



Artcazine **PENZINE**

Artcazine arctique



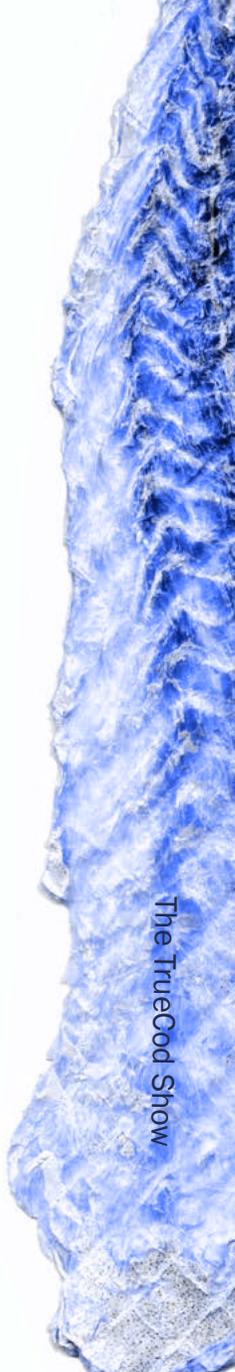
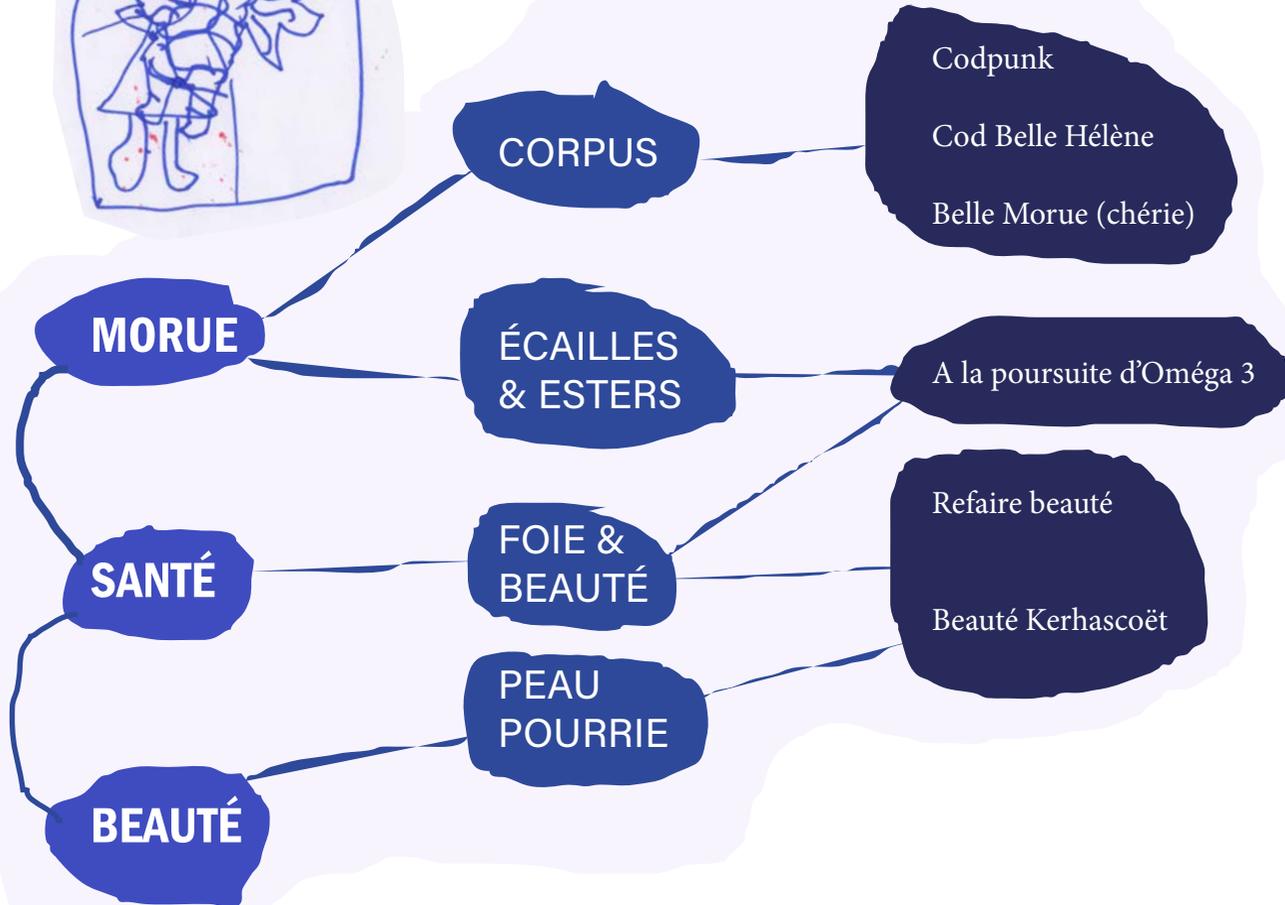
BELLE MORUE est un projet de recherche interdisciplinaire soutenu par la Chaire Beauté.s de l'Université PSL et le Ministère de la Culture.

