, 330-331, 337
Bakhtine, Mikhaïl, 451
Barbier, Paul, 17, 345-346
BARTHELEMY L'ANGLAIS, 31, 36-39, 59-61, 64, 66-69, 71-76, 90-92, 99, 102-103, 106, 115-118, 121, 124, 132-139, 185, 195, 198-199, 217, 266, 276-277, 298
Barthes, Roland, 513
BASILE DE CESAREE, 48, 271
Bataille de Caresme et de Charnage, 306, 346, 395, 430, 451-452, 454-456
Bataille de Sainct Pensard à l'encontre de Caresme, 439, 453-455
Beck, Corinne, 40, 60, 297
Bédier, Joseph, 304, 416, 418, 455-456
Bellon, Roger, 11, 466, 469, 480, 486, 488, 500-501, 504
Pierre BELON DU MANS, 22, 129, 219, 281, 341-342, 345-346, 393-394, 624, 660
BENEDEIT, 272-273
BENEDETTO REGUARDATI, 169
Benoît, Paul, 9, 86
BENOIT DE SAINTE-MAURE, 648
Berlioz, Jacques, 5, 72-73, 115
BERNARD DE CLAIRVAUX, 382, 537-539
BERNARD DE GORDON, 161-163, 171, 174-175, 180, 182-183, 188-227, 298, 342, 349
Berthelot, Anne, 667
Bichon, Jean, 368, 489, 519, 523, 525
Boglioni, Pierre, 528-529
Bourlet, Caroline, 9, 469, 471, 478
BRUNET LATIN, 79, 132-134, 137-138, 235, 243
BUFFON, 39, 629
Carmina Burana, 379-381, 495
Castellani, Marie-Madeleine, 604-605, 613, 637

Cent Nouvelles nouvelles, 239, 312, 415-419, 429, 455, 481, 502
Charbonneau-Lassay, Louis, 532, 582, 593-594, 598
Charbonnier, Elisabeth, 485-488
Chevaliers as deus espees, 333
CHRETIEN DE TROYES, 301, 339, 344, 348, 350, 425, 431, 520, 551-552, 573, 575-576, 579-580, 583-585, 588, 595, 597-598, 601, 639, 664-665
Clavel, Benoît, 10, 82, 201, 203, 262, 347, 357, 433, 439-442, 470, 472, 476-477, 484, 493
Combarieu (de), Micheline, 482
CONRAD DE MEGENBERG, 132, 500
Continuations de Perceval, 322, 328, 330, 383, 445
Debidour, Victor-Henri, 7, 562
Delort, Robert, 5, 9, 12, 78, 85, 119, 258-259, 263, 267, 467, 478
Détienne, Marcel, 508, 554
Doon de Maience, 354, 373
Douchet, Sébastien, 11, 442, 615, 659
DOUIN DE LAVESNE, 428
Draelants, Isabelle, 31, 47, 67, 69, 72, 91, 124, 126
Ducos, Joëlle, 16, 142, 195, 198, 267
Durand, Gilbert, 14, 604
Durmart le Gallois, 338, 340, 353
Eneas, 648-650, 655, 659, 667
Enseignements, 346, 394, 440, 478-479, 483-484
ÉTIENNE BOILEAU, 326, 353, 360, 442-443, 445, 468, 471-472, 474
EUSTACHE DESCHAMPS, 439, 448-449
Ferlampin-Acher, Christine, 14, 298-299, 515, 585, 644-645, 658, 668, 670, 675-676, 678, 680-682, 687-688
Frappier, Jean, 392, 572, 578-581
GALIEN, 46, 49, 54, 63, 66, 118-119, 148, 154-158, 169, 181-182, 185, 202-203, 213-214, 218, 220, 223-224, 449
Garnier, François, 250, 406
GAUTIER DE COINCI, 208, 309, 338, 345, 348, 382-391, 406, 411, 503
Gaydon, 349-350
GEFFREI GAIMAR, 337, 343, 354, 556-559
Genette, Gérard, 423, 513
Gerbert de Metz, 328-329
GERBERT DE MONTREUIL, 320-321, 327-328, 331, 338, 340-342, 347-348, 353
GERVAIS DE TILBURY, 287, 666
Gingras, Francis, 645, 693-694
GOSSUIN DE METZ, 140, 268, 272, 650
Grieco, Allen J., 316-317, 407, 422-423
Guerreau-Jalabert, Anita, 11-12, 302-303, 307, 320, 332, 340, 342, 513
GUILLAUME LE CLERC, 28, 269-270, 276
Harf-Lancner, Laurence, 367, 567-568
Haveloc, 354, 556-559
HELINAND DE FROIDMONT, 310, 382, 384, 389
HÉRODOTE, 242, 282, 616
HILDEGARDE DE BINGEN, 30-32, 38-39, 61-64, 69-70, 79, 83-85, 90-92, 102, 106, 115, 118, 122-124, 127-128, 177-178, 180, 186, 189, 191, 197-198, 235-236, 239, 244-245, 248-250, 253-254, 256, 267-268, 277, 280, 317, 505, 625, 627, 650, 657-658
HIPPOCRATE, 148, 150, 155, 157, 181-182, 213

