Cahiers de recherches médiévales

Journal of medieval studies

14 | 2007

L'héritage de Chrétien de Troyes

Les poissons dans les poésies d'Eustache Deschamps

Jean-François Kosta-Théfaine

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/crm/2687>

DOI : 10.4000/crm.2687

ISSN : 1955-2424

Éditeur

Honoré Champion

Édition imprimée

Date de publication : 15 décembre 2007

Pagination : 267-280

ISSN : 1272-9752

Référence électronique

Jean-François Kosta-Théfaine, « Les poissons dans les poésies d'Eustache Deschamps », *Cahiers de recherches médiévales* [En ligne], 14 | 2007, mis en ligne le 15 décembre 2010, consulté le 15 décembre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/crm/2687> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/crm.2687>

Tous droits réservés

Les poissons dans les poésies d'Eustache Deschamps*

Le poète et homme de cour Eustache Deschamps était, on le sait, à la fois un fin gourmet et un véritable connaisseur de la cuisine de son temps, qu'elle soit française ou étrangère, puisqu'il a été amené à voyager¹.

Susanna Bliggenstorfer, dans une étude publiée en 1996, a établi un relevé montrant que parmi les 1501 pièces composées par le poète, 190 sont relatives à l'alimentation². Ainsi, certains de ses poèmes³ constituent donc, vraisemblablement, le corpus le plus pertinent afin d'étudier le traitement des aliments dans la poésie du Moyen Âge. La liste des aliments cités par Eustache Deschamps que Susanna Bliggenstorfer donne en appendice de son article est assez impressionnante, puisque sont référencés aussi bien les différents types de viandes, que les légumes, céréales, épices et plats « préparés ». Parmi tous ces aliments, ce sont les poissons qui ont retenu notre attention, car leur mention ne semble pas fortuite⁴.

* Cet article fixe les propos d'une communication présentée à la Maison des Sciences de l'Homme à Paris, le 27 mai 2005, sur l'invitation de Patrick Rambourg, président de la Société des amis de Jean-Louis Flandrin – *De Honesta Voluptate*. Nous y reprenons des éléments déjà abordés dans une autre contribution, voir J.-F. Kosta-Théfaine, « De l'art des mots à l'art des mets : les nourritures de la mer dans les poèmes d'Eustache Deschamps et dans la littérature culinaire française du Moyen Âge », in *Les Nourritures de la mer, de la criée à l'assiette : actes du colloque organisée sur l'île de Tatihou du 2 au 4 octobre 2003*, éd. Eric Barré et André Zysberg, Saint-Vaast-la-Hougue, Musée maritime de l'île de Tatihou et Presses Universitaires de Caen, à paraître.

¹ Le poète était, en outre, comme l'a écrit Terence Scully, « quite familiar with a broad range of common fourteenth-century foodstuffs, with the standard methods of regional specialities in France, such as the famous cheeses produced in Brie ». De plus, « He demonstrates such a familiarity with the standard sauces and condiments that his modern editors, the Marquis de Queux de Saint-Hilaire and Gaston Raynaud, suggested (apparently without solid evidence) that the royal cook Taillevent was both 'son contemporain et peut-être son compagnon' », voir T. Scully, « *Manger pour vivre : The Gourmet Deschamps* », in *Eustache Deschamps, French Courtier-Poet. His Work and His World*, éd. D. Sinnreich-Levi, New York, AMS Press, 1998, p. 245-252, (p. 246).

² S. Bliggenstorfer, « Eustache Deschamps et la satire du ventre plein », in *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Aix-en-Provence, CUERMA, (Senefiance, 38), 1996, p. 357-374, (p. 369).

³ *Œuvres complètes d'Eustache Deschamps*, éd. G. Raynaud et marquis de Queue Saint-Hilaire, Paris, Firmin-Didot, 1878-1903.

⁴ Nous avons écarté les coquillages et les crustacés dont la mention n'est pas pertinente. En effet, nous ne relevons que la présence des écrevisses qui ne sont citées que dans deux pièces : 1039 (v. 13) et 1496 (v. 120). Les coquillages, quant à eux, sont absents. Nous retrouvons les écrevisses, soulignons-le, mentionnées aussi bien dans *Du fait de cuisine* de maître Chiquart que dans *Le Viandier* de Taillevent. Nous relevons, en outre, la présence d'« écrevisses de mer », c'est-à-dire des langoustes et des homards, dans *Le Viandier*. Par ailleurs, plusieurs livres de cuisine proposent, principalement sous forme de civet, des recettes d'huîtres. Il en

Nous avons retenu pour cette étude un corpus composé de 19 poèmes⁵, auxquels nous avons ajouté, pour leur intérêt ou parce qu'elles mentionnent simplement des poissons les pièces suivantes : le *Notable enseignement pour continuer santer en corps d'omme* (1496) ; trois lettres rédigées en vers (1420, 1406 et 1403), le *Dit des .IIII. offices de l'ostel du Roy* (1360) ainsi que la pièce 1443⁶. Nous avons donc au total un corpus constitué de 25 compositions.

