

Recibido: 22/12/2019
Aceptado: 21/02/2020

FRUITS DE MER ET INVERTEBRES DE RIVIERE SUR LES TABLES DU SUD-OUEST DE LA FRANCE (XVI^e-XXI^e SIÈCLES)

*Seafood and Freshwater Invertebrates on the Tables of Southwest
France (16th-21st Centuries)*

Frédéric DUHART
Universidad Intercultural del Estado de Puebla
frederic.duhart@orange.fr

Resumen

Este texto es un estudio sobre el consumo de invertebrados marinos y de agua dulce en el sudoeste de Francia desde los principios del siglo XVI hasta el día de hoy. Toma en cuenta alrededor de cien especies: bivalvos, incluso mejillones de agua dulce; gasterópodos; cefalópodos; crustáceos, incluso cangrejos de río; erizos y anémonas de mar. El artículo propone una historia detallada de cada especie o grupo de especies cercanas; evoca las evoluciones de sus representaciones sociales, de sus valorizaciones comerciales, de sus preparaciones culinarias, etc. Con su importante litoral sobre el Golfo de Vizcaya y sus ciudades ubicadas tierra adentro, el sudoeste de Francia constituye un área de estudio interesante para pensar la complejidad de los hábitos de consumo de mariscos durante el periodo anterior al desarrollo de los transportes rápidos y a la invención del frío artificial.

Palabras clave: moluscos, crustáceos, mariscos, consumo, Francia, siglos XVI-XXI.

Abstract

This text is a study on the consumption of marine and freshwater invertebrates in Southwest France from the early 16th century to the present day. Around 100 species are taken into account: bivalves including river mussels; gastropods; cephalopods; crustaceans including crayfishes; urchins and sea anemones. The article proposes a history as detailed as possible of each species or group of closely related species, including the evolution of their social representations, commercial valuations, culinary preparations, etc. With its important coastline on the Gulf of

DOI: 10.26754/ojs_studium/stud.2019254266

STVDIVM. Revista de Humanidades, 25 (2019) ISSN: 1137-8417, pp. 13-70

Gascony and its inland cities, Southwest France forms an interesting study area to think about the complexity of seafood consumption patterns in the era before the development of rapid transports and the invention of artificial refrigeration.

Key words: molluscs, crustaceans, seafood, consumption, France, 16th-21st centuries.

1. INTRODUCTION

L'histoire de l'alimentation n'est pas seulement celle de l'humanité, elle est aussi celle de toutes les espèces qu'elle consomme. Par conséquent, son étude peut s'avérer fort utile pour qui s'intéresse aux formes de la participation d'*Homo sapiens* à la vie des écosystèmes, à ses manières de cohabiter et d'interagir avec les composantes non humaines des biocénoses dont il fait partie.

Toutes les espèces considérées comme des pourvoyeuses d'aliments par des sociétés humaines ont nécessairement un passé en commun avec celles-ci. Cependant, elles ne sont pas égales au moment d'écrire leur histoire, car toutes les coexistences et les coévolutions avec l'homme n'ont pas laissé autant de traces. En outre, la documentation disponible sur une même espèce peut varier considérablement selon les régions ou les périodes chronologiques. Ces différences font qu'il est impossible d'écrire avec une même densité l'histoire de toutes les espèces considérées comestibles sur un territoire donné. Mais, chacune d'entre elles n'en constitue pas moins un objet d'étude légitime.

Cet article propose d'aborder l'histoire des invertébrés aquatiques qui ont présenté un intérêt alimentaire aux yeux de populations humaines du sud-ouest de la France depuis le début de l'Epoque Moderne. La plupart de ces animaux sont des «fruits de mer», mais quelques-uns sont dulcicoles.¹ Bien sûr, la documentation disponible varie considérablement d'une espèce à l'autre. Mais qu'il soit possible de rédiger cinq pages sur une espèce et deux lignes sur une autre n'a pas beaucoup d'importance. Ce qui compte, c'est que ces éléments répondent à notre questionnement sur l'utilisation alimentaire des invertébrés aquatiques. De fait, il convient de tendre vers l'exhaustivité dans ce type d'étude. En effet, chaque omission d'une espèce très peu documentée peut laisser supposer une absence de

1 L'expression «fruits de mer» est une transcription littérale de l'italien «frutti di mare». Son emploi remonte au début du XVIII^e siècle, une période où elle fut surtout utilisée dans des traductions d'ouvrages italiens.

consommation locale et introduire un biais dans toute comparaison inter-régionale ultérieure. Parmi les nombreuses sources utiles dans une enquête de ce genre, le corpus des textes naturalistes accumulés depuis le XVI^e siècle est incontournable. Pour être utile, sa lecture doit être critique, éclairée par une connaissance de la taxonomie et de la biologie marine les plus actuelles. Cela n'a rien d'original: une approche satisfaisante des questions alimentaires implique nécessairement l'effort de renoncer aux zones de confort disciplinaires. Cet article étant publié dans l'Union Européenne, les noms scientifiques qui y sont employés sont, à l'exception justifiée d'un nom de genre, ceux considérés valides dans le *World Register of Marine Species*.

Le sud-ouest de la France étudié dans cet article inclut le littoral charentais. Ceci pourra surprendre des lecteurs habitués à le considérer comme une façade maritime du Centre-Ouest et ravir ceux qui travaillent à la construction d'une identité néo-aquitaine. En fait, cette inclusion découle de la prise en compte de réalités commerciales, culturelles et biologiques qui rendaient peu logique une mise à l'écart de la première soixantaine de kilomètres de littoral située au nord de l'estuaire de la Gironde.

Histoire détaillée de la consommation des fruits de mer et de rivière dans le sud-ouest de la France, ce texte évoque les relations établies entre des mangeurs humains et plusieurs dizaines d'espèces animales. Quatre grandes sections plutôt inspirées par la taxonomie populaire le structurent : coquillages, céphalopodes, crustacés et autres espèces – de fait, oursins et anémones. Au sein de chacune de ces sections, les espèces sont regroupées autant que possible dans des parties prenant en compte des critères de taxonomie scientifique, mais dans un ordre d'apparition déterminé par des questions culturelles.

2. LES COQUILLAGES

2.1. Les huîtres (*Ostreidae*): des espèces, une réputation

La relation gourmande des populations du sud-ouest de la France avec l'huître peut être caractérisée par des permanences remarquables à l'échelle de la longue durée. Néanmoins, il convient de ne pas oublier que les huîtres consommées au cours des derniers siècles écoulés dans cette région ont appartenu à trois espèces différentes.

L'huître plate d'Europe (*Ostrea edulis*) fut la seule huître présente le long des côtes de la région jusqu'à la fin des années 1850. Au début de l'Époque Moderne, elle constituait un mets prestigieux apprécié par ceux qui pouvaient se le permettre à des centaines de kilomètres des côtes depuis plus d'un millénaire — songeons au vivier-relais de la villa de Montmaurin, aux coquilles mises au jour sur d'autres sites gallo-romains du Quercy, du Rouergue (Schneider et Lepetz, 2007; Lartigaut, 1993; Enjalbert, 1979), etc. Rien ne changea dans son statut: elle continua d'être associée à des repas extrêmement soignés, autant sur la côte qu'à l'intérieur des terres. En 1526, les jurats bayonnais firent servir des huîtres à François I^{er} (Ducéré, 1900). Au cours d'un banquet donné par le roi de Navarre en 1584, pas moins de 500 de ces coquillages furent consommés (Tucoo-Chala, 1984). En 1597, des huîtres furent présentées au cours d'un dîner de fiançailles réunissant des notables montalbanais (France, 1889). Un jour d'août 1761, ce furent les édiles de Carcassonne qui dégustèrent ce coquillage.² Un bon siècle plus tard, un plat de *Gravettes d'Arcachon et d'huîtres de Marennes* réunissait deux formes localement très appréciées de l'huître plate au cours d'un grand banquet de médecins.³

De fait, l'offre en huîtres plates était diversifiée. Au milieu du XVIII^e siècle, par exemple, les huîtres mises à la vente sur le marché bayonnais provenaient principalement de trois zones de pêche: le Labourd, le Bassin d'Arcachon et la Bretagne, qui fournissait les coquillages les plus prestigieux (Pontet, 1975; Jaupart, 1969). Une quarantaine d'années plus tard, il se rencontrait sur le marché libournais au moins trois types d'huîtres, eux-mêmes susceptibles d'être subdivisés en différentes qualités. Les *huîtres vertes* de la côte saintongeaise étaient les plus prestigieuses, suivaient les grosses *huîtres de charge* et les petites *huîtres de gravette*.⁴ De plus, certaines huîtres étaient expédiées dans des sacs ou dans d'autres contenants après avoir été débarrassées de leurs coquilles à proximité de leur lieu de pêche. Connues sous le nom d'*huîtres écaillères* dans le Bordeaux du milieu du XVIII^e siècle, elles se vendaient généralement à un prix inférieur à celui des plus médiocres *huîtres de gravette* (Ricaud, 1912). L'éventail de l'offre fit qu'il exista aux côtés des huîtres réservées à l'élite gourmande, d'autres huîtres: celles que pouvait se permettre le petit ménage bourgeois, celles qui étaient si petites qu'elles constituaient «un

2 Arch. dép. Aude, 4 E 69/CC 171 (Carcassonne), 15/08/1761.

3 *L'Avenir d'Arcachon*, 19/10/1879.

4 Arch. mun. Libourne, 10 L 36, 1794.

mets de pauvres» (Allègre, 1841: 614), etc. En outre, des phénomènes pouvaient épisodiquement favoriser la consommation de l'huître dans les ménages populaires, en provoquant une baisse des prix. Au tout début du XVIII^e siècle, des marchands parcouraient les villages du Médoc durant la belle saison pour vendre «à médiocre prix le surplus [des] huîtres qu'ils ne [débitaient] pas à Bordeaux et dans le pays voisin» (Boyé, 2002: 326). Pour sa part, l'abbé Baurein constata que le «moindre particulier» bordelais était en capacité financière de manger des huîtres dans les périodes où le marché local en était abondamment fourni ([1784-1786] 1876).

Ostrea edulis fut d'autant plus importante dans l'histoire régionale de l'huître que la révolution de l'offre ostréicole, le passage de l'huître de collecte directement consommée à celle qui est le produit d'un élevage, s'opéra au travers d'évolutions dans son exploitation. A la fin des années 1850, en effet, le système de production d'huîtres vertes charentaises était déjà en place depuis plusieurs décennies et les premières concessions ostréicoles arcachonnaises fonctionnaient depuis peu (Goubeau de la Billennerie, 1821; Daney, 1959). L'épizootie qui affecta les populations d'*Ostrea edulis* de la Gironde et de la Charente-Inférieure à partir de l'été 1920 fut un autre tournant décisif dans la relation de l'huître plate et des habitants du Sud-Ouest (Petit, 1921). En effet, cette espèce essentielle jusque-là dans la production d'huîtres devint marginale. Au cours du reste du xx^e siècle, les choix des ostréiculteurs et d'autres épizooties transformèrent *Ostrea edulis* en un coquillage d'une importance anecdotique. En 2012, cette espèce fournissait 0,05% des huîtres produites par l'ensemble des producteurs girondins⁵. Reste que ces épreuves n'affectèrent nullement la renommée de l'huître plate, qui s'affirma même comme un plaisir d'amateurs exigeants. En novembre 2019, la grosse huître plate de Bretagne, proposée au prix 27 € la demi-douzaine, était le plus cher des coquillages servis dans l'établissement bordelais justement nommé *La Boîte à Huîtres*.

L'huître portugaise (*Crassostrea angulata*⁶) fut introduite dans les parcs du bassin d'Arcachon à partir de la fin des années 1850, pour pallier un manque d'huîtres locales. Dix ans plus tard, le rejet à l'entrée de l'estuaire

5 Agreste Aquitaine, 112, 01/2015.

6 Depuis 2016, certains nomment cette espèce *Magallana angulata*. De même, *Crassostrea gigas* serait *M. gigas*. Cependant des chercheurs qui n'ont pas oublié le sens et l'utilité première d'une taxonomie scientifique invitent heureusement à maintenir les dénominations devenues classiques (Backeljau, 2018).

de la Gironde d'une cargaison avariée originellement destinée à alimenter des parcs arcachonnais installa cette espèce dans le milieu naturel (Daney, 1959). Cependant, elle joua son principal rôle historique sous la forme d'une huître d'élevage. L'huître portugaise possédant une morphologie et une saveur sensiblement différentes de celles d'*Ostrea edulis*, son acceptation par les gourmets locaux ne fut pas immédiate. Ils durent apprendre à l'apprécier, son prédécesseur leur paraissant «d'un goût plus fin et plus relevé» (Renaud, 1878: 28). Rien ne fut évident dans ce processus tant que l'huître plate fut produite localement en quantité. En 1909, un avocat bordelais considérait encore que le coquillage acclimaté était «fade, très gras» et «d'une saveur médiocre». Il ne lui trouvait comme avantage que sa taille, car elle facilitait la réalisation de « nombreuses préparations culinaires» (Boubès, 1909: 51). De fait, l'huître portugaise resta un produit de bas de gamme jusqu'au début des années 1920. Sur le marché de première main de Bordeaux, par exemple, le quinze décembre 1904, le cent d'huîtres portugaises du plus beau calibre se vendit à 2 F, celui de *gravettes* d'Arcachon à 3 F et celui d'huîtres vertes de Marennes (*Ostrea edulis* à cette époque) entre 3 et 6 F en fonction de la qualité des coquillages.⁷ Bien que boudée par certains gourmets, grâce à son prix plus faible, l'huître portugaise connut un franc succès sur les marchés régionaux au cours des deux premières décennies du xx^e siècle. Ses producteurs s'engagèrent d'ailleurs dans une diversification qualitative. En décembre 1911, des ostréiculteurs charentais offraient déjà à la vente des *huîtres portugaises vertes*.⁸ En effaçant pratiquement la production de son ancienne rivale, l'épizootie qui débuta à l'été 1920 transforma *Crassostrea angulata* en la nouvelle huître de référence. En décembre 1937, par exemple, 98% des huîtres officiellement consommées dans les limites de l'octroi de Toulouse furent des portugaises.⁹ L'huître plate devenue un produit rare, les préjugés sur l'huître portugaise furent rapidement oubliés. En 1928, un journaliste dépêché à la foire aux huîtres du château d'Oléron écrivit que «l'huître portugaise verte y régnait en maîtresse».¹⁰ Cette période favorable à *Crassostrea angulata* s'acheva brutalement au début des années 1970, quand elle fut à son tour frappée très durement par une épizootie.

7 *L'alimentation. Organe officiel des syndicats de Bordeaux et du Sud-Ouest*, 18/12/1904.

8 *Gil Blas*, 27/12/1911.

9 *Bulletin municipal de la ville de Toulouse*, 01/1938.

10 *Le populaire*, 03/08/1928.

L'huître japonaise (*Crassostrea gigas*) fut introduite sur la base d'une initiative individuelle dans le secteur ostréicole de Marennes-Oléron dès 1966. Cependant, l'introduction massive et coordonnée de cette espèce dans l'ensemble des bassins ostréicoles du Sud-Ouest fut une conséquence immédiate de l'épizootie virale qui décima la population d'huîtres portugaises à partir de 1970 (Grizel et Héral, 1991). Parfaite réussite aquacole, ce remplacement d'une huître creuse par une autre qui lui ressemblait énormément ne posa aucun problème gastronomique.

Tout au long de la période considérée, l'huître fut un coquillage consommé cru et un ingrédient mis en cuisine. Au cours de l'Époque Moderne, il n'était d'ailleurs pas rare qu'elle se consommât de ces deux manières au cours d'un même repas soigné. En janvier 1751, par exemple, deux cent huîtres servies en toute simplicité et une *Dinde garnie d'huîtres et de queues d'artichauts* furent présentées au cours d'un même dîner bayonnais.¹¹ Très en vogue au sein de l'élite parisienne au XVIII^e siècle, le déjeuner d'huîtres ne fut pas étranger à la culture d'une partie des notables du Sud-Ouest. En février 1759, par exemple, un député bayonnais au Conseil du commerce ne manqua pas de décrire à celui qui lui avait expédié des huîtres le repas qu'il organisa autour d'elles: «J'ai rassemblé ceux de mes amis qui me sont tombés sous la main, et après les avoir bien repus, j'ai disposé du reste qui était encore considérable en faveur d'un monsieur et d'une dame fort respectables...»¹² L'huître crue ne perdit jamais le droit de figurer sur les meilleures tables. En février 1904, un des plats proposés aux clients du Chapon Fin consistait en des *Huîtres de Marennes*, accompagnées pour ceux qui le souhaitaient de saucisses truffées ou nature (Rèche, 1992). Ce fut d'ailleurs sous sa forme crue que l'huître devint un symbole de raffinement gourmand, susceptible d'être convoqué sur leurs tables festives par des mangeurs qui n'entretenaient aucune familiarité avec les produits de la mer. Le 31 décembre 1893, par exemple, des huîtres figurèrent parmi les entrées du repas offert au maire d'Hasparren par son conseil municipal (Coumet, 1997). Pour sa part, la cuisine de l'huître eut tendance à rester un savoir-faire déployé dans les cuisines des professionnels ou de gastronomes très avertis. Au milieu des années 1880, la maison toulousaine Tivollier servait au cours de certains banquets de *Petites bouchées aux huîtres* (Hermet, 2004). Près d'un demi-siècle plus tard, l'huître d'Arcachon

11 Arch. mun. Bayonne, CC 328, 13/01/1751.

12 Arch. mun. Bayonne, HH 280, 04/02/1759.

était un ingrédient nécessaire à la préparation de la *Sole Côte d'Argent* telle que la concevait le chef de l'Hôtel Continental de Biarritz.¹³ Au début du XXI^e siècle, un groupe de chefs girondins rappela le dynamisme de la haute cuisine régionale de l'huître en réunissant 36 de leurs recettes dans une monographie (AFAMES, 2013): *Tartare d'huîtres et betteraves, noisettes torréfiées, Chabrot d'huîtres fraises et champagne*, etc.

2.2. Les moules (*Mytilidae*): une nourriture populaire

Deux espèces autochtones contribuèrent tout au long de la période étudiée à l'approvisionnement en moules des populations du sud-ouest de la France: la moule commune (*Mytilus edulis*) et la moule méditerranéenne (*M. galloprovincialis*). Au début du XXI^e siècle, elles fournissaient l'écrasante majorité des moules consommées, mais il existait aussi de petits apports d'espèces exotiques — notamment sous la forme de produits surgelés. En 2019, par exemple, il était possible d'acheter des moules du Chili (*Mytilus chilensis*) à Hagetmau ou des moules de Nouvelle-Zélande (*Perna canaliculus*) à Saint-Sulpice-du-Tarn.