Hocquet, Jean-Claude, 10, 186, 194, 261-263, 266, 275
HUGUES DE FOUILLOY, 29, 90, 133
Huon de Bordeaux, 644, 664
IBN BUTLAN, 157, 159-161, 173, 179, 181, 186, 189, 191-192, 208, 217
ISAAC LE JUIF, 45-46, 157-160, 172-173, 196, 198
ISIDORE DE SEVILLE, 29-30, 40-42, 48, 53, 59, 92, 99, 101, 113, 124, 135-136, 140, 154, 185, 226, 237, 242-243, 251, 266, 275, 279-280, 528
Jacquart, Danielle, 155, 158, 169, 209, 298
JACQUES DE VITRY, 49, 140, 650
JACQUES DE VORAGINE, 551, 616
James-Raoul, Danièle, 11, 28-29, 103
JEAN CORBECHON, 76, 132-139, 267, 276-277
JEAN DE MEUN, 310, 382-384, 386
JEAN MAILLART, 304, 346, 393-396, 434
JEAN RENART, 327
JEAN WAUQUELIN, 638-639, 646
Jeay, Madeleine, 395-396
JEHAN D'ABUNDANCE, 454
Kappler, Claire, 283
Koopmans, Jelle, 179, 450-451, 478
LACEPEDE, Étienne (de), 129, 219, 629-630
Lardin, Philippe, 9, 261-262, 357, 467
Laurioux, Bruno, 10, 165, 184, 187, 318, 325-326, 340, 342, 357-358, 378, 394, 483
Leclercq-Marx, Jacqueline, 11, 284, 287
Lecouteux, Claude, 11, 19, 664
Le Goff, Jacques, 13-14, 41, 107, 272, 274, 307, 358, 364, 460, 657
Leguay, Jean-Pierre, 203-205, 357, 520
LE LONG, Michel, 165, 181
LE RENCLUS DE MOLLIENS, 310, 385, 392
Le Rider, Paule, 578, 593-594, 597
Lévi-Strauss, Claude, 535-536, 542
Lion de Bourges, 519, 604, 606, 637-641, 643, 645-646, 680
Lucken, Christopher, 498, 505
Ludus anticlaudien, 289
MACROBE, 59, 632-634
MAINO DE MAINERI, 166-168, 173, 191, 193, 195-196, 227-228, 245-246, 347
Marc, Claudine, 599, 664
Marx, Jean, 521, 538, 578, 580, 599
Merdrignac, Bernard, 252, 499, 561, 589-590, 617, 620
Merveilles de Rigomer, 333
Mesnagier de Paris, 83, 245, 274, 280, 309, 326, 341-343, 417, 440, 447, 484, 496-497
Meyer, Heinz, 37, 65, 72, 75
Mollat du Jourdin, Michel, 10, 186, 261, 266, 275, 343
Moniage Guillaume, 307, 310, 337, 339, 352, 399-400, 470-471
Montanari, Massimo, 316, 363, 488
Mort Aymeri de Narbonne, 656-657
Moulinier, Laurence, 31, 61-62, 69-70, 83-85, 88, 90, 119, 122-123, 128, 160, 248
Mühlethaler, Jean-Claude, 12, 301-303, 307-308, 315, 319, 324, 328-330, 373-374, 434
Narbonnais, 307, 323, 330, 337
Nicoud, Marilyn, 146, 155-169, 191, 228