Il est, semble-t-il, important d'examiner en premier lieu le corpus des pièces retenues en procédant à un certain nombre de relevés statistiques afin d'avoir une vision globale du type de poissons mentionnés par Eustache Deschamps d'une part ; la fréquence de leurs occurrences dans les compositions du poète d'autre part. Nous proposons, dans un premier tableau, la liste des différentes espèces de poissons avec, en regard, le numéro du poème et du vers où elles apparaissent :

Désignation des poissons	Poèmes (numéro de vers)
anguile	1198 (27) ; 1290 (16) ; 1496 (116)
barbiaux	1277 (15) ; 1496 (116)
bequet	780 (11) ;
braymes	1198 (36) ; 1277 (15) ; 1496 (111)
brochez	1198 (36) ; 1496 (111)
carpes	780 (10) ; 1198 (27) ; 1496 (116)
carreaulx	1198 (36) ; 1277 (15)
chiens de mer	1496 (30)
congre	1290 (16) ; 1496 (31)
dars	1496 (111)
gournaut	1198 (36)
hanons	1198 (26)
harens	780 (9) ; 350 (22, 45, 52) ; 1443 (190, 191) ; 876 (2) ; 1198 (4) ; 1480 (16)
lemproye	1198 (36)
lus	1198 (36) ; 1277 (15)
lymon flairens	1198 (27)
maquereaulx	819 (9) ; 1198 (36)

est ainsi dans les *Enseignemens qui enseignent à apareillier toutes manières de viandes*, *Le Viandier* ou bien encore le *Mesnagier de Paris*. Enfin, dans son chapitre consacré aux « poissons plactz de mer », *Le Viandier* donne une recette de moules. Ainsi, bien que les coquillages soient absents dans les compositions d'Eustache Deschamps, cela ne signifie pas qu'ils étaient absents de la cuisine médiévale.

⁵ Il s'agit des pièces suivantes : 350, tome III, p. 1-3 ; 780, tome IV, p. 282-283 ; 819, tome IV, p. 338-339 ; 876, tome V, p. 58-59 ; 894, tome V, p. 81-82 ; 1029, tome V, p. 302-303 ; 1182, tome VI, p. 135-136 ; 1198, tome VI, p. 181-183 ; 1277, tome VII, p. 17-18 ; 1290, tome VII, p. 38-39 ; 1291, tome VII, p. 40-41 ; 1317, tome VII, p. 75-77 ; 1318, tome VII, p. 80-82 ; 1323, tome VII, p. 86-87 ; 1325, tome VII, p. 89-90 ; 1326, tome VII, p. 90 ; 1327, tome VII, p. 91 ; 1468, tome VIII, p. 167-168 ; 1480, tome VIII, p. 187-188.

⁶ 1360, tome VII, p. 175-192 ; 1403, tome VII, p. 343-347 ; 1406, tome VIII, p. 3-11 ; 1420, tome VIII, p. 67-70 ; 1443, tome VIII, p. 112-125 ; 1496, tome VIII, p. 339-346.

maree	1443 (193, 199)
marsouins	1496 (30)
merlanz	1198 (6)
mullés	819 (10) ;
perche	1198 (36) ; 1420 (17) ; 1496 (111)
pesche villaine	1198 (26)
plaiz	1198 (36) ; 1496 (123)
poissons	780 (19) ; 350 (29) ; 894 (6) ; 1182 (14) ; 1325 (24) ; 1406 (60, 133) ; 1468 (19) ; 1480 (16) ; 1496 (110, 127)
poissons de mer	819 (2) ; 350 (22) ; 1198 (24) ; 1277 (15) ; 1290 (16) ; 1323 (5) ; 1496 (123)
poissons de rivière, d'étans et de la mer	1198 (7)
poissons d'eau douce	1496 (27)
poissons d'eau douce et de mer	780 (7) ; 1317 (4) ; 1327 (4) ; 1406 (19)
poisson de Saine	1403 (84)
poissons lymonneaulx	1291 (9)
poissons salés	1360 (243) ; 1318 (1) ; 1326 (3, 12)
rayes	1198 (26)
roces	1496 (111)
rougés	1198 (36) ; 1496 (123)
saumon	1198 (36) ; 1496 (30)
seiches	1198 (26)
soles	780 (13) ; 1198 (36) ; 1496 (123)
tanches	1198 (27) ; 1290 (16) ; 1496 (116)
tourboz	1496 (31)