Ont participé à la mission de terrain du 28 septembre au 5 octobre 2024 et contribué à ce numéro (de gauche à droite) : Dominique De Beir, Tania Vladova, Samuel Etienne, Philippe Richard. Mise en page : SE

Illustration de couverture : Jan Van Kessel, *Le vieux poisson et paysage marin*, 1656.

SAUMURE

Beauté





FALLEGUR ÞORSKUR

Le projet **BELLE MORUE** a pour ambition la création d'un groupe de recherches interdisciplinaire étudiant l'évolution des paysages de la morue dans l'Atlantique nord, et plus particulièrement en Islande. Ce groupe est constitué de spécialistes d'histoire des mouvements ouvriers liés à la pêche en mer, de géographie du littoral et des populations pélagiques islandaises, de la recherche médicale et chirurgicale, de spécialistes en histoire et théorie de l'art et d'artistes plasticiens. Le premier objectif est de réunir les énergies et les forces créatrices autour d'un objet de recherche et création commun : la morue, poisson emblématique de l'expansion européenne vers le Nouveau Monde, source de richesses et de malheurs, espèce empreinte de symboles négatifs, qui a façonné de nombreux paysages littoraux, en Islande, comme en Bretagne, mais qui ouvrent désormais de nouvelles perspectives médicales de soin innovant par le vivant. Nous souhaitons, par ce projet, créer un nouvel objet d'étude considéré dès le départ dans une perspective pluridisciplinaire. Deux premiers axes de recherche sont développés ici : l'un sur l'évolution de paysages de la morue ; l'autre sur l'esthétique des xénogreffes. Les méthodologies de recherche sont fondées sur des pratiques développées en France et en Islande

et encouragera les expérimentations de production d'œuvres et de savoirs. L'originalité structurelle du projet est de placer les arts visuels au centre du dispositif heuristique et non comme un débouché (« faire-valoir ») qui permettrait de sublimer les résultats scientifiques. Les considérations esthétiques sur la beauté vitale, au cœur du projet présenté, justifient ce positionnement inhabituel. Par ailleurs, une attention particulière sera accordée à la restitution et diffusion des résultats du travail en commun et aux formes écoresponsables de déplacement, de production et de diffusion. Nous envisageons l'organisation d'expositions, de journées d'études et d'éditions. Ces livrables permettront de fédérer les établissements et institutions partenaires (Université PSL, EPHE, ESADHaR, Université des arts d'Islande, Institut Faire Faces) dans une coopération internationale et interdisciplinaire et aura un impact sur la prise de conscience du rôle de la recherche et création artistique pour des enjeux globaux concernant le statut et les formes du vivant, ainsi que sur les limites de l'humain.

Ce premier « penzine » fait suite à la mission de terrain menée en septembre-octobre 2024 en Islande du sud-ouest.

#bellemorue #artcazine #codpunk

Ce projet a reçu le soutien financier de la Chaire Beauté.s de PSL et du Ministère de la Culture (2024-2025).



Artcazine : néologisme composé de *artzine* (mot-valise) et *acazine* (mot-valise). Définition : Fanzine d'artistes (*artzine*) réalisé dans un contexte de recherche académique (*acazine*). Prononciation : aʁtkazin

Belle morue : (oxymore) projet de recherche interdisciplinaire explorant la beauté vitale du cabillaud nord-atlantique (*Gadus morhua*).

Penzyme : les enzymes sont des protéines présentes dans toutes les formes de vie et sont essentielles à la décomposition des aliments. Les enzymes qui décomposent les protéines sont appelées protéases. La trypsine est une protéase présente dans le système digestif des vertébrés. La trypsine de la morue est une protéase spéciale adaptée au froid. Les propriétés bénéfiques de la trypsine de morue sur la peau ont été découvertes lorsque des pêcheurs de l'Atlantique Nord ont constaté une amélioration de la texture de la peau de leurs mains après avoir manipulé et transformé la morue de l'Atlantique, malgré les conditions froides et difficiles. Les trypsines de la morue ont des propriétés uniques car elles participent à la digestion de divers aliments présents dans l'habitat naturel de la morue et en raison de la faible température environnementale de la morue. Grâce à ces propriétés uniques, les trypsines de morue présentent une activité beaucoup plus élevée que les trypsines comparables des mammifères à la température du corps humain.

