

BOUCHERIE MÉDIÉVALE ET MODERNE DANS LE VAL-DE-LOIRE (FRANCE) ?

Frédérique AUDOIN* et Maire-Christine MARINVAL-VIGNE*

Les arguments théoriques en faveur de l'étude de la boucherie paraissent d'une certaine façon si évidents qu'il est difficile de les exprimer sans en passer par quelques clichés d'ethnologie simpliste : geste du boucher, fait de culture, conduit et déterminé par les pressions interférentes de la nécessité économique, de la destination sociale, du goût, des règles du marché et de l'approvisionnement, des habitudes et des préjugés, des préceptes religieux, de la coutume locale.

Sans même parler de la perplexité d'un Français d'aujourd'hui dans une boucherie londonienne, la variété des usages encore en vigueur dans les régions de France, ou même les quartiers de Paris, suffit à se convaincre de la mobilité, de la sensibilité de cette technique réceptive à tant d'influences que même la normalisation sans précédent qui standardise nos systèmes de distribution de la viande ne parvient pas à l'uniformiser. Héritières de savoir-faire, tenaces, modulant les produits à la demande locale, les pratiques bouchères contemporaines gardent encore les plis des habitudes et des divergences culturelles.

Tout laisse croire alors que la boucherie médiévale, perméable aux modifications des marchés, aux secousses de la vie économique et de l'élevage, aux évolutions des réseaux et des moyens de transport, et retenant les variations les plus légères des genres de vie, est apte à retransmettre l'enregistrement déformé, incomplet, mais séculaire, inhabituel et unique, qu'elle a gravé dans l'os.

Les études qui furent menées sur les restes osseux médiévaux et modernes des sites de La Charité-sur-Loire (1) et d'Orléans (2), ne valent que comme exemples : l'absence de résultats approfondis en ce domaine pour ces époques coupe court à tout désir d'interprétation comparée et synthétique, et laisse pour l'instant ces cas isolés. Ils ont pourtant le mérite de montrer, à travers une comparaison des techniques observées sur le mouton, des similitudes pertinentes qui, au-delà des savoir-faire individuels et anecdotiques des bouchers des lieux, révèlent les contours d'un « esprit de découpe ».

Son approche demande de la prudence. Il y a tout lieu de se méfier des déductions que peuvent nous imposer nos automatismes alimentaires, nos jugements de valeur sur les différentes qualités des morceaux. C'est aux ossements de restituer cette échelle de valeur des goûts et des désirs passés et oubliés.

Mais le document lui-même ne s'offre pas avec toute la simplicité qu'on pourrait espérer d'une technique souvent répétitive. La superposition des traces (découpe de gros, de demi-gros, de détail, de cuisine, de consommation, puis des prédateurs), produit au bout du compte un ensemble de signes qui s'oblitérent et parfois s'annulent, au point qu'il est parfois impossible d'en démêler le sens. En outre, de longs passages de la découpe restent dans l'ombre, quand l'os n'y a pas fait obstacle et n'a donc pu capter l'empreinte de quelque geste.

Couperets et couteaux sont les seuls outils du boucher médiéval. La scie, aujourd'hui couramment employée, est écartée de l'étal et réservée à quelques opérations précises, sans contact avec la viande, pour détacher chevilles osseuses ou bois de cervidés, ou manufacturer de l'os sec. Ce fait n'est pas propre à la Charité ou Orléans : on le constate sur tous les sites médiévaux européens où la boucherie a fait l'objet d'une étude.

Comment fendre ?

Dès les premiers moments de la coupe de gros, une alternative détermine deux « écoles », selon qu'on décide de fendre la colonne vertébrale des animaux en deux par le milieu de son

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

axe, ou de l'isoler par deux coupes parallèles qui longent les noyaux vertébraux en brisant les apophyses transverses. La première façon, celle qu'on pratique systématiquement aujourd'hui sur le porc, le bœuf et le mouton, produit deux demi-carasses symétriques conservant chacune une moitié du train vertébral ; la seconde détache de l'animal sa chaîne de vertèbres, qui est tronçonnée et récupérée en bouillons. Cette dernière formule s'est longtemps maintenue pour le porc et persiste encore dans les campagnes françaises (Corrèze par exemple). C'est celle préconisée par Gaston Phœbus (rééd. 1974) dans son *Livre de Chasse*, pour la préparation du sanglier ou du cerf.