Ce premier tableau, bien que général, nous permet d'avoir la liste, somme toute impressionnante, des poissons cités par Eustache Deschamps. Nous relevons la mention de 32 espèces différentes. Le poète cite, en effet, les quelques poissons suivants : anguilles, barbiaux, bequet, braochez, braynes, carpes, carreaux, congre, gournaut, hanon, harens, lemproyes, lus, lymons flairens, maqueraux, merlanz, perche, plaiz, rougés, rayes, saumons, seiche, solles et tanche. Cette liste qui, il faut bien le reconnaître, est importante, s'avère aussi révélatrice de la diversité des poissons qui étaient connus et consommés au Moyen Âge. Elle peut encore être affinée grâce aux livres de cuisine qui en citent également un très grand nombre. Il faut toutefois préciser que dans ces derniers, on trouve parfois des chapitres aux titres peu explicites quant aux chairs auxquelles il est fait référence. Il en est ainsi lorsqu'ils utilisent les syntagmes quelque peu restrictifs de « poissons », « poissons de mer » ou bien encore « poissons d'eau douce ». Il faut signaler une particularité intéressante que l'on retrouve tant dans le *Mesnagier de Paris* que dans *Le Viandier*. Ces deux traités proposent, en effet, des chapitres particuliers consacrés aux poissons, distingués dans le *Mesnagier de Paris* par les appellations « poissons d'eau douce », « poisson de mer » et « poissons de mer plat ». *Le Viandier* se veut encore plus précis en les distinguant de la manière suivante : « poisson d'eau douce »,

« poissons de mer ront » et « poissons de mer plat ». Il ajoute également un chapitre consacré à la « viande de Carême » et aux « écrevices de mer ». À l'intérieur de chacun de ces chapitres sont donnés le nom ainsi que la recette des poissons en question. Il est à noter qu'Eustache Deschamps procède d'une manière quelque peu similaire en usant, comme c'est le cas dans les livres de cuisine du Moyen Âge, de syntagmes très généraux tels que « poissons de mer », « poissons de rivière, d'étans et de la mer », « poissons lymoneux » ou bien encore « poissons salés », ne précisant alors pas véritablement le poisson auquel il fait référence. À la liste du poète, nous pouvons donc, grâce aux livres de cuisine, ajouter, parmi d'autres, le dauphin (*Fait de cuisine* de maître Chiquart et *Recueil de Riom*, sous le nom de maroyson dans ce dernier), l'esturgeon (*Recueil de Riom*) ou bien encore le bar, le barbillon, l'aloze, le merluz, la morue, le colin et la lymande (*Le Viandier*).

Le tableau précédent permet tout d'abord d'observer dans les compositions du poète (mais c'est aussi le cas, notons-le, dans les traités culinaires), d'une part l'importante variété des poissons cités ; d'autre part la quasi absence des coquillages et des crustacés. Il confirme, ensuite, l'idée de diversité de la cuisine médiévale. Il s'avère également, d'une certaine manière, révélateur d'un aspect des goûts et pratiques alimentaires du Moyen Âge, même si la consommation de poissons, on le sait, provient en partie d'une règle fixée par l'Eglise. Il est, enfin, pleinement significatif d'une mise en valeur flagrante de ces nourritures de la mer que sont les poissons. Cette idée est suggérée par leur présence que d'aucuns pourraient considérer comme étrange dans des poèmes ; ainsi que par leur abondance – sans surprise cette fois – dans les livres de cuisine.

Si la diversité des espèces de poissons cités par le poète est établie, il nous faut à présent examiner la fréquence de leur mention. Nous avons, pour ce faire, procédé une nouvelle fois à quelques relevés statistiques que nous présenterons en deux temps. Nous avons tout d'abord relevé les occurrences des diverses espèces de poissons que nous donnons dans le tableau ci-dessous :

Désignation espèces des poissons	Occurrences
anguile	3
barbiaux	2
bequet	1
braymes	3
brochez	2
carpes	4
carreaux	1
chiens de mer	1
congre	2
escrevices	2
dars	1
gournaut	1
hanons	1
harens	9
lemproye	1
lus	2

lymon flairens	1
maquereaulx	2
maree	2
marsouins	1
merlanz	1
mullés	1
perche	3
pesche villaine	1
plaiz	2
poissons	11
poissons de mer	6
poissons de rivière, d'étans et de la mer	1
poissons d'eau douce	1
poissons d'eau douce et de mer	5
poisson de Saine	1
poissons lymonneaulx	1
poissons salés	4
rayes	1
roces	1
rougés	2
saumon	2
seiches	1
soles	3
tanches	3
tourboz	1