OLAUS MAGNUS, 244, 259, 282-283, 660
ORIBASE, 215
Ory, Pascal, 13, 297
OVIDE, 50, 51, 232, 282, 346, 383, 409-410, 553, 631, 665
Partonopeus de Blois, 353
Passion des jongleurs, 588
Pastoureau, Michel, 5, 7, 14, 347, 366
Pellegrin, Pierre, 106
Perceforest, 603, 644, 647, 667, 668-682
PHILIPPE DE REMI, 520, 603, 604, 605, 606, 607, 610, 612, 613, 614, 623, 624, 629, 637
PHILIPPE DE THAON, 28
Physiologus, 28-29, 62, 88, 90 n. 238, 98-99, 268-269, 271, 275, 288, 295
PIERRE DE BEAUVAIS, , 28, 269, 652, 657
Placides et Timéo, 140, 264, 660
PLATINE, 147, 180, 187, 198, 633-634
PLINE, 25, 40-42, 45-48, 50-51, 53, 59-63, 68, 79, 83, 86, 89, 91, 96, 100-103, 105, 107-109, 112-113, 116, 118, 123-127, 131-133, 143, 154, 177, 183-184, 186, 214, 216, 237-238, 241-242, 247, 252, 264, 266-267, 277, 279, 280, 383, 390, 440, 528, 628, 631-633, 648, 653, 658, 660, 675, 679
PLUTARQUE, 575
Poirion, Daniel, 19, 161, 192, 515, 585
Polo de Beaulieu, Marie-Anne, 72-73, 76, 115
Première Continuation de Perceval, 321-323, 328, 330, 335, 338, 340-342, 347-348, 369, 445
Prise d'Orange, 307
Prophéties de Merlin, 373, 567, 570, 571-573, 601, 658
Queste del saint Graal, 326, 332, 392, 521-522, 657
Quinze Joies de mariage, 413
RABAN MAUR, 75, 103
RABELAIS, 33, 142, 180, 451, 460, 504
RANULPHE DE LA HOUBLONNIERE, 410
Raoul de Cambrai, 329
RAOUL DE HOUDENC, 327-328, 330
REGINALD DE DURHAM, 529-530, 540-541, 543-544, 546, 548, 550-551, 600
RENAUT DE BEAUJEU, 651-652
Renaut de Montauban ou les Quatre Fils Aymon, 351, 519
Reynaud, Denis, 26
RICHARD DE FOURNIVAL, 28, 29, 264, 346
Richars li Biaus, 340, 349, 360, 363, 432
ROBERT DE BLOIS, 327, 335
ROBERT DE BORON, 516, 569, 581, 585-593, 597-598, 601, 603, 669, 681, 683
Rolland, Eugène, 63, 243, 250, 254, 261-263, 267
Roman de Renart, 239, 305, 310-311, 337, 352, 396, 398, 415, 422, 426, 430-431, 446-447, 456, chapitre 7 (457-511),
RONDELET, Guillaume, 22, 123-124, 196, 198, 218-219, 281, 286, 293, 343, 345-346, 393-394, 430, 440-441, 476, 627-628, 633, 652, 659, 678-679
Roussel, Claude, 604, 621
Roy, Bruno, 39, 41, 43, 48, 52, 74
Ruodlieb, 62
Franco SACCHETTI, 311-312, 370-373, 397, 401-403, 428-429, 450, 502
Saint-Denis (de), Eugène, 16, 185

