

## LA DÉCOUPE ET LE PARTAGE DU CERF EN VÉNERIE

François POPLIN\*

Ces pages n'apprendront pas grand chose aux veneurs, car elles visent à exposer de manière très simple au lecteur non informé des us et coutumes de la chasse à courre française ce qu'eux côtoient régulièrement, à raison d'une ou deux fois la semaine pendant les mois d'automne et d'hiver. Toutefois, ils ne savent sans doute pas tout de la découpe, car ils ne la pratiquent pas eux-mêmes. Elle reste entre les gens de service, c'est-à-dire les piqueux, les valets, auxquels s'agrègent pour la circonstance les suiveurs sympathisants de la chasse. Les veneurs, eux, en personnes de qualité, se détournent de cette besogne et de ce spectacle, vont à la collation, pour ne revenir qu'à la curée. De leur côté, les chiens sont tenus à l'écart, en respect sous le fouet, dans un repos que les plus vaillants de la journée savourent. Comme les maîtres, ils attendent la cérémonie finale. D'emblée, une stratification se dessine, dans laquelle, de part et d'autre des serveurs qui s'activent aux préparatifs, ceux qui ont chassé véritablement par plaisir, les veneurs et les chiens, disparaissent de la scène principale.

Cela explique qu'il faille se porter sur les lieux pour saisir le détail des opérations. Les veneurs se détachent de ces instants et ne s'étendent guère dessus dans leurs conversations, alors même qu'il y a parmi eux des esprits observateurs et de réels talents pour exposer les choses. Quant à ceux qui découpent, que ce soit le piqueux, un valet ou tout autre homme dont le talent est reconnu dans les environs, mais toujours dans la mouvance du piqueux, ceux-là ne tiennent guère à étaler leur savoir dans le bavardage. Ils ont été instruits du geste, et s'y tiennent. En revanche, ils sont sensibles à quelques paroles judicieusement placées leur montrant qu'un œil de connaisseur suit leurs mouvements et apprécie leur travail. La tâche est ingrate, et l'accomplir proprement, c'est s'en tirer à l'honneur. Cela étant bien entendu, la confiance est établie, et l'on peut leur demander des précisions.

Ma première intention était de décrire le schéma de découpe et de partage en vigueur en Ile de France, et de tâcher de saisir les variations régionales qu'on pouvait lui trouver, ainsi que celles qu'il avait connues au cours des siècles. Je caressais même le projet d'examiner si, entre les diverses catégories de chasseurs, entre ceux à tir et ceux à courre notamment, des différences significatives n'apparaîtraient pas. A la limite, il aurait suffi de ne rapporter que les variations, sans rappeler les grands traits communs.

A l'usage, ce dessein a montré qu'il était loin de n'avoir que des qualités, et surtout, qu'il ne correspondait pas à la demande la plus pressante de la part des auditeurs. Il revenait à un exercice de discrimination fine pour spécialistes. A ce titre, il pouvait s'adresser aux veneurs eux-mêmes, dans la mesure où ils seraient curieux des diverses manières de procéder et, au-delà, de la façon dont ils se différencient entre eux et par rapport aux autres groupes découpant du grand gibier. Il pouvait s'adresser aussi aux anthropologues, archéologues et historiens qui rencontrent ces questions dans d'autres cultures, leur apportant un élément de comparaison bien documenté parce qu'actuel, aux sources duquel il est même possible de retourner pour complément d'information. Il est évident que le degré de différence que montrerait la découpe du cerf entre la Normandie et le Bourbonnais pourrait être utile à comprendre celle qu'il y aurait pour le mouton entre Athènes et Sparte, par exemple. En réalité, cette voie, qui correspond à une véritable recherche parce que ces variations ne sont pas répertoriées avec précision en France, était encombrée de plusieurs obstacles, et restait d'un intérêt limité.