Ces résultats nous permettent alors de souligner que le substantif « poissons » est le plus mentionné avec 11 occurrences contre une seule de « poissons de rivière, d'étans et de la mer », une seule de « poissons d'eau douce », une seule de « poissons de Saine » ou bien encore une seule de « poissons lymoneux ». En revanche, l'espèce la plus citée est le « harens » avec 9 occurrences ; les autres espèces étant nettement moins représentées dans les pièces du poète. Nous relevons alors, sur un total de 41 espèces différentes de poissons citées par le poète, 94 occurrences de ceux-ci dans ses compositions. Leur répartition dans les différentes pièces de notre corpus est le suivant :

Numéros du poème	Nombre d'occurrences de poissons
350	5
780	6
819	3
876	1
894	1
1029	1
1182	1
1198	24

1277	5
1290	4
1291	1
1317	1
1318	1
1323	1
1325	1
1326	2
1327	1
1360	1
1403	1
1406	3
1420	1
1443	4
1468	1
1480	1
1496	22

Les poissons sont majoritairement cités dans deux pièces, puisque nous en relevons 24 occurrences dans le poème qui traite du Carême de l'année 1402 (1198) et 22 dans le *Notable enseignement*.

Ces relevés statistiques nous montrent donc, d'une manière certes inégale mais toutefois significative, une réelle présence des poissons dans les compositions du poète. Ils sont, d'une certaine façon, comme nous l'avons montré par ailleurs, mises en relief sinon en valeur.

Ces éléments posés, nous pouvons à présent passer à l'examen de la présence des poissons dans les poésies d'Eustache Deschamps.

Le poète propose dans ses poèmes, fort didactiques au demeurant⁷, un certain nombre de conseils pour le régime quotidien. Ceux-ci offrent alors, comme l'a justement fait observer Karin Becker, « de longues listes énumérant des *iuventa* et des *nocumenta*, donc les aliments utiles et recommandés et les aliments nuisibles et déconseillés »⁸. Les poissons, n'échappent pas à ce genre de classification. Le poète place, en effet, dans le *Notable enseignement pour continuer santé en corps d'homme*⁹, parmi les *iuventa*, les poissons aux écailles apparentes, c'est-à-dire les

⁷ Voir à ce propos K. Becker, « Eustache Deschamps's Medical Poetry », in *Eustache Deschamps, French-Courtier Poet. His Work and His World*, op. cit., p. 209-227.

⁸ K. Becker, « La diététique et l'art culinaire dans l'œuvre poétique d'Eustache Deschamps », communication présentée lors du Séminaire de Jean-louis Flandrin, le 17 décembre 1993, à l'Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris (15 pages dactylographiées), p. 4. Nous remercions Karin Becker de nous avoir transmis une copie de ce texte non publié. Une version de cette étude a été publiée en allemand : K. Becker, « Kochkunst und Diätetik in der Dichtung Eustache Deschamps », *Zeitschrift für Romanische Philologie*, 11 : 3, 1995, p. 347-374.

⁹ *Œuvres complètes d'Eustache Deschamps*, op. cit., tome VIII, p. 339-346.

« poissons ou l'escaille pere » (v. 110)¹⁰ et ceux qui ne vivent pas dans une eau marécageuse, à savoir « ceuls qui ne quierent pas le fons/De l'eau » (v. 11-114)¹¹, « Comme brochez, bresmes et perches ;/Dars et roces » (v. 11-112)¹² pour les poissons d'eau douce, et les « soles, plaiz, rogez, (...) /Et touz autres qui ont escame » (v. 123-125)¹³ pour les poissons de mer¹⁴. En ce qui concerne les *nocumenta*, Eustache Deschamps mentionne les poissons qui vivent « ou fons de l'eau boutée » (v. 118)¹⁵ comme les « carpes, barbeaux » (v. 115)¹⁶, « tanches, anguilles » (v. 116)¹⁷, ainsi que tous les « Gros et vielz poissons visqueux/De douce eau » (v. 27-28)¹⁸, et les poissons « qui ont bestiaux noms » (v. 29)¹⁹, à savoir les « chien de mer, marsouins, saumons, /Congres, tourboz et leurs semblables,/Qui sanz escailles sont nuisables » (v. 30-32)²⁰.