SALERNE (école de), 164-165, 173, 181, 183, 199, 207, 248, 253, 497
Salvat, Michel, 264, 266
Sébillot, Paul, 63, 177, 191, 267
Secret des Secrets, 140, 182
SENEQUE, 383, 389-390
Sermon joyeux de saint Hareng, 179, 478
Siège de Barbastre, 648, 649
SIMON DE FREINE, 258
SOLIN, 41, 48, 59, 86, 133, 140, 650
Sone von Nausay, 352-354
Stouff, Louis, 326, 357, 435
Summarium Heinrici, 62-63, 84, 247-248, 251
Sydrac le philosophe, 103, 123, 139
TAILLEVENT, 245, 342, 347, 394-395, 398, 417, 440, 475, 483-484
THIBAUD DE MARLY, 384
Thomas, Antoine, 393, 524, 528-529
THOMAS DE CANTIMPRE, chapitre 1 (*passim*), 166, 183-184, 216-217, 234, 236-237, 239-241, 244-245, 247-249, 251-252, 254-256, 260, 263-264, 266, 271, 276, 285-287, 309, 390, 439-440, 490, 505, 612, 626, 633
Thomasset, Claude, 11, 85, 90, 103-104, 128, 140, 161, 180, 192, 264-265, 344, 558, 572, 583, 628, 660, 664, 692
Thompson, D'Arcy Wentworth, 16, 43, 148, 154, 219, 252
Thompson, Stith, 11, 616
Thorndike, Lynn, 60, 65, 166
Trachsler, Richard, 246-247, 251, 297, 666
Van den Abeele, Baudouin, 9, 31, 33, 37, 40, 42-43, 46-47, 54-55, 58, 60, 71-72, 74-76, 78, 93, 95, 97, 100-101, 106, 130, 134
Vecchio, Silvana, 377-378, 382, 405, 538
Vernant, Jean-Pierre, 508, 554
Vie d'Ide de Louvain, 590
Vie de saint Philibert, 528
Villain-Gandossi, Christine, 306, 609
VINCENT DE BEAUVAIS, chapitre 1 (*passim*), 157-160, 172, 176, 183-184, 191, 195, 206, 216-217, 236, 241, 247-248, 251, 253-254, 264, 266-267, 276, 298, 345, 347-348, 367, 389-390, 439-440, 491, 551, 612, 633, 658, 679
Vogel, Cyrille, 6-7, 569, 589, 594
Voisenet, Jacques, 5, 9
Walter, Philippe, 11, 14, 245-246, 537, 540-542, 545, 550-551, 564, 566-567, 570, 572, 580-583, 592, 599, 614, 645, 683, 694
Waltharius, 373, 552, 553, 559, 600
WOLFRAM VON ESCHENBACH, 176-177, 575, 597
Ysengrimus, 487, 489-493, 497-498, 501, 505
Zink, Michel, 656
Zucker, Arnaud, 28, 98-100, 148, 150-151, 155, 227, 232, 242, 269, 631
Zumthor, Paul, 301, 504

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Je remercie Claude Lecouteux, David-Jonathan Benrubi, Pierre Kunstmann et Aurélie Barre pour l'aide qu'ils ont apportée à la constitution de ce dossier iconographique.

Ill. 1 Bestiaire aquatique p. 21

Bestiaire, Londres, British Library, Harley MS 4751, f° 68 r° (XIII[e1]).

Ill. 2 Marchand de poisson salé p. 145

Ibn Butlan, *Tacuinum sanitatis*, BnF (Mandragore), Latin 9333, f° 80 v° (Rhénanie, XV[e] siècle).

Ill. 3 L'anguille p. 240

Jacob van Maerlant, *Der Naturen Bloeme*, La Haye, KB, KA 1, f° 111 v° (Flandres, ca. 1350).

Ill. 4 La lamproie p. 240

Jacob van Maerlant, *Der Naturen Bloeme*, *op. cit.*, f° 117 r°.

Ill. 5 Pêche, séchage et fumage des saumons p. 257

Olaus Magnus, *Histoire des pays septentrionaux : en laquelle sont brièvement déduites toutes les choses rares ou étranges qui se trouvent entre les nations septentrionales*, Paris, Martin le Jeune, 1561, f° 225 v°.

Ill. 6 Les bancs de harengs p. 267

Ibid., f° 238 v°.

Ill. 7 La chasse aux porcs marins p. 290

Bestiaire anglais de la fin du XII[e] siècle, Ms Saltykov-Schechedrin, Saint-Pétersbourg, Bibliothèque publique, Q. v. V. 1 (extrait de Gaston Duchet-Suchaux et Michel Pastoureau, *Le Bestiaire médiéval*, Paris, Le Léopard d'or, 2002).

Ill. 8 L'enfant et le dauphin p. 290

Sébastien Brant, *Fables d'Ésope*, B. U. de Bâle, Jacobus de Phortzheim, 1501, f° 185 r° (*De amore Delphini et pueri*), extrait de Claire Kappler, *Monstres, démons et merveilles à la fin du Moyen Âge*, Paris, Payot et Rivages, 1999 (1[ère] éd. : Paris, Payot, 1980), p. 196.

Ill. 9 Les bêtes marines, au large de l'île de Thulé p. 291

Olaus Magnus, *Carta Marina* (détail), Venise, 1539 (Google Images).

