



ARCHÉOLOGIE DE LA

Piraterie

DES XVII^E ET XVIII^E SIÈCLES

ÉTUDE DE LA VIE QUOTIDIENNE
DES FLIBUSTIERS DANS LES CARAÏBES
ET L'OcéAN INDIEN

SOUS LA DIRECTION
DE JEAN SOULAT

 éditions
mergoïl



DES ANIMAUX EXOTIQUES À BORD

Philippe Migaud

Mots-clés : Tortue, lamantin, perroquet, singe, épave, ravitaillement, commerce.

Résumé : *L'exploitation des ressources des nouvelles terres découvertes était le principal but de la conquête. Certaines espèces animales ont dû payer le prix de l'arrivée des Européens : les tortues marines et terrestres, le lamantin pour l'avitaillement, mais aussi les perroquets et les singes en tant que curiosités monnayables dans l'Ancien Monde. Les récits nous donnent beaucoup d'informations sur le quotidien des marins et des explorateurs mais sont difficiles à confronter au peu de matériel collecté lors de la fouille des épaves.*

Key words: *Turtle, tortoise, manatee, parrot, monkey, shipwreck, food supply, trading.*

Abstract: *The exploitation of resources from the newly discovered lands was the main aim of the conquest. Some animal species had to pay for the arrival of Europeans: turtle and tortoise, manatee –essentially used for food supply–, but also parrots and monkeys as sale curiosities in the Old World. The texts provide us with lots of information about the sailors and explorers' daily life but they are not easy to compare with archeological results due to the scarcity of collected artefacts from the shipwrecks.*

INTRODUCTION

S

Si la première génération d'explorateurs faisait preuve de curiosité, voire d'intérêt pour les peuples et les nouveaux mondes qu'ils découvraient, les suivants furent beaucoup plus pragmatiques et cherchèrent surtout ce qui pourrait faire bénéfique. Les matelots, à une beaucoup plus petite échelle, étaient aussi dans ce cas. Ramener des curiosités dans l'Ancien Monde pouvait rentabiliser leur voyage mieux que la solde qui leur était attribuée. Mais l'exotisme c'était aussi, souvent par nécessité, de nouvelles formes de

vivres qui venaient suppléer à la nourriture du bord souvent insuffisante, suite à un trajet trop long ou bien gâtée par une mauvaise conservation. Toutes les variétés de plantes mais aussi toutes les espèces d'animaux autochtones ont pu faire l'objet d'expérimentations culinaires heureuses ou malheureuses.

LES TORTUES

Il y a un décalage entre l'abondance de références dans la littérature au sujet de la consommation de la viande de tortue et le peu de restes fauniques de ce taxon retrouvés lors de la fouille des épaves. En effet, à l'heure actuelle, seulement cinq résultats d'inventaires concernant respectivement les épaves du *New Old Spaniard* 1681¹, de *La Belle* 1686², du *Rosario* 1703³, du *Tortugas* 1622⁴ et de *La Dauphine* 1704⁵ font état de restes de chéloniens à bord. Mais si pour le *Rosario* le seul reste collecté n'a pas été identifié, pour la moitié il s'agit de tortues terrestres : tortues boîtes de l'ouest (*Actinemys marmorata*) pour *La Belle*, tortues à pattes jaunes (*Geochelone denticulata*) pour le *New Old Spaniard* ; deux pièces seulement correspondent à des tortues marines alors que les mentions dans les textes sont beaucoup plus nombreuses que pour les tortues terrestres. Pourtant, l'importance de la tortue marine comme source de nourriture, ce qui a sans doute fortement contribué au déclin de l'espèce⁶, voire même comme mets recherché, l'utilisation de sa carapace pour l'artisanat ou de sa graisse pour la pharmacopée sont abondamment décrites dans la littérature.

La tortue apparaît en premier lieu comme vivres dans les récits de voyage : une source de nourriture facile d'accès, abondante (une tortue permettant de nourrir de 60⁷ à 80⁸ hommes) et de qualité pour la plupart des narrateurs. Les aléas des voyages au long cours pouvaient fortement allonger le temps passé en mer, les réserves pouvaient également se gâter et dès ce moment les vivres de départ devenaient insuffisants pour se sustenter à destination et surtout dans l'optique du retour⁹. Trouver du ravitaillement sur place était primordial. La situation était particulière dans les mers des Caraïbes où les navigateurs ont souvent trouvé des



LA TORTUE
APPARAÎT EN
PREMIER LIEU
COMME VIVRES
DANS LES RÉCITS
DE VOYAGE...

1. Armitage 1989, p. 147.

2. Bruseth, Turner 2005, p. 125.

3. Parker 2003, p. 1.

4. Sans doute le *Buen Jesús* y Nuestra Señora del Rosario, Stemm *et al.* 2013, p.36-39.

5. L'Hour, Veyrat (dir.), à paraître.

6. Devaux 1997, la tortue martyre.

7. Rochefort 1658, p. 230.

8. Lery 2013, p. 135.

9. Equiano 2013, p. 331 ; Moreau 1998, p. 235 ; de Bougainville 1997, p. 291 ; Cook 1998, p. 336 ; Doublet 1887, p. 241 ; Garnier 1996, p. 51.

îles vierges et, quand ce n'était pas le cas, ils se sont confrontés à la population locale qu'ils ont chassée ou exterminée. Il y avait peu de tradition commerciale dans cette région et sans doute peu d'échanges maritimes à grande échelle entre ces différentes îles, surtout avant la fin du XVI^e siècle ou le début du XVII^e siècle¹⁰. Dès les premiers voyages au Nouveau Monde, les explorateurs, prévoyants, ont lâché du bétail sur les îles qui leurs paraissaient favorables à son développement¹¹, afin d'avoir des ressources possibles dans le futur.

Mais deux espèces présentes en abondance et de capture facile, les tortues et les lamantins, ont fait les frais de ce besoin de vivres. La consommation de la tortue marine se retrouve presque dans tous les récits de voyage. L'animal était facile à attraper à terre (fig. 1), et ce sont donc les femelles qui en étaient victimes lors de la ponte. Agile dans l'eau, la tortue est lente et maladroite sur terre. Il suffisait alors aux matelots de les mettre sur le dos avec un levier pour les immobiliser avant de revenir les chercher plus tard : « *et lors subitement, l'on court avec leviers et gros bois pour les tourner le ventre en haut, afin de les tuer après.* ». Cette méthode¹² semble avoir été la plus courante et certainement celle ayant le meilleur rendement. Mais les tortues étaient aussi harponnées en mer alors qu'elles venaient respirer à la surface¹³, cette chasse est très bien décrite par le père Jean Baptiste Labat¹⁴ : « *il faut en premier lieu reconnaître un site favorable, une zone où il y a beaucoup d'herbes coupées signe des tortues ont pâturé, puis quand la tortue fait surface le matelot la harponne avec un instrument appelé « varre » qui laisse sa pointe dans la carapace ; la tortue ainsi harponnée tire le canot jusqu'à l'épuisement et il devient facile alors de la monter à bord* » (fig. 2). Il est également décrit qu'on pouvait les attraper, parfois avec une simple gaffe, lorsqu'elles dormaient en surface¹⁵ ou lors de l'accouplement¹⁶. La capture à la seine est également évoquée et avait souvent le double avantage de ramener aussi du

Fig. 1 – Ile Maurice, Les navigateurs Hollandais sur l'île Maurice, gravure extraite de *Icones insularum ab Hollandis, Francfort, 1601*, Musée de la Compagnie des Indes, Lorient.

Fig. 2 – Du Tertre, 1667, *Histoire générale des Antilles habitées par les Français* (crédit Bnf).