Tant que le petit peuple des communautés littorales dut vivre en pratiquant autant que possible l'autoconsommation, les moules purent être localement une ressource très importante pendant certaines périodes de l'année. Au début du XVIII^e siècle, par exemple, les moules étaient «d'un grand secours pendant tout l'hiver, et même pendant l'été» pour les ménages populaires riverains du Bassin d'Arcachon (Le Masson du Parc [1727] 2002: 2, 25). Dans les premières décennies du XX^e siècle, les familles de marins de l'Aunis consommaient encore largement la moule barbue (*Modiolus barbatus*) au moment des grandes marées hivernales (Faideau, 1921). Partout où il fut nécessaire d'acquérir les moules en les achetant, les ménages ne purent concrétiser leurs envies de moules que dans les limites autorisées par leur pouvoir d'achat. Expédiées vers les villes de l'intérieur, les moules semblent y avoir été précocement consommées avec une certaine régularité par ceux qui mangeaient bien sans toutefois accéder au véritable luxe alimentaire. A la fin du XVIII^e siècle, par exemple, la communauté des religieuses du Chapelet d'Agen et divers couvents Bergeracois en achetaient (Ignace et Laborie, 2002)¹⁴ De fait, la moule se définit précocement comme un coquillage moyen de gamme. Le quinze

13 *La Côte Basque*, 13/03/1927.

14 Arch. dép. Lot-et-Garonne, GG 197 (Agen), 05/1788.

décembre 1904, par exemple, la moule surclassait les coquillages les moins estimés sur le marché de première main de Bordeaux, mais restait moins chère que les plus prestigieux.¹⁵ Logiquement, lorsque l'offre en fruits de mer était restreinte par l'absence des espèces les moins bonnes à vendre, la moule devenait généralement le coquillage meilleur marché. Tel fut le cas sur les marchés toulousains le 11 décembre 1929, les moules s'étant vendues entre 2,5 F/Kg et 3 F/Kg et les clovisses entre 3F/Kg et 5 F/Kg.¹⁶ Le même phénomène se produisait généralement dans les grandes surfaces de l'ensemble de la région au début du XXI^e siècle.

Dans les secteurs côtiers et leurs arrière-pays immédiats, la pêche locale se chargea longtemps de répondre à la demande en moules. Cependant, l'approvisionnement de Bordeaux et du reste de la Guyenne reposa précocement sur le pays charentais. Déjà au XVIII^e siècle, des bateaux assuraient régulièrement le transport de moules pêchées aux abords de la pointe du Chapus ou élevées sur les bouchots d'Esnandes et d'autres localités vers les ports de Bordeaux ou de Libourne, qui consommaient une partie de ces coquillages et redistribuaient le reste (Huët de Lemp, 1975). Des usages locaux qui découlèrent de l'existence de ce trafic rappellent l'intérêt accordé à la moule par les populations locales. Dans les années 1720, par exemple, l'arrivée à Libourne d'un bateau chargé de moules donnait lieu à une petite cérémonie: les officiers de l'hôtel de ville remettaient du pain, du vin et de l'ail au maître d'équipage qui leur distribuait en échange les «honorifiques».¹⁷ Grosse et régulière, la moule issue de la mytiliculture charentaise s'imposa aux dépens de toute autre sur le marché bordelais. Le nom du village de Charron devint même synonyme de belle moule dans le français local. Parmi les *Mytilus edulis* charentaises vendues en Guyenne, les cuisinières trouvaient parfois une autre moule comestible qui ne semble pas avoir suscité un rejet culturel absolu: *Modiolus adriaticus* (Fischer, 1865).

Coquillage populaire, la moule fut consommée par goût au sein de l'élite régionale dès le début de l'Epoque Moderne. La médecine de tradition galénique ne condamnait d'ailleurs pas leur usage, mais invitait à les consommer avec modération. Joseph du Chesne écrivit notamment: «ce sont aiguillons d'appétit, mais le moins et le plus sobrement qu'on en

15 *L'alimentation. Organe officiel des syndicats de Bordeaux et du Sud-Ouest*, 18/12/1904.

16 *Bulletin municipal de la ville de Toulouse*, 12/1929.

17 Arch. mun. Libourne, CC 77, 07/08/1726.

mangera sera le meilleur» (1606: 462). Le huit août 1733, deux *potages de moucles* figurèrent parmi les plats proposés au cours du premier service du dîner d'apparat donné à l'occasion de l'apposition des médailles dans la fondation du piédestal de la place royale de Bordeaux (Fourché, 1905). Certes, il s'agissait d'un repas en maigre. Mais, quatre ans plus tard, des *moucles en barenne* et un *ragoût de moucles* furent servis aux jurats de Bayonne dans le cadre d'un somptueux repas en gras.¹⁸ Au cours des XIX^e et XX^e siècles, les moules présentées de diverses manières restèrent dignes d'une bonne table bourgeoise. Alcide Bontou évoqua entre autres recettes *Les moules à la bordelaise* ou le *Pilau de moules* (1898) et Paul Saint-Martin *Les moules au gratin* (1964). La cuisine régionale sophistiquée mit peu en avant la moule, mais elle l'employa avec régularité. Dans les années 1990, par exemple, la moule était un ingrédient essentiel du *Gaspacho de fruits de mer* de Francis Garcia (s. d.). Quelques décennies plus tard, les établissements indépendants misant sur l'engouement pour les restaurants spécialisés dans les «moules-frites» jouaient tout autant la carte du coquillage populaire que celle de la création culinaire. En 2019, par exemple, O'Moules proposait des *Moules à la sauce agenaise*, une préparation à base de pruneaux et d'armagnac qui rendait hommage à la ville où il venait d'ouvrir ses portes.

2.3. Pétoncles et coquilles Saint-Jacques (*Pectinidae*): la permanence d'un goût raffiné

Le pétoncle noir (*Mimachlamys varia*) fut seulement consommé dans les secteurs où il pouvait l'être «deux ou trois jours au plus après avoir été pêché», car il se gâtait bien plus vite que beaucoup d'autres coquillages.¹⁹ Cependant, la pêche de cette espèce dans le Golfe de Gascogne et la Méditerranée permit précocement que son aire de consommation potentielle fût assez étendue. Au début de l'Époque Moderne, le goût pour le pétoncle noir était déjà bien diffusé au sein de l'élite régionale. Dans les années 1530, ce coquillage avait droit de cité sur les tables festives du chapitre bordelais de Saint-Seurin (Gandelin, 2002). Médecin languedocien, Rondelet estimait que leur chair était «molle, tendre, plus plaisante au goût» que celles des coquilles Saint-Jacques (1558: 2, 11). À l'aube du XVII^e siècle, *Le Thrésor de Santé* indiqua que «plusieurs de ceux

18 Arch. mun. Bayonne, CC 322, 23/10/1737.

19 *L'Echo Rochelais*, 09/02/1859.

qui en [mangeaient] souvent en Saintonge et à Bordeaux [étaient] sujets au calcul» (1607: 291). A la lumière des connaissances médicales actuelles, l'écrasante majorité de ces malades devait faire partie des classes aisés qui mangeaient ce qu'elles voulaient et autant qu'elles le voulaient. En effet, rien dans la diète de ceux qui devaient se contenter de ce qu'ils pouvaient ne créait un terrain aussi favorable à la formation des calculs que l'ingestion massive de produits carnés, de sel, de sucre (Daudon, Traxer et Jungers, 2012), etc. Au cours des siècles suivants, le pétoncle noir demeura un mets de bon goût. En novembre 1752, par exemple, des *pétoncles* furent servis au cours d'un repas bayonnais des plus soignés.²⁰ Une soixantaine d'années plus tard, un ancien préfet de Carcassonne considérait les pétoncles «délicates et bonnes à manger» (Trouvé, 1810: 100).

L'appréciation de *Mimachlamys varia* était également perceptible sur les marchés. Au milieu de la décennie 1760, à Bordeaux, le cent de *beaux pétoncles* ne rendait que deux deniers à celui des plus belles *huîtres de charge* et les *moyens pétoncles* coûtaient aussi cher que les plus belles *huîtres de gravette* (Ricaud, 1912). Du fait de la périssabilité rapide de coquillage, son prix pouvait chuter momentanément dans les ports de débarquement en cas de pêche très abondante. Néanmoins, cette baisse de prix était généralement moins marquée en dehors de ces localités, les marchands n'oubliant généralement pas de profiter de l'occasion pour accroître leurs bénéfices.²¹

Le pétoncle noir préparé en toute simplicité s'affirma comme un petit plaisir alimentaire bourgeois. Au milieu des années 1860, le restaurant bordelais Chez Nicolet proposait parmi ses entrées des *Pétoncles sur le gril*, que Charles Monselet décrit aux plus parisiens de ses lecteurs en ces termes: «de petits coquillages roses, d'une saveur fine, un peu fade, et que quelques personnes relèvent d'une sauce à l'échalotte».²² Les pétoncles se consommaient aussi dans un cadre plus intime. Le deux février 1903, par exemple, Madame Duplaa acheta à une marchande ambulante bordelaise des pétoncles qu'elle servit à dîner à sa famille le soir même.²³

Les effets sur l'approvisionnement régional en pétoncles noirs de la raréfaction de *Mimachlamys varia* sur la côte charentaise et de la

20 Arch. mun. Bayonne, CC 329, 10/11/1752.

21 *L'Echo Rochelais*, 09/02/1859.

22 *L'Eclair*, 29/03/1868.

23 *Le Petit Parisien*, 04/02/1903.

multiplication des mesures visant à la stopper commencèrent à se faire sentir durant les dernières décennies du XIX^e siècle. Ils furent bientôt amplifiés par les conséquences d'épisodes de pollution liés à l'évolution des activités maritimes et portuaires. En 1912, par exemple, une «grande quantité de pétoncles» en apparence «très sains et frais» furent retirés de la vente sur le marché d'Angoulême, car leur chair était «imprégnée du goût de pétrole»²⁴. Sur les marchés, les pétoncles noirs devinrent plus chers et moins abondants. En 1930, par exemple, ils se vendirent à un «prix fabuleux» sur le marché de Bordeaux, jusqu'à 9,5 F/Kg.²⁵ De fait, la consommation de pétoncles devint de plus en plus l'affaire d'amateurs aisés. Le phénomène s'accrut au cours de la seconde moitié du XX^e siècle, alors que les quantités pêchées se réduisirent considérablement. En effet, la criée de La Rochelle écoula en moyenne autour de 1000 tonnes de pétoncles chaque année durant la décennie 1956-1966. En 2012, elle n'en vendit que 64 tonnes, qui représentèrent 42 % de la quantité de pétoncles traitée par l'ensemble des criées situées entre Saint-Jean-de-Luz et Dunkerque. A la fin des années 2000, le pétoncle noir pouvait apparaître avec plus ou moins de régularité jusque sur les étals de certaines poissonneries situées loin des côtes, par exemple en Corrèze, pour répondre à une demande aussi réduite qu'exigeante. Cependant, même à Bordeaux, peu de restaurateurs se risquaient à proposer ce coquillage coûteux.²⁶ De fait, il était devenu un délice très confidentiel.

L'histoire de la consommation de la coquille Saint-Jacques dans le sud-ouest de la France est en réalité celle de deux espèces très proches. Dans la partie orientale de la région historiquement approvisionnée en produits de la mer par les chasse-marées du Golfe du Lion, *Pecten jacobaeus* demeura longtemps la seule espèce connue. Elle fut précocement appréciée d'un point de vue diététique et gourmand. A la Renaissance, en effet, la bonne société languedocienne goûtait déjà cette *large coquille* cuite sur des braises, tout au plus accommodée avec un peu d'huile, de sel et de poivre. Ses médecins n'y trouvaient rien à redire puisque la chair de ce coquillage était jugée plus douce, plus tendre et de plus facile digestion que celles des autres bivalves (Rondelet, 1558). Au XVIII^e siècle, elle put être servie aux capitouls au cours de repas soignés ou employée de loin en loin par les

24 *La Charente*, 09/11/1912.

25 *Gazette de Bayonne, de Biarritz et du Pays Basque*, 29/10/1930.

26 Cépralmar, *Approche prospective du marché du pétoncle noir (Chlamys varia)*, 07/2013.

franciscains de Mirepoix pour varier leurs menus de carême.²⁷ Au début du XIX^e siècle, un membre représentatif de la bonne société audoise considérait qu'elle constituait un coquillage «recherché pour la table» et que «le corail [en était] la partie la plus délicate» (Trouvé, 1818: 100). La pêche de cette espèce, qui ne fut jamais très abondante sur le littoral languedocien, se maintint jusqu'au XXI^e siècle. Au début des années 2010, les chalutiers du Languedoc-Roussillon débarquaient environ 500 tonnes de *Pecten jacobeus* par an. Ces coquillages qui se négociaient dans les halles à marée à un prix bien plus élevé que celui qu'atteignaient les coquilles Saint-Jacques de l'Atlantique étaient désormais un produit de niche.²⁸

Dans les contrées plus occidentales qui consommèrent traditionnellement une marée fournie par des ports exploitant les eaux du Golfe de Gascogne, la coquille Saint-Jacques fut toujours *Pecten maximus* — l'espèce qui s'installa sur les étals de l'ensemble du Sud-Ouest à la faveur de l'évolution des moyens de transport et de la structuration des filières bretonnes et normandes. Certains secteurs de la côte charentaise mis à part, sa pêche ne fut jamais très importante sur le littoral océanique du Sud-Ouest. Au début du XVIII^e siècle, toutefois, des *varennnes* figuraient parmi les nombreux coquillages que les pêcheurs d'Arcachon prenaient à la drague pour répondre à la demande locale et «pour porter à Bordeaux de la Toussaint jusqu'à Pâques» (Le Masson du Parc, [1727] 2002). Quand la coquille Saint-Jacques apparut sur les marchés, elle se négocia généralement à un prix assez élevé. Le premier septembre 1878, par exemple, le cent de coquilles Saint-Jacques se vendit à 3 F sur la place extérieure du marché des Capucins de Bordeaux. Ce prix les situait au même niveau que les *huîtres de gravette* dont le cent se négocia entre 2,5 et 4 F et dans une toute autre catégorie que les moules, qui s'achetèrent à 6 ou 7 F le panier — une mesure peu précise certes, mais dont la contenance put être estimée à environ 1000 coquillages.²⁹

A partir de la dernière décennie du XIX^e siècle, l'intérêt de la bonne société du Sud-Ouest pour la coquille Saint-Jacques devint plus vif. Également observable dans d'autres régions françaises, ce phénomène fut vraisemblablement une conséquence assez directe du triomphe d'une représentation positive de *Pecten maximus* dans le milieu gastronomique

27 Arch. mun. Toulouse, CC 2726, 29/02/1704; Arch. dép. Ariège, H 58, 04/03/1790.

28 Cépralmar, *Diversification des élevages conchylicoles: la coquille Saint-Jacques*, fiche de synthèse, 10/2013.

29 *La Petite Gironde*, 02/09/1878.

parisien. Il devint dès lors de très bon goût de servir des coquillages préparés selon les usages en vogue dans la capitale. Le 3 mai 1893, par exemple, des *Coquilles Saint-Jacques* figuraient parmi les hors-d'œuvre d'un «magnifique dîner» servi à Toulouse.³⁰ Ce mets au goût du jour ne fut pas oublié dans le programme des cours de cuisine proposés aux maîtresses de maison. En mars 1898, Alcide Bontou enseigna la préparation des *Coquilles Saint-Jacques* à ses élèves bordelaises; vingt-sept ans plus tard, un autre professeur de cuisine fit de même devant un auditoire toulousain.³¹ Installée dans le répertoire de la cuisine bourgeoise, la préparation de la coquille Saint-Jacques ne manqua pas d'attirer l'attention des chefs désireux de renouveler le discours culinaire régional. André Daguin invita notamment à réaliser des *Papillotes de Saint-Jacques au foie frais et au basilic* (1981). Au début du XXI^e siècle, la cuisine créative continuait d'employer ce coquillage. En 2006, par exemple, les *Coquilles Saint-Jacques aux morilles* étaient une des spécialités du restaurant tenu par Jean-Pierre Saint-Martin à Saint-Savin. Parallèlement, la coquille Saint-Jacques représentait un ingrédient classique des repas de fin d'année. En 2015, la poissonnerie toulousaine Bellocq vendit à son habitude beaucoup de noix de Saint-Jacques à la veille de Noël.³² Deux ans plus tard, un important poissonnier de Carcassonne remarquait même qu'il en vendait de plus en plus en cette période de l'année.³³

A la charnière des XX^e et XXI^e siècles, divers pectinidés exotiques firent leur apparition sur le marché régional pour répondre à des besoins plus quotidiens que les coquilles européennes. A partir de 1996, l'application immédiate d'une décision de l'OMC fit qu'ils purent être vendus en toute légalité sous le nom de «noix de Saint-Jacques» lorsqu'ils étaient proposés en conserve, semi-consERVE ou à l'état surgelé. Quelques pétoncles européens pouvant aussi bénéficier de cette dénomination flatteuse, l'offre de produits surgelés contenant des «noix de Saint-Jacques» mettait les consommateurs en contact avec un nombre notable d'espèces. En juin 2016, par exemple, les plats proposés par une société de vente à domicile qui opérait en Périgord pouvaient être élaborés à partir de coquille Saint-

30 *Le Sud-Ouest*, 04/05/1893.

31 *La Petite Gironde*, 08/03/1898 ; *L'Express du Midi*, 24/03/1925.

32 G. Camier, «Toulouse. Victor Hugo : et au menu le 25... », *La dépêche du Midi*, 25/12/2015.

33 P. Adroit, « Carcassonne. De nombreux fidèles de la coquille Saint-Jacques », *La dépêche du Midi*, 29/12/2017.

Jacques (*Pecten maximus*), de pétoncle argentin (*Zygochlamys patagonica*), de pétoncle chilien (*Argopecten purpuratus*), de pétoncle géant (*Argopecten purpuratus*), de pétoncle d'Islande (*Chlamys islandica*) ou de vanneau (*Aequipecten opercularis*) —une espèce pêchée de longue date sur la côte charentaise (Beltremieux, 1864).