La trypsine de morue est isolée et purifiée à partir de sous-produits de l'industrie de la pêche commerciale. Penzyme est une enzyme psychrophilique brevetée commercialisée sous la forme de lotions ou de gel (Penzim®).

Penzine : (catachrèse non déposée) artcazine publié dans le cadre du projet **BELLE MORUE**.

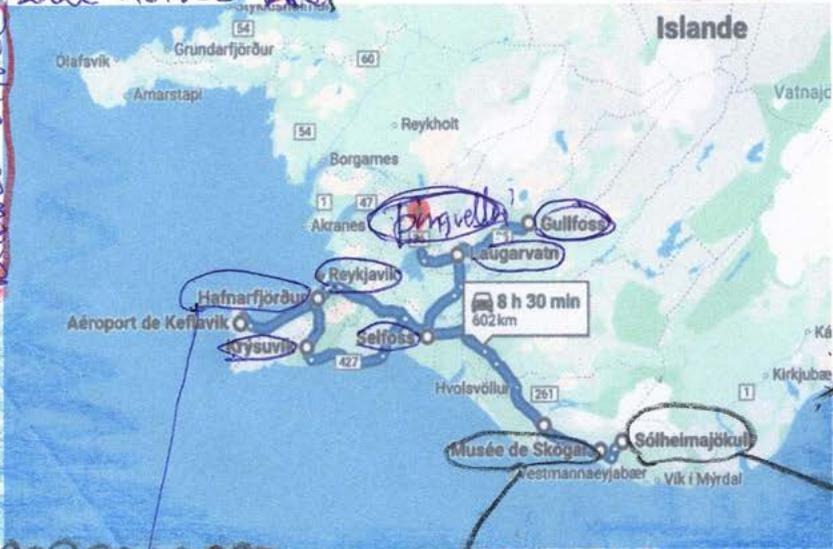
de reconnaissance

le voyage en

ISLANDE

Belle Merne

Beauté Vitale



langue de
glacier de Mýrdalsjökull
Samuel Etienne a fait
de belles découvertes

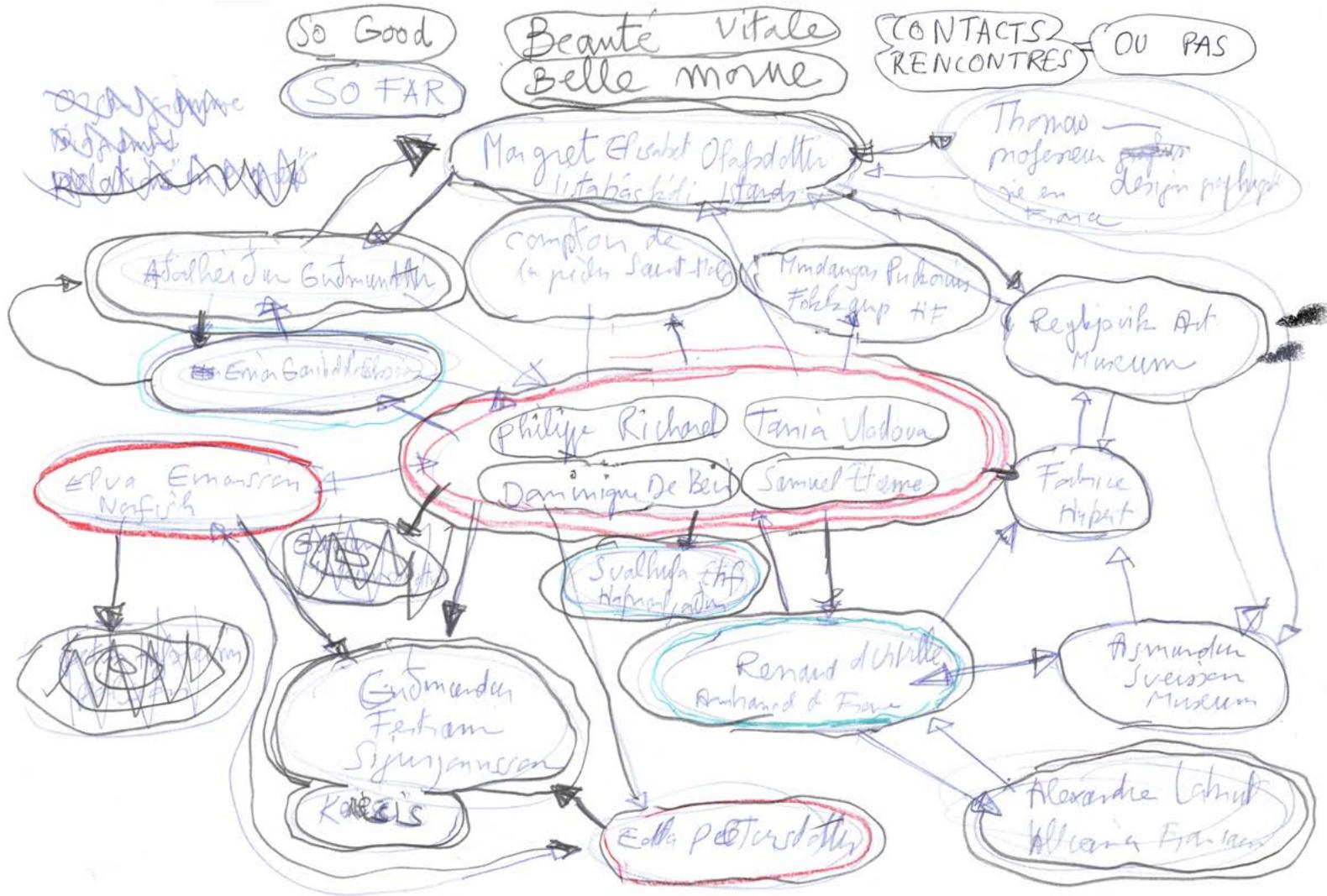
Sólheimajökull

un port de pêche
qui possède
encore
des endroits
pour secher
le poisson

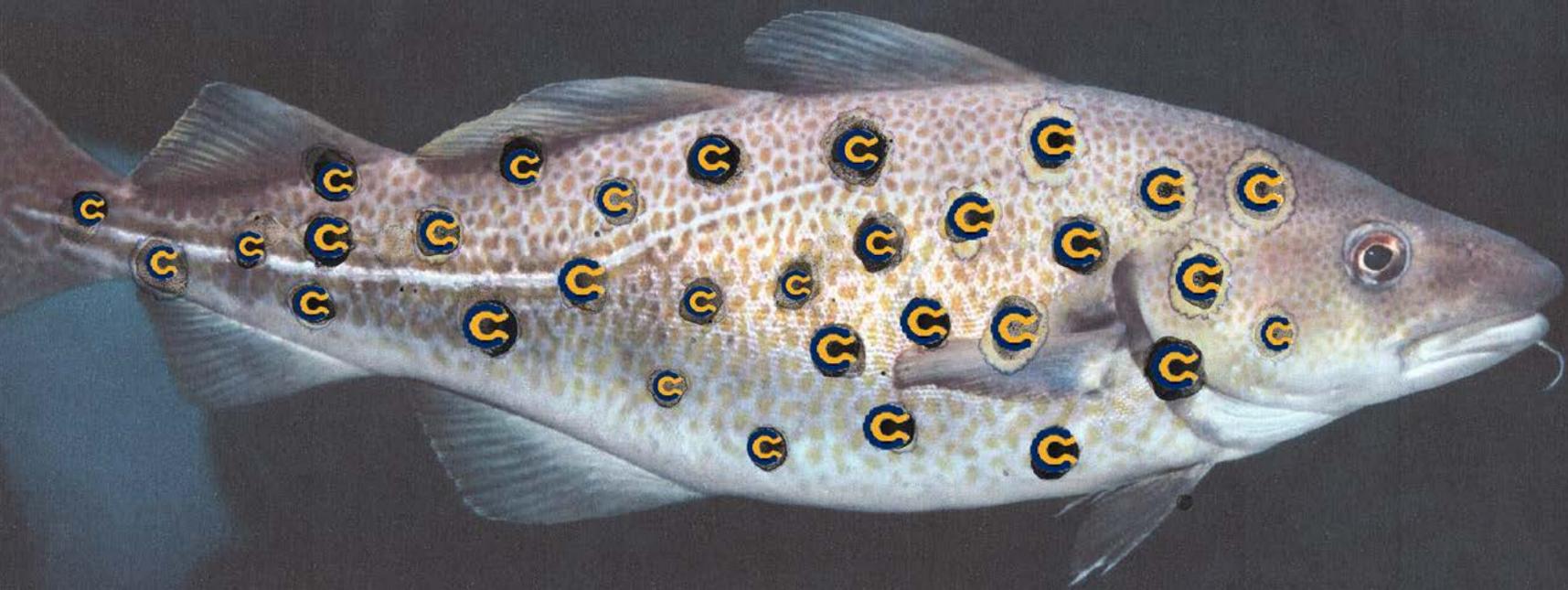
Skogasafn
Musée de Skogar

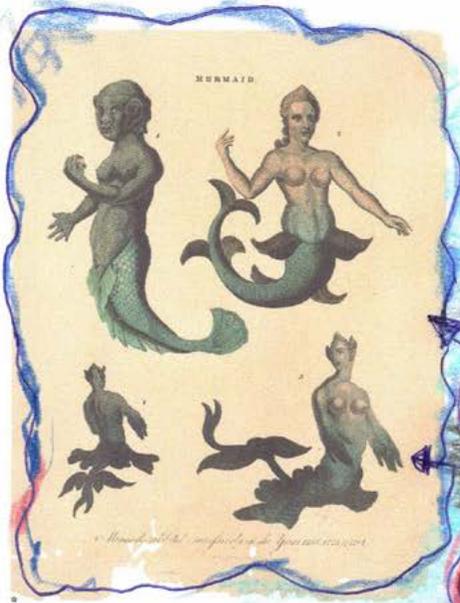