Le poète souligne, par ailleurs, dans la pièce 1290, que certains poissons sont cause d'épidémies. Il faut, si l'on en croit ses propos, proscrire de son alimentation les « Tanche, anguille, congre, [et]/Poissons de mer (...) »²¹. De même, il recommande dans le poème suivant (ballade 1291), qui traite des aliments qui constituent un remède contre l'épidémie, de ne pas manger de « poissons lymonneaulx »²², c'est-à-dire vivant dans la vase. Eustache Deschamps réitère alors les remarques qui étaient déjà siennes dans le *Notable enseignement pour continuer santé en corps d'omme* concernant les *iuvamenta* et les *nocumenta* dont nous venons de parler. Nous retrouvons, notons-le, les mêmes interdictions que celles préconisées par Eustache Deschamps dans un traité de 1349, qui est la traduction en moyen français du *Compendium de epidemia* de 1348, rédigé par des membres de l'université de Paris à cause de l'épidémie de peste noire qui touche la capitale en 1348. Ce traité précise alors que :

Bon seroit aussi deschiver tous poissons, especiaument poissons bestiaus et ceuls qui sont plains de limon, car il se pourrissent tantost en l'estomac. Et s'il convient c'on en use, on doit eslire poissons a escailles qui soient d'yaue douces, nets et bien courans. Des poissons de mer soient esleus rouges, soles, play et semblables poissons, et soient mengiés rosties avec sausse des espices dessus dictes, avec vert jus et vinaigre.²³

¹⁰ *Id.*, tome VIII, p. 342.

¹¹ *Id.*, tome VIII, p. 342.

¹² *Id.*, tome VIII, p. 342.

¹³ *Id.*, tome VIII, p. 343.

¹⁴ Signalons qu'il y ajoute également les écrevisses.

¹⁵ *Œuvres complètes d'Eustache Deschamps, op. cit.*, tome VIII, p. 343.

¹⁶ *Id.*, tome VIII, p. 343.

¹⁷ *Id.*, tome VIII, p. 343.

¹⁸ *Id.*, tome VIII, p. 343.

¹⁹ *Id.*, tome VIII, p. 340.

²⁰ *Id.*, tome VIII, p. 340.

²¹ *Id.*, tome VII, v. 16-17, p. 38.

²² *Id.*, tome VII, v. 9, p. 40.

²³ R.Sies (Hg.), *Das Pariser Pestgutachten von 1348 in altfranzösischer Fassung*, Pattensen (Hannover), Horst Wellm Verlag, p. 40.

D'aucuns pourraient être surpris d'une telle chose. Il faut toutefois rappeler que la nourriture des malades était un domaine que se réservaient les médecins²⁴. Maître Chiquart, cuisinier d'Amédée VIII de Savoie, souligne d'ailleurs dans certaines recettes de son traité culinaire *Du fait de cuisine*²⁵ que telle ou telle épice pourra être donnée aux malades seulement si le médecin l'a indiqué :

Et si n'y mectés autre chose sans l'ordonnance du medecin, et s'il ordonnoit de y mectre ung pou de cynamomy et ung pou de verjust pour lui donner aucun pou de goust, sy en y mectés ; autrement non²⁶

Il ne faut pas non plus perdre de vue que tout régime devait tenir compte de l'état du malade, et plus particulièrement de la combinaison des quatre humeurs du corps humain : le sang, la bile, la mélancolie et le flegme. De fait, la proportion entre ces quatre humeurs définissait la complexion ou tempérament de l'individu ; chose que savait Eustache Deschamps, puisqu'il en fait mention dans le *Dit du Lyon* :

Comme il soit que .iiii. element
Soient avec .iiii. saisons,
Aussi .iiii. complexions
Sont en un corps encorporées,
Et toutes choses composées,
Arbres, fruits, oiseaulx et jumens,
Du moien des .iiii. elemens,
Et ont complexions semblables,
Dont les medicines curables,
Qui sont mises en humain corps,
Couvient qu'elles soient alors
Remises en quelque partie
Du corps, et qu'il en affoiblie,
Comme nulz, tant ait cler engin,
Ne se puist trouver vray sanguin,
Colerique ou merencolique,
Ne aussi pour vray fleumatique,
Mais ces .iiii. en tous corps humains,
De l'une plus, de l'autre mains,
Habondent en toute saison. (v. 1458-1477)²⁷

²⁴ Voir, entre autres, à ce sujet B. Laurieux, « La cuisine des médecins à la fin du Moyen Âge », in *Maladies, médecines et société : approches historiques pour le présent. Actes du VIème colloque d'Histoire au présent, Paris 1990*, Paris, l'Harmattan, tome II, 1993, p. 136-148 et D. Jacquart et M. Nicoud, « Les régimes de santé au XIIIème siècle », in *Comprendre le XIIIème siècle. Etudes offertes à Marie-Thérèse Lorcin*, éd. P. Guichard et D. Alexandre-Bidon, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 1995, p. 201-214.

²⁵ T. Scully (éd.), « *Du fait de cuisine* par maistre Chiquart, 1420 », *Vallesia* XL (1985): 101-231.

²⁶ *Id.*, p. 196, n° 76

Il ne faut pas omettre d'ajouter, en outre, que le médecin Régnault Freron était lié à Eustache Deschamps²⁸. Ce dernier tenait donc ses informations d'une source sûre, et composait donc ces vers en toute connaissance de cause²⁹.