2.4. Les palourdes (*Veneridae*): un destin particulier

Plusieurs espèces autochtones contribuèrent à l'approvisionnement en palourdes des habitants du sud-ouest de la France tout au long de la période étudiée. La palourde croisée d'Europe (*Ruditapes decussatus*, Figure 1) joua un rôle majeur sur le littoral du Golfe de Gascogne. Jusque dans les années 1990, elle fournit l'essentiel des *contoirs* pêchés au sud de l'estuaire de la Gironde et des *palourdes* collectées sur la côte charentaise. Parmi les espèces qui complétèrent ses apports, la palourde bleue (*Venerupis corrugata*) se distingue par l'intérêt particulier qu'elle suscita dans certaines localités de l'Aunis (Faideau, 1921). Plus petite, la palourde jaune (*Polititapes aureus*) n'attira pas une attention particulière dans ce vaste secteur maritime. Dans la région du littoral languedocien qui expédiait des produits de la mer vers le Sud-Ouest, deux types de palourdes furent activement pêchés et généralement distingués dès au moins le xvi^e siècle: les *clovisses* ou *arcélis* (*Polititapes aureus*) et les *pélordes* (principalement *Ruditapes decussatus* et *Venerupis geographica*) (Rondelet, 1558). La palourde japonaise (*Ruditapes philippinarum*) prit une



Figure 1: Palourdes croisées d'Europe (*Ruditapes decussatus*), 2012. Photo F. Duhart.

importance considérable dans l’approvisionnement régional dans la décennie qui suivit son introduction à des fins aquacoles dans les années 1980. Au début des années 2010, le développement de ses populations naturalisées était tel qu’elle éclipsait presque totalement la palourde croisée européenne dans la plupart des zones de pêche (Caill-Milly *et alii*, 2006 ; Bordeyne *et alii*, 2017). Pour les consommateurs, cette substitution ne posa aucun problème du fait de la forte ressemblance qui existait entre les deux coquillages.

Pêchées dans certaines localités en très grandes quantités, les palourdes possédaient selon la diététique de tradition galénique des propriétés identiques à celles de nombreux autres bivalves: elles nourrissaient beaucoup, mais généraient un mauvais suc (Rondelet, 1558). Mais elles avaient un avantage considérable sur de nombreux autres coquillages dans le contexte technologique de l’Epoque Moderne. Durant les mois froids, elles pouvaient se conserver «plus de quinze jours à trois semaines» après avoir été extraites du milieu maritime. Par conséquent, elles devinrent l’objet d’un commerce à grande échelle durant le carême. Au début du XVIII^e siècle, par exemple, les *coutoires* pêchés dans le bassin d’Arcachon qui n’étaient pas consommés sur place pouvaient prendre trois directions: celle des «les campagnes voisines», celle de Bordeaux qui en absorbait «une grande quantité» et celle de la vallée de la Garonne, une voie qui les conduisait «quelques fois jusqu’à Toulouse et en Languedoc» (Le Masson du Parc [1727] 2002). Au terme de cette période, la palourde faisait partie des coquillages jugés de qualité supérieure, de ceux qui étaient bons à vendre (Romieux, 1819). En Languedoc, elle était même digne de figurer sur une très bonne table, comme en témoignent les recettes d’*arcélis* proposées par Charles Durand dans son *Cuisinier* (1830).

Le commerce de la palourde demeura prospère à l’âge des transports à vapeur. Le train permit même de multiplier les envois de coquillages depuis la bordure du Golfe de Gascogne vers le Languedoc (Locard, 1890). Sur la côte comme à l’intérieur, la palourde s’affirma comme un coquillage de bonne gamme. Le 29 octobre 1909, par exemple, le kilogramme de *clovisses* se vendit entre 50 et 60 centimes sur le marché de la marée de Toulouse, celui de moules 40 centimes.³⁴ Cependant, l’offre en palourdes étant loin d’être uniforme, il y en eut de plus accessibles et populaires que d’autres.

34 *L’Express du Midi*, 30/10/1909.

Lorsque la France entra dans la seconde guerre mondiale, les Bordelaises étaient déjà habituées à rencontrer sur les étals, dans l'ordre croissant de leurs prix ordinaires: des *palourdes de pêche*, des *palourdes de parc moyennes* et des *palourdes de parc grosses*.³⁵ Fréquemment consommées crues, les palourdes furent aussi mises en cuisine de la même façon que les moules (Faideau, 1921). Toutefois, leur bonne réputation invita précocement à les apprêter avec un peu plus d'ambition. En 1924, *Le Midi Socialiste* invitait ses lectrices à préparer des *Clovisses farcies au gratin*.³⁶ Dans la seconde moitié du xx^e siècle, son prix élevé fit sensiblement évoluer le statut de la palourde. En 1983, elle était déjà perçue comme «produit de luxe» jusque dans la Charente-Maritime qui était une importante région productrice.³⁷ Une trentaine d'années plus tard, la palourde restait un fruit de mer très estimé.

Les autres vénéridés consommés dans le sud-ouest de la France ne prirent pas une place aussi importante que la palourde croisée dans le paysage alimentaire. Vendue sur les marchés de Bordeaux et de Toulouse à la fin du xix^e siècle, la praire (*Venus verrucosa*) fut néanmoins appréciée pour sa «chair extrêmement délicate» (Locard, 1900). Introduit sans succès dans le bassin d'Arcachon au début des années 1860 et d'une façon pérenne dans l'estuaire de la Seudre vers 1910, le clam (*Mercenaria mercenaria*) demeura un produit confidentiel. Certes, il y eut un intérêt local immédiat pour ce coquillage: il parut offrir un produit de substitution à une «palourde française» de plus en plus rare. Les premiers clams proposés sur les marchés charentais furent d'ailleurs des spécimens «moyens et petits», les plus gros coquillages étant envoyés à Paris où ils se vendaient à des prix élevés. Mais, l'épuisement des «gisements naturels» de clams et le développement d'un élevage en claires dont les produits étaient fort coûteux ne permirent pas l'établissement d'une relation locale plus spécifique avec le clam, qui demeura une «fausse palourde» (Ruckebusch, 1949). Ailleurs dans le Sud-Ouest, l'histoire du clam se résume à celle d'un coquillage cher apparu sur les étals des poissonneries offrant une large gamme de fruits de mer dans le courant de la seconde moitié du xx^e siècle et qui n'intéressa qu'un nombre restreint d'amateurs.

35 *La Petite Gironde*, 19/12/1941.

36 *Le Midi Socialiste*, 08/08/1924.

37 CNEXO, *La palourde*, 1983.

2.5. Les coques (*Cardiidae*): une nourriture populaire

Extrêmement abondante par endroits mais pourvue par la diététique de tradition galénique d'une chair de «difficile digestion», la coque commune (*Cerastoderma edule*) fut durablement l'archétype du coquillage consommé presque exclusivement par les ménages des régions littorales qui devaient manger ce qu'ils pouvaient. Au cours de cette période qui ne s'acheva qu'à une date avancée du XIX^e siècle, la pêche aux coques fut très fréquemment orientée vers l'autoconsommation. D'une récolte facile à marée basse, ces coquillages constituaient d'ailleurs une aubaine pour «les plus pauvres» habitants de certains secteurs littoraux, car ils pouvaient «eux-mêmes les ramasser» (Romieux, 1819: 43). Des coques en leur possession, ceux-ci se contentaient généralement de les manger, car elles étaient mauvaises à vendre et ne permettaient guère d'envisager un profit suffisant pour acquérir une quantité décente de meilleurs aliments. Quand les coques étaient apportées sur un marché, elles y étaient nécessairement vendues à bas prix, car elles n'intéressaient pratiquement pas ceux qui pouvaient manger ce qu'ils voulaient. Pour cette raison, elles n'étaient généralement pas envoyées vers les marchés du Sud-Ouest intérieur. Au milieu des années 1860, par exemple, les *sourdons récoltés* «en grande quantité» sur «toutes les plages vaseuses» de la Gironde ne sortaient guère de ce département où ils se vendaient au mieux «presque à vil prix» (Fischer, 1865).

Au cours des dernières décennies du XIX^e siècle, le développement des chemins de fer et les nouveaux appétits des classes populaires urbaines ouvrirent la voie à des expéditions massives et rentables de coques vers les grands centres de consommation éloignés des côtes, ainsi Toulouse (Locard, 1890). Ce renouvellement du commerce de la coque eut un impact dans les secteurs qui étaient habitués à la consommer, en la rendant un peu meilleure à vendre. Toutefois, il ne fut pas associé à une franche revalorisation gourmande de ce coquillage. Dans les années 1920, la coque était toujours «beaucoup moins estimée que la palourde» (Faideau, 1921: 36). Des recettes proposées par les journaux régionaux au cours de la décennie suivante rappellent que les coques étaient considérées comme un produit de la mer bon marché, digne d'une table familiale quotidienne: *Coques à la poulette*, *Omelette aux coques*,³⁸ etc. La présence de *sourdons* à un prix relativement raisonnable sur les marchés toulousains en octobre

38 *L'Express du Midi*, 14/04/1929 et 08/09/1930.

1941 rappelle que la coque s'était bien installée dans ce rôle d'aliment populaire avant le début de la seconde guerre mondiale.³⁹ De fait, elle y resta cantonnée jusqu'à l'extrême fin du xx^e siècle. La grande cuisine commença alors à s'intéresser à elle. Dans les années 1990, par exemple, un important chef bordelais jugeait la coque digne de figurer dans une *Soupe de coquillages fins* (Garcia, s.d.). Par la suite, la coque obtint le droit d'être un ingrédient vedette. Des *Courgettes farcies aux coques, safran et artichaut barigoule* pouvaient ainsi figurer au menu du restaurant bordelais Akashi en 2019.

D'autres coques rencontrées le long des côtes du sud-ouest de la France furent également consommées. A la fin du xix^e siècle, par exemple, la bucarde rouge (*Acanthocardia echinata*) apparaissait en petites quantités sur les marchés de la Gironde. Considérée comme une «Grande coque», elle était mise en cuisine de la même façon que la coque commune (Dautzenberg, 1897).

2.6. Les couteaux (*Solenidae*): un mets longtemps trop périssable

Plusieurs espèces de couteaux sont distribuées sur les littoraux des golfes de Gascogne et du Lion. Au milieu du xix^e siècle, par exemple, *Solen marginatus* cohabitait avec *Ensis ensis* et *Ensis siliqua* dans le Bassin d'Arcachon (Fischer, 1869). Les propriétés diététiques que ces coquillages présentaient selon la tradition galénique étaient assez bonnes, en particulier celles du couteau droit (*Solen marginatus*) dont la chair était réputée «plus douce» que celles des autres (Rondelet, 1558: 2, 32). La pêche à la pincée de sel dont les couteaux faisaient l'objet dans le bassin d'Arcachon au début du xviii^e siècle est une activité ciblée qui témoigne d'un intérêt spécifique pour ce coquillage (Le Masson du Parc [1727] 2002). Toutefois, le couteau ne demeura pendant très longtemps que l'objet d'une consommation exclusivement littorale en raison de son extrême périssabilité à température ambiante. Au milieu du xvii^e siècle, des coquilles de «coutoyes de Bourdeaux» étaient suffisamment exotiques à Castres pour figurer parmi les «choses rares» qu'un grand naturaliste conservait dans son cabinet de curiosités (Borel, [1649] 1868). Encore au milieu des années 1860, la diffusion commerciale des couteaux capturés par les pêcheurs à pied du bassin d'Arcachon restait très limitée (Fischer, 1869).

39 *La Dépêche*, 23/10/1941.

De fait, le couteau ne commença à faire régulièrement son apparition dans quelques poissonneries éloignées des côtes qu'à la charnière des xx^e et xxi^e siècles. Produit original et de prix raisonnable, il devint dès lors un ingrédient jugé intéressant par certains restaurateurs du Sud-Ouest intérieur. En 2019, par exemple, des Couteaux à la plancha, sauce vierge figuraient sur la carte de L'Estanquet de Montauban.

2.7. Les autres bivalves: diversité et évolution des goûts

Quelques autres espèces de bivalves furent également consommées dans le sud-ouest de la France au cours de la période étudiée. Vendue à la fin du xix^e siècle sur le marché d'Arcachon, l'amande de mer (*Glycymeris glycymeris*) demeura un coquillage d'une importance secondaire (Dautzenberg, 1897). Au début du xxi^e siècle, elle était néanmoins régulièrement présente à bas prix sur les étals de poissonnerie dans l'ensemble de la région. En juin 2013, par exemple, elle se vendit dans une grande surface de Cahors au même prix que les moules, à 2 €/Kg. Tel Atlantic Marée à Saint-André-de-Cubzac, de nombreux établissements accordaient à l'amande une place sur leurs plateaux de fruits de mer. Traditionnellement tenue à l'écart de la cuisine la plus sophistiquée, elle demeurait peu travaillée par les chefs ambitieux. Reste qu'elle était parfois mise à l'honneur. En mai 2014, par exemple, Tanguy Laviale proposait à ses clients bordelais des *Pleurotes*, *Olives du Luc*, *amandes de mer et émulsion au lard fumé*.

Le goût pour le lavagnon (*Scrobicularia plana*) demeura une spécificité du nord-ouest de la Gironde et de la Charente-Maritime jusqu'au début du xxi^e siècle. Traditionnellement considéré d'une qualité inférieure à celle de la coque, il fut néanmoins abondamment consommé dans certaines localités. Au cours de la première moitié du xx^e siècle, son prix fit souvent de lui un des coquillages meilleur marché. Le 17 mars 1923, par exemple, les lavagnons et les *sourdons* coûtaient aussi peu chers sur le marché de Cozes. Le 23 novembre 1940, vendu à 1,60 F/Kg, le lavagnon fut le moins cher des coquillages mis en vente aux halles centrales de Bordeaux.⁴⁰ Toutefois, il arriva épisodiquement que les lavagnons présentés sur un marché ne fussent pas aussi intéressants pour un ménage obligé de surveiller ses dépenses. Le 15 juillet 1937, par exemple, un kilogramme de lavagnons coûta bien plus

40 *La Petite Gironde*, 24/11/1940.

cher qu'une quantité équivalente de moules à Bordeaux.⁴¹ De fait, il exista précocement deux types de consommateurs de lavagnons: ceux qui les mangeaient parce qu'ils étaient d'un prix accessible et ceux qui les appréciaient pour eux-mêmes en se souciant beaucoup moins de leur coût. En effet, le lavagnon était un mets tout à fait acceptable d'un point de vue bourgeois. En juillet 1904, un plat de *Palourdes et lavagnons* ouvrit le très digne «déjeuner sous-bois» des membres de l'Association philotechnique de La Rochelle.⁴² Au cours de la seconde moitié du xx^e siècle, le lavagnon joua parfois aux côtés du petit clam le rôle d'un produit de substitution économique à la palourde.⁴³ Cependant, il fut aussi apprécié comme une spécialité locale (Garandeau, 1971). Dans les années 2010, le lavagnon était surtout valorisé sous cette forme par ceux qui continuaient de le pêcher ou qui s'en procuraient chez des poissonniers valorisant l'approvisionnement local ou auprès des fermes aquacoles, ainsi la Ferme Eau Médoc.

La mye des sables (*Mya arenaria*) fut consommée en quantité notable par les Bordelais jusque dans les premières décennies du xx^e siècle. La majeure partie de ces coquillages provenait de la côte charentaise, une région dans laquelle ils purent aussi être appréciés crus ou parfois cuits à l'eau (Fischer, 1869; Faideau, 1921). De belle taille, le *bedjat* put être un coquillage relativement coûteux. Le dix-sept mars 1923, par exemple, il se vendit à 40 centimes pièce sur un marché de Cozes où la douzaine d'huîtres portugaises de qualité inférieure se négocia à 50 centimes.⁴⁴ Le six octobre 1939, un cent de *clagues* coûta entre 6 et 9 F aux halles centrales de Bordeaux. A titre de comparaison, le kilogramme de moules coûtait entre 1 et 2 F et celui de clovisses entre 9 et 10 F.⁴⁵ Par la suite, l'intérêt pour la mye perdit beaucoup de son intensité. Au début du xxi^e siècle, le goût pour ce coquillage était fondamentalement une affaire d'amateurs, qui souvent le pêchaient eux-mêmes. En 2010, Patrick Labouyrie décrit sur son blog les manières de consommer les *clanques* de ses contemporains arcachonnais : crues, cuites en vinaigrette ou farcies d'un hachis d'ail et de persil.⁴⁶

Vendue sur le marché de Bordeaux à la fin du xix^e siècle, les mactres (*Macra glauca* et *M. stultorum*) ne furent jamais très estimées. Consommées

41 *La Dépêche*, 16/07/1937.

42 *Le Courrier de La Rochelle*, 16/06/1904.

43 CNEXO, *La palourde*, 1983.

44 *La Croix de Saintonge et d'Aunis*, 18/03/1923.

45 *La Petite Gironde*, 07/10/1939.

46 <http://patrick.labouyrie.free.fr>.

crues, elles étaient, au mieux, considérées comme une alternative bon marché à des coquillages plus coûteux (Dautzenberg, 1897). Au début du *xxi*^e siècle, comme l'espèce précédente, elles n'intéressaient plus que quelques amateurs, qui généralement les consommaient dans le prolongement d'une pêche à pied récréative dont elle n'était pas un objectif majeur.⁴⁷

Aux environs de La Rochelle, le *patagau* (*Lutraria oblonga*) était considéré comme un coquillage de qualité supérieure au début du *xix*^e siècle (Romieux, 1819). Il perdit peu à peu de son prestige. A l'aube des années 1920, il n'apparaissait plus que «de temps à autre» sur les marchés locaux (Faideau, 1921). Au cours des décennies suivantes, il devint un des bivalves essentiellement consommés par ceux-là mêmes qui le pêchaient.

Quelques autres espèces furent pour l'essentiel des produits d'autoconsommation tout au long de la période considérée. Parmi celles-ci, le *gite* ou *dail* (*Pholas dactylus*) attire l'attention car il séduisit des amateurs depuis la Côte Basque jusqu'à l'Aunis, dans les secteurs où il était bien représenté. Souvent consommé cru, il put faire l'objet d'une cuisine plus diversifiée, notamment dans certaines localités charentaises (Faideau, 1921). Certaines pratiques d'autoconsommation furent beaucoup plus localisées, pour des raisons liées à la distribution naturelle des espèces et à des processus de sélection culturelle. Au début des années 1900, par exemple, la pêche de la *luzette* (*Anomia ephippium*) se pratiquait dans des secteurs du littoral charentais où abondaient les moulières et sur la côte d'Arvert (Guérin, 1905). Néanmoins, les habitants d'une grande partie de la Saintonge et de l'Aunis rejetaient ce coquillage pour son goût âcre voire le considéraient comme dangereux (Faideau, 1921).