Ill. 10 Un sanglier marin au temps d'Ambroise Paré p. 291

Ambroise Paré, *Œuvres*, Paris, Gabriel Buon, 1585, 4e édition, 21e livre, p. VIII-XIX, extrait de Claire Kappler, *Monstres, démons et merveilles à la fin du Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 229.

Ill. 11 Le moine marin d'après Jacob van Maerlants p. 292

Jacob van Maerlant, *Der Naturen Bloeme*, *op. cit.*, f° 83 v°.

Ill. 12 Le moine marin d'après Jean de Cuba p. 292

Jean de Cuba, *Hortus sanitatis*, Mayence, 1491.

Ill. 13 Les monstres de Guillaume Rondelet p. 293

Guillaume RONDELET, *L'Histoire entière des poissons*, Laurent Joubert (trad.), Lyon, Mathieu Bonhomme, 1558 (repr. Paris, CTHS, 2002), p. 361-362.

Ill. 14 Le phoque à capuchon (*Cystophora cristata*) p. 294

Dessin extrait de Bernard Langellier, « Le Savoir naturaliste au seizième siècle », *L'Écriture du savoir*, *Actes du Colloque de Bagnoles-de-l'Orne*, Le Ménil-Brout, Association Diderot (*Cahiers Diderot*, 3), 1990, p. 63-76.

Ill. 15 L'île-baleine p. 295

Bestiaire, Londres, British Library, Harley MS 4751, f° 68 r°(XIIIe1).

Ill. 16 Saint-Brendan et ses moines sur Jasconius p. 296

Source : Claude Lecouteux

Ill. 17 Sobriété, gloutonnerie, mauvais riche p. 314

Londres, British Library, Additional Manuscripts 28162

Ill. 18 Une proposition indécente p. 376

Cause 36 du Décret de Gratien, Paris, BnF, Maz., Ms 1290, f° 390

Ill. 19 Le vol des anguilles p. 458

Roman de Renart, Paris, BnF, fr. 12584 f° 66 (début du XIVe siècle).

Ill. 20 Renart sur la charrette aux poissons p. 510

Roman de Renart, Londres, British Library, Additional Manuscripts 15229, Ms. E, f° 47 r°.

Ill. 21 Un hybride cynocéphale p. 511

Saint-Martin de Zillis (Grisons), plafond peint, ca. 1160.

Ill. 22 Konrad Witz, *La Pêche miraculeuse* p. 517

Konrad Witz, *La Pêche miraculeuse*, 1444, Genève, Musée d'Art et d'Histoire, extrait de l'article : Perrine Mane, « Représentations figurées de la pêche en eau douce (IX^e^-XV^e^ siècles) », art. cit.)

Ill. 23 Essai de restitution de pêcherie de moulin pendant p. 526

Extrait de l'article : Olivier Bauchet, « Droits et structures de pêche associés aux moulins fluviaux du cours de la Marne », *Pêche et pisciculture en eau douce : la rivière et l'étang au Moyen Âge*, *Actes des 1^res^ rencontres internationales de Liessies (27, 28, 29 avril 1998)*, Conseil général du Nord, Lille, 2004 (édition numérique).

Ill. 24 Un moulin dans une miniature du XIV^e^ siècle p. 527

Psautier de Lutrell, enluminé vers 1340 en Angleterre, Londres, British Library, Additional Manuscripts 42130, f°181 v° (extrait de l'article : Perrine Mane, « Représentations figurées de la pêche en eau douce (IX^e^ -XV^e^ siècles) », art. cit.)

Ill. 25 La pêche au Léviathan p. 596

Herrade de Landsberg, *Hortus Deliciarum* (f° 84), extrait de l'ouvrage : Gérard CAMES, *Allégories et symboles dans l'*Hortus deliciarum, Leiden, E. J. Brill, 1971, p. 40-42.

Ill. 26 L'anneau de Polycrate p. 619

Boccace, *De casibus*, Paris, BnF, fr. 226, f°100 (début XV^e^ siècle).

Ill. 27 Des divers usages de la baleine p. 654

Olaus Magnus, *Histoire des pays septentrionaux : en laquelle sont brièvement déduites toutes les choses rares ou étranges qui se trouvent entre les nations septentrionales*, Paris, Martin le Jeune, 1561, f°250 r°.