musée ethnographique
"modeste" crée par
Íóórtur Tómasson





« La vie c'est la morue salée. C'est pas tant qu'on l'aime mais elle nous permet de vivre », Einar





La peau du poisson devient la peau de l'homme

greffe de peau

il faudrait rencontrer quelqu'un qui travaille chez Kerecis

peau de motue

Kerecis

pancements

Tout ça me fait penser aux chimères aux sirènes

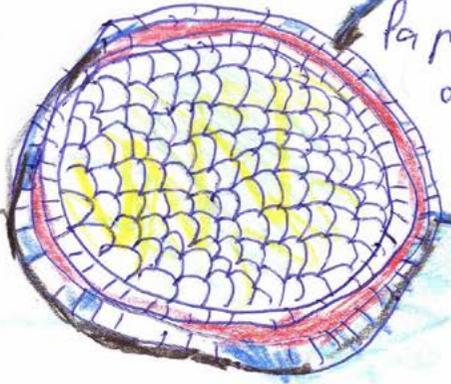
trois queues de Homme 3

Brosse

3

poisson

habit de cérémonie



la peau du poisson

Belle sirène

Beauté
VITALE



Beauté
FATALE?

L'effondrement des stocks de morues dû à la surpêche nous a permis de nous rendre compte de l'importance de cet animal présent dans une très grande partie du monde.