Les *tellines*, principalement *Donax trunculus* selon un usage autorisé par les services de répression des fraudes, étaient déjà «renommées par la délicatesse de leur chair» dans des secteurs littoraux situés du nord de la région au *xix*^e siècle (Fischer, 1869: 37). Elles y restèrent en faveur. Durant l'été 2015, par exemple, elles figurèrent au menu du restaurant éphémère installé par le chef étoilé Thierry Verrat à La Tremblade.⁴⁸ Cependant, les *tellines* s'affirmèrent également comme un aliment de choix dans la partie du Sud-Ouest traditionnellement approvisionnée en marée par la côte méditerranéenne. Au début du *xxi*^e siècle, par exemple, elles apparaissaient

47 IODDE, *La pêche à pied récréative dans le périmètre d'étude du Parc Naturel Marin de l'Estuaire de la Gironde et des Pertuis Charentais*, 04/2011.

48 *Sud-Ouest Gourmand*, 07/2015.

régulièrement sur les étals des poissonneries itinérantes qui participaient aux marchés de fin de semaine de Blagnac. Les *tellines au foie gras*, qui figuraient sur la carte du Saint-Thomas en 2012, rappellent qu'à Toulouse comme ailleurs, ce petit coquillage pouvait même intéresser des chefs en quête d'originalité.

2.8. De patelles en bigorneaux (*Gasteropoda*): des goûts changeants

Très abondantes sur les estrans rocheux du sud-ouest de la France, les patelles (principalement *Patella vulgata*) furent précocement consommées sur le littoral. Au début du XVIII^e siècle, les pêcheurs de l'Amirauté de Bayonne leur accordaient suffisamment d'importance pour que Lemasson du Parc prît note du fait qu'ils les nommaient *arapèdes* ([1727] 2002). Cependant, les patelles ne furent jamais plus qu'un coquillage «inférieur», un aliment principalement consommé par le petit peuple (Romieux, 1819). Au milieu du XIX^e siècle, des ménages de pêcheurs de la Charente-Inférieure et des Basses-Pyrénées les consommaient sous la forme d'une soupe (Fischer, 1869). Quelques décennies plus tard, celles qui apparaissaient sur le marché de Bordeaux se négociaient à un petit prix (Locard, 1890). Par la suite, le goût pour les patelles devint plus caractéristique du littoral le plus septentrional de la région, la côte labourdine devenant plus précocement un espace dans lequel, les *lapas* étaient fondamentalement un produit d'autoconsommation. Au début des années 1920, par exemple, elles apparaissaient encore régulièrement sur les marchés de l'Aunis, alors que ce n'était plus le cas sur ceux du Labourd côtier (Faideau, 1921). Au début du XXI^e siècle, cela faisait déjà plusieurs décennies que le goût charentais pour les *jambles* s'exprimait quasi exclusivement dans le prolongement d'une pêche orientée vers l'autoconsommation; les apparitions des patelles sur les étals de poissonniers étant devenues exceptionnelles.

Très périssable et doté par analogie de la piètre réputation diététique de l'escargot terrestre, le bigorneau (*Littorina littorea*) demeura longtemps un aliment presque exclusivement consommé par les ménages populaires des contrées littorales (Rondelet, 1558 : 2, 64). Au début du XIX^e siècle, par exemple, la *guignette* était considérée comme un coquillage «inférieur» à La Rochelle (Romieux, 1819). Le renouvellement du discours diététique transforma le bigorneau en «un hors-d'œuvre qui nourrit». ⁴⁹ De ce fait,

49 *Le Rappel*, 06/01/1871.

son statut sur les marchés s'améliora notablement. Dans les années 1880, par exemple, le litre de bigorneaux se vendait entre 30 et 40 centimes sous les halles de Bordeaux (Locard, 1890). Au cours des décennies suivantes, il demeura un honnête fruit de mer. En avril 1928, un traiteur arcachonnais comptait parmi ses spécialités les *Bigorneaux à l'Arcachonnaise* et les *Bigorneaux à l'Américaine*.⁵⁰ Le 11 décembre 1932, le kilogramme de bigorneaux se négocia, comme il était alors de coutume, plus cher que celui de moules, de petites palourdes ou de pétoncles de la plus basse qualité.⁵¹ A la faveur de conditions de transport de plus en plus favorables à sa diffusion, le bigorneau s'installa parmi l'offre régulière des poissonneries urbaines situées à l'écart du littoral. En 2019, par exemple, il était un des ingrédients fondamentaux des plateaux de fruits de mer préparés par l'équipe de la poissonnerie des halles de Lavour ou par celle de la boutique-restaurant *Le parc à huîtres* d'Auch.

La consommation du *burgau blanc* (*Nucella lapillus*) demeura limitée et circonscrite à quelques secteurs de la côte charentaise, les habitants du littoral rocheux basque ne l'ayant guère accepté comme aliment. Même en Aunis, la valeur alimentaire de ce gastéropode ne fut jamais universellement reconnue. Au milieu du XVIII^e siècle, par exemple, les habitants de Lauzières le regardaient avant tout comme un pourvoyeur de teinture pourpre (Arcère, 1756). A l'aube du XX^e siècle, cependant, ce mollusque se vendait encore «comme comestible» sur le marché de Rochefort (Dautzenberg, 1897: 100).

Le bulot (*Buccinum undatum*) jouissait d'un certain prestige sur le marché de Bordeaux à la fin des années 1880. En effet, il s'y vendait à la pièce à un prix assez élevé: 10 à 15 centimes. Il est probable que ce prix fût lié à une relative rareté dans les prises de la pêche régionale, car les prix pratiqués à la même époque dans une Normandie où le bulot se capturait déjà en grande quantité étaient très différents, entre 15 et 40 centimes la douzaine (Locard, 1890). A la charnière des XIX^e et XX^e siècles, le bulot était souvent proposé sur les marchés hivernaux de la côte charentaise, une région où il était consommé «bouilli, avec de l'huile et du vinaigre» (Faideau, 1921: 50). Une centaine d'années plus tard, la commercialisation massive des produits de la pêche aux bulots normande se traduit par une régularisation remarquable de la présence de ces buccins sur les étals de poissonnerie de l'ensemble de la France, régions du Sud-Ouest intérieur comprises (Quéro et Vayne, 1998).

50 *L'Avenir du Bassin d'Arcachon*, 29/04/1928.

51 *L'Express du Midi*, 13/12/1932.

Dans les années 2010, le bulot faisait même partie d'une gamme de fruits de mer assez élémentaire. En 2016, par exemple, les bulots cuits au court-bouillon furent l'un des tous premiers coquillages proposés aux habitants de Mirepoix par la boutique Terre et Mer. A l'instar des équipes d'Abyss Coquillages à Rodez et du Grand Large à Bordeaux, de nombreux professionnels accordaient une place au bulot au sein de leurs plateaux de fruits de mer. Peu cher sur les marchés de gros, ce fruit de mer demeurait souvent d'un prix raisonnable jusque dans le commerce de détail. En septembre 2016, par exemple, un supermarché de Saint-Vincent-de-Tyrosse proposa le bulot cuit à 5,80 €/Kg. De fait, il trouvait fréquemment une place dans les buffets d'entrées des restaurants asiatiques ou traditionnels ayant choisi de jouer la carte du «à volonté». En 2019, Les Jumelles de Cahors ou le Planète Wok de Boulazac en offraient régulièrement à leurs clients. A cette époque, la cuisine régionale du bulot demeurait d'autant plus limitée que la plupart des établissements se contentaient de le présenter cuit en toute simplicité et accompagné d'une très classique mayonnaise ou d'un plus méridional aioli. Un peu d'originalité dans le choix des ingrédients du bouillon de cuisson suffisait largement pour se démarquer de l'offre générique – songeons notamment aux *Bulots au piment d'Espelette*, une préparation fréquemment proposée dans les années 2010 (Figure 2). Cependant, quelques chefs commençaient à faire des propositions plus ambitieuses. A la veille de Noël 2017, par exemple, Jérémy Morin invita les lecteurs de la *Dépêche du Midi* à réaliser un *Foie gras cuit à la plancha, Fricassée de bulots, céleri et condiment citron*.⁵²



Figure 2: Bulots au piment d'Espelette (*Buccinum undatum*), Tarnos, 2017.
Photo F. Duhart.

52 *La dépêche du Midi*, 24/12/2017.

Quelques autres gastéropodes marins furent consommés de façon très marginale dans le sud-ouest de la France. Le troque marginé (*Calliostoma zizyphinum*) n'intéressa jamais grand monde même dans les secteurs de la côte charentaise où il était occasionnellement consommé au début du xx^e siècle (Faideau, 1921). Encore au début du xxi^e siècle, le murexépineux (*Bolinus brandaris*) n'était guère mangé en dehors des contrées habituées de longue date aux produits des pêches languedociennes. Historiquement présent dans les secteurs rocheux des côtes basques, girondines et charentaises (Fischer, 1865; Guérin-Ganivet, 1909), l'ormeau (*Haliotis tuberculata*) n'intéressa jamais plus que quelques amateurs, même lorsque les coquillages pêchés en Bretagne devinrent logiquement plus accessibles.

2.9. Les moules d'eau douce (*Unionidae*): un rejet culturel presque complet

Plusieurs espèces de moules d'eau douce à chair potentiellement alimentaire furent historiquement bien distribuées dans le sud-ouest de la France. Elles étaient présentes dans des biotopes aquatiques fort variés: étangs, lacs, petites rivières claires de moyenne montagne, fleuves parcourant leur vallée alluviale, etc. Certaines espèces purent être localement abondantes. Vers 1840, par exemple, la mulette perlière (*Margaritifera margaritifera*) était «excessivement commune dans les ruisseaux» du Ségala (Bonhomme, 1840: 429). Quelques décennies plus tard, l'anodonte des cygnes (*Anodonta cygnea*) était très bien installé dans les grands étangs du littoral gascon et dans nombreux lacs et la mulette des rivières (*Potomida littoralis*) était «commune» dans les cours d'eau calmes des bassins de l'Adour et de la Garonne (Granger, 1897; Nansouty, 1872).

Cependant, les moules d'eau douce ne furent pratiquement jamais considérées d'un point de vue alimentaire par les habitants du Sud-Ouest. Il n'y eut guère que dans des localités où un approvisionnement régulier en fruits de mer établissait une certaine familiarité avec les coquillages que des ménages situés au plus bas de l'échelle sociale purent se rabattre faute de mieux sur cette ressource dulçaquicole. Agen fut l'une de celles-ci dans la première moitié du xix^e siècle. Sur son marché, une marchande, que personne ne remplaça quand elle se retira, vendait «les mulettes et les anodontes de la Garonne parmi les poissons, les huîtres, les moules et les gravettes». Au Passage-d'Agen, les bivalves du fleuve se cuisaient sur les charbons ou se mangeaient «avec la même sauce que les moules marines» (Gassies, 1849: 188). Des comportements similaires furent constatés dans la région toulousaine (Moquin-Tandon, 1855).

Ces consommations par défaut suffisent à rappeler que l'absence totale d'intérêt pour les moules d'eau douce de l'immense majorité des habitants du Sud-Ouest ne saurait être expliquée en mettant simplement en avant le fait que leur chair est dure ou qu'elles acquièrent dans certains milieux un goût de vase répugnant. Il exista d'ailleurs dans d'autres régions des consommations un peu plus enthousiastes de moulettes ou d'anodontes. Au milieu du XIX^e siècle, par exemple, *Margaritifera margaritifera* était «assez recherchée» par des paysans des environs du Mont-Saint-Michel qui la faisaient «frir dans du beurre» après l'avoir ébouillantée (Ozenne, 1858: 52). Quelques décennies plus tôt, les «cureurs de canaux» de la région de Perpignan mangeaient «en quantité» *Unio littoralis pianensis*, une espèce qu'ils distinguaient nettement des autres moules d'eau douce pour son «goût de viande bien marqué» (Farines, 1835: 63). Manger ou non des moules d'eau douce quand elles sont disponibles en quantité alentour est donc une option culturelle, le résultat d'un choix.

Dans le Sud-Ouest, les causes du rejet de la consommation des moulettes et des anodontes varièrent vraisemblablement selon les groupes de mangeurs. La piètre réputation des Unionidae dans le discours diététique nourri de la tradition galénique joua vraisemblablement un rôle essentiel dans leur évitement par tous les mangeurs de coquillages en mesure d'accéder à d'autres espèces. En effet, les médecins enseignèrent pendant des siècles que les moulettes et les anodontes présentaient en des formes exacerbées tous les défauts imputables aux moules marines, qu'il fallait de ce fait «choisir préférablement». Chargés d'un «suc visqueux, gluant et insipide», ils produisaient «des humeurs lentes et visqueuses» en plus grande quantité que les coquillages marins et pouvaient, plus fréquemment que ceux-ci, «causer des obstructions du bas-ventre» ou même «exciter la fièvre» (Lémery, 1702 : 428-429). Dans le cas des communautés de mangeurs aucunement habituées à consommer des coquillages marins, l'absence d'intérêt pour la chair des moules d'eau douce est le résultat d'un choix culturel si ancien que sa conséquence fut considérée spontanément comme une évidence tout au long de la période que nous considérons ici : les moulettes et les anodontes ne font pas partie des choses bonnes à manger.

Au début du XXI^e siècle, les très rares pêcheurs qui s'interrogeaient sur la comestibilité de la moule d'eau douce sur les forums spécialisés se voyaient très rapidement rappeler les anciens préjugés ou renvoyer à un récent principe de précaution: mollusque filtreur, elle devenait bien

souvent une «éponge à saloperies⁵³» dans les biotopes aquatiques contemporains. Le statut d'espèce protégée dont jouissait notamment *Margaritifera margaritifera* n'était jamais évoqué dans les réponses faites aux pêcheurs curieux, tant il apparaissait évident que l'idée de manger des moules d'eau était totalement saugrenue.

3. LES CÉPHALOPODES

3.1. Les seiches (*Sepiida*): un animal, des aliments

A l'échelle de la longue durée, la seiche de loin la plus pêchée et consommée dans la région fut *Sepia officinalis*. L'identification au sein des prises des pêcheurs du Bassin d'Arcachon de *Sepia filliouxii* et de *S. fischeri* n'est d'ailleurs plus d'actualité: les spécimens à partir de l'examen desquels Lafont proposa ces taxons étaient en fait des *Sepia officinalis* (1869 et 1871). Cependant, d'autres espèces furent également pêchées le long des côtes du Sud-Ouest, à l'instar de la seiche rosée (*Sepia orbignyana*) qui abondait entre Soulac et Saint-Jean-de-Luz au milieu du XIX^e siècle et de la seiche élégante (*Sepia elegans*) (Fischer, 1872).

Tout au long de l'Époque Moderne, la réputation diététique de la seiche adulte fut fort médiocre. Salée et séchée afin de corriger certaines de ses propriétés, elle put néanmoins être acheminée à l'intérieur des terres. A la fin du XVI^e siècle, par exemple, le Corrèzien Elie de Roffignac achetait des seiches avec une certaine régularité durant les temps de carême (1893). Après avoir été trempée «plus d'un jour dans l'eau pour la ramollir», la seiche salée était généralement frite (Du Chesne, 1606: 461). La préparation de cette seiche *mointrée* ou *moitrée* se maintint au moins sur l'Île de Ré jusqu'au XX^e siècle (Musset, 1932).

Cependant, la diffusion d'un nouveau discours nutritionnel permit une meilleure acceptation de la seiche adulte fraîche à partir des dernières décennies du XIX^e siècle. Elle s'affirma alors comme une nourriture consommée principalement par des ménages populaires sensibles à son prix généralement très accessible (Locard, 1890). Au début du XXI^e siècle, sa situation demeurerait sensiblement la même. Elle restait bon marché à la descente des bateaux de pêche. Le dix février 2008, par exemple, *Sepia*

53 Propos d'un anonyme sur un forum Yahoo, 2010.

officinalis ne coûtait que 5 €/Kg sur les stands de vente directe de la pêcherie de Capbreton. Pour leur part, les prix moyens hors taxes atteints sur la criée d'Arcachon rappellent que les gros spécimens continuaient d'être les moins appréciés. Le quinze avril 2010, les seiches de plus d'un kilogramme se vendirent à 2,53 €/Kg, celles qui pesaient entre un kilogramme et cinq cent grammes à 3,53 €/Kg et celles d'un poids inférieur à 4,07 €/Kg.⁵⁴ De fait, le «blanc de seiche» continuait d'être un ingrédient de la cuisine des familles, même si certains grands chefs aimaient à s'en emparer. En octobre 2017, par exemple, Alain Gardillou invitait la clientèle du Moulin du Roc à goûter un *Blanc de Seiche* «comme une raviole», fenouil, pignons de pin et crème de citron. Cependant, le blanc de seiche était de plus en plus concurrencé dans les assiettes de tous les jours par un produit d'importation plus économique: les morceaux d'encornet géant (*Dosidicus gigas*).

Dans le nord du littoral aquitain, une région où elles se rencontraient en abondance, les seiches juvéniles furent précocement très appréciées sous le nom de *cassérons*. En 1537, par exemple, elles figurèrent au menu du chapitre bordelais de Saint-Seurin lors de la célébration du jour de la Cène (Gandelin, 2002). L'engouement local pour ce mets était tel qu'il s'imposa comme une caractéristique identificatoire de certains habitants de ce secteur côtier. Au milieu du xvi^e siècle, par exemple, les habitants de Saintes étaient affublés du sobriquet «Casseron» par d'autres Français (Bruyérin Champier, 1560: 1092).

Dans les villages riverains de l'estuaire de la Gironde, le terme «Casseron» désigna non seulement les juvéniles de *Sepia spp.* mais aussi les spécimens adultes d'une petite espèce localement abondante qui se cuisinaient de la même manière: *Sepiola atlantica* (Locard, 1890 ; Fischer, 1865). Ailleurs dans le Sud-Ouest, en revanche, «Casseron» ne présentait pas d'ambiguïté à l'oreille des mangeurs, car il ne s'appliquait qu'aux «petites seches» (Du Chesne, 1606: 461). De même, le petit peuple des ports méditerranéens où «Casseron» s'employait pour désigner *Alloteuthis subulata* n'eut jamais à douter du sens de ce mot. Il n'y eut guère que la volonté encyclopédique de certains naturalistes qui rendit parfois cette dénomination confuse, car ils mêlèrent leurs observations sur le *casseron* qu'ils connaissaient avec des informations de seconde main sur l'autre *casseron*. Dans son chapitre «Du petit calamar ou casseron», par exemple,

54 Bernadette Dubourg, « La seiche vendue à la criée d'Arcachon », *Sud-Ouest*, 16/04/2010.

Guillaume Rondelet associa une excellente description d'un spécimen de *Alloteuthis subulata* pêché en Méditerranée avec des éléments se rapportant à la cuisine des seiches juvéniles en Saintonge: «On les fait cuire avec leur encre et leur fait-on sauce avec beurre ou huile, épices et verjus» (1558, 1: 369-370).