« Puis doit tourner le sanglier a ventrillons est lever l'eschine et doit commencer a lever l'eschine au bout dessus vers le col, de la largeur de trois doits, et d'une part et d'autre de l'eschine. Il doit enciser de son coutel jusques a la cueue et puis couper os et tout, selon qu'il aura encisé, en puis oster l'eschine des costez, que l'en doit apeler lés et du cerf costez et aussi le bourbelier du sanglier, ce que doit apeler la hampe du cerf. Et quand l'eschine est levée, donc demuerent les deux lés, chascun a sa part. »

C'est précisément de cette manière que sont débités à La Charité les bœufs et les porcs, et dans une moindre mesure les moutons, jusqu'au XIV^e siècle au moins. On remarque, sur la colonne extraite du porc (fendu par le ventre ou par le dos, c'est selon), la marque des fractures transversales qui l'ont tronçonnée toutes les deux vertèbres environ.

Pour le mouton, on s'y prend de plusieurs façons. Dès le XI^e siècle, vertèbres cervicales, dorsales et lombaires peuvent être fendues par le milieu, ou au contraire laissées intactes dans le morceau, ou bien encore extraites de la viande, gardant de cette opération les fines incisions de désossage. Sa découpe beaucoup plus mobile que celle des deux autres animaux détermine ainsi un grand éventail de morceaux.

A partir du XIV^e siècle, la découpe de gros du bœuf et du mouton bascule : la fente médiane unique s'impose comme règle absolue et l'on en mesure bien les effets contraignants sur la variété des morceaux de mouton, d'où sont bannies des pièces de choix tels barons, coffres ou selles. A Paris à la même époque, la formule est connue, mais ne paraît pas encore instituée :

« Car les épaules et les cuisses levées, l'en fent le beuf par les deux costés et fait l'en du devant une pièce et du derrière une autre, et ainsi est apporté le corps du beuf à l'étal, se le beuf est petit ou moien : mais s'il est grant, la pièce du devant est fendue depuis en deux tout au long et la pièce du derrière aussi, pour apporter plus aisiément. » (Le Ménagier de Paris ; ANONYME, 1846).

Fait remarquable, ce nouvel usage plus simple et plus rapide ne s'étend pas au porc, qui, au XVII^e siècle encore, est toujours « déséchiné » à l'ancienne mode, en dépit de trois siècles d'habitudes acquises sur le bœuf et le mouton. La persistance de nos jours de cette pratique rustique est singulière et mériterait certainement une enquête.

A Exeter, M. MALBY, 1979, note également une modification radicale de la fente des trois animaux à partir du XVI^e siècle, qui passe d'un tronçonnage transversal – il ne mentionne pas l'existence d'une double fente comme à La Charité – à la fente médiane longitudinale. Le porc cette fois n'a pas échappé au sort commun. M. Maltby est tenté de rapprocher cette mutation de la présence nouvelle de marchands étrangers sur les places d'Exeter au XVI^e siècle. A Portchester, A. GRANT (ce volume) remarque une évolution similaire.

Il est tentant de chercher derrière cette uniformisation de la présentation des bêtes, qui en simplifie et systématise les pièces, quelque effet de « loi de marché », de règle commerciale qui aurait peu à peu imposé ses normes. Mais il est bien tôt pour ce genre de supposition auquel seule la multiplication des observations pourra donner suite, dans un sens ou dans un autre. Cette question du choix de la fente est l'une des premières enquêtes de boucherie médiévale à mener sur le matériel osseux ; elle pourrait être conduite rapidement et facilement.

La découpe du porc (Fig. 1)

Exceptée la persistance de sa découpe de gros « à l'ancienne », la boucherie du porc subit à La Charité une évolution remarquable du XI^e au XVII^e siècle : à l'origine, où sa place dans le régime est très importante, il est presque entièrement désossé (à cru), à l'exception des pieds, de la tête et peut-être du bassin. Cette préparation évoque la confection de charcuteries, de salés ou de fumés, en tous les cas le souci de constituer des réserves de viandes.