Le premier obstacle est la trop grande particularisation due au faible nombre des cas. Les équipages ne sont pas légion, de sorte que les variations aléatoires ne sont pas « lissées », pas assez effacées par la répétition. Un corps plus nombreux, comme celui des bouchers ou des tailleurs de haies et d'arbres, peut secréter des coutumes qui ont reçu davantage de participations individuelles, qui expriment davantage des tendances, des faits d'ensemble. Malgré la codification stricte apportée, dit-on, par la haute tradition de la vénerie, on peut craindre que la fantaisie

\* R.C.P. 717 (C.N.R.S.), Muséum national d'Histoire naturelle, Laboratoire d'Anatomie comparée, 55, rue Buffon, 75005 Paris.

d'un ou de quelques individus à personnalité saillante – et il n'en manque pas parmi les piqueux – n'introduise des modifications, de l'ordre du « tour de main » notamment, pour lesquelles on chercherait vainement des significations à longue portée.

D'autre part, tel piqueux a été formé à l'école de tel autre loin de là, etc. : la profession connaît des déplacements non négligeables dans l'optique de ces pages.

Il faudrait presque faire la « généalogie culturelle », le « pédigrée d'école » de chaque individu. Il y aura lieu aussi de veiller à la contamination à partir de la découpe bouchère : parmi ceux qui prêtent leur aide, il en est qui peuvent avoir reçu cette formation.

Enfin, il faut bien reconnaître que l'investigation sur place demandait un complément d'enquête se traduisant par une série de déplacements dispendieux en heures et en kilomètres, dont le caractère d'agrément se conciliait mal avec quantité d'autres travaux à faire.

Pour ce qui est du passé, les traités de vénerie et autres témoignages analogues sont très irréguliers dans leurs indications, et bien peu permettent d'aller jusqu'au détail nécessaire.

Tout bien considéré, le bénéfice à escompter n'était pas des plus grands. Les développements risquaient de tourner court, à moins de les gonfler d'une phraséologie que les lacunes de la documentation appelaient comme par un effet de pompe à vide.

Avant d'aller plus loin, je voudrais revenir brièvement à la question de l'ancienneté des traditions de vénerie soulevée un peu plus haut. Qu'il y en ait de fort vieilles, les livres d'époque en témoignent, mais l'image d'un immobilisme complet serait fautive. Les changements, les innovations ne sont pas rares. Ainsi, le port des canines supérieures de cerf en bijou, actuellement très répandu, et fort encouragé « d'en bas » par les piqueux qui tirent un petit profit de la vente de ces dents, « d'en haut » par les bijoutiers qui en réalisent des montages de prix, n'est pas vieux d'un siècle. Cette coutume nous vient des pays germaniques par l'intermédiaire de la chasse à tir. *Coutume du costume*, soit dit en passant, c'est le même mot à l'origine, et je me plais d'autant plus à le souligner que la notion de coupe, de découpe est en jeu dans le vêtement, ainsi que celle d'*habillement* que l'on retrouve dans la préparation des carcasses en boucherie.

Ayant eu à plusieurs reprises, devant des auditoires variés, à exposer le partage du cerf, j'ai été frappé par l'intérêt que le sujet rencontrait, surtout quand je le traitais avec simplicité dans ses grandes lignes et en montrant ses implications sociologiques, c'est-à-dire le jeu social qui se joue sous celui du couteau. A la fois, je semblais apporter une révélation de contrées lointaines, alors qu'il suffit d'une promenade en automobile pour assister à cela, et je captivais par le récit de la dévolution des morceaux comme s'il s'agissait du commerce des perles fines ou de l'attribution des degrés des ordres de chevalerie. Il n'y a pourtant là qu'un système de distribution des plus élémentaires, gentiment installé dans nos traditions et exposé à tout observateur.