L'intérêt local pour les *casserons* ne faiblit pas par la suite. Au milieu du XIX^e siècle, par exemple, «au goût de tous les pêcheurs du bassin d'Arcachon, l'aliment le plus fin et le plus délicat fourni par les mollusques [était] la jeune seiche ou *casseron*» (Fischer, 1865: 35). Si la préparation des *casserons* dans leur encre ne disparut pas, le goût évolua cependant en faveur de recettes excluant cette noire sécrétion. Dans l'entre-deux-guerres, les formules les plus en vogue sur les deux rives de l'estuaire de la Gironde étaient la fricassée et la friture, mais «les *casserons*, accommodés avec des sauces diverses, [fournissaient] aussi des plats justement estimés» (Faideau, 1921: 53). Cette diversité se maintint tout au long du XX^e siècle. Quand la mode de la cuisine à la plancha s'étendit à l'ensemble du Sud-Ouest au début des années 2000, l'art d'accommoder les *casserons* s'enrichit d'une nouvelle recette. Une bonne décennie plus tard, les *casserons à la plancha* constituaient une des spécialités de divers restaurants situés sur le pourtour du bassin d'Arcachon.

3.2. Les calmars (*Tentaculida*) et les poulpes (*Octopoda*): un goût de Côte Basque

Des calmars de plusieurs espèces furent régulièrement pêchés tout le long des côtes du Sud-Ouest de la France. Sur les marchés, ils étaient généralement vendus «sous le même nom» (Locard, 1890: 22). La lecture des anciens naturalistes rappelle le rôle essentiel de *Loligo vulgaris* et de *L. forbesi* dans l'approvisionnement régional à l'échelle de la longue durée (Fischer, 1869) et les apports de divers calmars sagittés qu'ils identifièrent avec plus ou moins de bonheur. L'examen des prises de chalutiers opérant dans le Golfe de Gascogne à la fin du XX^e siècle suggère que ces derniers furent principalement *Illex coindetii* et *Todaropsis eblanae* (Paulmier, 1997).

Les calmars purent être appréciés, même dans un nord de littoral aquitain très amateur de *casserons* (Faideau, 1921). Cependant, leur consommation prit une dimension particulière sur la Côte Basque. Déjà au milieu du XVI^e siècle, le produit de la pêche aux calmars retenait l'attention des consommateurs bayonnais. En effet, ils distinguaient le *cornet* du *corniche* en fonction de leur taille (Rondelet, 1558). L'intérêt

local pour les calmars ne faiblit pas par la suite. Dans les années 1860, les habitants du Labourd côtier faisaient partie des Basques qui appréciaient les petits «*chipirones*», pour employer le terme espagnol qu'ils s'étaient déjà approprié (Fischer, 1865). Au temps du régionalisme culinaire triomphant, le goût pour les calmars des habitants de la Côte Basque attira l'attention des gastronomes. Dans sa compilation de recettes des provinces de France, par exemple, Austin de Croze inclut une recette de *Chipirons* (1928). Ingrédient de la bonne cuisine familiale, de celle digne d'être présentée à des invités, le calmar fut aussi à l'honneur sur la table de nombreux restaurants dans cette région touristique. L'art de l'accommoder présenta longtemps une diversité toute relative, quelques formules de base se répétant généralement d'une maison à l'autre: à l'encre, farci ou dans une préparation incluant plus ou moins de tomate (Barberousse, s. d). Ce dernier groupe de recettes suffit à rappeler qu'il y eut de nombreuses variantes autour des trois techniques de base. En 1954, par exemple, les *Chipirons à la biscayenne* figuraient parmi les spécialités du buffet de la gare de Bayonne, tandis qu'un restaurant d'Hendaye proposait des *Chipirons à l'Américaine* (Arbellot, 1954). Monument gourmand de la Côte Basque, le calmar s'affirma comme un remarquable support d'identité locale dans les dernières décennies du xx^e siècle. Il eut notamment la création d'une confrérie du chipiron à Bidart (1984) et l'instauration d'une grande fête estivale du chipiron à Hendaye (1989). Dans les années 2010, cette manifestation mettait à l'honneur les *Chipirons à l'encre* et les désormais classiques *Chipiron à la plancha*.

Le poulpe (*Octopus vulgaris*) fut distribué sur l'ensemble du littoral du sud-ouest de la France tout au long de la période que nous considérons ici. Cependant, la mauvaise valeur nutritionnelle que lui accordait la médecine de tradition galénique et la qualité technologique de sa chair limitèrent considérablement l'intérêt de sa capture durant plusieurs siècles. En effet, il était «de chair dure qui ne se peut guère ramollir, ni digérer sans grande difficulté, si ce n'est qu'elle soit longtemps mortifiée, fort battue aussi avec bâtons pour la faire plus courte. Elle engendre grosse substance et visqueuse» (Rondelet, 1558: 1, 373).

De fait, sa pêche ne prit précocement une importance relative que dans le secteur des falaises basques, un espace dans lequel il abondait et où se pratiquait avec une certaine intensité la pêche à pied entre les roches au moyen d'une petite gaffe ([1727] 2002). L'autoconsommation demeura longtemps l'orientation principale de la pêche au poulpe labourdine. Par conséquent, le cercle de ceux qui mangeaient du poulpe demeura restreint,

bien qu'il parvînt à être localement assez apprécié. Au milieu du xixe siècle, par exemple, il était «assez estimé» par le peuple biarrot (Germon de Lavigne, 1856: 57). Mets de pêcheurs, il fut parfois mis en avant au temps du régionalisme culinaire triomphant. En 1928, un restaurateur de Guéthary proposa sur sa carte des *Pieuvres à la guétharienne* (UNA: 273). Ce plat charma sans doute quelques touristes avides de nouveautés. Trois décennies plus tard, néanmoins, son évocation choquait encore un gastronome bayonnais: «les Pieuvres à la guétharienne doivent être, je suppose, une variété de chipirons à la Guéthary, car la chair de pieuvre serait encore plus genre caoutchouc» (Cuzacq, 1958 : 13) ; preuve que le goût pour le poulpe était loin d'être partagé par tous sur la Côte Basque. A cette époque, le poulpe apparaissait quelquefois sur le marché toulousain grâce à des apports languedociens.⁵⁵

Au début du xxi^e siècle, l'opinion des autorités gastronomiques nationales sur le poulpe avait considérablement évolué. «Peu savoureuse et indigeste» quelques décennies plus tôt, sa chair était désormais «assez fine» (Courtine, 1960: 872; Larousse, 2000: 859). Ce changement de statut était rendu très perceptible par une présence accrue du poulpe dans l'offre de produits de la mer prêts à manger des grandes surfaces et sur les menus des restaurants. En 2019, il trouvait même une place parmi les ingrédients mis au service d'une cuisine sophistiquée. A Toulouse, par exemple, Yannick Roux proposait une *Noix de veau au sautoir, poulpe de roche, pulpe de panais*. Cependant, la nécessité de savoir attendrir le poulpe fraîchement pêché avant de le préparer constituait toujours un frein à l'achat. A la fin des années 2000, je vis plusieurs fois des acheteurs hésiter devant les poulpes offerts sur les stands de la pêcherie de Capbreton... et des marins-pêcheurs leur expliquer que s'ils ne voulaient pas battre le poulpe, ils pouvaient les faire passer par le congélateur.

Au début du xxi^e siècle, le poulpe blanc (*Eledone cirrhosa*) était distribué sur l'ensemble du littoral océanique du sud-ouest de la France et contribuait à l'approvisionnement régional en poulpe par la pêche locale et les importations. Il s'agissait vraisemblablement d'une contribution relativement nouvelle puisque cette espèce ne semble pas avoir été connue dans la région avant une date avancée du xix^e siècle. En effet, Férussac et D'Orbigny écrivirent: «nous n'avons jamais entendu dire aux pêcheurs du Golfe de Gascogne qu'ils en eussent connaissance, et jamais nous-même,

55 *Bulletin municipal de la ville de Toulouse*, 02/1930.

en un grand nombre d'années de recherches, nous n'en avons observé» (1835: 81). En 1886, la capture d'un spécimen d'*Eledone cirrhosa* au large du Bassin d'Arcachon fut considérée comme une «nouveau» par les spécialistes.⁵⁶ Des écrits ambigus de grands naturalistes locaux pourraient signifier que les premières rencontres arcachonnaises avec cette espèce eurent lieu quelques décennies plus tôt.

4. LES CRUSTACÉS

4.1. Les écrevisses (*Astacoidea*): plaisirs gourmands et alicaments

Jusque dans la seconde moitié du xx^e siècle, les habitants du Sud-Ouest ne cohabitèrent véritablement qu'avec une seule espèce d'écrevisse, celle à pattes blanches (*Austropotamobius pallipes*, Figure 3). En effet, l'introduction de l'écrevisse à pattes rouges (*Astacus astacus*) eut en raison d'une réputation gastronomique et d'une valeur marchande supérieures des promoteurs régionaux à partir des années 1850, mais aucun de leurs plus grands projets, tel l'installation de l'espèce dans l'ensemble des étangs landais, n'aboutirent (Millet, 1855). Par conséquent, il y eut au mieux quelques initiatives privées sans réelle importance.



Figure 3: Ecrevisses à pattes blanches (*Austropotamobius pallipes*), 2013.
Photo F. Duhart.

56 Communication de Durègne, *Actes de la Société limnienne de Bordeaux*, 40, 1886, p. 38.

Tout au long de cette période, l'écrevisse ne trouva pas de réelle place dans l'alimentation des ménages populaires, même dans les contrées où elle était abondante. Au début du xxe siècle, par exemple, la majorité des paysans souletins ne la regardaient même pas comme un aliment potentiel (Duvert *et alii*, 1998). A la fin des années 1970, l'écrevisse pouvait être capturée de façon très occasionnelle par les agriculteurs des Baronnie, mais ils ne l'appréciaient pas (Bonnain, 1980). Parmi les causes profondes du très faible intérêt pour une pêche de l'écrevisse orientée vers l'autoconsommation dans les campagnes du Sud-Ouest, il eut vraisemblablement un scrupule vis-à-vis d'une créature aquatique réputée se nourrir «de charogne et d'ordure» (Rondelet, 1558: 2, 155). Un disciple de Marvin Harris pourrait accorder une importance essentielle à un fait : le rendement en chair des spécimens d'*Austropotamobius pallipes* est très faible, celle-ci ne représentant qu'autour de 15% de sa masse corporelle (Iglesias *et alii*, 1998). Une douzaine d'écrevisses à pattes blanches atteignant le poids maximal de leur espèce (90 g), soit un généreux kilogramme d'écrevisses vives ne représentent environ que 165 grammes de chair crue. Cependant, ce donné anatomique ne serait déterminant dans les rejets paysans de l'écrevisse que si les comportements alimentaires humains étaient toujours inscriptibles dans une représentation étroite de la rationalité. En revanche, il fit incontestablement d'*Austropotamobius pallipes* une nourriture d'un très médiocre rapport satiété/prix pour qui devait l'acheter. Aussi, joua-t-il sans doute un rôle plus que conséquent dans la limitation de la consommation d'écrevisses par les classes populaires urbaines.

Pour leur part, les élites furent avides d'écrevisses. La demande engendrée par ce goût fit que certains parmi ceux qui se refusaient à manger de ces crustacés, les trouvèrent excellents à vendre. Une pêche commerciale de proximité assura précocement l'approvisionnement de la plupart des villes et des bourgs. Les prix auxquels *Austropotamobius pallipes* se négociait varièrent en fonction de leur abondance locale. En 1790, par exemple, le cent d'écrevisses se négociait trois livres quinze sous à Casteljalous, deux livres dix sous à Angoulême, une livre cinq sous à Nontron (Biollay, 1886), etc. Les principaux centres de consommation d'écrevisses pouvaient nécessiter l'apport d'une zone de pêche étendue. A la fin du xixe siècle, par exemple, les villes d'eaux pyrénéennes attiraient des crustacés capturés dans un vaste piémont.⁵⁷

57 Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387, fin xix^e siècle.

L'attrait pour l'écrevisse dans les stations thermales rappellent les deux raisons de son succès dans l'ensemble de la région: la médecine de tradition galénique la dota d'une bonne réputation diététique et les gourmands l'acceptèrent comme une nourriture raffinée. Déjà au xvi^e siècle, peu de médecins pensaient comme Rondelet que l'écrevisse n'était pas un aliment sain. L'opinion la plus répandue dans le corps médical était au contraire qu'elle constituait un véritable alicament dont l'usage était recommandé aux personnes exténuées, aux asthmatiques et aux phtisiques (Lémery, 1659). En 1722-1723, par exemple, le Bayonnais G. Barrière dut absorber durant les quatre derniers mois de son existence force *bouillon d'écrevisses et de lait* pour respecter la prescription de son médecin.⁵⁸ Le renouvellement du discours médical commença à faire perdre toutes ses anciennes vertus à l'écrevisse dans le courant du xix^e siècle, mais certains usages et représentations survécurent durablement dans la culture populaire. Le prestige gourmand de l'écrevisse demeura, pour sa part, intact.

Dès l'Époque Moderne, les élites du Sud-Ouest apprécèrent l'écrevisse servie en toute simplicité autant que mise en œuvre dans des préparations assez sophistiquées. Un jour de 1763, par exemple, deux *Truites au coulis d'écrevisses* et un *Plat d'écrevisses* se succédèrent sur la table des consuls de Carcassonne.⁵⁹ Tout au long du xix^e siècle et durant une bonne partie du xx^e siècle, le *Buisson d'écrevisses* et la *Bisque d'écrevisses* furent régulièrement servis au cours de banquets à la préparation soignée.⁶⁰ Dans les années 1950, les cartes de restaurants disséminés dans l'ensemble du Sud-Ouest témoignaient de la fidélité des bourgeoisies locales à l'écrevisse apprêtée de diverses manières. Le Grand Hôtel du Commerce de Millau et le Château Trompette de Bordeaux comptaient des gratins d'écrevisses parmi leurs spécialités. Un établissement de Monpazier était réputé pour ses *Ecrevisses à l'américaine*, un de Saint-Gaudens pour ses *Ecrevisses à l'armoricaine*, un de Saint-Jean-Bruel pour ses *Ecrevisses à la bordelaise* (Arbellot, 1954), etc. Au début du xxi^e siècle, l'écrevisse restait un mets élégant et un ingrédient de prestige, pour preuve *La raviole de crabe aux effluves d'agrumes thaï, crémeux d'écrevisses et chips d'algues nori*

58 Arch. dép. Pyrénées-Atlantiques, 3E 4154, 19/02/1723.

59 Arch. dép. Aude, 4E 69/CC 171, 16/08/1763.

60 Par exemple, *Bisque d'écrevisses* au banquet du Cercle du Capitole (Toulouse, février 1859) ou d'un banquet présidentiel à Agen (septembre 1906), *Buisson d'écrevisse* lors d'un banquet offert par le département de l'Ariège (Foix, juin 1859) ou d'un banquet de noces à Arcachon (avril 1911).

proposée sur la carte du restaurant albigeois Le Lautrec en 2019. Cependant, l'écrevisse qui se consommait à cette époque n'était plus que très rarement *Austropotamobius pallipes*.

Au cours de la seconde moitié du xx^e siècle, en effet, des espèces d'écrevisses acclimatées s'installèrent puis devinrent majoritaires dans les écosystèmes locaux. Apparue dans le bassin de la Garonne dans les années 1960, l'écrevisse américaine (*Orconectes limosus*) était distribuée dans l'ensemble de la région au début des années 2000. A partir de la fin des années 1970, l'écrevisse de Louisiane (*Procambarus clarkii*) commença à proliférer jusque dans des milieux où l'espèce autochtone n'avait jamais survécu. Les dernières décennies du xx^e siècle furent également favorables à l'installation dans plusieurs secteurs du Sud-Ouest de l'écrevisse de Californie (*Pacifastacus leniusculus*) et de l'écrevisse turque (*Astacus leptodactylus*). A l'aube du xxi^e siècle, ces quatre espèces, plus *Austropotamobius pallipes* et *Astacus astacus* là où elles étaient implantées et ne bénéficiaient pas d'une protection légale, étaient recherchées par des pêcheurs amateurs dont l'activité était officiellement strictement orientée vers l'autoconsommation. En Dordogne et en Gironde, certaines de ces écrevisses intéressaient également des professionnels dont les prises contribuaient à l'approvisionnement du marché régional aux côtés des rares produits de l'astaciculture nationale et de beaucoup de crustacés importés (Laurent, 1997; Changeux 2003).

4.2. Langoustes (*Palinuridae*), homards et langoustines (*Nephropinae*): un goût distingué

Au début de l'Epoque Moderne, la langouste rouge (*Palinurus elephas*) jouissait d'une excellente réputation gourmande. Pêchée dans les eaux du Golfe de Gascogne ou de la Méditerranée, elle fut précocement expédiée vers des centres de consommation situés à l'intérieur des terres. Le dix avril 1604, par exemple, les capitouls purent ainsi déguster deux langoustes au cours d'un déjeuner.⁶¹ Particulièrement bonne à vendre, la langouste demeura une nourriture réservée aux élites même dans les contrées littorales. A Bayonne, seule une fraction aisée de la population put s'offrir des plats de *Chancre* et de *langoustes* pareils à ceux qui furent servis aux jurats de la ville un jour de juillet 1753.⁶² Par la suite, la langouste rouge ne

61 Arch. mun. Toulouse, CC, 10/04/1604.

62 Arch. mun. Bayonne, CC 330, 06/07/1753.

perdit jamais son prestige. Froide ou chaude, elle devint même un mets récurrent du grand repas bourgeois. En 1899, par exemple, des *Langoustes à la tzarine* figurèrent au menu d'un banquet qui réunit des membres de la bonne société briviste autour d'un de leur pair fraîchement décoré de la légion d'honneur. Quatorze ans plus tard, une *Langouste à la russe* fut la première entrée du dîner solennel organisé à l'occasion du bicentenaire de l'Académie des Sciences, Lettres et Arts de Bordeaux. En 1936, une *Langouste à l'américaine* fut servie au cours du déjeuner du jour de l'an d'un grand hôtel d'Arcachon.