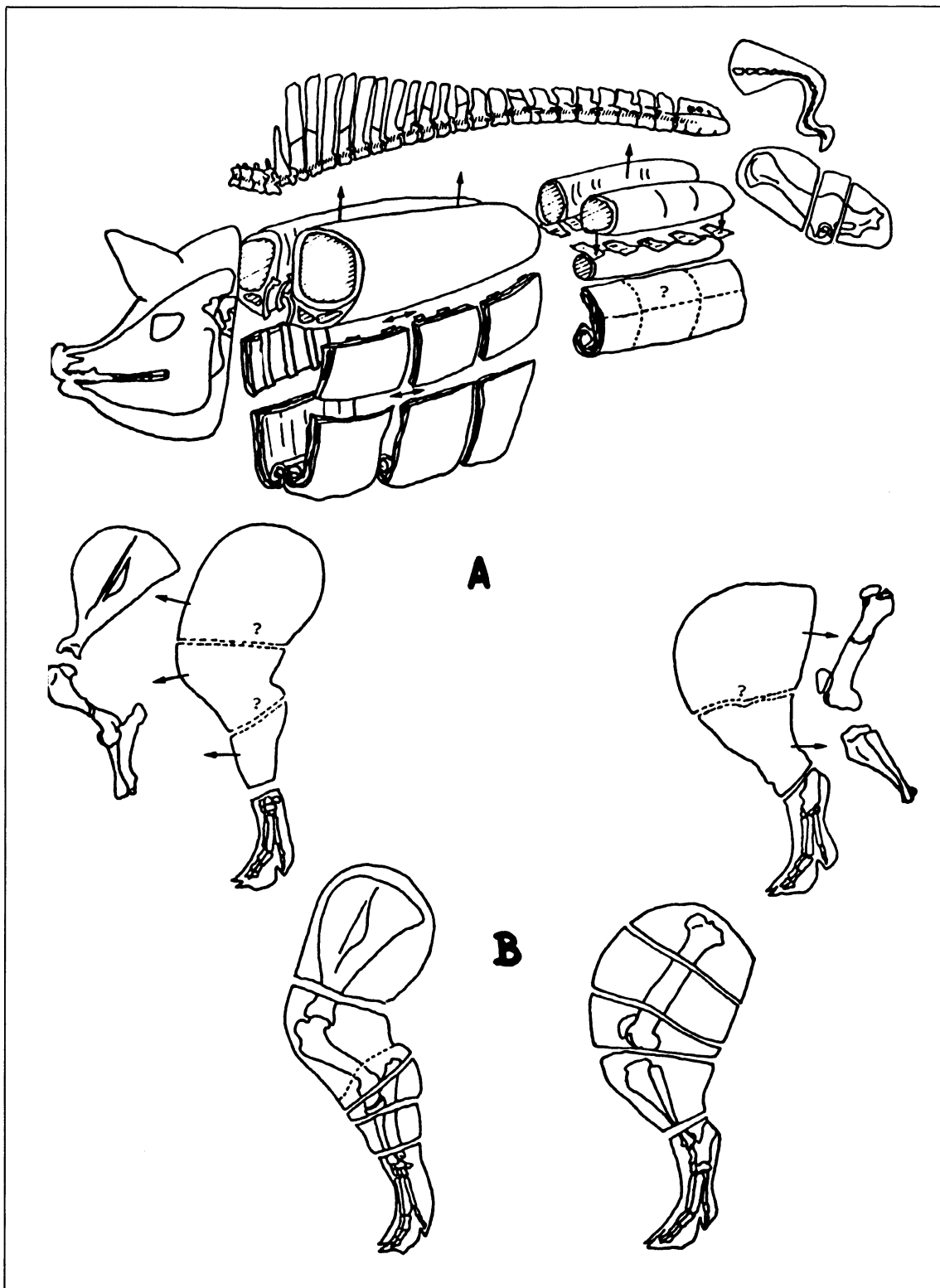


Figure 1 : La découpe du Porc : A, aux XI-XII^e siècles ; B, aux XV-XVI^e siècles.
Dessin F. Audoin.