Ill. 28 Une maison en os de baleine p. 654

Ibid., f° 251 r°.

Ill. 29 Des hybrides et un chevalier marin p. 662

Jean de Cuba, *Hortus sanitatis*, Mayence, 1491, f° 352 v°.

Ill. 30 Divers poissons p. 696

Jean de Cuba, *Hortus sanitatis*, *op. cit*.

Ill. 31 *Acipenser sturio*, L p. 749

Source : Fishbase.

TABLE DES MATIERES

Remerciements 2
Introduction 4
Partie I Classer et dénommer les poissons 20
Chapitre 1 Le poisson dans l'ordre du monde 24
A. Le regard des savants latins aux XII^e^ et XIII^e^ siècles 28
1. La place du discours ichtyologique dans l'économie des ouvrages 32
2. La relation aux sources 38
De la compilation à la glose : Vincent de Beauvais, Thomas de Cantimpré et Albert le Grand
Les sources du savoir ichtyologique au XIII^e^ siècle : l'exemple du *Speculum naturale* 39
Thomas de Cantimpré et Vincent de Beauvais : deux méthodes de compilation . 48
Le double commentaire d'Albert le Grand 54
Les florilèges d'Alexandre Nequam et de Barthélémy l'Anglais 59
Hildegarde de Bingen, une savante sans sources ? 61
3. Des enjeux variés 64
Milieu culturel 65
Réception 71
Poissons et moralisation 74
Le recours aux connaissances personnelles et à l'observation 79
L'*Actor* et les poissons 79
Hildegarde de Bingen : une connaissance directe des espèces 83
L'esprit critique et l'expérience d'Albert le Grand 85
B. Définition et taxinomies 92
1. Qu'est-ce qu'un poisson au Moyen Âge ? 92
L'assimilation partielle de l'apport aristotélicien 93
Les caractères différentiels des poissons 93
La place des animaux non sanguins 96
Les cétacés 98
Le dénombrement des espèces : de l'inventaire clos à l'infinie multitude des eaux 100
2. Les classements médiévaux 105
Ordre et désordres alphabétiques 106
La distinction entre poisson et monstre marin 107
Les séries d'espèces 110
Entre typologie et inventaire : Barthélémy l'Anglais et Hildegarde de Bingen
La sélection de Barthélémy l'Anglais 115
Hildegarde de Bingen : une typologie originale 118
C. Nomenclatures et transmission 123
1. Des obstacles linguistiques et épistémologiques 123
Les écueils de la compilation 125
Les appellations vernaculaires 128
2 La translation du savoir chez Albert le Grand 130
3. Les poissons des encyclopédies françaises 132
Du latin au français : Brunet Latin et Jean Corbechon 133
Savoir ichtyologique et vulgarisation 139

Chapitre 2 Le poisson comme aliment : le discours médical 144
A. Les poissons des médecins, de l'Antiquité au Moyen Âge ... 147
1. L'héritage antique et arabe ... 147
Les classements de la médecine antique ... 147
Le modèle hippocratique ... 148
L'exposé pragmatique de Galien ... 154
L'apport des auteurs arabes : Isaac le Juif, Avicenne et Ibn Butlan ... 157
2. Le poisson-aliment dans les œuvres médiévales ... 161
B. Manger du poisson : les risques ... 171
1. Un aliment suspect ... 171
2. Poison ou remède ? ... 175
Le poisson et la vue ... 175
Le poisson et la soif ... 178
Le poisson et la voix ... 179
Le poisson et la lèpre ... 181
C. Adjectifs et périphrases pour choisir les meilleurs poissons ... 188
1. *Poissons sales, poissons fres* ... 188
2. *Poissons de mer, poissons d'eau douce* ... 194
3. *Poissons d'eau doulce courant nette et loing de villes* ... 201
4. *Poissons scamoux* ... 205
5. *Poissons petreux* ... 209
Les *pisces petrosi* chez Bernard de Gordon ... 209
La tradition des poissons de roche ... 213
Les poissons saxatiles dans la littérature scientifique du Moyen Âge ... 215
Les poissons de roche de Rondelet à nos jours ... 218
6. *Poissons bestialz* ... 221
Les poissons bestiaux du *Lys de medecine* ... 221
Sur la piste des poissons *bestiaux* ... 225
Chapitre 3 Les espèces prototypiques, entre mythe et réalité ... 231
A. De l'eau à la boue : l'anguille et les poissons serpents ... 234
1. Un animal hybride ... 234
2. De l'animal à l'aliment ... 238
B. À travers les eaux et les airs : saumon et esturgeon ... 241
1. Le saumon : portrait zoologique ... 241
Migrations et bonds ... 241
Sa chair et sa graisse ... 244
2. La famille du saumon et de l'esturgeon ... 246
Le saumon comme prototype ... 246
Le saumon et la truite ... 247
Le saumon et l'esturgeon ... 249
3. De l'eau à l'air ... 253
C. D'eau et de sel : le hareng ... 258
1. La multitude ... 258
2. Le poisson idéal et le sel ... 264
D. Entre terre et eau : les monstres marins ... 268
1. La baleine ... 268
L'île-baleine du Physiologus ... 268
De l'animal à l'aliment : Jasconius et autres monstres marins ... 271