A cette date, le développement d'une grande pêche langoustière française avait déjà fait apparaître sur le marché régional de nouvelles espèces: la langouste verte (*Panulirus regius*), la langouste australe (*Jasus paulensis*) et avec beaucoup moins de régularité, la langouste de Cuba (*Panulirus argus*) (Robert-Muller, 1939). A partir de 1955, de nouvelles initiatives bretonnes installèrent durablement la langouste rose (*Palinurus mauritanicus*) dans le paysage alimentaire national (Pencalet-Kerivel, 2008). Ces crustacés étaient généralement un peu moins appréciés que la langouste rouge, mais leurs prix demeurèrent suffisamment élevés pour empêcher une banalisation de la consommation de ce mets distingué.

De fait, les apparitions de la langouste sur les tables populaires demeurèrent rares et festives. En mars 1974, par exemple, des *Langoustes mayonnaise* furent dégustées au cours d'un repas de fiançailles servi à Laprade (Fabre, 1976). Certes, l'importation de langoustes cubaines «pas chères» put faciliter l'accès occasionnel des classes moyennes régionales à cet aliment prestigieux dans les années 1975-1986.⁶³ Mais, l'accessibilité de la langouste restait très relative au début du xxi^e siècle. A l'automne 2011, par exemple, une société de vente de surgelés à domicile proposaient aux habitants des environs de Montauban les *Demi-queues de langouste de Cuba cuites*, un produit d'entrée de gamme, à plus de 46 € le kilo. Huit ans plus tard, elle offrait ce même produit à 49,95 € le kilo. L'attrait pour la langouste invita à lui rechercher des substituts meilleur marché dans l'offre mondialisée de produits de la mer. En 2001, une entreprise gersoise introduisit la queue de cigale japonaise crue (*Ibacus ciliatus*) sur le marché

63 Entre 1975 et 1986, les importations de langouste cubaine furent accompagnées par une campagne publicitaire télévisée qui reste gravée dans bien des mémoires. Les premiers spots évoquèrent l'argument du prix [«pas chère»] mais les derniers jouèrent avec l'imaginaire du luxe ou celui des vacances sous les tropiques.

national, à un prix d'environ 30 € le kilo.⁶⁴ Une dizaine d'années plus tard, la cigale raquette de mer (*Thenus orientalis*) figurait également dans les congélateurs de certains supermarchés au moment des fêtes de fin d'année.

Comme la langouste, le homard fut apprécié par l'élite économique régionale tout au long de la période considérée. Au début du xvii^e siècle, par exemple, Joseph du Chesne considérait que, bouilli ou rôti, il constituait un «bon manger» (Du Chesne, 1606: 462). En juin 1845, les propriétaires du château de Lagrave proposèrent des *Homards à la mayonnaise et à la laitue* aux invités de l'un de leurs dîners (Figeac, 1996). Quelques décennies plus tard, les homards pêchés sur le long de la côte basco-landaise faisaient le bonheur de l'élite locale et des étrangers en villégiature. Cependant, le prestige du homard lui valut d'être également servi loin de la mer. Le quinze avril 1873, par exemple, un homard accompagné d'une sauce rémoulade fut présenté au cours du banquet de noces d'un médecin de Monestiés (Heuillet, 1986). Crustacé indémodable, le homard put être préparé de diverses manières au cours du temps. Cependant, certaines recettes se transformèrent en classiques de la grande cuisine bourgeoise. En 1954, l'Oustal réalisait sur commande pour ses clients agenais le *Homard Thermidor* et la carte du Nouvel Hôtel de Foix suggérait de déguster du *Homard à l'américaine* (Arbellot, 1954). En 2009, un *Homard Thermidor, jeunes poireaux étuvés et risotto au champagne* figura au menu du réveillon de Noël de La Table des Corsaires de Saint-Jean-de-Luz. A Angoulême, dix ans plus tard, le traiteur Christophe Morisson préparait sur commande du *Homard à l'américaine complètement décarcassé*.

Jusqu'au xx^e siècle, le seul homard accessible dans le sud-ouest de la France fut l'espèce européenne, *Homarus gammarus*. Il fut ensuite rejoint par le homard canadien (*Homarus americanus*) d'abord en conserve, puis congelé et finalement vivant. Le crustacé autochtone conserva son statut de mets de luxe. Le sept avril 2008, par exemple, une belle pièce vendue sur un stand de la pêcherie de Capbreton à un prix de circuit court de 38 €/Kg représentait un achat d'environ 145 € (Figure 4). A la charnière des xx^e et xxi^e siècles, la vente de petits spécimens bien calibrés de homard canadien put faciliter l'accès de la classe moyenne à ce mets de prestige, notamment au moment des fêtes de fin d'année. En 2009, le prix du homard canadien dans une boutique de produits surgelés toulousaine fut de 28,17 €/Kg du-

64 LSA, 11/01/2001.



Figure 4: Homard européen (*Homarus gammarus*), Capbreton, 7 avril 2008.
Photo F. Duharz

rant la majeure partie de l'année et seulement de 15,33 €/Kg le temps de la promotion de décembre.

De fait, les seules préparations à base de homard devenues banales au début du *xxi*^e siècle étaient celles dont l'industrie agroalimentaire avait développé ses propres versions, en particulier la *Bisque de homard*. A Bozouls-Comtal comme ailleurs, ce potage pouvait même apparaître au menu de la cantine scolaire.⁶⁵

La langoustine (*Nephrops norvegicus*) entra dans le répertoire alimentaire du sud-ouest de la France à la fin de la seconde moitié du *xix*^e siècle, lorsque des techniques de pêche permirent d'exploiter les fonds sur lesquels elle était distribuée. Les deux spécimens offerts à Alexandre Lafont par le patron du vapeur *Emile Pereire* en août 1866 figurèrent vraisemblablement parmi les tous premiers capturés au large du bassin d'Arcachon (Lafont, 1869 B). Une quarantaine d'années fut nécessaire pour passer du stade de la découverte à celui d'une véritable valorisation commerciale de la langoustine. En 1893, «les bateaux chalutiers» qui pêchaient «sur les fonds poissonneux situés au large de Contis» débarquaient «toujours» un assez grand nombre des langoustines (Folin:

65 Mairie de Bozouls-Comtal, menu de la cantine scolaire, 16-20/11/2009.

122). Cependant, il fallut attendre une dizaine d'années de plus et leurs premiers succès sur les tables parisiennes pour qu'elles devinssent un produit très recherché. Le Sud-Ouest joua un rôle essentiel dans ce processus. A la fin des années 1900, en effet, les ports de La Rochelle et de Bordeaux, «centre du chalutage à vapeur pour le Golfe de Gascogne» étaient les principaux pourvoyeurs en langoustines de la capitale (Coutière, 1909; Legendre, 1925).

L'intégration de la langoustine au répertoire culinaire ne fut pas difficile, puisqu'elle s'adapta parfaitement à des formules déjà employées pour préparer d'autres crustacés. Dans l'entre-deux-guerres, par exemple, des restaurants de la Côte Basque servaient la langoustine en hors-d'œuvre froid, accompagnée de mayonnaise à la façon de la langouste (Curnonsky et Croze, 1933). Au milieu des années 1950, elle était préparée en gratin à la manière des écrevisses dans les cuisines de l'hôtel Loubat de Libourne (Arbellot, 1954). Une dizaine d'années plus tard, un établissement face à la mer de Biarritz proposait à ses clients des *Langoustines à l'américaine* (Pannetier, 1963). Parallèlement, ce crustacé s'imposa comme un ingrédient pratiquement incontournable de certains plats classiques de la cuisine de la mer, ainsi le *Toro* basque. Il est difficile de savoir si la langoustine entra dans la composition de cette soupe en produit d'autoconsommation au tout début de sa pêche locale ou en ingrédient à la mode dans le contexte de la cuisine régionale hôtelière — comme une des premières formules de *Toro* publiées le suggère avec ses langoustines rôties. Une certitude, cependant: les lecteurs de *Gure Herria* associaient déjà langoustines et *Toro* au début des années 1970.⁶⁶

4.3. Les crevettes (*Caridea* et *Penaeidae*): une offre diversifiée

Fortes de la réputation de restaurer les organismes fatigués et d'être dotées d'une «chair douce» durant l'Époque Moderne, les petites crevettes furent globalement très appréciées tout au long de la période considérée.

Les membres du groupe des bouquets, «la santé» bordelaise (*Palaemon spp.*), furent tous très estimés. Les hiérarchies qui purent être localement établies entre telle ou telle espèce distinguèrent seulement des degrés dans l'excellence. Parmi les crevettes cuites qui se vendaient dans les rues de

66 Recette publiée dans *Recettes et paysages* (1950) et reprise dans *La France à table*, 72, 1958 ; « Le coin des curieux », *Gure Herria*, 4, 1972, p. 191.

Bordeaux au milieu des années 1840, les blanches pêchées aux environs de Bacalan (*Palaemon longirostris*) étaient préférées, pour leur couleur et leur saveur, aux roses prises plus en aval sur la Gironde (*P. serratus* et autres) (Bernadau, 1844). En revanche, le degré d'acceptation de la crevette grise (*Crangon crangon*) put varier considérablement d'un secteur géographique à l'autre. Elle était déjà très bien considérée en Languedoc au milieu du xvi^e siècle, mais les «pêcheurs de la Gironde» évitaient toujours sa consommation trois siècles plus tard (Rondelet, 1558; Fischer, 1873: 419).

Les petites crevettes intéressèrent précocement la cuisine sophistiquée. En septembre 1694, par exemple, les jurats de Bayonne dégustèrent une *Tourte de chevrettes avec truffes et mousserons*. Cependant, le prestige de ces crustacés était suffisamment pour qu'elles fussent présentées en toute simplicité sur les meilleures tables. En septembre 1750, un *plat de chevrettes* fut servi aux édiles bayonnais.⁶⁷ Dans l'entre-deux-guerres, la bourgeoisie bordelaise estimait toujours les entrées composées de *gros bouquets* (Curnonsky et Rouff, 1924). En 2011, la crevette rose (*Palaemon serratus*) figurait parmi les mets choisis d'un buffet offert à des gastronomes par une communauté de communes du Labourd. En ce début de xxi^e siècle, les petites crevettes issues de la pêche locale n'avaient rien perdu de leur ancien prestige et conservaient une bonne valeur marchande. Durant la campagne de pêche 2013, leur prix moyen sur la criée de Saint-Jean-de-Luz fut de 24,56 €/Kg.⁶⁸

Capturées en quantité, les petites crevettes constituèrent longtemps une nourriture aussi abordable que délicate pendant la pleine saison de pêche dans certains secteurs littoraux. A l'aube du xix^e siècle, par exemple, leur prix pouvait baisser sur le marché bayonnais jusqu'à un niveau des plus surprenants aux yeux d'une dame de la bonne société parisienne (Villemarest, 1833). Dans pareil contexte, les ménages populaires eurent des possibilités régulières de consommer des petites crevettes. Ils purent accéder d'autant plus facilement à ces crustacés que les produits qui apparaissaient sur les marchés locaux présentaient une belle diversité. Le dernier jour de l'année 1904, par exemple, le prix au kilogramme de la *santé* mise en vente aux halles centrales de Bordeaux varia entre 1,75 et 5,5 francs selon que les spécimens fussent petits ou gros, roses ou blancs,⁶⁹ etc.

67 Arch. mun. Bayonne, CC 318, 15/09/1694; CC 328, 06/09/1750.

68 GEM & 2F Conseil pour FranceAgriMer, *Le marché de la crevette en France*, 2017.

69 *L'Alimentation*, 01/01/1905.

Sur les marchés des villes du Sud-Ouest intérieur, le prix des petites crevettes était généralement beaucoup plus élevé que sur les côtes. De fait, même les moins chères d'entre elles pouvaient être beaucoup plus difficilement accessibles aux classes populaires. Sur un grand marché toulousain, le 13 avril 1921, les crevettes roses se vendirent à 23 F/Kg, soit près de trois fois plus cher que les crevettes grises. Cependant, les huit francs nécessaires pour acheter un kilogramme de ces dernières permettaient aussi d'acheter deux douzaines d'œufs, deux kilogrammes de pommes de terre nouvelles, entre un kilogramme et un kilogramme et demi de salé de porc en fonction de sa qualité,⁷⁰ etc.

Au cours de la seconde moitié du xx^e siècle, les habitants du Sud-Ouest s'habituaient à consommer un autre bouquet pêché loin de leur littoral et vendu cuit : la crevette nordique (*Pandalus borealis*). De fait, celle-ci joua un rôle essentiel dans l'évolution positive de la consommation de crevettes dans une grande partie de la région entre les années 1970 et le début des années 1990. Plus accessible que les espèces autochtones et comparativement d'une belle taille, elle devint la « crevette rose décortiquée » par excellence et fut mise en œuvre de multiples façons à la maison ou au restaurant. En 1996, par exemple, elle était un ingrédient essentiel de la *Salade baltique* de l'Hôtellerie du Lac, à Foix.⁷¹

Mesurant parfois plus de vingt centimètres, *Melicertus kerathurus* est la seule grosse crevette distribuée naturellement le long du littoral du sud-ouest de la France. Baptisée *camarote* en Languedoc et *langoustin* en Bordelais, elle jouissait déjà d'une excellente réputation diététique et gourmande au milieu du xvi^e siècle: sa « chair tendre, douce, de bonne nourriture [était] viande propre pour ceux qui sont par trop maigres et hétéiques » (Rondelet, 1558: 395). Cependant, cette crevette demeura vraisemblablement un plaisir fort rare tant que l'approvisionnement en fruits de mer régional dépendait de la pêche locale. En effet, la lecture des naturalistes suggère fortement qu'elle fut, tout au long de la période étudiée, très faiblement représentée dans le Golfe du Lion et d'une présence très discrète dans le Golfe de Gascogne (Campillo, 1992).⁷²

70 *L'Express du Midi*, 14/04/1921.

71 *L'Auta*, 05/1996.

72 Une synthèse excessive de Rondelet conduisit certains auteurs anciens à assimiler le *caramot* (*Palaemon spp.*) avec la *caramote* (*Melicertus kerathurus*) et à prétendre de façon erronée que le *langoustin* se prenait en quantité sur les côtes de la Saintonge (Delamare, 1719, 3 : 31).

L'offre de grosses crevettes commença à changer dans les années 1970, avec l'apparition sur le marché régional des « gambas » tropicales surgelées: *Penaeus monodon*, *P. vannamei*, *P. japonicus*, *Mierspenaeopsis sculptilis* et autres espèces pêchées ou élevées (Laubier, 1988). Grosses et exotiques, ces crevettes furent immédiatement considérées comme des aliments raffinés. Sur la Côte Basque comme ailleurs, elles obtinrent en quelques années le statut « mets classique du réveillon » dans de nombreuses familles (Téchoueyres, 2000).

Au début du XXI^e siècle, les plus grosses crevettes tropicales restaient des produits chers. En décembre 2011, par exemple, la crevette *Penaeus Monodon* d'élevage crue, calibre 10/20 se vendait à plus de 38 €/Kg dans un magasin de produits surgelés de l'agglomération de Castres. Cependant, le développement considérable de l'élevage de crevettes tropicales dans divers pays permit une présence massive et quotidienne sur les étals de poissonnerie de *gambas* dont le calibre eût été suffisant une quinzaine d'années plus tôt pour les caractériser comme des délicatesses festives. Leurs prix n'étaient pas nécessairement très bas, mais des opérations promotionnelles se chargeaient régulièrement de les faire chuter. Comme le rappelait fort bien la présence indispensable de *Penaeus vannamei* dans l'offre des buffets asiatiques de la région, la mondialisation extrême des échanges avait transformé la crevette tropicale en un aliment presque ordinaire dans le sud-ouest de la France.

En 2018, la volonté de répondre d'une façon différente à l'appétit de grosses crevettes conduisit à la création d'un élevage de crevettes géantes d'eau douce (*Macrobrachium rosenbergii*) à Idrac-Respaillès. Les tous premiers spécimens mis sur le marché se vendirent à 34 €/Kg en insistant sur leur excellence éthique.⁷³

4.4. Les crabes (*Brachyura*): le prestige ou la médiocrité

Le tourteau (*Cancer pagurus*, Figure 5) était déjà considéré comme un mets de choix au début de l'Époque Moderne. En médecin gourmand, Joseph du Chesne estimait même que sa chair était « plus tendre et meilleure que les langoustes » (1606: 462). Un demi-siècle plus tôt, l'opinion divergente de Rondelet fut d'ailleurs vraisemblablement une

73 B. Ducom, « Un Gersois se lance dans l'élevage de gambas en eau douce », *La dépêche du Midi*, 22/10/2018.



Figure 5: Araignée de mer de l'Atlantique (*Maja brachydactyla*) et tourteaux (*Cancer pagurus*), 2008. Photo F. Duhart.

conséquence indirecte de l'intérêt des élites languedociennes pour ce crabe. Pratiquement inexistant sur la côte méditerranéenne, le tourteau qu'il connaissait était expédié depuis la côte de la «mer océane» et pouvait facilement présenter au terme de son long voyage, une chair «malplaisante» (Rondelet, 1558: 1, 401). Le tourteau constitua longtemps un mets généralement inaccessible aux classes populaires: trop cher pour ceux qui n'avaient pas la possibilité d'en capturer eux-mêmes, trop bon à vendre pour les autres. En 1667, par exemple, la livre de crabe coûtait autant que celle de petit bar ou de tanche sur les marchés toulousains.⁷⁴ Un siècle plus tard, les gros crabes se vendaient aussi cher que les belles langoustes sur le marché de Bordeaux (Ricaud, 1912). Par la suite, un écart considérable s'établit entre les prix de ces deux crustacés. Cependant, le tourteau demeura un mets apprécié. En septembre 1904, par exemple, un somptueux banquet servi dans les salons du Grand Hôtel d'Arcachon pouvait toujours débiter par une *Bisque de crabes*⁷⁵. En janvier 2008, le tourteau vivant ne coûtait que 8 €/Kg sur les stands de la pêcherie de Capbreton. Néanmoins, il restait considéré dans l'ensemble de la région comme un ingrédient emblématique d'un plateau de fruits de mer digne

74 Arch. mun. Toulouse, HH5, 1667.

75 *L'Avenir d'Arcachon*, 11/09/1904.

de ce nom. Au Café de la Plage d’Arcachon, par exemple, sa présence ou son absence distinguait le plateau de l’assiette de fruits de mer.