Bien sûr, le caractère peu répandu de ces pratiques les rend difficiles à percevoir, comme l'arbre rare dans la forêt ; il y a sans doute aussi un refus d'attention de la part des non-veneurs (« la chasse à courre n'est pas pour nous »), relevant de la prévention – je n'irai pas jusqu'à parler de préjugé de classe – ; il y a, beaucoup plus platement, le manque de curiosité qui veut qu'on ne se demande pas non plus où vont les différentes parties des bovins de boucherie. On trouverait d'autres tenants à cette ignorance. Le présent propos n'est pas d'en faire la dissection, malgré l'intérêt. Je n'en retiendrai, avec une pointe de jubilation, que l'effet de réveil en sursaut produit par l'interrogation sur des choses familières auxquelles nous ne pensons même plus : « mais oui, à propos, pourquoi ne voit-on pas de pieds de bœuf dans le commerce ? on voit tout compte fait davantage de pieds de cerf dans une ville comme Paris ; qu'en déduirait un Martien qui décompterait nos animaux de consommation d'après les pieds ? etc. »

Répondant à l'appel de la curiosité d'autrui, donc, j'ai résolu de faire ici un pur exercice de présentation. Il consiste à expliquer au lecteur non averti ce qui se passe à la fin de chaque laissécourre réussi dans nos forêts. Cela revient à transvaser, à propager le savoir d'un milieu dans un autre, sans aucune prétention de rien découvrir. Je ne voudrais pas tomber dans le travers qui consisterait à entourer de mystère des choses du domaine public pour en tirer des effets ethnographisants à bon compte.

Ce nouveau projet est à l'inverse de l'initial. Au lieu d'exploiter la diversité, il en reste aux éléments communs ; mais l'Anatomie comparée a montré depuis longtemps que l'étude des ressemblances est plus importante, plus fondamentale que celle des différences. Ce qui va suivre est une sorte de synthèse où se fondent par la voie du souvenir les différents cas qu'il m'a été donné de voir, de la proche Normandie (Forêt de Brotonne) et de la Picardie (Compiègne) à Fontainebleau en passant par Rambouillet et autres massifs de l'Île de France. Cela amène à dégager

un schéma d'ensemble, dont les cas particuliers s'écartent à vrai dire peu, et qui pourrait servir à des comparaisons externes, à un niveau plus général, comme avec la découpe des cervidés en Bavière ou en Amérique du Sud par exemple.

Le cerf est sur le dos, la tête reposant sur la ramure qui donne de l'assise. Les bois sont disposés les andouillers vers le sol, ce qui met la tête en extension, dégagant la gorge. L'un des premiers gestes du couteau sera de retirer les daintiers (bourses et testicules) dans la croyance exprimée que cette partie communique à la viande un goût fort. L'affirmation est liée à ce qui se produit chez les suidés, mais sur un plan un peu différent : la viande de verrat est effectivement désagréable. C'est pourquoi on castré les reproducteurs mâles quelque temps avant de les tuer. Mais il s'agit d'imprégnation hormonale à long terme et non pas d'une diffusion telle qu'il suffirait de s'empresser de faire l'opération sitôt après la mise à mort pour éviter l'inconvénient.

De là, la peau est fendue suivant la ligne médiane jusqu'à la mâchoire inférieure. Une incision annulaire est conduite autour de chaque membre au-dessus (= proximale) du genou à l'antérieur, du jarret au postérieur. Cela permet de dégager des tendons en passant dessous, et de faire de ces brides des moyens de préhension fort utiles. En effet, le corps est difficile à maintenir sur son dos étroit, et il est nécessaire qu'il ne roule pas par terre, pour éviter les souillures. A l'antérieur droit, la peau de l'extrémité, qui fait comme un bas, est fendue en long de manière à pouvoir lui donner ultérieurement une double torsade imitant une tresse. Cette peau est décollée soigneusement et emportée avec l'extrémité digitée, détachée de la poulie du métacarpe. Ce pied sera remis à la personne que l'on veut honorer en lui dédiant la chasse. Dans certaines circonstances, il est admis de prendre le pied antérieur gauche comme deuxième pied des honneurs. D'ordinaire, seul le droit sert de trophée. Les autres pourront être mis dans le négoce par le piqueux. Ils serviront à faire des trophées factices ou, plus honorablement, mais avec un goût que chacun appréciera, à confectionner des porte-manteaux, des manches de service à découper les viandes, etc. d'habitations au style « chaud foyer » telles les résidences secondaires de la bourgeoisie moyenne ou sous-moyenne.