10. Kritzler 2017, p. 64.

11. Moreau 2006, p. 335.

12. Rivedoux 1599 (rééd. 1996), p. 55 mais aussi Bougainville 1997, p. 291 ; Buffon 1798, p. 54.

13. Choisy 2006, p. 34.

14. Labat 1722 (rééd. 1998), p. 80.

15. Léry 2013, p. 136.

16. Du Tertre 1667, p. 230.



poisson¹⁷. Enfin, Buffon¹⁸ décrit une pêche au rémora qui, attaché au bout d'une ligne, se colle au plastron de la tortue avec sa ventouse nucale très puissante et permettait ainsi de ramener cette dernière à bord. Mais c'est la récolte à terre qui était la plus prolifique, la seule pour les tortues de terre des Galapagos¹⁹ ou de Rodrigues²⁰. La tortue avait le triple avantage de se manger fraîche, salée ou encore de la conserver vivante à fond de cale afin d'être consommée plus tard et faire ainsi partie des rafraîchissements souvent nécessaires en cours de route²¹.

Pour la plupart, la chair de tortue marine est délectable : « *Leur chair a le goût de celle du bœuf et la poitrine surtout en est admirable. La graisse est aussi bonne que la moelle de veau.* »²². « *Au reste, la chair approche si fort de celle du veau que, surtout, quand elle est lardée et rostie, en la mangeant on y trouve presque mesme goût.* »²³. « *...on nous sert entre autre chose un plastron de tortue de plus de deux pieds de long et d'un pied et demi de large. Ce morceau me parut excellent.* »²⁴. « *Les tortues y abondent, petites, de dix à douze livres au plus (...) et à la chair si exquise que plus d'un en préfère la viande à celle du veau.* »²⁵. Le seul dégoût pour la viande de tortue de mer vient de François Timoléon de Choisy : « *C'est fort triste manger qu'une tortue mâle ; nous venons d'en tâter à toutes les sauces et toutes mauvaises à mon goût* ». Ce serait donc lié au sexe : « *On dit que c'est un mâle et qu'il ne sera pas trop bon* »²⁶ et il est vrai que les tortues « tournées » à terre sont forcément toutes des femelles. Les Espagnols également auraient dédaigné la chair de tortue, en contrepied des Anglais qui l'auraient beaucoup aimé²⁷ ? Pourtant en 1625, Thomas Gage rapporte que les Espagnols faisaient échange de merceries, fer ou couteaux contre des provisions dont des tortues. Plus tard, Darwin lors du voyage à bord du Beagle entre 1831 et 1836 aborde l'île de Jumes où se trouvait « *une troupe d'espagnols qu'on avait envoyé pour sécher les poissons et saler les tortues* »²⁸. La graisse de tortue fut également utilisée en cuisine²⁹.

Même consensus gustatif pour les tortues de terre : « *la chair en est très délicate et la graisse l'emporte sur le beurre et la meilleure huile pour toute sauce* »³⁰. Le même auteur nous donne la recette du cœur de palmier fricassé avec le foie et la graisse de tortue de terre. De même Lewis³¹ : « *Nous eûmes au repas une tortue de terre et un boucan de cochon, deux des meilleurs plats les plus riches que j'eusse jamais goûté* » ou encore Bontekoe³² : « *Ils trouvèrent encore quantité de tortues de terre qu'ils firent cuire avec des pruneaux de Damas apportés de Hollande.*».

S'il est vrai que les goûts des conquérants étaient plutôt orientés vers la nourriture de l'ancien monde (porc, mouton, bovin) et que l'alimentation autochtone n'avait leur faveur que par nécessité, il semble que les tortues faisaient exception à cette règle.

Facile à capturer comme on l'a vu, facile à conserver séchée, salée ou vivante à fond de cale : la tortue devient une conserve utile pour les vivres de retour -à défaut de bœuf ou de porc, mais aussi un « rafraîchissement » pour le voyage comme viande fraîche : « *Nous emportâmes quatre tortues en vie et plus de six cents livres de tortue salée, avec beaucoup d'œufs.* »³³. Sur le trajet



LA TORTUE AVAIT
LE TRIPLE
AVANTAGE DE SE
MANGER FRAICHE,
SALÉE OU ENCORE
DE LA CONSERVER
VIVANTE A FOND
DE CALE AFIN D'ÊTRE
CONSOMMÉE PLUS
TARD...

17. Cook 1998, p. 110.

18. Buffon, Lacépède 1801, p. 214-215.

19. Moreau 2006, p. 337.

20. Leguat 1934, p. 80-86.

21. Ligon 1684, p. 63 ; Labat 1998, p. 441 ; Froger 1715, p. 150.

22. Leguat 1934, p. 88.

23. Léry 2013, p. 135.

24. Labat 1722 (rééd 1998), p. 61.

25. Defoe 1724 (rééd. 1990), p. 348.

26. Choisy 2006, p. 34-35.

27. Le Bris 2011, p. 123.

28. Gage 1625, vol. 1, p. 31.

29. Bontekoe 2001, p. 39.

30. Leguat 1934, p. 52.

31. Lewis 1991, p. 136.


32. Bontekoe 2001, p. 37.

33. Labat 1722 (rééd 1998), p. 365.

du Nouveau Monde ou dans les Caraïbes, des sites sont connus pour leur richesse en tortues et sont à l'origine d'un nouveau commerce. En premier lieu, les inventaires des prises de mer nous montrent que l'armement des navires pouvait être mixte pour la course ou la pêche à la tortue, comme le firent les flibustiers Nicolas Lambert ou Julien de Xon³⁴ et même Surcouf³⁵. Souvent corsaires et pirates ne dédaignaient pas les tartanes de pêcheurs de tortues pour le prix de la cargaison ou les vivres que cela représentait. Certaines îles étaient connues comme des escales possibles pour le ravitaillement en vivres frais et en chair de tortue, telles les Caymans, les îles Marias ou encore les Galapagos pour les tortues terrestres. L'île de l'Ascension : « *cette île n'a ni eau, ni plantage, ni aucune qualité qui puisse y attirer des habitants (...) On y aborde quelquefois pour y prendre de la tortue qui s'y trouve en abondance et qui est un grand rafraîchissement pour les vaisseaux.* »³⁶.

Le succès et le malheur de l'espèce tiennent aussi, dans une moindre mesure, à son rôle dans la pharmacopée. La viande, la graisse ou l'huile de tortue étaient non seulement nourrissantes mais permettaient par leurs vertus de reprendre rapidement des forces et de soigner les malades après des semaines de privation à bord ou au contraire des semaines d'excès alimentaires : « *Les lieux que les flibustiers ont pour cela (carénage) sont à la bande sud de l'île de Cuba (...) Ils mettent le bâtiment à la côte, ils se divertissent et ne mangent que la chair de tortue, qui est très bonne et qui leur fait évacuer toutes les mauvaises humeurs qu'ils ont amassées pendant leur débauche.* »³⁷. Lorsque le « flibustier anonyme » et ses compagnons débarquent en 1619 à la Martinique, ceux-ci affamés par des jours de disette, se précipitent sur un « *splendide repas* » de tortues « *qui nous pensa trestant faire crever, n'eût été la graisse d'icelle qui nous adoucissait les boyaux,...* »³⁸. Pour F. Leguat également : « *Cette huile de Tortuë, car c'est une graisse qui ne fige point, est un remède très bon pour plusieurs sortes de maladies* », il nous rapporte aussi que l'île de Buena Vista en 1488 « *... était peuplée de lépreux portugais qui s'y nourrissaient de la chair de tortue, laquelle leur était fort salubre, paraît-il.* »³⁹. Cette croyance que la chair de tortue pouvait guérir la lèpre est aussi relatée dans l'Histoire Maritime de Charles de la Roncière citant le voyage d'Eustache de la Fosse⁴⁰ : « *De grandes tortues qui venaient à la marée basse brouter l'herbe du rivage, étaient prestement retournées sur le dos par les insulaires, puis tuées ; dans leur sang on baignait « les infectz et mallades de ladite lèpre... Quand ilz sont secz, ajoute notre voyageur, ilz se treuvent deux ou trois jours sy roidz qu'ilz ne se peuvent baigner, et les fault appasteler comme à un josne oysiel, et puis après, ilz se treuvent très bien, et cela les restrainct fort; par dedens, ilz se purgent à mengier dudit poisson et grasse de ladite tortue, à fachon que en continuant, au bout de deux ans, ilz en sont bien guarys* ». La viande de tortue représentait un petit apport en vitamine C qui permettait aux malades du scorbut, si la forme n'était pas trop grave, de recouvrer rapidement la santé⁴¹. L'huile de tortue avait également des propriétés cicatrisantes ; suite à une plaie : « *Ils m'enveloppèrent la main avec des herbes trempées dans l'huile de tortue ; je ne tardai point à éprouver une entière guérison.* »⁴². En 1780, Vitet, médecin, donne la recette du « *syrop de tortue* » qui guérit l'irritation des bronches et de la trachée artère et tempère la toux, même s'il admet qu'il puisse provoquer des irritations gastriques chez les personnes fragiles⁴³.