La mention des poissons dans ses compositions permet, par ailleurs, à Eustache Deschamps, de mettre en avant deux points : d'une part les pratiques alimentaires de certaines régions voire de certains pays ; d'autre part de nous révéler, semble-t-il, ses propres critères gustatifs. Le poète peut alors avoir un discours à connotation fortement négative, comme c'est le cas à travers cette mise en garde qu'il profère dans la pièce 819, peut-être consacrée à la Normandie³⁰ :

Gardez vous bien de mangier maqueriaux
Et ces mullès, c'est viande pourrie
Dont plusieurs gens sont devenus meseaux. (v. 9-11)³¹

Les propos du poète apparaissent ici relativement excessifs, puisqu'il va jusqu'à affirmer que la consommation de ces poissons en a rendu plus d'un lépreux ! Même si le poète nous semble ici relativement excessif, il est à noter qu'au XVI^e siècle, Guillaume Rondelet signale dans *L'Histoire entière des poissons*³² que c'est le congre – poisson que Deschamps classe, par ailleurs, dans la catégorie des *nocumenta* –, qui engendre la lèpre³³ :

Albert le Grand écrit que le congre d'une propriété cachée engendre la lèpre, (Le quatorzième Livre des Poissons, Chapitre I, entrée « Du congre »).

Les propos d'Eustache Deschamps sont plus virulents, encore, lorsqu'il traite de la Bohème. Il souligne, en effet, dans la ballade 1325 qu'un certain nombre d'aliments, le poisson inclus, lui a causé quelques désagréments :

De la char salée recroy
De porc et de buef, qui est dure,
De la cervoise que je boy,
Du poisson dont je n'eusse cure,

²⁷ *Dit du Lyon*, in *Œuvres Complètes d'Eustache Deschamps*, op. cit., tome VIII, p. 247-338, (p. 292).

²⁸ D. Jacquart, *La Médecine médiévale dans le cadre parisien (XIV^e-XV^e siècle)*, Paris, Fayard, 1998, p. 206.

²⁹ Notons que la ballade 1291 est intégrée par Susanna Bliggenstorfer dans le groupe des pièces qui proposent, selon elle, une satire de la maladie. Voir S. Bliggenstorfer, « Eustache Deschamps et la satire du ventre plein », op. cit., p. 366-369.

³⁰ On trouve, en effet, au vers 2 la précision suivante : « Et vos poissons de mer de Normandie », in *Œuvres Complètes d'Eustache Deschamps*, op. cit., tome IV, p. 338.

³¹ *Id.*, tome IV, p. 339.

³² Guillaume Rondelet, *L'Histoire entière des poissons*, Paris, Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, 2002.

³³ Nous devons cette précision à Madeleine Ferrières, que nous remercions ici.

D'un ort brouet qu'om me procure,
 De poivre, miel, pommes, poriaulx,
 De choulz blans pourris, de naviaulx,
 Pain salé, moustarde adoucie,
 Dont j'ai touz rompuz les boyaulz :
 Par ma foy, c'est une orde vie ! (v.21-30)³⁴

Il renchérit dans la pièce suivante (Ballade 1326), en mettant sur un même plan :

Poulz, puces, puour et pourceaulx
 Est de Behaingne la nature,
 Pain, poisson sallé et froidure,

 Poivre noir, choulz pourriz, poreaulx,
 Char enfumée, noire et dure ;
 Poulz, puces, puour et pourceaulx. (v. 1-6)³⁵

En somme, si l'on en croit ses propos, la nourriture que l'on sert en Bohême est des plus détestables. Néanmoins, ces jugements n'engagent que le poète, et l'on peut se demander s'ils ne sont pas, d'une certaine manière, plutôt le reflet de ses propres critères gustatifs. Il semblerait qu'un certain nombre de pièces puissent contribuer à confirmer cette idée. Il en est ainsi avec le poème 1318, dans lequel il dénonce qu'il n'est pas toujours agréable de se voir imposer les goûts de son hôte :

Poisson salé, char de porc enfumée,
 Piteux brouet arez .xii. en un plat,
 Es estuves sanz chambre a cheminée,
 Cervoise et pain, la orrez grant debat ;
 Chascun y tient au disner son estat,
 Et la serez servis a l'odonnance
 De vostre hoste, non pas a vo plaisance,
 Mais de telz mès comme il plaira a lui ;
 Faire autrement n'est pas en vo puissance :
 Mal fait mengier a l'appetit d'autrui. (v. 1-10)³⁶

L'expérience d'Eustache Deschamps avec la nourriture qui lui a été proposée en Hainaut et en Brabant n'est guère mieux. Le poète se plaint, en effet, dans la ballade 780, du fait qu'on lui apporte des plats de viandes, mais aussi de poissons, avec de la moutarde :

Harens frès quiz, et demanday

³⁴ *Œuvres Complètes d'Eustache Deschamps, op. cit.*, tome VII, p. 88-89.