Une incision transversale est faite, à la face interne de chaque membre, de l'incision en bracelet précédemment décrite à la grande incision longitudinale ventrale. Cela permet de récliner la peau qui peu à peu quitte le ventre, les racines des membres, les flancs, pour s'étaler poil contre terre ; la carcasse apparaît posée sur elle comme sur une nappe. C'est le nom qu'on lui donne. Ce stade atteint, les cuissots sont levés (par lever total de l'épaule, scapula comprise à l'avant, par désarticulation coxo-fémorale à l'arrière) et emportés. Puis c'est au tour des filets : la peau est libérée du dos où elle adhérait encore, l'animal est basculé sur un flanc ; on retire la musculature dorsale (épisomatique) en vidant la gouttière que font les apophyses épineuses d'une part et les côtes ou les apophyses transverses des vertèbres lombaires de l'autre ; on retourne la bête et on fait de même de l'autre côté. Contrairement à l'enlèvement des cuissots, celui des filets est long à réaliser. Il demande de défaire des insertions et adhérences sur de nombreuses parties osseuses. Ce qui reste sur la carcasse sera pour les chiens. S'ils ont bien chassé, la main qui tient le couteau a tendance à moins racler... En l'occurrence, le spectateur qui concluerait à un travail grossier ferait une erreur de lecture. Simple boutade pour rappeler que la découpe a ses subtilités.

Vient un moment un peu moins fier. On a pris soin de détacher la tête. Le corps se résout au tronc seulement prolongé de l'encolure. Le couteau ouvre la cavité abdominale, l'estomac est sorti et son grand réservoir (rumen, panse) est fendu pour être délesté de l'herbe en cours de digestion qu'il contient. Le foie est gardé. Le diaphragme est effondré, on passe à la cavité thoracique. Souvent, les cartilages de prolongement des côtes (costo-sternaux) sont coupés pour faciliter l'accès. Le cœur est mis de côté comme le foie. On ne cherche plus, en France actuellement, la petite ossification (os du cœur, *os cordis*) qui se trouve dans l'épaisseur de sa paroi. Cet ultime prélèvement pour l'homme fait, on retire la nappe, on remplace grossièrement les viscères et déchets dans la carcasse. Dans certains équipages, on sépare les côtes par paquets et on découpe les poumons en gros morceaux pour que les chiens ne se battent pas trop : on leur prépare le partage. On place par dessus cet amas la nappe à l'endroit, poil au-dessus. La tête est attenante. Cela donne un simulacre de cerf. On lâche les chiens. Au moment où ils arrivent, on retire prestement la nappe, et on leur laisse les lieux. A belles dents, ils se disputent un os ou une tripe, jusqu'à plusieurs dizaines de mètres dans le sous-bois. Il ne restera sur le terrain que des éléments vertébraux volumineux et durs, des coxaux endommagés, quelques menus fragments tout au plus des côtes et du sternum. Le tout très marqué par les dents.

Les traces de couteau peuvent être évoquées ici. Il n'en est guère fait sur les membres, pour la simple raison qu'ils sont levés en bloc ou à peu près. Il n'y aura d'estafilades qu'à la jonction métacarpo-phalangienne droite, et qu'à l'union coxo-fémorale. Cela reste discret. La désarticula-

tion de la tête est déjà plus « marquante », parce que malaisée ; le couteau accroche davantage. L'enlèvement des filets, lui, laisse des entailles longitudinales expressives sur les vertèbres et les côtes. Je n'ai jamais vu employer la scie sur le terrain. Elle peut intervenir ultérieurement, pour diviser les cuissots. Elle est fort utile, en tout cas, pour préparer le massacre, ou, simplement, pour ouvrir la tête.

Il n'est pas superflu de souligner que cette découpe se déroule dans des conditions qui la rendent expéditive : on se trouve en fin de journée d'hiver, il faut faire vite. Pourtant, il faut la faire bien, et il est apprécié que la nappe ne soit pas percée de coups de couteaux malheureux.