En plus de la production de chair indispensable pour l'avitaillement, de son utilisation comme remède, il est un autre produit dérivé de l'utilisation des tortues (marines essentiellement) qui faisait l'objet d'un commerce dont on a du mal aujourd'hui à mesurer l'importance : les écailles des carapaces (fig. 3, page suivante). Au début de notre ère, Pline l'ancien décrit déjà



VIANDE DE TORTUE
REPRÉSENTAIT
UN PETIT APPORT
EN VITAMINE C
QUI PERMETTAIT
AUX MALADES
DU SCORBUT, SI LA
FORME N'ÉTAIT PAS
TROP GRAVE, DE
RECOURVRE
RAPIDEMENT LA
SANTÉ

34. Moreau 2006, p. 77-123.

35. Vercelet 1943, p. 287.

36. Leguat 1934, p. 227.

37. Oexmelin 1686 (rééd. 1996), p. 96.

38. Moreau 1998, p. 113.

39. Leguat 1934, p. 86 et p. 24.

40. La Roncière 1914, vol. II, p. 392.

41. Carr 1968, p. 73.

42. Saugnier 1791, p. 41.

43. Vitet 1780, p. 402.

l'utilisation des écailles de tortues marines et attribue à Carvilius Pollion⁴⁴ le fait de tailler les écailles en lames pour leur utilisation en marqueterie. L'ouverture de nouveaux marchés et/ou l'abondance de matière première va relancer cette industrie au XVI^e siècle.

La carapace entière en premier lieu est décrite comme recouvrant les maisons ou servant de petites embarcations pour les autochtones mais cette utilisation s'est limitée à ces derniers. En revanche, les écailles faisaient déjà l'objet d'un important marché en Orient où elles étaient très prisées des locaux pour orner leurs boucliers, leurs ceintures⁴⁵, ou encore des bracelets, des ornements de caisse ou de coffre. Il y est même fait mention d'un élevage princier où l'on prélevait les écailles sans pour autant tuer l'animal et ainsi pérenniser la production⁴⁶. Cependant, aucun marché depuis l'Asie vers l'Ancien Monde ne semble avoir été relaté, peut-être parce que ce commerce restait essentiellement local, même si on sait que les Portugais ont ramené de ces écailles au pays.

Fig. 3, à gauche – Carapace de tortue verte, Sénégal, Saloum (crédit P. Migaud).



En fut-il de même au Nouveau Monde où de nombreuses tortues marines furent en premier lieu capturées pour leur viande (cf. supra) ? Plusieurs indices laissent supposer que les écailles étaient également exploitées dans les Caraïbes et pouvaient entrer dans la cargaison de retour vers l'Europe. Malgré la faiblesse du corpus artefactuel, on peut mettre en évidence des sites de production d'objets en écaille. Les ateliers artisanaux se trouvaient dans les nouvelles villes des Caraïbes comme Port Royal, mais aussi à bord des navires, tel le *Tortugas* échoué en 1622 au large de la Floride ou encore dans les grandes villes d'Europe où le matériau brut aurait été importé. Des peignes, des éventails, des manches de couteau, des ornements pour des coupes, des caisses, des coffres (fig. 4), des meubles ou encore des étuis pour des livres témoignent de ce que l'on pouvait réaliser avec les écailles⁴⁷.

Fig. 4, à droite – Coffret aux cyprès Indes, Gujarat 17^e s. Musée de la Compagnie des Indes, Lorient (crédit P. Migaud).

44. Pline l'ancien rééd. 2017, Histoire Naturelle IX, p. 12-13.

45. Leblanc 1648, p. 92, 133, 137.

46. Leblanc 1648, p. 128.

47. Soulat 2016, p. 10.

Les tortues marines ont été exploitées, voire surexploitées, depuis l'arrivée des explorateurs dans le Nouveau Monde ; des milliers de carapaces et donc d'écailles étaient récupérables pour l'artisanat, et comme le souligne J. Soulat⁴⁸ : « Il semble que l'écaille prenne de la valeur une fois qu'elle est manufacturée et inversement puisque ce sont des objets communs (peignes, éventails, boîtes, etc.) qui deviennent des accessoires de luxe avec ce matériau exotique. ». Or on ne retrouve que peu de restes de ce matériau dans les fouilles archéologiques. À cela, on peut avancer le relativement faible nombre de monographies publiées sur les sites d'habitats coloniaux et la difficulté des fouilles subaquatiques. Cependant, il faut ajouter l'argument taphonomique non négligeable puisque, de composition organique, l'écaille se conserve très mal dans le temps. Devant l'abondance du matériau, seules certaines pièces auraient pu avoir de la valeur. Les plus prisées, et sans doute les plus rares, étaient celles les plus colorées et de couleurs différentes (jaunes, rouges, noires) et avec les dessins les plus compliqués. Pyrard de Laval, lors de sa relation de voyage, souligne ce fait plusieurs fois : certaines tortues des Maldives et des Philippines étaient très recherchées pour leurs écailles : « Aux Maldives, il y en a une autre espèce de plus petites, qui néanmoins ont trois ou quatre pieds de diamètre. L'écaille est tannée, tirant partie sur le noir, partie sur le rouge fort lisse, éclatante et façonnée si admirablement que c'est une infiniment belle chose que de la voir quand elle est polie. »⁴⁹. La tortue caret ou imbriquée (*Eretmochelys imbricata*) semble aussi avoir été pêchée pour la qualité et la couleur de ses écailles⁵⁰. L'étude de la composition biochimique des objets en écailles le confirme : huit peignes découverts en métropole, parmi ceux-ci l'un issu des fouilles de l'Hôpital Protestant de la Rochelle et l'autre de celles de la cour Napoléon du Grand Louvre à Paris, analysés par le Dr. Caroline Solazzo⁵¹, ont été confectionnés à partir de cette espèce⁵². Donc, si l'écaille de tortue était abondante, peut-être les belles pièces l'étaient-elles moins. Déjà au I^{er} siècle, Pline l'ancien dénonçait des fraudes pour suppléer au manque de belles pièces : « ainsi on colore l'écaille de tortue »⁵³.