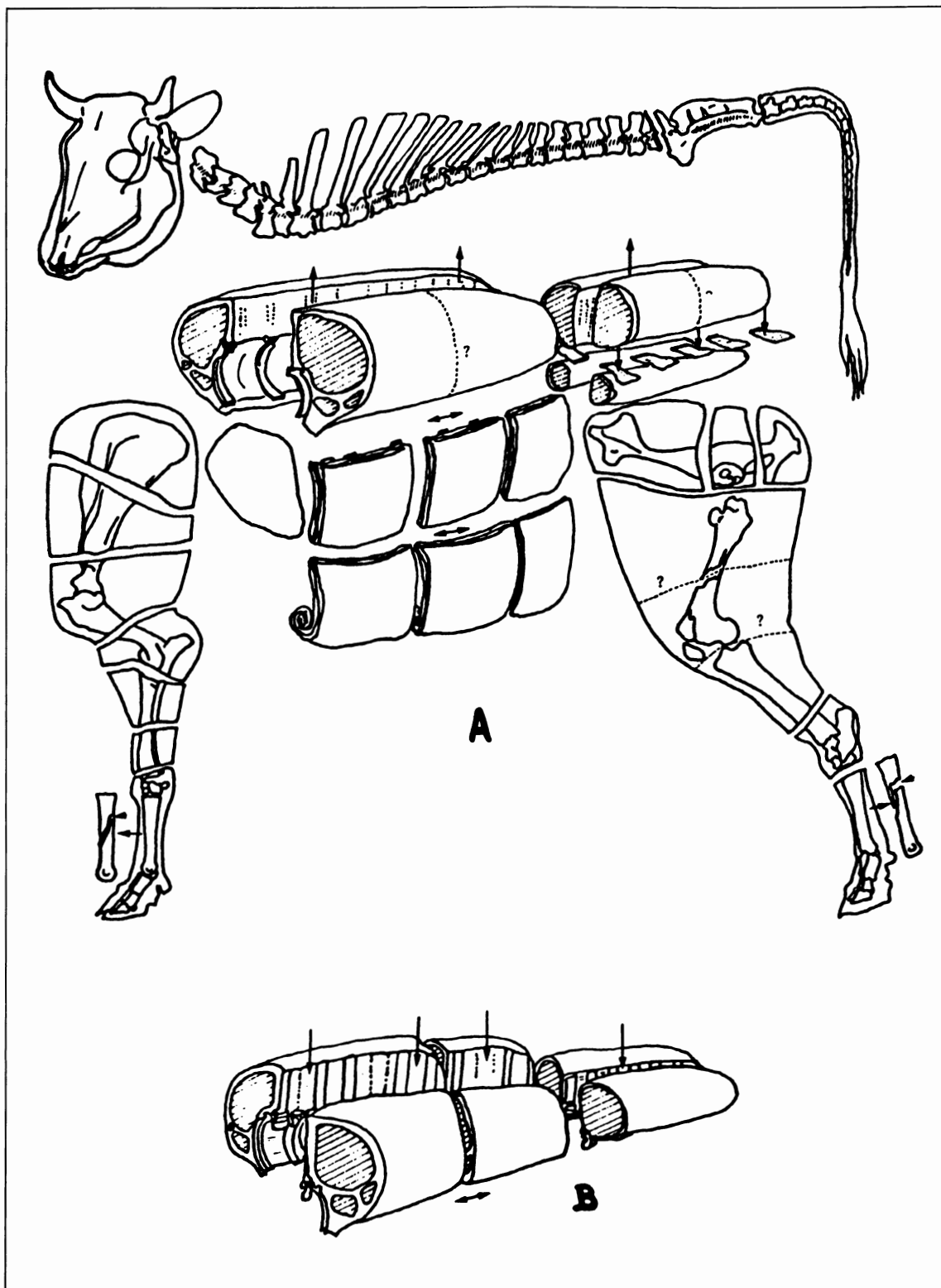


Figure 2 : La découpe du Bœuf : A, aux XI-XII^e siècles ; B, aux XV-XVI^e siècles (cage thoracique).
Dessin F. Audoin.

Au contraire, quand au XVI^e siècle le rôle du porc aura considérablement diminué au profit du mouton, l'animal sera préparé en petits morceaux à cuire et ses ossements fracturés : avec la stabilisation du régime, il semble donc que la boucherie du porc se soit orientée vers une consommation plus immédiate. On observe en parallèle un phénomène comparable dans le traitement de l'oie, dont la chair est également propice à la conservation.