Approvisionnées en araignées de mer par la pêche dans le Golfe de Gascogne (*Maja brachydactyla*, Figure 5) et le long de la côte languedocienne (*M. squinado*), les élites du sud-ouest de la France apprirent précocement à apprécier ce crustacé, rendu par son anatomie rendait plus propre à « servir d’appétit que de nourriture » (Du Chesne, 1606 : 465). De fait, son prix fut généralement inférieur à celui du tourteau. A Bordeaux, par exemple, une araignée coûtait la moitié du prix d’un crabe en février 1764 (Ricaud, 1912). Cependant, les écarts de prix furent beaucoup plus réduits voire inexistantes lorsque ces deux crustacés se vendirent au poids et non à la pièce. Le onze juillet 2008, par exemple, l’araignée valut autant que le tourteau à la descente des bateaux de pêche capbretonnais: 8 €/Kg. Appréciée de longue date, l’araignée de mer constituait un ingrédient régulièrement mis à l’honneur par la haute cuisine régionale au début du XXI^e siècle. En 2011, par exemple, Hervé Daumy proposa une *Marinade d’Araignée de mer et saumon fumé aux bois fruitiers, sucs de tomates et olives Taggia* aux clients de son restaurant montalbanais.

Les autres crabes autochtones eurent des destins culinaires plus tourmentés. Au milieu du XVI^e siècle, Rondelet considérait que les crabes verts de Méditerranée (*Carcinus aestuarii*) cuits dans un bouillon de viande étaient « fort bons pour les hétiques et [nourrissait] beaucoup (1558: 1, 407). Au début du XIX^e siècle, il s’en pêchait à Leucate, une des localités qui expédiaient traditionnellement de la marée vers Toulouse (Trouvé, 1818). Cependant, il est impossible de savoir dans quelles proportions cette espèce était autoconsommée ou intégrée aux charges de fruits de mer. Il est certain, en revanche, que le crabe vert languedocien ne fut pratiquement jamais bon à vendre par la suite. Au milieu des années 1980, par exemple, il présentait « un intérêt économique très faible » (Farrugio et Le Corre, 1985: 15). Au milieu des années 1840, le crabe enragé (*Carcinus maenas*) pêché dans le bassin d’Arcachon apparaissait de temps en temps sur un marché bordelais, où il n’intéressait que de petites gens. Mais il était surtout autoconsommé par les pêcheurs, quand ils ne l’utilisaient pas comme appât à crevettes (Burguet, 1847). Avec le temps et grâce à des périodes durant lesquelles il fut pêché plus activement, le crabe enragé vit son statut gastronomique s’améliorer quelque peu sur le pourtour du bassin d’Arcachon: il devint un « produit local ». Durant l’été 2015, par exemple, Le Chantier proposait à ses

clients une *Lasagne crabe vert-gamba*. Pour sa part, l'étrille (*Necora puber*) n'attirait toujours pas l'attention de la majorité des pêcheurs de la région dans les années 1870 (Fischer, 1873). Au cours du siècle suivant, elle se vit progressivement conférer une bonne réputation gastronomique. En mars 2017, le menu d'un déjeuner soigné servi dans un restaurant bayonnais pouvait débiter par une *Soupe d'étrilles parfumée à la citronnelle*.

A partir de la seconde moitié du xx^e siècle, quelques espèces exotiques enrichirent l'offre régionale en crabe, sous la forme de produits appertisés ou surgelés. Certains, comme le crabe royal du Kamtchatka (*Paralithodes camtschaticus*), vinrent s'ajouter à la gamme des crustacés de prestige. D'autres, à l'instar du crabe nageur (*Portunus pelagicus*), contribuèrent à la diversification de la plus quotidienne des cuisines.

4.5. L'operne (*Pollicipes cornucopiae*): un savoureux paradoxe

L'operne (*Pollicipes cornucopiae*) connut un destin très particulier sur la Côte basque. A l'aube du xx^e siècle, il se vendait notamment dans les rues de Saint-Jean-de-Luz, Biarritz et Bayonne (Coutière, 1909). Son originalité fit bientôt de lui un marqueur d'identité. En 1927, par exemple, l'operne fut vanté dans le dialecte local au cours d'une séance de l'*Académie gasconne* de Bayonne (Rectoran, 1996). En 1958, une Confrérie des chevaliers de l'Operne fut fondée à Biarritz.

Cependant, l'accumulation des prélèvements visant à satisfaire la consommation locale et la demande croissante en *percebes* des provinces espagnoles voisines vit sentir ses effets désastreux sur la population d'opernes de la Côte Basque avant la fin de la seconde moitié du xx^e siècle, cet animal étant incapable de recoloniser naturellement un rocher «nettoyé» par des pêcheurs (Latrouite, 1992). En 1997, le conseil municipal de Biarritz choisit d'interdire la pêche de l'operne sur le littoral de sa commune, qui était historiquement un très haut-lieu de cette pratique.⁷⁶ Au début du XXI^e siècle, cette situation conduisait à un remarquable paradoxe: l'operne continuait d'être une composante emblématique du paysage alimentaire de la Côte Basque, mais il ne fallait pratiquement compter que sur le produit de pêches bretonnes ou marocaines pour en manger.⁷⁷

76 Arrêté municipal du 27/07/1997.

77 R. Larvor, « Pouce-pied. Une pêcherie confidentielle », *Le télégramme*, 01/11/2011.

5. LES AUTRES INVERTÉBRÉS

5.1. Les oursins (*Echinoidea*): une consommation très limitée

Même dans la plupart des ports de pêche, l'intérêt pour les oursins demeura très limité dans le sud-ouest de la France. Au XVIII^e siècle, par exemple, les pêcheurs arcachonnais ne semblent pas avoir accordé de valeur particulière aux oursins qu'ils remontaient dans leurs filets (Duhamel du Monceau, 1769). Ils étaient au moins considérés comme bons à manger, car ceux qui pratiquaient la pêche à pied pouvaient faire l'effort de les ramasser (Le Masson du Parc [1727] 2002). Les détails manquent sur les oursins ainsi exploités, mais il s'agit probablement de spécimens appartenant aux deux espèces notoirement épineuses historiquement présentes dans le Bassin d'Arcachon: l'oursin violet (*Paracentrotus lividus*) et l'oursin grimpeur (*Psammechinus miliaris*) (Fischer, 1872 B). De fait, l'oursin violet fut l'espèce qui attira le plus généralement l'attention. Au début du XIX^e siècle, il était pratiquement le seul oursin qui se mangeait dans les ports du Narbonnais (Trouvé, 1818).

Au début des années 1870, des habitants de Biarritz qui récoltaient les oursins violets dans les anfractuosités des rochers ne le faisaient encore qu'à des fins d'autoconsommation (Fischer, 1872 B). Ce positionnement culturel vis-à-vis de cette espèce offre un intéressant contraste avec l'engouement pour les oursins violets précocement rencontré dans des ports provençaux. Au milieu du XVIII^e siècle, par exemple, ils se vendaient dans les rues de Marseille «comme à Paris les huîtres», pour être mangés crus immédiatement après leur ouverture (Valmont-Bomare, 1764 : 4, 111-112).

Dans le Sud-Ouest du début du XXI^e siècle, l'oursin restait un mets apprécié par quelques amateurs et ignoré par le plus grand nombre des mangeurs. Ses apparitions sur les étals des poissonneries étaient d'ailleurs occasionnelles, principalement associées à la période des fêtes de fin d'année. Outre l'oursin violet, les professionnels proposaient de plus en plus un produit importé: l'oursin vert d'Islande (*Strongylocentrotus droebachiensis*). Comme plusieurs décennies plus tôt, des chefs en quête d'originalité pouvaient encore trouver en lui un ingrédient capable de les satisfaire. En novembre 2019, le chef bordelais Younesse Bouakkaoui proposait notamment un *Œuf fermier mollet, mayonnaise végétale et sabayon aux langues d'oursin, caviar Sturia* aux clients de La Table de Montagne.

5.2. Les anémones de mer (*Actiniaria*): des goûts très locaux

L'actinie rouge ou tomate de mer (*Actinia equina*, Figure 6) fut historiquement très présente le long de l'ensemble des côtes rocheuses du Sud-Ouest de la France. Au XIX^e siècle, par exemple, ce cnidaire était commun de Biarritz à Hendaye et, plus au nord, sur les estrans rocheux de l'estuaire de la Gironde (Fischer, 1874). Les Basques ne la considèrent jamais comme un aliment. En revanche, elle se maintint durablement dans le paysage alimentaire des habitants d'un petit secteur girondin. Au milieu du XVI^e siècle, ce *cubasseau* légèrement fricassé était fort estimé à Bordeaux (Rondelet, 1558). Par la suite, le goût pour l'actinie rouge se fit plus discret, car elle cessa d'apparaître sur les marchés pour devenir presque exclusivement un produit d'autoconsommation (Fischer, 1874). De ce fait, la valorisation culinaire de la tomate de mer devint une spécificité des villages du Médoc où elle était récoltée. Au lendemain de la seconde guerre mondiale, par exemple, les habitants de Talais profitaient des grandes marées de février pour pêcher des *vaçauts* qu'ils consommaient frits avec de l'ail et du persil après les avoir faits dégorger au vinaigre (Clarac, 2003). Avec le temps, cette pratique put même se convertir en un petit événement saisonnier. Au milieu des années 1990, un témoin se souvenait d'un temps auquel l'envasement des estrans rocheux médocains et la prise de conscience du degré de pollution des eaux de la Gironde avait mis fin au cours de la décennie précédente: les «*vasseaux* étaient une fête», «on en trouvait autant qu'on en voulait et on les mangeait sur place, grillés sur de grandes brochettes plantées devant un feu, à même la plage» (Dubarry, 1995: 1). Au début du XXI^e siècle, quelques ménages continuaient de pêcher et de consommer des actinies rouges à l'occasion des grandes marées. À l'instar d'Evelyne et Bruno de Lesparre-en-Médoc en 2015, certaines le faisaient même savoir sur Facebook. Il ne s'agissait cependant plus que d'une pratique relictuelle après une vingtaine d'années durant lesquelles un principe de précaution avait lourdement pesé dans les relations établies avec les organismes filtreurs vivant dans un estuaire notablement pollué par du cadmium. De 1996 à 2014, en effet, l'activité conchylicole fut interdite dans l'ensemble de la Pointe du Médoc.⁷⁸

Paul Fischer mentionna une consommation marginale «par des pêcheurs du sud-ouest de la France» d'un autre cnidaire très abondant sur le littoral du Golfe de Gascogne et dans le Bassin d'Arcachon: l'anémone

78 M. Monteil, « Médoc : l'estuaire de la Gironde retrouve l'huître », *Sud-Ouest*, 30/06/2014.



Figure 6: Tomate de mer (*Actinia equina*), 2019. Photo F. Duhart.

parasite (*Calliactis parasitica*) (1874: 222). Pour leur part, les populations littorales de l'Aunis valorisèrent culinairement le *Cul de mulet* (*Urticina felina*) (Lesson, 1831; Montebello, 2010).

6. CONCLUSION

Les évolutions de la consommation de coquillages et crustacés rappellent que les relations de notre espèce avec les êtres vivants non-humains que nous considérons comme des aliments s'inscrivent dans un *estar en el mundo* complexe.

Deux grands modèles de consommation de fruits de mer peuvent être schématiquement distingués dans le sud-ouest de la France à l'échelle de la longue durée. Le premier fonctionna sous sa forme la plus pure jusqu'au milieu du XIX^e siècle, mais sa logique sous-tendait encore de nombreuses pratiques locales au lendemain de la seconde guerre mondiale. Il correspond à une époque durant laquelle les solutions pour retarder la putréfaction des produits de la pêche sans les transformer sont d'une efficacité très limitée et la majorité des ménages populaires est attachée à pratiquer autant qu'elle le peut l'autoconsommation. Dans le cadre de ce modèle, les mollusques et crustacés jouissant des meilleures réputations possèdent une valeur commerciale qui invite à les vendre partout où ils peuvent l'être avant d'avoir perdu indiscutablement leur état de fraîcheur. De fait, ils sont consommés par ceux qui peuvent économiquement se les permettre partout où il y a moyen de s'en procurer. Cette population correspond à une élite économique plus ou moins large ; elle est plutôt urbaine, mais elle

comprend aussi une frange de l'élite rurale sensible aux modes de la ville. Les spécimens des autres espèces d'invertébrés aquatiques ne sont guère expédiés en dehors des régions littorales où ils sont pêchés: ceux qui sont tout juste considérés comestibles sont généralement autoconsommés, les autres connaissent le même sort sauf s'il existe une possibilité de les vendre à bas prix sur un marché local. Ces fruits de mer sont fondamentalement des aliments consommés par les ménages qui mangent ce qu'ils peuvent. Néanmoins, il peut arriver que des personnes pouvant manger ce qu'elles veulent en consomment par goût. Dans le cadre de ce modèle, les mollusques et les crustacés aquatiques sont complètement absents du paysage alimentaire fréquenté par l'écrasante majorité des membres des communautés rurales non impliquées directement dans leur pêche. Dans la plupart des campagnes, y compris de celles situées à quelques kilomètres de la côte, une explication immédiate de cette situation peut être trouvée dans l'idéal d'autoconsommation paysan et l'intégration de la majorité des villageois à des circuits commerciaux extrêmement courts. Pour manger des fruits de mer sans en pêcher, il faut être en mesure d'en payer le prix mais aussi avoir quelqu'un à qui en acheter. Cependant, le très faible intérêt traditionnel d'une grande partie des classes rurales pour la consommation d'écrevisses et de moules d'eau douce rappelle qu'un scrupule vis-à-vis des invertébrés aquatiques ne facilita pas les choses.

Le second modèle de consommation des fruits de mer a atteint son développement parfait dans le courant de la seconde moitié du xx^e siècle, après que tous les territoires du Sud-Ouest sont franchement entrés dans l'ère de l'abondance alimentaire. Des solutions permettent le transport sur de grandes distances et la conservation sur des durées prolongées des crustacés et des mollusques non transformés. L'offre commerciale est sensiblement identique dans l'ensemble de la région, bien qu'il puisse subsister de façon marginale quelques touches locales dans les secteurs littoraux où il existe encore une pêche professionnelle intéressée par les coquillages et les crustacés. Même dans les régions littorales, l'approvisionnement en mollusques et crustacés du plus grand nombre des ménages passe nécessairement par l'achat. L'autoconsommation n'a pas totalement disparu, mais elle n'est plus guère liée à une nécessité. Elle s'inscrit généralement dans la prolongation d'une activité hédoniste. Lorsque des pêcheurs professionnels consomment encore une partie de leurs prises, ce n'est plus par obligation mais par choix.

Entre le début de l'Époque Moderne et la fin de la deuxième décennie du xxi^e siècle, la considération alimentaire joua un rôle notable voire essentiel

dans les relations établies entre des habitants du sud-ouest de la France et plusieurs dizaines d'espèces d'invertébrés. Des expressions comme «coquillages» et «fruits de mer» rappellent que celles-ci purent être appréhendées de façon globale ou pour le moins regroupées en larges catégories. Cependant, une relation particulière fut établie avec chaque espèce, voire même avec les spécimens d'une espèce distingués par un stade de développement, une taille ou un milieu de croissance. Comme toutes les constructions bioculturelles, ces relations purent évoluer fortement au cours du temps et continueront vraisemblablement de le faire. Divers éléments indiquent notamment que la palourde rose (*Polittapes rhomboides*), une espèce pêchée occasionnellement le long du littoral aquitain depuis au moins les premières campagnes des chalutiers à vapeur, pourrait très prochainement faire l'objet d'une véritable valorisation halieutique et gastronomique. En revanche, bien que les fusions culinaires et les mets originaux soient à la mode, aucun intérêt local pour la consommation des holothuries comestibles présentes dans le Golfe de Gascogne (*Holothuria tubulosa*, *Parastichopus regalis*, *P. tremulus*...) ne semble poindre. Ces deux exemples évoquent des espèces qui vivent au plus près des populations humaines du sud-ouest de la France. Depuis le xx^e siècle, cependant, des espèces invertébrées venues d'ailleurs ont pris une importance considérable dans l'approvisionnement en marée des habitants du Sud-Ouest. Les relations établies avec ces crustacés et ces mollusques ont pu prendre une certaine densité malgré l'éloignement de leurs lieux d'extraction ou d'élevage et sont tout aussi susceptibles d'évoluer que les liens tissés avec les espèces autochtones. A moyen terme, la multiplication des appels à «la consommation éthique» pourrait modifier sensiblement le statut gastronomique de certaines crevettes exotiques. Dans le même temps, d'autres discours habilement diffusés à l'échelle globale pourraient inviter la population humaine du Sud-Ouest à accepter de nouvelles espèces comme nourriture. Le krill de l'Antarctique (*Euphausia superba*) pourrait bien être l'une de celles-ci, car les responsables de la filière qui l'exploite depuis plusieurs années pour fournir l'industrie aquacole semblent de plus en plus intéressés par une diversification conséquente dans l'alimentation humaine.

BIBLIOGRAPHIE

- AFAMES, 2013, *L'Huître. 36 recettes de chefs*. Bordeaux, Editions Sud-Ouest, 96 p.
- ALLEGRE, David, 1841, « De la pêche dans le bassin et sur la côte extérieure d'Arcachon », *Actes de l'Académie royale des sciences, lettres et arts de Bordeaux*, 3 : 605-633.