Comme évoqué, les ossements animaux sur les épaves sont rares, souvent non identifiés et parfois intrusifs⁵⁴, l'animal étant probablement entièrement désossée pour la mise en barils⁵⁵. Finalement, les restes de tortue les plus nombreux à bord sont les écailles ou leurs fragments. Si sur *La Dauphine*, une seule écaille fut retrouvée et il s'agit là-encore de la tortue imbriquée (*Eretmochelys imbricata*)⁵⁶ (fig. 5), sur le *Tortugas*, ce sont 64 fragments d'écailles brutes ou avec un début de transformation et trois peignes à poux du même matériau qui furent récoltés. Dans ce cas, il paraît probable qu'il s'agisse d'un petit atelier d'artisanat à bord, organisé par les matelots pour compléter leur solde à l'arrivée. Cependant, des coffres d'écailles figuraient sur les inventaires de la cargaison de bord notamment sur ceux du *Nuevo Constant* échoué en Louisiane en 1766 où presque 100 kg d'écailles brutes étaient embarquées⁵⁷ pour être livrées à des ateliers spécialisés.

LE LAMANTIN

Le lamantin (*Trichechus manatus*) (fig. 6, page suivante) et le dugong (*Dugong dugon*) en Asie furent aussi chassés pour suppléer aux besoins en vivres des navigateurs. La mise en danger de l'espèce pourrait là aussi trouver son origine dans la surexploitation de la ressource. À l'instar de la tortue, les « vaches de mer » (souvent décrites comme un poisson à l'époque) étaient faciles à capturer et un seul animal apportait une quantité très importante de nourriture. C'est François Leguat sur Rodrigues qui nous décrit le mieux leur vulnérabilité⁵⁸ :

48. Soulat 2016, p. 17.

49. Pyrard de Laval 1998, p. 839.

50. La Roncière 1923, vol. IV, p. 660.

51. Museum Conservation Institute, Smithsonian Institution 4210 Silver Hill road Suitland, MD 20746 – USA.

52. Soulat 2016, p. 8.

53. Pline l'ancien rééd. 2017, Histoire Naturelle, XVI, p. 84.

54. Armitage 2013, p. 10.

55. Du Tertre 1667, p. 227.

56. Analyse du Dr. Caroline Solazzo, Museum Conservation Institute, Smithsonian Institution 4210 Silver Hill road Suitland, MD 20746 – USA.

57. Stemm *et al.* 2013, p. 36-39.

58. Leguat 1934, p. 91.

5 – Écaille de tortue trouvée sur l'épave de la *Dauphine*, régates corsaires de la Natière (1704, St-Malo), (crédit P. Migaud).



« Nous prenions ce poisson fort facilement. Ils paissent par troupeaux comme des moutons, à trois ou quatre pieds d'eau seulement, et quand nous entrions au milieu d'eux, ils ne fuyaient point, tellement que nous pouvions choisir celui que nous voulions, le tirer à bout touchant avec un fusil, si bon nous semblait, ou nous jeter sur lui à deux ou trois sans arme, et le traîner à force de bras sur le rivage. Nous en trouvions quelquefois trois ou quatre cents qui paissaient l'herbe au fond de l'eau, et ils étaient si peu effarouchés que souvent nous les tâtions pour choisir les plus gras ; nous leur passions une corde à la queue pour les tirer hors de l'eau. Nous ne prenions pas les plus gros, parce qu'ils nous auraient donné beaucoup de peine et auraient peut-être été maîtres de nous, outre que leur chair n'est pas si délicate que celle des petits. Ils ont un lard ferme qui est excellent. Il n'y a personne qui, à la vue et au goût, ne prit la chair de ce poisson pour de la viande de boucherie. Ce pauvre animal meurt aussitôt qu'il a perdu un peu de son sang. ».

Il nous apprend également que la viande peut se boucaner. Les lamantins sont d'autant plus faciles à capturer ou à tuer que, vivants en eau saumâtre ou salée, ils se regroupent autour de sources d'eau douce sous-marines pour s'abreuver, il suffit de rester à l'affût. Jean-Pierre Moreau⁵⁹ nous rappelle que le flibustier « Nicolas Lambert embarquait à bord d'un bâtiment de 60 tonneaux, pour pêcher le lamantin et la tortue ainsi que pour pratiquer la traite et la course. ». Equiano rapporte également que dans sa vie d'esclave la pêche au lamantin « qui a un goût fort savoureux et dont la chair rappelle davantage le bœuf que le poisson (...) » venait compléter un manque cruel de nourriture⁶⁰. La viande se conservait également très bien dans le sel. Apparemment les Indiens ne mangeaient pas le lamantin qu'ils trouvaient trop gras⁶¹ mais ils leur arrivaient d'en pêcher pour les Européens⁶².

Actuellement, à notre connaissance, aucun reste de ces siréniens n'a été inventorié dans les rapports de fouille, mais il est fort probable que, pour une meilleure conservation des salaisons, ces animaux aient été entièrement désossés.

PERROQUETS ET SINGES

D'autres espèces exotiques furent consommées par les nouveaux arrivants, tel le crocodile ou ses œufs⁶³, ou encore le lézard⁶⁴ que l'on pouvait conserver vivant à bord, comme le faisaient déjà les Indiens, mais, d'une part leur apparition dans les textes reste anecdotique, et d'autre part, la pression exercée sur ces différentes espèces ne les a pas mises en danger d'extinction comme le lamantin ou la tortue. De fait, les singes et les perroquets (fig. 7-8, page suivante) ont aussi parfois été consommés, le plus souvent par nécessité, mais aussi parfois par goût. Notamment le Père Labat qui, sacrifiant un perroquet pensant qu'il ne parlerait pas, le fit préparer en daube et trouva la viande « très bonne, délicate et succulente »⁶⁵. Pyrard de Laval, également relate des festins de singes et de perroquets⁶⁶.

Mais c'est comme animaux de prix et de revente que sont importés singes et perroquets : les premiers comme compagnons exotiques ou comme acteurs dans les « singeries » très en vogue à la fin du XVII^e siècle⁶⁷, et les seconds comme curiosités de par leur faculté à parler (fig. 9, page suivante). Jean-Pierre Moreau⁶⁸ nous indique qu'en 1582 le prix d'un perroquet est de 36 livres et une guenon de 45 livres, 14 sols et 6 deniers « à comparer à la cinquantaine de livres nécessaires pour l'achat d'un bœuf. ». En 1701, un noble originaire de Lyon et sa femme portent plainte pour le vol d'« un perroquet instruit et de prix qu'ils avoient dans leur chambre »⁶⁹.



Fig. 6 – Lamantins (planche d'après Buffon 1835).

59. Moreau 2006, p. 77.

60. Equiano 2013, p. 331.

61. Moreau 1998, p. 125.

62. Oexmelin 1686 (rééd. 1996), p. 304.

63. Oexmelin 1686 (rééd. 1996), p. 285.

64. Moreau 1998, p. 124.

65. Labat 1722 (rééd. 1998), p. 154.

66. Pyrard de Laval 1611 (rééd. 1998), p. 62.

67. Bobis 2000, p. 146.

68. Moreau 2006, p. 314.

69. Le Guen 2013, p. 46.



Fig. 7, à gauche – Ara, parc de Montivert (56) (crédit P. Migaud).



Fig. 8, à droite – Magot (*Macaca sylvanus*), Zoodyssée (79) (crédit P. Migaud).

Ce commerce, essentiellement en provenance du Brésil, n'était pas anecdotique : Paulmier de Gonneville dès le début du XVI^e siècle reconnaît les Indes occidentales « où depuis aucunes années en çà les Dieppois et les Malouins et autres Normands et Bretons vont quérir du bois à teindre en rouge, cotons, guenons et perroquets et autres denrées »⁷⁰, la frégate *La Pélerine*, commandée par Dupéret en 1531, ramène en Europe des peaux de léopards et 600 perroquets sachant déjà quelques mots de français⁷¹ (fig. 10-11, page suivante). Henri III en aurait été grand amateur. Leur possession deviendra vite un marqueur social avant de se démocratiser à la fin du XIX^e siècle⁷².