La découpe du bœuf (Fig. 2)

A l'exception du changement de sa coupe de gros, la boucherie du bœuf reste quasi immuable au prieuré de La Charité, et l'on voit au fil des siècles le couperet s'abattre aux mêmes emplacements avec une remarquable constance.

L'animal fait l'objet d'un morcellement poussé mais sans doute moins fin qu'on ne le fait aujourd'hui : ainsi le train de côtes n'est pas débité en parts individuelles comme il l'est à présent pour faire face à la demande croissante de consommateurs pressés, récent phénomène qui détermine une autre boucherie et fait chuter la vente des pièces à « pot-au-feu ». Au monastère, seules quelques coupes transversales le sectionnent en morceaux collectifs.

De façon frappante, la discrimination des différentes qualités de viande s'exerce avec un zèle attentif, distinguant les pièces charnues des articulations et des parties maigres. Ainsi en va-t-il de la « noix » costale, autrement dite contrefilet dorsal, précisément détachée par une coupe rasante du médiocre plat de côte qui la prolonge. C'est un des morceaux que *Le Ménagier de Paris* recommande entre tous : « *Nota que un des meilleur morceaux ou pièces de dessus le beuf, soit à rôtir ou cuire à l'eau, d'est le noyau de beuf, et nota que le noyau de beuf est la pièce après le col et les espauls* » (ANONYME, 1846).

Aujourd'hui, on laisse une large portion du manche et de sa maigre couverture attenante à la côte, ou à l'entrecôte, ménageant un contraste de saveurs et de consistances.

De même trouve-t-on soigneusement séparés sur le quartier avant le « gîte », viande ordinaire qui couvre le radius-ulna, de la « macreuse » de qualité supérieure qui enrobe l'humérus, ou bien au quartier arrière, la « crosse » isolée de la viande riche du membre postérieur.

Ceci-dit, quelque méticuleuse qu'ait été cette recherche qualitative, aucune pièce, si ingrate semble-t-elle, n'est dédaignée. Les pieds, à présent écartés de la vente, sont tous désossés pour être consommés, et ouverts obliquement pour en extraire la moelle.

Ces trois principes, morcellement, discrimination, récupération, sont encore mieux observables chez le mouton.

La découpe du mouton au XVI^e siècle (Fig. 3)

A quelques détails près, le traitement du mouton à La Charité et à Orléans au XVI^e siècle est tout à fait comparable.

Sur chaque demi-carcasse, le collier est fendu transversalement, généralement sur la 3^e et la 6^e vertèbre cervicale. L'absence – ou la présence épisodique à Orléans – de fractures transverses sur les vertèbres thoraciques prouve que la consommation de côtelettes individuelles n'avait pas cours. Comme chez le bœuf, le train de côtes est divisé en trois bandes : le contrefilet est détaché du travers et le travers du flanchet. Cette séparation au couperet est soigneusement préparée par une incision préalable dont on remarque souvent les traces sur la face convexe des côtes. Cette précaution prouve qu'il ne peut s'agir là de simples fractures d'assouplissement des morceaux, mais bien d'un projet précis de discrimination des parts.

Sur les vertèbres lombaires, de nombreuses marques de couteau sur les faces ventrales des apophyses transverses attestent la levée des filets. Mais, légère différence à Orléans, on ne relève que très peu de fractures transversales, laissant croire à la consommation du morceau en une seule pièce.

Les restes crâniens sont rares, trop rares par rapport au nombre d'éléments qu'on devrait normalement récolter sur les deux sites. Cette carence laisse penser qu'on n'y consommait pas les têtes de mouton, et le contexte religieux n'est peut-être pas étranger à cette sélection.