³⁵ *Id.*, tome VII, p. 90.

³⁶ *Id.*, tome VII, p. 80-81. Cette pièce fait, vraisemblablement, encore une fois référence à la nourriture de Bohême. Voir à ce propos *Eustache Deschamps en son temps, op. cit.*, p. 281 et suiv.

Carpe au cabaret pour dyner,
Bequet en l'eau y ordonnay,
Et grosses solles au soupper.
A Brusselles fiz demander
Sauce vert ; le clerc me regarde ;
Par un varlet me fist donner
Tousjours, sans demander, moustarde. (v. 9-16)

Ce détail, même s'il prête à sourire, reste somme toute intéressant.

On peut ajouter d'autres exemples, tout aussi révélateurs à ce sujet, comme ceux qui montrent que les plats salés ne sont manifestement pas de son goût³⁷.

Il y a, en revanche, des pièces dans lesquelles les poissons sont associés à un discours à connotation positive. Eustache Deschamps les cite, en effet, afin de mettre en avant quel noble pays est la France qui, selon lui, est

(...) doulz pais, terre treshonorable,
Ou chascuns a ce qu'il veult demander
Pour son argent, et a pris raisonnable,
Char, pain et vin, poisson d'yaue et de mer. (Ballade 1317, v. 1-4)³⁸

La mention des poissons lui permet également d'évoquer sa nostalgie à l'égard de son pays :

O doulz air et pais de France !
Plus te vueil c'onques mais amer,
Pour aultre air que je treuve amer,

Gros et froit, sans nulle plaisance,
Sanz bon vinz, sans poissons de mer ;
O doulz air et pais de France !

En Behaingne ma demourance
Ne puet que mon corps agrever ;
Pour ce vueil vers toy retourner,
O doulz air et pais de France ! (Ballade 1323, v. 1-10)³⁹

Il en est de même dans la pièce 1327 dans laquelle il exprime l'idée que l'on aime le pays dans lequel on se sent bien. Les raisons en sont simples : on y trouve « Bon poisson d'eaue et de mer » (v. 4)⁴⁰.

³⁷ À ce sujet, voir J.-F. Kosta-Théfaïne, « Le sel dans quelques poèmes d'Eustache Deschamps », in *Du Sel. Actes de la Journée d'Etudes 'Le Sel dans la Littérature Française (Pau, 28 novembre 2003)*, éd. Véronique Duché-Gavet et Jean-Gérard Lapacherie (avec la collaboration de Frédérique Marty-Badiola), Biarritz, éditions Atlantica, 2005, p. 29-48.

³⁸ *Œuvres Complètes d'Eustache Deschamps*, tome VII, p. 79.

³⁹ *Id.*, tome VII, p. 86-87.

⁴⁰ *Id.*, tome VII, p. 91.

Enfin, la mention des poissons dans les poèmes d'Eustache Deschamps peut être révélatrice d'autres choses n'ayant aucune connotation ni positive ni négative. Ainsi, la pièce 1198, dans laquelle on trouve le plus grand nombre de poissons cités, peut s'envisager comme une sorte de mise en contexte historique. Le poète y traite du difficile Carême de l'année 1402. Il écrit alors :

J'ai .xl. ans passé la quarantaine,
 Maint dur karesme avec les .iii. temps,
 Qui ne firent onc le quart de paine
 Que cilz ci fait pour ces mauvais harens,
 Caqués et sors, jaunes, noirs et puens,
 Mal ensaüssés, viez merlanz hors saison ;
 Poys, feves chiers sont, et tuit ly poisson
 De riviere, d'estans et de la mer
 Riens ne valent ; nulz ne les doit amer
 Ne au manger ne puis prandre bon esme.
 Ce qui fut doulz m'est pesant et amer :
 De tout mon temps ne vi si dur caresme. (v. 1-12)⁴¹

Il précise un peu plus loin que :

L'en n'a de mer poisson qui le cuer taigne,
 Qui ne soit gros, deffendus et nuisens,
 Seiches, rayes, hanons, pesche villaine,
 Carpe, anguille, tanche, lymon flairens ;
 Uns malades en seroit hors du sens. (v. 24-28)⁴²

Dans l'envoi, il ajoute :

Prince, on ne puet dehors n'en sa maison
 Trover plaiz, soles, rougés, saumon,
 Luz ne carreaux, brochez, brayne ne perche,
 Lemproye aussi ne gournaut qui soit bon,
 Les maqueraux, fois seulement leur nom :
 De tout mon temps ne vi si dur caresme. (v. 36-41)⁴³

De même, dans la Ballade 350, le poète traite des restrictions imposées par l'Église pendant le Carême. Ce poème s'inscrit dans le genre littéraire bien connu appelé « débat de Carême et de Carnage »⁴⁴. Cette pièce révèle, d'une certaine manière, la

⁴¹ *Id.*, tome VI, p. 181-182.