Quant au singe comme mascotte du bord ou du matelot (fig. 12, infra), laissons à François Froger nous relater l'histoire dramatique de Mango: « C'étoit un vieux Singe, qui avoit été au Gouverneur de Gambie ; il étoit d'une force incroyable : il cassa son amarre au moins tous les huit jours ; & alors qu'une fois, il avoit le champ libre, il faisoit ravage : Son unique soin étoit de chercher à dîner, & quand il avoit déniaisé quelque Matelot, c'étoit un plaisir de le voir monter au haut des Mâts, & sauter de manoeuvre en manoeuvre, un plat de Riz, ou un gros morceau de Lard entre les pâtes. Si quelqu'un étoit assez hardy de vouloir luy arracher son butin, il luy lançoit à la tête un boulet de Canon, & tout ce qu'il pouvoit trouver : ce qui n'étoit rien en comparaison de ses coups de dents, qu'il imprimoit si bien, que la marque y restoit quelque fois plus de deux mois. Il s'alla enfin aviser de jeter à la mer les rouës d'une Horloge toute d'ivoire, que Monsieur de Gennes faisoit faire ; & qui étoient le travail de deux ans. Le fait ne fut pas plutôt reconnu, que le pauvre diable fut condamné à avoir la tête cassée ; on le mena à terre pour executer la Sentence : mais il fit si bien son compte, qu'après deux ou trois coups de pistolet, il rompit sa corde, & gagna aux pieds. L'on voyoit tous les jours cet animal tout blessé qu'il étoit, courir le long du rivage, pour chercher l'occasion de revenir à bord ; & s'il eut regret de nous quitter, nous n'en eûmes pas moins de nous voir privez de sa chère figure. »⁷³.

Pour capturer ces petits animaux, il suffisait de tuer une mère afin de récupérer son petit pour l'élever ensuite⁷⁴. Le petit macaque (*Macaca sylvanus*) (fig. 13, infra) issu des fouilles de *La Dauphine*⁷⁵ illustre tout à fait cela : ce jeune magot de moins de 6 mois mort pendant le naufrage

Fig. 9 – Portrait d'Antoine Parthélemy de Vire du Liron de Montivert 1750, Musée de la Compagnie des Indes de Lorient (crédit P. Migaud).



70. Paulmier de Gonneville 1992, p. 72.

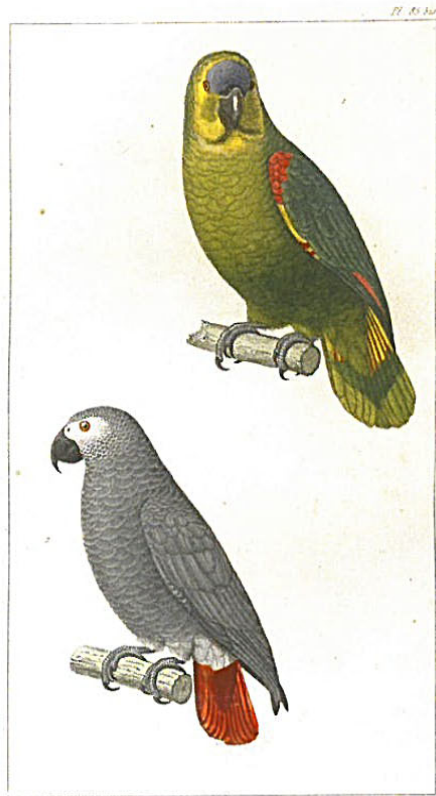
71. La Roncière 1923, vol. III, p. 281.

72. Hagseth 2018, p. 135.

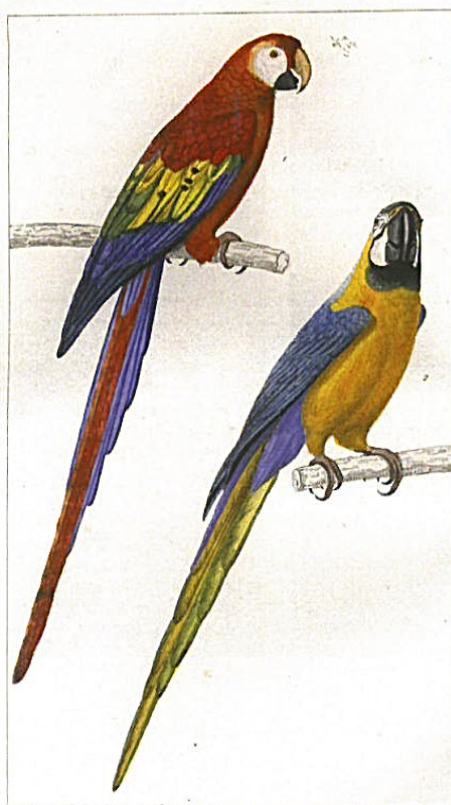
73. Froger 1715, p. 209.

74. Labat 1722 (rééd 1998), p. 321.

75. L'Hour et al. 2001, vol. 1, p. 72, vol. 2, p. 74.



1. Perroquet Américain 2. Perroquet à tête grise.



3. Perroquet rouge 4. Perroquet bleu.



5. Le Magot 6. Le Gibon.

de la Frégate a dû être capturé sur les côtes d'Afrique pour être revendu au retour ; il a pu également faire l'objet d'un échange entre marins lors d'une escale ou bien faire partie d'une prise. Un singe capucin (*Cebus capucinus*) retrouvé sur les rives de la Tamise fut ramené du Nouveau Monde pour le plaisir d'un londonien⁷⁶.

Les officiers et les matelots bénéficiaient d'une tolérance tacite de la part des armateurs pour effectuer un peu de commerce à leur propre compte afin de compléter leur solde. Ils emportaient avec eux des pacotilles pour échanger sur place avec les indigènes : « ...nous autres ayans porté dans nos navires grand quantité de frises rouges, vertes, jaunes, et d'autres couleurs, nous leur en faisons faire des robes et des chausses bigarrées, lesquelles nous leur changions à des vivres, Guenons, Perroquets, Bresil, Cotton, Poivre long, et autres choses de leur pays, de quoy les mariniers chargent ordinairement leurs vaisseaux »⁷⁷. Il semble que cette tolérance ait perduré, mais jusqu'à un certain point, comme nous le souligne Yves Péhaut : « Ainsi, en mars 1873, il apparut que l'équipage d'un trois-mâts, non nommé, avait consommé lors du voyage du Sénégal à Caen, 35 moutons et un bœuf. La Direction acquit la conviction que le capitaine Hochard avait transporté des animaux sauvages pour son compte, lesquels avaient mangé la plupart des moutons et une part du bœuf. Il fut réprimandé et sa gratification supprimée (...) très souvent, lors du voyage de retour, les capitaines, pour leur profit, ramenaient des animaux sauvages destinés aux zoos ou aux cirques. E. Baillet rapporta que le célèbre capitaine Landard, commandant du Richelieu de 1885 à 1905, peupla le zoo d'Anvers de lions, de guépards, de rhinocéros, de singes et de gazelles. »⁷⁸. Parfois l'objectif initial ne fut pas la destination finale, et c'est avec tristesse et regret que Jean de Léry finit par manger son perroquet à cause du manque cruel de vivres sur le retour.

Malheureusement, là encore si les textes abondent d'anecdotes sur les perroquets, les fouilles

De gauche à droite.

Fig. 10 – Perroquets (planche d'après Buffon 1835).

Fig. 11 – Aras (planche d'après Buffon 1835).

Fig. 12 – Magot (planche d'après Buffon 1835).