- ARBELLOT, Simon, 1954, *Le guide des touristes gastronomes*. Paris, Kléber-Colombes, 649 p.
- ARCERE, Louis-Etienne, 1756, *Histoire de la ville de la Rochelle et du pays d'Aunis*. La Rochelle, Desbordes, 2 tomes.
- BACKELJAU, Thierry, 2018, « *Crassostrea gigas* or *Magallana gigas*: A Community-based Scientific Response », *National Shellfisheries Association Quarterly Newsletter*, 1: 3.
- BARBEROUSSE, Michel, s. d. [v. 1970], *Cuisine basque et béarnaise*. Paris, 111 p.
- BAUREIN, Jacques, [1784-1786] 1876, *Variétés bordelaises*, Bordeaux, Mérant et Castelneau d'Essenault, 4 tomes.
- BELTREMIEUX, Eugène, 1864, « Faune du département de la Charente-Inférieure », *Compte-rendu des travaux de la société des sciences naturelles de la Charente-Inférieure*, 6 : 1-103.
- BERNARDAU, Pierre, 1844, *Le viographe bordelais*, Bordeaux, Gazay, 383 p.
- BIOLLAY, Léon, 1886, *Etudes économiques sur le XVIII^e siècle : les prix en 1790*. Paris, Guillaumin, 495 p.
- BONHOMME, Jules, 1840, « Notice sur les mollusques bivalves fluviatiles observés jusqu'à ce jour dans les environs de Rodez », *Mémoires de la société des sciences, lettres et arts de l'Aveyron*, 2 : 429-431.
- BONNAIN, Rolande, 1980, « Les transformations de l'alimentation paysanne des Baronnie, Hautes-Pyrénées, depuis l'entre-deux-guerres », *Ethnologie française*, 10, 3 : 303-318.
- BONTOU, Alcide, 1898, *Traité de cuisine bourgeoise bordelaise*. Bordeaux, Féret, 622 p.
- BORDEYNE, François, Stéphane ROBERT, Olivier LE MOINE et Jean-Pierre LEAUTE, 2017, *Estimation des stocks de palourdes *Ruditapes decussatus*, *Ruditapes philippinarum* sur l'estran oléronais du bassin de Marennes-Oléron - juin 2009*. La Tremblade, IFREMER, 54 p.
- BOREL, Pierre, [1649] 1868, *Les Antiquitez de Castres*. Paris, Académie des bibliophiles, 312 p.
- BOUBES, Charles, 1909, *L'ostréiculture à Arcachon*. Bordeaux, Delmas, 333 p.
- BOYE, Michel, 2002, « Les huîtres du Pays de Buch de Dindenault aux Ganéans ». Dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Talence, MSHA : 325-341.
- BURGUET, Henri, 1847, « Crustacés décapodes brachyures observés à la Teste et Corduan », *Actes de la Société linnéenne de Bordeaux*, 15 : 270-280.
- BRUYERIN-CHAMPIER, Jean, 1560, *De re cibaria*. Lyon, S. Honorat, 1129 p.
- CAILL-MILLY, Nathalie, Benoît DUCLERCQ et Gilles MORANDEAU, 2006, *Campagne d'évaluation du stock de palourdes du Bassin d'Arcachon*. Bidart, IFREMER, 52 p.

- CAMPILLO, Albert, 1992, « Caramote ». Dans *Les algues et les invertébrés des pêches françaises*. La Rochelle, IFREMER : 31-33.
- CLARAC, Patrice, 2003, *Gens de mer, gens de rivière en Gironde au XX^e siècle*. Paris, L'Harmattan, 288 p.
- CHANGEUX, Thomas, 2003, « Evolution de la répartition des écrevisses en France métropolitaine selon les enquêtes nationales menées par le conseil supérieur de la pêche de 1977 à 2001 », *Bulletin français de la pêche et de la pisciculture*, 370-371 : 15-41.
- COUMET, Jacques, 1997, *Regards sur Hasparren*. Hasparren, Mairie, 166 p.
- COURTINE, Robert J., 1960, *Nouveau Larousse gastronomique*. Paris, Larousse, 1064 p.
- COUTIERE, Henri, 1909, « Quelques notes sur les espèces comestibles de crustacés du littoral », *Bulletin de la Société nationale d'acclimatation de France*, 26 : 361-412 et 446-455.
- CROZE, Austin de, 1928, *Les plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises*. Paris, Montaigne, 443 p.
- CURNONSKY et ROUFF, Marcel, 1924, *La France gastronomique... Le Bordelais et les Landes*. Paris, F. Rouff, 123 p.
- CURNONSKY et CROZE, Austin de, 1933, *Le trésor gastronomique de France*. Paris, Delagrave, 383 p.
- CUZACQ, René, 1958, *Gastronomie basque et bayonnaise*. Pau, Marrimpouey, 32 p.
- DAGUIN, André, 1981, *Le nouveau cuisinier gascon*. Paris, Stock, 322 p.
- DANEY, Charles, 1959, « L'ostréiculture dans le bassin d'Arcachon », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, 30 : 117-133.
- DAUDON, Michel, Olivier TRAXER et Paul JUNGERS, 2012, *Lithiase urinaire*, Paris, Lavoisier, 672 p.
- DAUTZENBERG, Phillipe, *Atlas de poche des coquilles des côtes de France*. Paris, Klincksieck, 153 p.
- DELAMARE, Nicolas, 1713-1719, *Traité de la Police*. Paris, Brunet, 3 tomes.
- DUBARRY, Jean-Pierre, 1995, « Mangeait-on les anémones de mer du Bassin d'Arcachon ? », *Bulletin de la Société Historique et Archéologique d'Arcachon et du Pays de Buch*, 83 : 1-3.
- DUCERE, Edouard, 1900, « François I^{er} à Bayonne », *Bulletin de la Société des Sciences Lettres et Arts de Bayonne*, 26 : 172-179.
- DU CHESNE, Joseph, 1606, *Le Pourtraict de la santé*, Paris, Morel, 591 p.
- DUHAMEL DU MONCEAU, Henri Louis, 1769-1782, *Traité général des pesches*. Paris, Saillant et Nyon, 5 vol.
- DURAND, Charles, 1830, *Le Cuisinier Durand*. Nîmes, Durand-Belle, 495 p.
- DUVERT, Michel, Bernard DECHA et Claude LABAT, 1998, *Jean Baratçabal raconte la vie dans un village basque de Soule au début du XX^e siècle*. Bayonne, Lauburu, 443 p.

- ENJALBERT, Henri, 1979, *Histoire du Rouergue*. Toulouse, Privat, 508 p.
- FABRE, Claudine, 1976, « Cuisine et rôles sexuels en Languedoc montagnard. », *Etudes corses*, 6-7 : 20-47.
- FAIDEAU, Ferdinand, 1921, « Les mollusques comestibles des côtes de l'Aunis », *Annales de la Société des Sciences Naturelles de la Charente-Inférieure*, 37 : 21-57.
- FARINES, Joseph, 1835, « Description de trois espèces nouvelles de coquilles vivantes des Pyrénées-Orientales », *Bulletin de la Société philomatique de Perpignan*, 1 : 59-67.
- FARRUGIO, Henri et Gildas LE CORRE, 1985, *Les pêcheries de lagunes en Méditerranée. Définition d'une stratégie d'évaluation*. Sète, IFREMER, 257 p.
- FERUSSAC, André de et Alcide d'ORBIGNY, 1835-1848, *Histoire naturelle générale et particulière des céphalopodes acétabulifères*. Paris, Baillière, 361 et 144 p.
- FIGEAC, Michel, 1996, *Destins de la noblesse bordelaise (1770-1830)*. Bordeaux, FHSO, 989 p.
- FISCHER, Paul, 1865, *Faune conchyliologique marine du département de la Gironde et des côtes du sud-ouest de la France*. Paris, Savy, 88 p.
- FISCHER, Paul, 1869, « Sur la synonymie du *Loligo vulgaris* Lamarck », *Journal de conchyliologie*, 17 : 128-130.
- FISCHER, Paul, 1872, « Faune conchyliologique marine du département de la Gironde et des côtes du sud-ouest de la France. Supplément », *Actes de la Société Linnéenne de Bordeaux*, 27 : 71-132.
- FISCHER, Paul, 1872 B, « Echinodermes des côtes de la Gironde et du Sud-Ouest de la France », *Actes de la Société Linnéenne de Bordeaux*, 27 : 358-376.
- FISCHER, Paul, 1873, « Crustacés podophthalmes et cirrhipèdes du département de la Gironde et des côtes du sud-ouest de la France », *Actes de la Société Linnéenne de Bordeaux*, 28 : 405-438.
- FISCHER, Paul, 1874, « Recherches sur les actinies des côtes océaniques de France », *Nouvelles archives du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris*, 10 : 193-244.
- FOLIN, Léopold de, 1893, *Pêches et chasses zoologiques*. Paris, Baillière, 332 p.
- FOURCHE, Paul, 1905, « Quelques documents officiels à la statue de Louis XV à l'ancienne place royale », *Société Archéologique de Bordeaux*, 25 : 141-162.
- FRANCE, Henri de, 1889, « Les divertissements de nos pères », *Recueil de l'Académie des sciences, lettres et beaux-arts de Tarn-et-Garonne*, 5, 1889 : 213-234.
- GANDELIN, Corinne, 2002, « Les repas des confréries de piété bordelaises à la fin du Moyen Age ». Dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*. Talence, MSHA : 117-126.
- GARANDEAU, Madame, 1971, « Recettes rhétoises pratiquées aussi en Saintonge », *Revue de recherches ethnographiques, Le Subiet*, 5 : 182.
- GARCIA, Francis, s. d. [avant 1996], *Ma cuisine bordelaise. Recettes du soleil*. Margaux, Extension Editions, 140 p.

- GASSIES, Jean-Baptiste, 1849, *Tableau méthodique et descriptif des mollusques terrestres et d'eau douce de l'Agenais*. Paris, Baillière, 239 p.
- GERMON DE LAVIGNE, Alfred, 1856, *Autour de Biarritz*. Paris, Maison, 148 p.
- GOUBEAU DE LA BILLENNERIE, Jacques-François, 1821, *Dissertation sur les huîtres vertes de Marennes*. Rochefort, Goulard, 96 p.
- GRANGER, Albert, 1897, « Catalogue des mollusques terrestres des eaux douces et saumâtres observés dans les départements de la Charente-Inférieure, de la Gironde, des Landes et des Basses-Pyrénées », *Actes de la Société linnéenne de Bordeaux*, 52 : 237-271.
- GRIZEL, Henri et Maurice HERAL, 1991, « Introduction into France of the Japanese oyster (*Crassostrea gigas*) », *Journal du Conseil Permanent International pour l'Exploration de la Mer*, 47 : 399-403.
- GUERIN, Joseph, 1905, « Notes préliminaires sur les gisements de Mollusques comestibles des côtes de France. – Les côtes de la Charente-Inférieure ». Dans Association française pour l'avancement des sciences, *Conférences : compte-rendu de la 33^e session, Grenoble 1904*. Paris, Masson : 825-852.
- GUERIN-GANIVET, Joseph, 1909, « Notes préliminaires sur les gisements de Mollusques comestibles des côtes de France. – La Côte des Landes de Gascogne et le Bassin d'Arcachon », *Bulletin de l'Institut océanographique*, 135 : 1-34.
- HERMET, André, 2004, « Banquets d'autrefois à Toulouse », *L'Auta*, 58 : 631-639.
- HEUILLET, Guy, 1986, « Gastronomie tarnaise », *Revue du Tarn*, 121 : 153-157.
- HUETZ DE LEMPS, Christian, 1975, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*. Paris, EHESS, 661 p.
- IGLESIAS, Antonio, L. CAMPOS, J. L. VIANA, A. FERNÁNDEZ et L. SÁNCHEZ, 1998, « Estudio de la composición corporal del cangrejo de río *Austroprotopotamobius pallipes* », *Archivos de zootecnia*, 47: 473-477.
- IGNACE, Jean-Claude et Yan LABORIE, 2002, « Approche du régime alimentaire des moines dans les couvents franciscains, dominicains et carmes de Bergerac à la fin du XVIII^e siècle ». Dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Talence, MSHA : 263299.
- JAUPART, Fernand, 1969, « L'activité commerciale et maritime de Bayonne au XVIII^e siècle », *Bulletin de la Société des sciences, lettres et arts de Bayonne* : 197-310.
- LAFONT, Alexandre, 1869, « Note sur une nouvelle espèce de *Sepia* des côtes de France », *Journal de Conchyliologie*, 17 : 11-14.
- LAFONT, Alexandre, 1869 B, « Note pour servir à la faune de la Gironde contenant la liste des animaux marins dont la présence a été constatée à Arcachon pendant les années 1867-1868 », *Actes de la Société linnéenne de Bordeaux*, 26 : 518-562.
- LAFONT, Alexandre, 1871, « Note pour servir à la faune de la Gironde contenant la liste des animaux marins dont la présence a été constatée à Arcachon pendant les années 1869-1870 », *Actes de la Société linnéenne de Bordeaux*, 28 : 237-280.

- LARTIGAUT, Jean, 1993, *Histoire du Quercy*. Toulouse, Privat, 264 p.
- LATROUITE, Daniel, 1992, « Pouce-pied ». Dans *Les algues et les invertébrés des pêches françaises*. La Rochelle, IFREMER, 1992 : 21-23.
- LAUBIER, Annie et Lucien LAUBIER, 1988, « L'exploitation mondiale des crustacés: bilan et perspectives ». Dans *Aspects récents de la biologie des crustacés*, Brest, IFREMER : 231240.
- LAURENT, Pierre-Jacques, 1997, « Introductions d'écrevisses en France et dans le monde. Historique et conséquences », *Bulletin français de la pêche et de la pisciculture*, 344-345 : 345356.
- LEGENDRE, René, 1925, « Abondance croissante du *Nephrops norvegicus* sur la côte sud Bretagne ». Dans Association française pour l'avancement des sciences, *Conférences : compte-rendu de la 48e session, Liège 1924*. Paris, Masson : 987-990.
- LE MASSON DU PARC, François, [1727] 2002, *Procès-verbaux des visites faites par ordre du Roy concernant la pesche en mer*. Camiac et Saint-Denis, Ed. de l'Entre-deux-Mers, 128 et 144 p.
- LEMERY, Louis, 1702, *Traité des aliments*. Paris, Witte, 542 p.
- LEMERY, Nicolas, 1659, *Dictionnaire universel des drogues simples*. Paris, Barrois, 1016 p.
- LESSON, René Primevère, 1831, *Illustrations de zoologie*. Paris, Arthus Bertrand, 466 p.
- LOCARD, Arnauld, 1890, *Les huîtres et les mollusques comestibles*. Paris, Baillière, 160 p.
- LOCARD, Arnauld, 1900, *Manuel pratique d'ostréiculture*. Paris, Baillière, 383 p.
- MILLET, Charles, 1855, « Mémoire sur l'introduction de la pisciculture dans le département de la Gironde », *Actes de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Bordeaux*, 17 : 863935.
- MONTEBELLO, Denis, 2010, « Le cul de mulet », *L'actualité Poitou-Charentes*, 90 : 14-15.
- MOQUIN-TANDON, Alfred, 1855, *Histoire naturelle des mollusques terrestres et fluviatiles de France*. Paris, Baillière, 416 et 646 p.
- MUSSET, Georges, 1929-1948, *Glossaire des patois et des parlers de l'Aunis et de la Saintonge*. La Rochelle, Masson et fils, 5 volumes.
- NANSOUTY, Charles de, 1872, « Catalogue des mollusques terrestres et fluviatiles dans les départements des Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées et des Landes », *Bulletin de la société d'histoire naturelle de Toulouse*, 6, 6 : 76-82.
- OZENNE, Charles, 1858, *Essai sur les mollusques*. Paris, Rignoux, 74 p.
- PANNETIER, Odette, 1963, *Cent restaurants du Pays Basque*. Paris, Albin Michel, 155 p.
- PAULMIER, Gérard, 1997, *Atlas des invertébrés du Golfe de Gascogne inventoriés dans les captures des chaluts*. Issy-les-Moulineaux, Ifremer, 232 p.

- PENCALET-KERIVEL, Françoise, 2008, *Histoire de la pêche langoustière. Les 'Mauritaniens' dans la tourmente du second XX^e siècle*. Rennes, PUR, 412 p.
- PETIT, Auguste, 1921, « Mycose de l'huître comestible », *Bulletin de l'Académie nationale de médecine*, 85 : 235-241.
- PONTET, Josette, 1975, « Le commerce des huîtres à Bayonne dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle », *Annales du Midi*, 87 : 351-363.
- QUERO, Jean-Claude et Jean-Jacques VAYNE, 1998, *Les fruits de la mer*. Lausanne, Delachaux et Niestlé, 256 p.
- RECHE, Albert, 1992, « Le Chapon fin haut-lieu gastronomique et historique », *Revue archéologique de Bordeaux*, 83 : 215-226.
- RECTORAN, Pierre, 1996, *Le gascon maritime de Bayonne et du val d'Adour*, Hélette, Harriet, 336 p.
- RENAUD, J., 1878, *Notice sur l'huître portugaise et française cultivée dans la baie d'Arcachon*. Arcachon, Faure et Aumassanne, 33 p.
- RICAUD, Théodore, 1912, « Un coin du vieux Bordeaux : lou mercat », *Société archéologique de Bordeaux*, 34 : 28-80.
- ROBERT-MULLER, Charles, 1939, « Deux 'pêches au large' des côtes bretonnes de l'Atlantique, langouste et thon », *L'information géographique*, 4, 2 : 25-30.
- ROMIEUX, Edme Louis, 1819, *Essai historique et médical sur la topographie de la ville de La Rochelle*. Paris, Didot, 58 p.
- RONDELET, Guillaume, 1558, *L'histoire entière des poissons*. Lyon, Bonhome, 418 et 182 p.
- RUCKEBUSCH, H., 1949, « Le clam. Note sur *Venus mercenaria*. Son introduction et son élevage dans le bassin de la Seudre », *Revue des travaux de l'Office des pêches maritimes*, 15 : 99-117.
- SAINT-MARTIN, Paul, 1964, *Ses secrets de cuisine*. Mont-de-Marsan, Lacoste, 98 p.
- SCHNEIDER, Magali et Sébastien LEPETZ, 2007, « L'exploitation, la commercialisation et la consommation des huîtres à l'époque romaine en Gaule ». Dans Elisabeth Ridet, Éric Barré et André Zysberg (dir.), *Les nourritures de la mer. De la criée à l'assiette*. Caen, CRH : 11-34.
- TECHOUYRES, Isabelle, 2000, « Chez nous, on a toujours bien mangé ». *Nourritures traditionnelles et Cuisine régionale : essai sur les notions de terroir et de patrimoine culinaire dans les régions de l'Aquitaine*, DEA d'ethnologie, Université de Bordeaux II, 101 p.
- TROUVE, Claude-Joseph, 1818, *Description générale et statistique du département de l'Aude*. Paris, Firmin Didot, 679 p.
- TUCOO-CHALA, Pierre, 1984, « Tradition culinaire et gastronomie à la cour des Béarn-Navarre ». Dans *Alimentation et cuisine en Béarn*, Pau, ABC : 23-47.
- VALMONT DE BOMARE, Jacques-Christophe, 1764, *Dictionnaire raisonné d'histoire naturelle*. Paris, Didot, 5 volumes.

- VILLEMAREST, Charles Maxime, 1833, *Mémoires de Mademoiselle Avrillion, première femme de Chambre de l'Impératrice*, Paris, Ladvocat, 392 et 452 p.
- 1607, *Le Trésor de Santé*, Lyon, J. A. Huguetan, 562 p.
- 1893, « Journal domestique d'Elie de Roffignac », *Bulletin de la Société scientifique, historique et archéologie de la Corrèze*, 15 : 338-391.
- 1928, *Guide UNA*. Paris, UNA, 735 p.
- 2000, *Larousse gastronomique*. Paris, Larousse, 1213 p.