Du cète à la baleine 274
2. Un animal poisson : le porc de mer 279
3. Un homme-poisson : le moine marin 283
Conclusion de la première partie 297

Partie II Le poisson au menu des genres littéraires, des *realia* aux fictions 300
Introduction 301
Les mentions alimentaires dans les textes littéraires 301
La question du poisson 302
Présentation du *corpus* 306
1. Les genres narratifs : romans et chansons de geste 306
Les mentions alimentaires dans les chansons de geste 306
Les romans 307
Les chroniques 308
2. La littérature morale et didactique 309
3. Les œuvres comiques 310
4. En amont et en aval du *corpus* 311
Chapitre 4 Le poisson des seigneurs : signe de luxe et de profusion 313
A. Le statut du poisson dans les hiérarchies alimentaires 315
B. *Char et poisson* 319
1. Un aliment de second plan ? 320
2. Les ressources du cliché 325
3. Le contexte des mentions de poisson 331
Le cadre social et géographique 331
Les repas maigres et leur signification 332
Poisson et réconciliation 334
C. La série des espèces de luxe 336
1. Variations 336
2. Les espèces de luxe dans la narration 338
Aliment de pénitence ou poissons délicieux ? 338
Les poissons vedettes : *luz* et saumon 342
Le bar 344
La perche 347
La lamproie et l'anguille 349
Des listes atypiques : les poissons des pêcheurs 352
D. Les poissons royaux comme attribut du pouvoir 356
1. Les poissons du roi : des *realia* au symbole 356
2. Le chevalier au poisson de *Richars li biaus* 358
3. La circulation du poisson et le lien féodal 363
Luz et souveraineté : le brochet de Guillaume le Maréchal 363
Le grand poisson et le rituel de table 368
La leçon de prodigalité de Franco Sacchetti 370

Chapitre 5 Le poisson et les plaisirs de la chair 375
A. L'aliment de la *gula* 379
1. La tradition satirique latine 379
2. La condamnation des poissons dans la littérature morale française 382
Le poisson au premier rang des tentations charnelles 383
Le choix des espèces citées 389
3. Les listes gastronomiques des romans 392

4. La postérité littéraire du moine mangeur de poissons 396
Les moines paillards des fabliaux 397
Poisson et duplicité dans la littérature italienne de la fin du Moyen Âge 401
B. Le symbolisme sexuel 407
1. Le poisson et le vit : jeux de substitution 408
2. La pêche comme métaphore de la séduction charnelle 409
3. Les connotations sexuelles des poissons longs 413
La dame aux anguilles dans *Les Trois Dames qui troverent l'Anel* 413
La dame à la lamproie dans les *Cent Nouvelles nouvelles* 415

Chapitre 6 Les poissons des œuvres comiques 421
A. La parodie des genres nobles 422
B. Rêves de poissons 426
1. Les pêcheurs déçus 426
2. Le vilain à la table des princes 427
3. Une nourriture merveilleuse 429
C. Les espèces des bourgeois et des pauvres 432
1. La plie et l'anguille : des poissons de bourgeois 432
2. La collation du vilain de Farbu 434
3. Le hareng salé des ivrognes 436
D. Les poissons scandaleux de *Sire Hain et dame Anieuse* 438
E. « Poissons repugnants » et « harenz puanz » : une déchéance tardive ? 445
1. Du poisson de qualité, dans les textes et sur les marchés 445
2. Les poissons répugnants de la fin du XIV^e^ siècle 448
3. Le poisson dans les combats de Carême et de Charnage 450