76. Armitage 2013, p. 15.

77. Léry 2013, p. 226.

78. Péhaut 2014, p. 358.

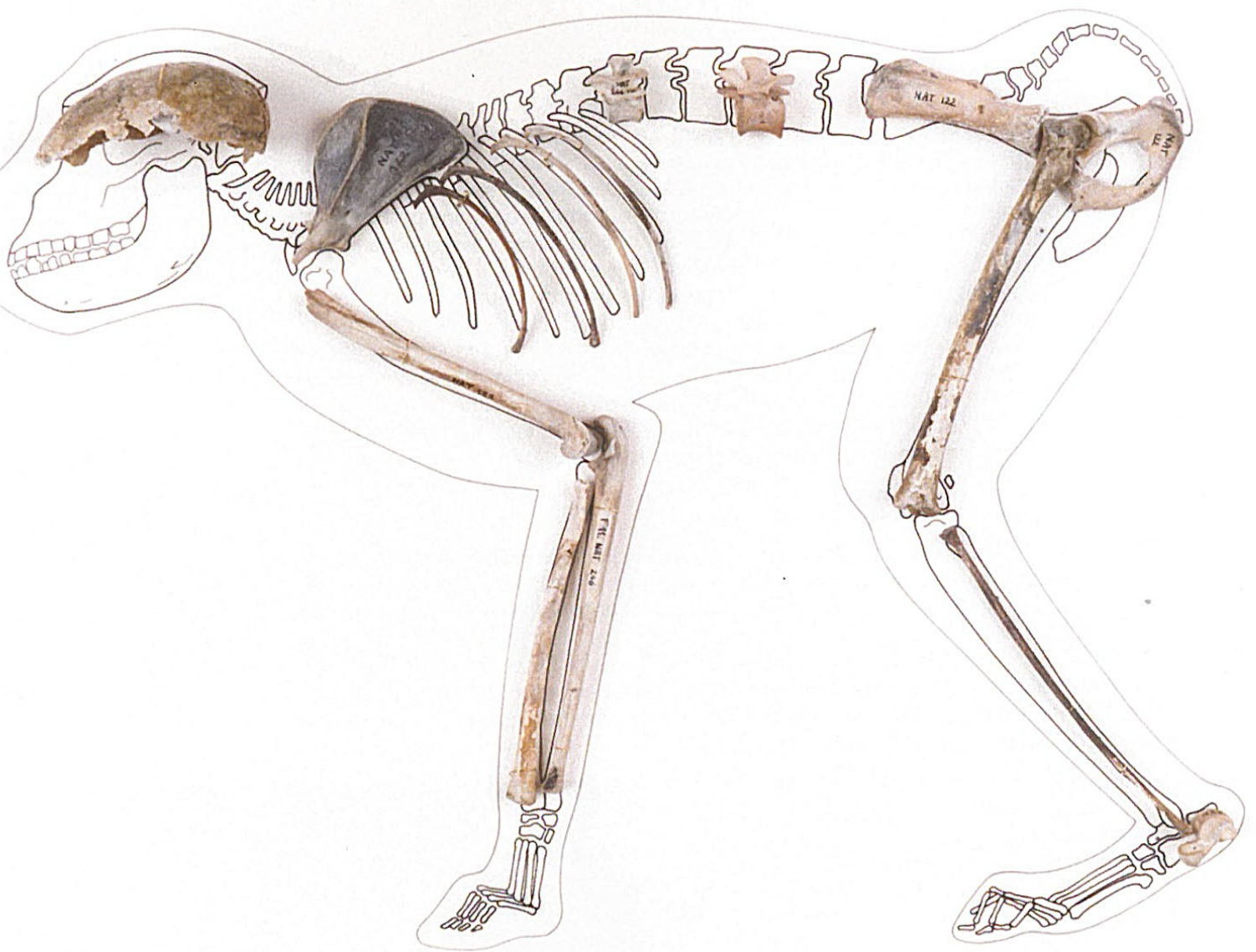


Fig. 13 – Squelette de jeune singe macaque fouillé sur l'épave de la *Dauphine*, frégate corsaire de l'expédition de La Pérouse (1704, St-Malo), photo M. Osada (Images Explorations), dessin M.-N. Baudrand.

archéologiques ne nous livrent peu de matériel. Cependant, deux restes sur le Tortugas correspondant à une patte d'un même individu, *Pionus menstruus* ou pions à tête bleue, confirment, après identification de l'espèce, que c'est surtout du Brésil dont provenaient les perroquets⁷⁹. D'autres restes plus tardifs furent retrouvés à Manhattan en 1840 et il s'agissait cette fois d'un perroquet mexicain : le conure à gros bec⁸⁰ (*Rhynchopsitta pachyrhyncha*).

Le perroquet et le singe sont aussi les partenaires indissociables du pirate dans l'imaginaire collectif (fig. 14, page suivante). La découverte du Nouveau Monde fut souvent perçue depuis la vieille Europe comme celle d'un nouvel Eden. Une construction inconsciente se met progressivement en place donnant naissance à de nouveaux mythes comme celui du « bon sauvage » ou du pirate forcé par la société à devenir un brigand mais qui conserve une forme de moralité et de patriotisme voire de galanterie. Le pirate est libre : il gouverne son bateau, ne doit de redevances à personne : ce qui est séduisant dans une société inégalitaire où l'abondance des règles empêche tout changement économique et social pour le citoyen lambda. En premier lieu, ce sont les pirates eux-mêmes qui ont contribué à améliorer leur image au travers de leurs récits de voyages qui les plaçaient en posture avantageuse, tout en omettant leurs pires exactions, tels Alexandre Olivier Exquemelin, ou encore Raveneau de Lussan, William Dampier, etc. Leurs succès littéraires leur permettaient de réintégrer une société qu'ils avaient un temps rejetée. Puis des ouvrages de fiction ont apporté leur pierre à l'édifice : Daniel Defoe en premier, dans son *Histoire Générale des plus fameux Pirates*, certains personnages sont

79. Cooper, Armitage, 2013, p. 53-54

80. Hagseth 2018, p. 140.

inventés⁸¹, et la vie de certains autres enrichie au point d'en faire des personnages de roman comme Robinson Crusoé (Alexandre Selkirk). Enfin, Robert Louis Stevenson écrit *L'île au trésor*, créant des caractères haut en couleurs, où le pirate n'en est pas un sans tout ou partie de ces attributs : jambe de bois, bandeau sur l'œil, sabre d'abordage, bouteille de rhum, perroquet ou singe sur l'épaule et trésor caché. C'est ainsi qu'apparaît Long John Silver avec une jambe en moins et son perroquet Cap'tain Flint, même si le personnage est fourbe, il n'arrive pas à être complètement antipathique. Cette image, la noblesse et les gens du peuple, devait la revoir sur les docks des ports quand ils allaient acheter aux matelots des perroquets ramenés du Nouveau Monde et cela devaient renforcer leur envie d'y croire. La recette fonctionne encore avec la vraie fausse histoire de Louis-Adhémar-Timothée *Le Golif*, dit Borgnefesse, capitaine de la flibuste publiée en 1952, qui est à la littérature maritime ce qu'était l'homme de Piltdown à la paléontologie ; et aujourd'hui avec le succès de la franchise *Pirates des Caraïbes* où le perroquet parle à la place d'un matelot muet et où le singe a un rôle à part entière.

CONCLUSION

Dans de nombreux récits, il ressort que la nourriture de l'Ancien Monde (porc, bœuf, mouton, poule) avait la préférence des équipages ; mais la durée et les aléas des voyages créaient des disettes voire des famines à bord et à ce moment-là « tout faisait ventre ». La tortue et le lamantin étaient des proies faciles apportant beaucoup de nourriture et une chair rappelant des viandes connues comme le veau : ces deux espèces furent vite mises au menu. Les singes et les perroquets, quant à eux, s'ils ont été consommés également, représentaient surtout un bénéfice supplémentaire pour des matelots qui souvent avaient dépensé leur solde avant le départ et sont devenus les mascottes de la piraterie.