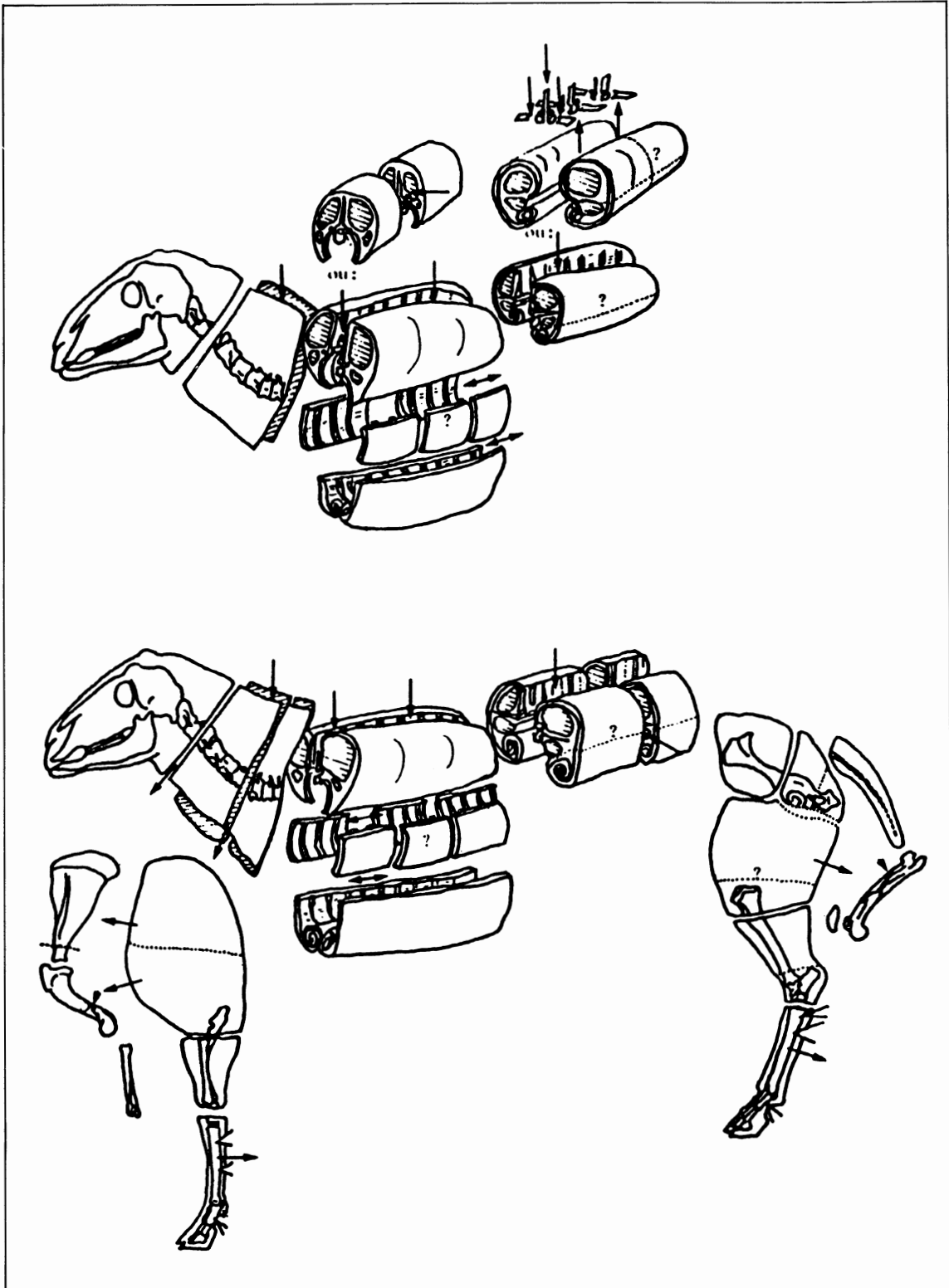


Figure 3: La découpe du Mouton : A, aux XI-XIII^e siècles ; B, aux XV-XVI^e siècles.
 Dessin F. Audoin.

La levée de l'épaule ne laisse aucune trace sur le squelette. La scapula est soit désossée (nombreuses incisions fines à sa surface), soit fracturée au départ de l'épine.

L'humérus présente des stigmates particuliers, qu'il est très curieux de retrouver sur les deux sites : sur bon nombre d'entre eux, une incision circulaire au couteau enserre le corps de l'os comme un anneau. Cette opération permet de dégager les chairs autour de l'os, et de l'extraire sans altérer l'intégrité de la pièce de viande. Une fois dégagé, l'humérus est fracturé assez irrégulièrement par section au couperet et pression manuelle, sans doute pour en récupérer la moelle – ce qui pourrait nous paraître aujourd'hui d'un profit bien minime.

Le bras est désarticulé de l'avant-bras par des incisions sur le haut du radius (Orléans), ou par fracture de l'olécrâne de l'ulna (La Charité). Dans les deux cas, le radius reste entier, sans doute laissé dans le morceau.