⁴² *Id.*, tome VI, p. 182.

⁴³ *Id.*, tome VI, p. 182-183.

⁴⁴ Voir le texte *Bataille de Caresme et de Charnage*, éd. G. Lozinsky, Paris, Champion, 1933. On consultera également M. Grinberg et S. Kinser, « Les combats de Carnaval et de Carême. Trajets d'une métaphore », *Annales ESC*, 38, 1983, p. 65-98.

gourmandise du poète, qui énumère dans la première strophe tous les aliments auxquels il faut renoncer durant le Carême :

Sus ! alarme ! ce dist le Mardi Gras
Au Charnage : nous serons assaillis !
Caresme vient ; que ferons nous, hélas !
Ce mercredi sera sur le pays,
Dont je voy ja moult de gens esbahis
Et qui delaissent beufs, vaiches et moutons,
Veaulx et aigneaulx, connins, perdriz, chapons,
Cerfs et chevreaulx, pors, bieurre, œufs et frommaige,
Oes, malars, faisans, grues et paons.
Maudit soit il, et benoit soit Charnage. (v. 1-10)⁴⁵

et précise ceux dont il faudra malheureusement se contenter, en insistant sur son dégoût à leur égard, par le biais d'épithètes pleinement négatifs :

Caresme met les povres gens au bas,
Jeuner les fait et estre mal servis,
Et les contraint par griefs labours de bras :
Aux oingnons, huile de chenevis,
Noix moysies, pommes et pain faitis,
Leur met devant, herbes, choulz et porgons,
Tourteaulx en pot d'orge et de secourgons,
Matin lever pour aler en l'ouvrage.
Merveille n'est se tel tirant doubtons.
Maudit soit il, et benoit soit Charnaige.

Artillerie a dedenz ses cabas,
Harens puantz, 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. (v. 11-30)⁴⁶

Ces deux pièces sont fort intéressantes, car elles sont le reflet d'une réalité historique et prennent dès lors les contours d'une sorte de témoignage. Nous retrouvons une idée quelque peu similaire dans la pièce 1403, puisque le poète nous apprend que l'on consommait, au Moyen âge, les poissons de la Seine, et précise même le lieu où l'on pouvait se les procurer :

⁴⁵ *Œuvres Complètes d'Eustache Deschamps, op. cit.*, tome III, p. 75.

⁴⁶ *Id.*, tome III, p. 76.

Et qui veult du poisson de Saine,
Voist le querre emprès Chastellet. (v. 84-85)⁴⁷.

Cette indication n'est pas une pure invention de la part du poète, même si l'on sait que le quartier de Châtelet était principalement celui des bouchers. En effet, Alfred Franklin a fait observer, dans son ouvrage sur *Les rues et les cris de Paris au XIII^e siècle*, que

De temps immémorial, les bouchers formaient une communauté et même une classe distincte dans la bourgeoisie. Leurs étaux, qu'ils se transmettaient de mâle en mâle, restaient installés dans des endroits désignés par le prévôt. Ce fut d'abord au *Parvis Notre-Dame*, près de l'église Saint-Pierre-aux-Bœufs. Un second établissement, dit Boucherie de la Porte de Paris ou Grande Boucherie, fut ensuite créé vis-à-vis du Grand-Châtelet (*place du Châtelet* actuelle), et donna son nom au quartier *Saint-Jacques-la-Boucherie* ; elle renfermait vingt-cinq étaux en 1182, quand Philippe-Auguste permit l'érection des boucheries du Temple. En retour, le roi accorda aux bouchers de la Porte de Paris l'autorisation de vendre du poisson. C'est de cette époque que date l'origine de la plupart des petites rues qui avoisinaient le Grand-Châtelet, et dont les noms rappelèrent longtemps le commerce de la viande et du poisson.⁴⁸

La verve du poète sert donc véritablement à mettre en exergue ces nourritures de la mer que sont les poissons, tout en lui donnant la possibilité d'exprimer une critique, des critères gustatifs, de mettre en garde contre l'épidémie, ainsi que de rappeler des éléments historiques.

Jean-François Kosta-Théfaine
Centre d'Étude des Textes Médiévaux – Rennes 2

⁴⁷ *Id.*, tome VII, p. 343.

⁴⁸ A. Franklin, *Les rues et les cris de Paris au XIII^e siècle*, Paris, Éditions de Paris, 1984, p. 14-15.