Malheureusement, lors des fouilles, peu de restes d'animaux sont retrouvés : car lors d'un naufrage beaucoup d'éléments ont pu dériver loin du site, les oiseaux, par exemple, qui étaient souvent en cage sur le pont ; ou encore de par le fait d'enlever les ossements pour la préparation des viandes au salage. On ne retrouve donc en majorité que ce qui a été piégé entre deux ponts et qui n'est souvent qu'un petit reflet de la vie du bord. Pourtant, un seul os peut être déterminant, notamment pour les espèces exotiques, car il peut nous indiquer un lieu, une provenance et contribuer, avec un faisceau d'autres indices, à confirmer ou infirmer l'identification d'une épave.

Mes remerciements vont à Xavier Bonnet CEBC, UMR-7332, CNRS, 79360 Villiers en Bois, France.

Fig. 14 – François Bonvin (1817-1887) *Le Guitariste*, 1851, Huile sur toile, musée Rolin - ville d'Autun/S. Prost Remerciement Claudine Massard Assistante de conservation - Régie d'œuvres Direction des musées et du patrimoine.



81. Moreau 2009, p. 147.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Armitage 1989** : P. Armitage, « Ships rats, salted meat & tortoises aspects of maritime life in the great age of sail 1500-1800s », *Bermuda journal of archaeology & maritime history*, 1, 1989, p. 143-159.
- Armitage 2013** : P. Armitage, « The Deep-Sea Tortugas Shipwreck, Florida: the Animal Bones », dans G. Stemm, S. Kingsley (eds), *Oceans Odyssey 3, The Deep-Sea Tortugas Shipwreck, Straits of Florida: A Merchant Vessel from Spain's 1622 Tierra Firme Fleet*, Odyssey Marine Exploration Reports 3, Oxbow Books, 2013, p. 151-169.
- Bobis 2000** : L. Bobis, *Une Histoire du chat*, Paris, Point Histoire, Fayard, 2000, 339 p.
- Bontekoe 2001** : W. I. Bontekoe, *Le naufrage de Bontekoe et autres aventures en mer de Chine*, Imp. Chirat, Saint-Just la Pendue, Chandaigne, 2001, 238 p.
- de Bougainville 1997** : L. A. de Bougainville, *Voyage autour du monde*, Paris, La Découverte/Poche 30, 294 p.
- Bruseh, Turner 2005** : J. E. Bruseh, T. E. Turner, *From a Watery Grave, the discovery and excavation of La Salle's shipwreck*, Texas A&M University Press College Station, 159 p.
- Buffon, Lacépède 1798** : G.-L. L. comte de Buffon, B. G. E. comte de Lacépède, *Histoire Naturelle des Quadrupèdes Ovipares et des Serpens*. Tome Premier, Paris, Gallica.bnf.fr, 1798, 617 p.
- Buffon, Lacépède 1801** : G.-L. L. comte de Buffon, B. G. E. comte de Lacépède, *Histoire Naturelle des Poissons*, Tome Cinq, Paris Chez Plassan, 1801, <http://archive.org>.
- Carr 1968** : A. Carr, « L'expédition de Bougainville et l'hygiène navale de son temps », *Journal de la société des océanistes*, 24, 1968, p. 63-75.
- de Choisy 2006** : F. T. de Choisy, *Journal du Voyage de Siam fait en 1685 & 1686*, Italie, Olizane, 2006, 312 p.
- Cook 1998** : J. Cook, *Relations de voyages autour du monde*, Paris, La Découverte/Poche 50, 1998, 455 p.
- Cooper, Armitage 2013** : J. H. Cooper, P. L. Armitage, « A parrot of the Caribbean? A remarkable find from a 17th-century Spanish shipwreck », *Bulletin of the British Ornithologist's Club*, 2013, p. 52-58.
- Darwin 2003** : C. Darwin, *Voyage d'un naturaliste autour du monde fait à bord du navire le Beagle de 1831 à 1836*, Paris, La Découverte/Poche 152, 2003, 455 p.
- Defoe 1724 (rééd. 1990)** : D. Defoe, *Les Chemins de Fortune - Histoire Générale des plus fameux Pyrates I*, 1724, Paris, Phébus, 1990, 442 p.
- Devaux, 1997** : B. Devaux, *La tortue martyre*, La Vallette-du-Var, Ed. SOPTOM, 1997, 232 p.
- Doublet 1887** : J. Doublet, *Journal du corsaire Jean Doublet de Honfleur, lieutenant de frégate sous Louis XIV*, publ. d'après le manuscrit autographe... par C. Bréard. 1887, 301 p.
- du Tertre, 1667** : J.-B. du Tertre, *Histoire générale des Antilles habitées par les Français*, 2 vols, Paris, 1667.
- Equiano 2013** : O. Equiano, *Ma véridique histoire, Africain, esclave en Amérique, homme libre*, Barcelone, Le Temps retrouvé Mercure de France, 2013, 374 p.
- Froger 1715** : F. Froger, *Relation D'un Voyage de la Mer du Dud, Detroit de Magellan, Bresil, Cayenne et les Isles Antilles...*, à Amsterdam, Nabu Public Domain Reprints, 1715, 227 p.
- Gage 1625** : T. Gage, *Nouvelle Relation, Contenant Les Voyages De Thomas Gage*, Amsterdam, 2 tomes, Kessinger Legacy Reprints, 1625.
- Garnier 1996** : O. Garnier, « A la découverte d'Indiens navigateurs », *L'Homme*, 36, 138, 1996, p. 25-63.
- Hagseth 2018** : M. C. Hagseth, « Seadogs and Their Parrots: The reality of 'Pretty Polly' », *The Mariner's Mirror*, 104, 2, 2018, p. 135-152.
- Kritzler 2017** : E. Kritzler, *Les pirates juifs des Caraïbes*, Smilov Print UE, L'éclat/Poche, 23, 2017, 383 p.
- L'Hour, Veyrat 2000** : M. L'Hour, E. Veyrat (dir.), *Un corsaire sous la mer. Les épaves de la Natière, archéologie sous-marine à Saint-Malo*, volume 1. Edition Adramar, 2000, 96 p.
- L'Hour, Veyrat 2001** : M. L'Hour, E. Veyrat (dir.), *Un corsaire sous la mer. Les épaves de la Natière, archéologie sous-marine à Saint-Malo*, volume 2. Edition Adramar, 2001, 108 p.
- Labat 1722** : J.-B. Labat, *Nouveau voyage aux Isles d'Amérique*. 6 vols, Paris, Delespine, 1722 (rééd. 1998, Phébus).
- de La Roncière 1909/1932** : C. de La Roncière, *Histoire de la Marine Française*, Paris, Plon, 6 vol., 1909/1932.
- Le Blanc 1648** : V. Le Blanc, *Les voyages fameux du Sieur Vincent Le Blanc marseillois, qu'il a faits, depuis l'âge de douze ans jusques à soixante*, Paris, 2 tomes, 1648.
- Le Bris 2011** : M. Le Bris, *La cuisine des flibustiers*, Paris, Phébus libretto, 333, 2011, 314 p.
- Le Guen 2013** : D. Le Guen, *La mer : un horizon et un reflet. Les pratiques alimentaires des marins au long cours à Saint-Malo à l'aube du 18^{ème} siècle*, Master 2 d'Histoire, Université François Rabelais – Tours, 2013, 173 p.
- Leguat 1934** : F. Leguat, *Voyages et aventures de François Leguat en deux îles désertes (1690-1698)*, Paris, Plon, 1934, 231 p.
- de Léry 2013** : J. de Léry, *Histoire d'un voyage fait en la terre du Brésil : dite Amérique...* Les Classiques de Poche, Malesherbes, le Livre de Poche, 70, 2013, 670 p.