Au bassin, l'aile iliaque est toujours tranchée, isolant ce qu'on nomme aujourd'hui la « selle », du gigot, et déterminant un « gigot raccourci ». A Orléans plus fréquemment qu'à La Charité, l'ischium est également fracturé.

Le fémur, dégagé ou non du bassin, présente des incisions bien visibles le long de la ligne âpre. Tout indique un traitement similaire à celui de l'humérus : extrait de la cuisse, il est ensuite éclaté brutalement pour en récolter la moelle.

A Orléans, le tibia reste entier. A La Charité, il est souvent diversement tronçonné. Mais dans les deux cas, on ne relève à sa surface aucun signe de désossage. L'os est laissé dans la viande peu épaisse de la jambe, débarrassée ou non de la « crosse » (tarsiens).

Tous les métapodes portent des incisions palmaires attestant leur consommation (levée préalable des tendons). Un traité de cuisine bourgeoise de 1767 donne une douzaine de recettes pour accommoder les pieds de mouton, où il est toujours conseillé d'en ôter « le gros os » (ANONYME, 1767). Aujourd'hui, la présence de ce morceau sur les marchés est devenue une rareté.

Les équivalences multiples qui rapprochent, dans le détail des gestes, la découpe du mouton à Orléans et à La Charité, sont d'autant plus intéressantes à observer qu'il s'agit là d'une boucherie à caractère systématique. Au XVI^e siècle, la préparation du mouton s'y ordonne selon un patron précis et répétitif. Il semble que ce ne soit pas là l'effet de l'habitude locale, mais bien celui de la « mode culturelle » qui avait alors cours dans la région du Val-de-Loire.

NOTES

(1) La Charité-sur-Loire (Nièvre, France) : fille aînée de l'Abbaye de Cluny. Fouilles du site du prieuré primitif occupé du XI^e au XVII^e siècle (Fouilles S. Renimel, 1975-1982).

(2) Orléans (Loiret, France) : Habitat des religieux séculiers de l'église Saint Pierre Lantin (Fouilles D. Petit). Étude en cours des restes osseux animaux : M.-C. Marinval-Vigne.

BIBLIOGRAPHIE

Anonyme (1767) : *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office*, Bruxelles.

Anonyme (1846) : *Le Ménagier de Paris*. Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien, J. Pichon édit., Paris.

AUDOIN-ROUZEAU F (1987) : *Ossements animaux du Moyen-Âge au monastère de La Charité-sur-Loire*, Publications de la Sorbonne, Paris.

MALTBY M. (1979) : The animal bones from Exeter, 1971-1975, *Exeter Archaeological Reports*, vol. 2, Département of Prehistory and Archaeology, University of Sheffield édit., Sheffield.

PHCÉBUS G. (rééd. 1971) : *Le Livre de Chasse*. Gunnar Tilander, Karisham, *Cynegetia*, XVIII.

DISCUSSIONS

C. OLIVE : Au XI^e siècle, à Charavines-Colletière (Isère), la découpe du Porc est très proche de celle observée sur les sites de La Charité et d'Orléans. Le travail en cours nous permettra peut-être de préciser la découpe de l'échine.

J.-D. VIGNE : Je tiens à souligner le diachronisme de deux phénomènes importants abordés par cette communication :

- la découpe sagittale du mouton,
- l'ouverture dorsale ou ventrale du Porc.

Il est très difficile de retrouver la « phylogénie » de ces phénomènes, si toutefois il en existe une - ce que je ne crois guère.

P. MENIEL : La découpe sagittale du Porc apparaît dès le Hallstatt ancien à Choisy-au-Bac (fouilles de J.-C. Blanchet) à Compiègne (Oise).

J.-H. YVINEC : On peut noter la présence à Compiègne d'un troisième type de découpe de la colonne vertébrale au XVI^e siècle. Il s'agit d'un quartier de viande comprenant les vertèbres thoraciques et le tiers supérieur des côtes d'un seul côté. Donc la découpe varie en fonction de la pièce de viande à obtenir.

L. JOURDAN : Actuellement dans la région de Marseille, il existe un plat de tripes et pieds de mouton « les pieds paquets » ; le pied de mouton est coupé en deux au milieu de la diaphyse et seul est servi la partie distale : base du métapode et phalanges.
