

LE LANGAGE DES MARINS EST SOUVENT TRÈS IMAGÉ. DE NOMBREUX OBJETS PORTENT AINSI DES NOMS D'ANIMAUX : UN VÉRITABLE ZOO SUR MER !



Après le renard, découvrez la plus fière des volailles françaises : le coq

Si le nom peut prêter à sourire, le terme « coq » désigne un rôle bien précis à bord d'un navire : celui du cuisinier. Difficile de s'accorder sur l'origine de ce nom... Certains évoquent la racine latine « coquus » signifiant « cuisinier » ou le mot anglais « cook » (cuisiner) dès le XVII^{ème} siècle. Plus surprenant, d'autres avancent l'idée que ce métier pouvait être réservé aux infirmes (amputés d'une jambe notamment) qui n'étaient plus capables d'aider à la manœuvre, se tenant alors sur une jambe... comme un coq.

Dans tous les cas, c'est bien le coq qui, par sa cuisine plus ou moins bonne, régissait l'humeur du navire ! Après plusieurs mois en mer, un mauvais cuisinier était appelé péjorativement un « gargouillou ».

Jusqu'au XIX^{ème} siècle, l'alimentation des marins était composée de pain ou biscuit de mer, de viandes (volaille, mouton), légumes secs (haricots, fèves, lentilles), vin et poissons (sardines, morues, harengs). On y trouvait parfois des légumes frais, plus rarement des fruits. Le sucre était réservé au capitaine et ses hôtes. Les matelots souffraient régulièrement de carences dues aux aliments peu variés, comme le scorbut (carence en vitamine C, manque de fruits) ou le rachitisme (carence en vitamine D, manque de laitages). L'eau restait la denrée la plus précieuse et la plus difficile à maintenir potable et en quantité suffisante pour l'ensemble de l'équipage ! Les innovations du XIX^{ème} siècle (conservation par stérilisation, congélation et distillation d'eau de mer) faciliteront la vie des marins.

Placé sous la direction du Premier commis aux vivres, qui a la responsabilité du stock de vivres et sa distribution, le coq travaille dans une cuisine située le plus haut possible sur un navire pour permettre l'évacuation des fumées et l'aération (car il y fait très chaud). Elle est doublée de métal ou de briques pour éviter le risque d'incendie. Les aliments que le coq ne cuisine pas (vin, pain, eau) sont entreposés dans un local appelé « la cambuse ». À terre, les cuisines aménagées dans un port se nomment par extension « coqueries », où l'on prépare la nourriture pour l'équipage d'un bateau à quai.

QUELQUES CHIFFRES¹

EXEMPLE DE CHARGEMENT POUR LA FRÉGATE DE 1758 «LA CHIMÈRE»
EMPORTANT ENVIRON 600 HOMMES :
3 MOIS D'EAU (80 TONNEAUX), 6 MOIS DE VIVRES ET DE VIN POUR L'ÉQUIPAGE (156 TONNEAUX), 6 MOIS DE VIVRES ET DE VIN POUR L'ÉTAT-MAJOR (11 À 12 TONNEAUX) ET 6 MOIS DE BOIS POUR LA CUISINE (30 TONNEAUX).

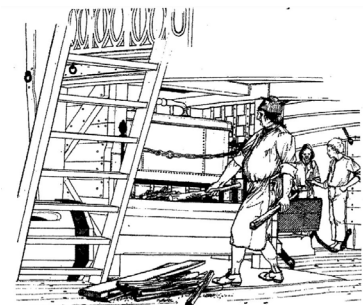
AU MUSÉE :



Quart de pinte (mesure étalon) portant les armoiries royales et de la ville de Paris, en cuivre, 1742. Avant la Révolution, et l'adoption du système métrique, les quantités servies étaient mesurées en pinte, livre, once et gros. Une pinte correspondait à 0,93L.
 9 CN 23@musee national de la Marine



Écuelle à la fleur de lis sur l'anse, en étain, XVII^{ème} siècle, retrouvée dans une des épaves de l'expédition tragique de Lapérouse. L'écuelle est une sorte de gamelle dans laquelle on place et mange de la nourriture, même liquide.
 5 SO 2.87@musee national de la Marine



Le maître-coq devant sa cuisine, illustration de J. Boudriot, extraite du livre *Le vaisseau de 74 canons*. ©J.Boudriot



Ensemble de petits modèles de tonnellerie, maquettes du XIX^{ème} siècle, bois et métal. Cet ensemble illustre les formes variées de contenants pour les denrées alimentaires à bord.
 13 CN 1 à 33 © musée national de la Marine

¹ MAURICE René, Livre *Au service du Roy : vivre à bord d'une frégate de 12*, 2000, Coll. Autour de l'Hermione n°2, éditions Gulf Stream

DEVENEZ UN VRAI COQ ET MENEZ VOTRE SOUPE AU LARGE !