Le plus simple, pour aborder la question de la dévolution, est de commencer par la viande. Une première surprise attend ici le profane : elle ne paraît jamais sur la table des veneurs. C'est pour eux un point d'honneur que de ne pas manger de l'animal de chasse. La viande (et le foie, dont on fait, m'a-t-on dit, un peu le même usage que le foie de porc) va aux forestiers, c'est-à-dire aux gardes, à des propriétaires riverains qui ont bien voulu laisser passer la chasse sur leurs terres ; peu de piqueux et de valets veulent en prendre. Quand un hospice, une maison de retraite ou un orphelinat n'est pas loin, elle lui est volontiers portée. Elle n'est jamais vendue. Ce serait une autre faute contre l'honneur. En somme, elle passe en gratifications. Elle n'a pas un rôle de premier plan.

C'est dans le pied des honneurs que s'incarne, soit dit au risque de heurter l'étymologie, la légitimité honorifique de l'animal de chasse. C'est du reste la seule partie que le maître d'équipage dirige à sa guise sur qui il veut (mais c'est le piqueux qui le présente). Ce pied, disposé sur une planchette convenable munie d'une plaque gravée rappelant les circonstances, sera placé en des lieux choisis de la demeure, discrètement à l'honneur.

Les autres pieds, comme déjà dit, le piqueux peut en disposer à sa guise, jusqu'à les vendre. La tête connaît à peu près le même statut, si ce n'est que le maître d'équipage peut davantage influencer sur sa dévolution, quand il s'agit d'en faire présent, notamment à des personnes de l'équipage que l'on veut remercier. Cette sorte de cadeau n'a pas la charge symbolique du pied. La tête vaut plus par ses propriétés esthétiques en soi que par la chasse qu'elle rappelle. Elle est une sorte de trophée secondaire. Aussi le piqueux peut-il la commercialiser, ainsi que les canines, et la retrouvera-t-on en des maisons diverses. Il peut la vendre, si elle n'a pas une belle ramure et ne trouve pas d'acquéreur, au coutelier, qui taillera des manches dans les bois, pour ceux qui apprécient ce genre de décor. On retrouve ici ce qui a été évoqué plus haut à propos du commerce des pieds. Cela est bien délicat à exprimer, mais il est indéniable qu'il y a une aspiration roturière à la grandeur de la chasse au cerf dont les ultimes conséquences se voient sur les canevas au cerf bramant des loges de concierge. Mais, autre et moins maigre manière de percevoir les choses, cette traversée des couches sociales montre que le thème de la chasse à courre est ancré profondément dans toute l'épaisseur de notre population. On pourrait greffer ici un développement qui emporterait vers la politique. Je préfère en rester à un constat qui ne prenne pas trop parti, celui que la vénerie a encore une incidence notable dans notre culture profonde, qu'elle est chargée de sociologie à un point extrême, et que, pour ce qui intéresse plus directement ces pages, elle institue un système de répartition sur une échelle extraordinaire d'ampleur, puisqu'allant du prince au chien potentiellement.

Ce système de répartition se fait d'une manière telle qu'un ethnologue étranger à notre culture pourrait, en étudiant la destination des diverses parties dans l'espace habité, saisir beaucoup de choses de la sociologie sous-jacente. Et il n'est pas négligeable, dans cette perspective, que cet ethnologue pourrait être archéologue. En effet, non seulement la viande peut être « pistée » par les os auxquels elle est attachée, mais beaucoup de parties dures sont directement impliquées dans les partages. Tout cela peut laisser des témoignages dans les gisements. Mais il n'est pas sans intérêt non plus que le document sociologique serait aboli si les parties étaient mélangées : si on apportait à l'archéologue, à l'ethnologue du passé, les différentes pièces dans un grand sac sans lui dire que telle a été trouvée en tel endroit et telle autre dans tel autre, il n'y verrait que des restes de cerf, dont certains mordillés par les chiens et d'autres travaillés par l'homme. Alors que connaissant les structures archéologiques, il peut en remontant d'elles aux structures anatomiques, percevoir les agents de restructuration interposés, en l'occurrence l'homme et ses structures sociales.