Lewis 1991 : M. G. Lewis, *Journal de voyage à la Jamaïque*, Traduit par Liliane Abensour, Collection Romantique n°30, Mayenne, Jose Corti, 1991, 319 p.

Ligon 1684 : R. Ligon, *Recueil de divers voyages faits en Afrique et en l'Amérique, qui n'ont point estait encore publiés*, à Paris, chez la Veuve Ant. Cellier, 1684, 510 p. (source Gallica).

Migaud, Perez 2000 : P. Migaud, M. Perez, « Etude archéozoologique », dans M. L'Hour, E. Veyrat (dir.), *Un Corsaire sous la mer Campagne de fouille 1999*, Ed. Adramar, Vol. 1, 2000, p. 72-73.

Migaud, Perez 2001 : P. Migaud, M. Perez, « Etude archéozoologique », dans M. L'Hour, E. Veyrat (dir.), *Un Corsaire sous la mer Campagne de fouille 2000*, Ed. Adramar, Vol. 2, p.74-76.

Migaud 2011 : P. Migaud, « A First Approach to Links between Animals and Life on Board Sailing Vessels (1500-1800) », *The International Journal of Nautical Archaeology*, 40, 2, 2011, p. 283-292.

Moreau 1998 : J.-P. Moreau, *Un flibustier français dans la mer des Antilles*, Imp. Bussière, Saint-Amand-Montrond, Petite Bibliothèque Payot/Voyageurs, 1998, 317 p.

Moreau 2006 : J.-P. Moreau, *Une histoire des pirates des mers du Sud à Hollywood*, Paris, Editions Points Histoire H 383, 2006, 558 p.

Moreau 2009 : J.-P. Moreau, *Pirates au jour le jour*, Taillandier, 2009, 185 p.

Oexmelin 1686 : A. O. Oexmelin, *Histoire des aventuriers qui se sont signalez dans les Indes*, Paris (rééd. 1995, Phébus), 1686, 364 p.

Parker 2003 : C. B. Parker, *Analysis of Faunal Remains from the Santa Rosa Island Wreck*. 5 p. http://www.uwf.edu/shipwreck/faunal_analysis.htm

Péhaut 2014 : Y. Péhaut, *La doyenne des « Sénégalaises » de Bordeaux : Maurel et H.Prom de 1831 à 1919*, Tome 1 : De l'édification à la période africaine, Villematier, Presses Universitaires de Bordeaux, 2014, 463 p.

Pline l'ancien rééd. 2017 : Pline l'ancien, *Histoire Naturelle*, Barcelone, Gallimard, rééd. 2017, 421 p.

Pyrard de Laval 1611 : F. Pyrard de Laval, *Voyage de Pyrard de Laval aux Indes orientales (1601-1611)*, 2 tomes, Paris, 1611, (rééd. 1998, Chandeigne par G. Bouchon, X. de Castro).

Postel 2001 : A. Postel, *Mémoires d'un corsaire et aventurier*, Rennes, La Découverte, Les Inédits de la Marine, 2001, 148 p.

de Rivedoux 1599 : B. de Rivedoux, *Histoire véritable de certains voyages périlleux et hasardeux sur la mer*, Paris, 1599 (rééd. 1996, Les Editions de Paris par Max Chaleil), 126 p.

de Rochefort 1658 : C. de Rochefort, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles d'Amérique*, Chez Arnout Leers, Rotterdam, 1658, 626 p. (source Gallica).

Saugnier 1791 : M. Saugnier, *Relation de plusieurs voyages à la cote d'Afrique, à Maroc, au Sénégal, à Gorée, à Galam etc...* Imp. Chirat, 45 240, Saint-Just la Pendue, Publications de l'université de Saint-Etienne, Jean Monnet, 1791, 199 p.

Soulat 2016 : J. Soulat avec la collab. de C. Solazzo, « Des caraïbes à la métropole: artisanat et commerce des peignes en écaille de tortue marine à l'époque coloniale », *Journal of Caribbean Archaeology*, 16, 2016, p.1-37.

Stemm et al. 2013 : G. Stemm, E. Gerth, J. Flow, C. L. Guerra-Librero, S. Kingsley, « The Deep-Sea Tortugas Shipwreck, Florida: A Spanish-Operated Navio of the 1622 Tierra Firme Fleet. Part 1, the Site, Part 2, the Artifacts », dans G. Stemm, S. Kingsley (eds), *Oceans Odyssey 3, The Deep-Sea Tortugas Shipwreck, Straits of Florida: A Merchant Vessel from Spain's 1622 Tierra Firme Fleet*, Odyssey Marine Exploration Reports 3, Oxbow Books, 2013, p. 17-121.

Vercel 1943 : R. Vercel, *Visages de corsaires*, Lagny sur Marne, Albin Michel, 316 p.

Vitet 1780 : M. Vitet, *Matière Médicale Réformée ou Pharmacopée Médico-Chirurgicale*, Lyon, chez les Frères Périsses, 1780, 800 p. (source Gallica).



ARCHÉOLOGIE DE LA *Piraterie* DES XVII^e ET XVIII^e SIÈCLES

Les archives et les documents historiques nous éclairent assez précisément sur la piraterie et ses acteurs au cours des XVII^e-XVIII^e siècles, période moderne souvent décrite comme l'apogée de ce phénomène le long des côtes d'Amérique, aux Caraïbes ou dans l'océan Indien. Quand la plupart de ces flibustiers restent quasiment méconnus, certains deviennent de véritables personnages emblématiques et historiques ayant marqué leur époque comme Edward Teach plus connu sous le pseudonyme de Barbe Noire, Henry Morgan, William Kidd, Jack Rackham ou Bartholomew Roberts. Leurs prises, voyages, faits d'armes, alliances, morts sont relatés par les conteurs et écrivains contemporains mais aussi par les marins ou chirurgiens les ayant côtoyés. Cependant, les aspects de leur vie quotidienne à bord ou à terre, la connaissance détaillée de leur navire, de leur cargaison et trésor, des lieux de débarquement et cités portuaires restent peu évoqués dans la littérature.



L'archéologie de la piraterie de cette période peut être un moyen de mieux appréhender le quotidien de ces gens de mer hors-la-loi. Totalement inédit en France et rassemblant 23 contributions nationales et internationales, cet ouvrage présente à la fois les principaux sites archéologiques liés à la piraterie des XVII^e-XVIII^e siècles à travers les cas d'épaves (*Speaker 1702*, *Whydah Gally 1717* ou *Queen Anne's Revenge 1718*) et d'occupations terrestres (vestiges de camps et de défenses côtières) dans l'espace américano-caribéen et l'océan Indien mais également le mobilier archéologique découvert sur ces sites.

Enrichie par une large couverture iconographique, ce livre aborde l'étude de la vie quotidienne des pirates grâce aux meilleurs spécialistes des objets (perles, armes, monnaies, vaisselle ou faune) en essayant de dresser les premières synthèses archéologiques tout en s'éloignant du folklore populaire hérité du XIX^e siècle.



47€

Inrap

Institut national
de recherches
archéologiques
préventives

DSP Consulting
Development Strategy Prospective
Maritime Port area & Logistics

UNIVERSITÉ LAVAL
GROUPE DE RECHERCHE
EN ARCHÉOMÉTRIE



LandArc
DESIGNER
RECHERCHE
CONSTRUCTION