Qu'elle soit de poisson ou aux légumes, élargissez l'horizon de votre soupe de confinement avec ce tutoriel de navires comestibles !

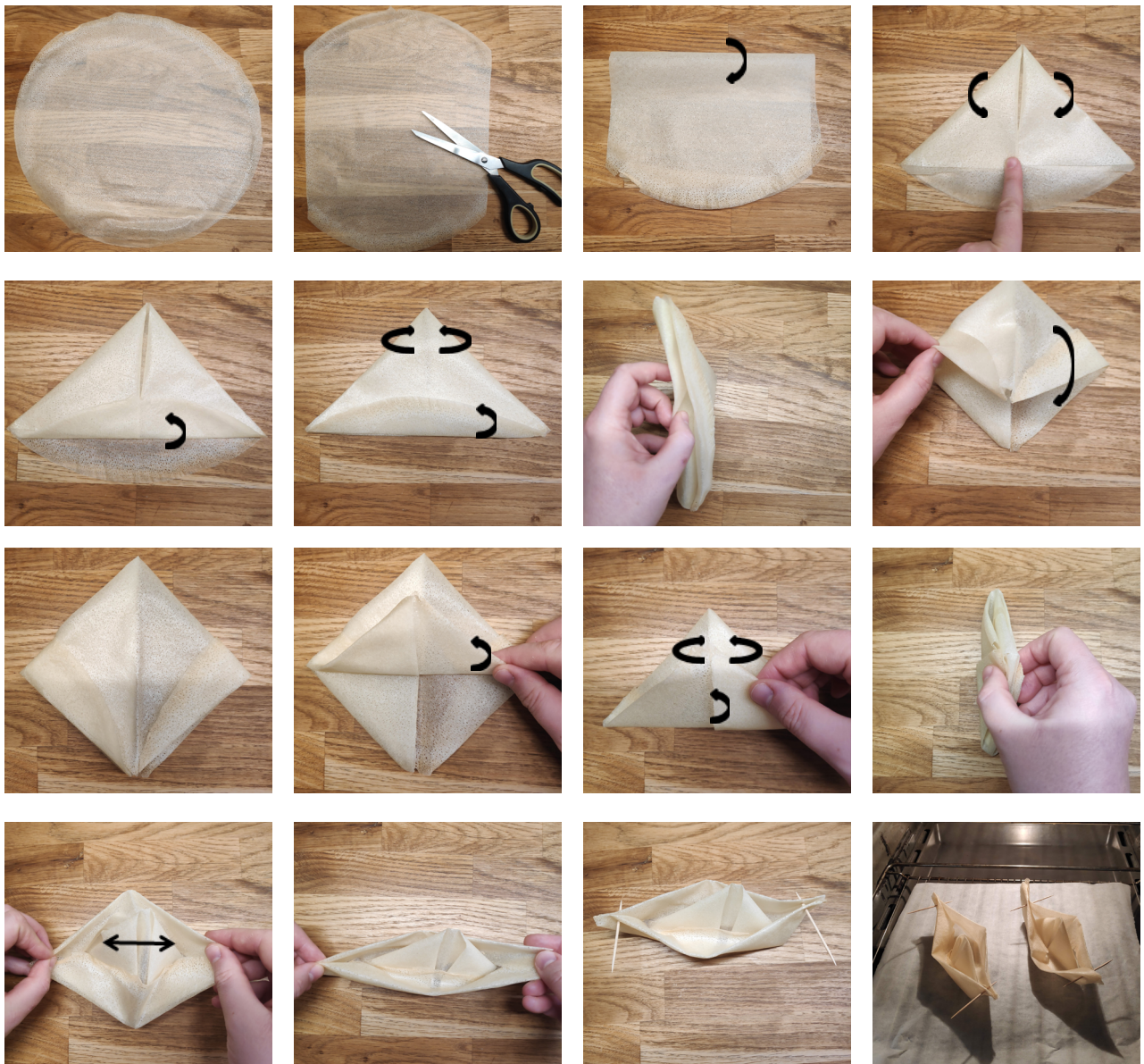
Il vous faudra :

- Une bonne soupe (maison ou non, on ne juge pas)
- Des feuilles de brick (au rayon frais)
- Des cure-dents

Il s'agit de réaliser des bateaux en feuilles de brick, avec la technique de l'origami (pliage papier japonais). Une fois cuits, les bateaux sont comestibles et naviguent avec élégance sur votre soupe.



RÉALISER LE BATEAU AVEC UNE FEUILLE DE BRICK :



Une fois le, ou les bateaux, plié(s), vous pouvez sécuriser le pliage avec des cure-dents. Il suffit ensuite de les cuire au four pendant environ 10 min à 180°C. Une fois les cure-dents retirés, vos bateaux sont prêts ! Vous pouvez les déposer sur votre soupe ou la servir à votre équipage !