Chapitre 7 Renart et les poissons 457
A. Les mentions de poissons dans les branches du *Roman de Renart* 461
1. Renart mangeur de poissons 461
2. Les espèces citées : la prédominance de l'anguille 462
3. La branche des poissons 464
B. Les marchands de poisson : ancrage réaliste du récit 465
1. La saison du poisson 466
2. Le charroi 468
La route du poisson 468
Le pillage des paniers 470
Harengs, anguilles et lamproies : un chargement hétérogène 473
C. Du hareng à l'anguille : de la dévoration bestiale au raffinement gastronomique
1. Les harengs frais : mets de gourmet et nourriture idéale 477
2. L'anguille, poisson de la *gula* 480
D. Les moines mangeurs de poissons 485
1. Le modèle clérical de l'*Ysengrimus* 485
Le vivier miraculeux 486
Ysengrimus en moine goliard 490
2. L'originalité du récit français 494
À la table des moines de Tiron 494
Du banquet monastique à la pêche au seau : rationalisation et cohérence de la narration 497
E. Au piège de l'anguille 502
1. L'instrument des rusés 502

2. Renart et les anguilles 504

Partie III Le poisson, animal merveilleux et nourriture symbolique 514
Chapitre 8 Regards chrétiens sur une nourriture d'abondance 516
A. Les pêches miraculeuses 518
1. Quand le poisson vient à manquer… 519
2. Les saints nourriciers 522
Des poissons de la Bible aux espèces locales 523
La christianisation des poissons merveilleux 533
Poissons du nord et évangélisation 533
Les saumons de saint Godric 539
3. Les héros pêcheurs 551
Waltharius, chevalier pêcheur 552
Haveloc, fils de pêcheur 555
B. De la multiplication à la résurrection 559
1. L'épisode biblique et les vies de saints 559
2. La résurrection des poissons 567
Dans la fontaine de résurrection d'Alexandre 567
Dans le Graal des *Prophesies de Merlin* 570
3. Les poissons du Graal : *ne luz, ne lamproie, ne saumon* 573
Pêche et poissons dans *Le Conte du Graal* : les données de l'énigme 573
Senefiances 577
C. Poisson eucharistique et saint pêcheur 585
1. Le Graal et le poisson chez Robert de Boron 585
2. Un arrière-plan théologique, hagiographique et iconographique 588
Le poisson à la table de la Cène 588
La pêche christique 592

Chapitre 9 Poissons merveilleux, aux frontières du corps humain 602
A. L'esturgeon de la *Manekine* : le poisson comme reliquaire vivant 603
1. Le rôle de l'esturgeon dans *Le Roman de la Manekine* 604
L'engloutissement de la main 604
Découverte et conservation de la main 606
Le saint reliquaire 608
2. Une merveille chrétienne 612
Le sens biblique et liturgique du poisson 613
Le poisson avaleur : un motif traditionnel de l'hagiographie 616
3. Le choix de l'esturgeon 622
Une caution rationalisante 623
Les entrailles de l'esturgeon : de la science à la fiction 625
De la décadence païenne au miracle pontifical : la conversion de l'esturgeon romain 629
4. La postérité de l'esturgeon dans la littérature française 636
La mise en prose de Jean Wauquelin 638
Lion de Bourges : l'esturgeon divin face au saumon diabolique 639
B. Des chevaliers poissons au Roi poisson 646
1. Mondes chevaleresques et mondes marins 647
Les matériaux tirés des bêtes marines 647
Pouvoirs magiques et thérapeutiques 648
Les armes marines 655

Les chevaliers venus de la mer 663
2. *Perceforest* : des poissons mythiques à l'*ichtus* divin 669
Les chevaliers poissons et le petit poisson rouge 669
Les poissons comme miroir du prince 675
Le temps du mythe 678
De la merveille au miracle 680
CONCLUSION 686
BIBLIOGRAPHIE 697
ANNEXES 736
Annexe 1 Les classements des cosmologies (chapitre 1) 737
Annexe 2 Portraits d'espèces (chapitre 3) 742
Annexe 3 Les espèces mentionnées dans les genres nobles (chapitre 4) 756
INDEX 761
TABLE DES ILLUSTRATIONS 764
TABLE DES MATIERES 767