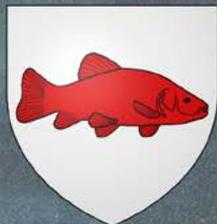
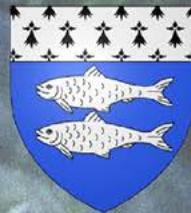
La morue victime de son succès?

J'aime bien la blancheur de la chair de la morue.

Je ne sais pas pourquoi

il faudrait définir ce qu'est une beauté vitale.

Le baver de la mort de la belle morue.



Beauté fatale



Belle Morne



to do list

choses à faire :

trouver

les raisons de sa réputation

(penser)

(approfondir)

COMMENT

lire ~~pour~~ comment la morne a structure
la vie et le développement des pays de
l'atlantique Nord

Pourquoi

trouvé une citation de Voltaire :

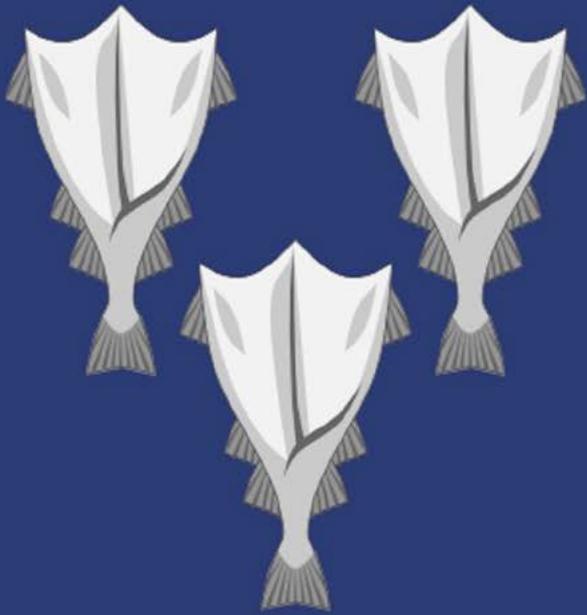
« cela est très beau, mais j'ai du mal
à croire que je descends d'une morne. »

Une citation
Ça fait riche !!



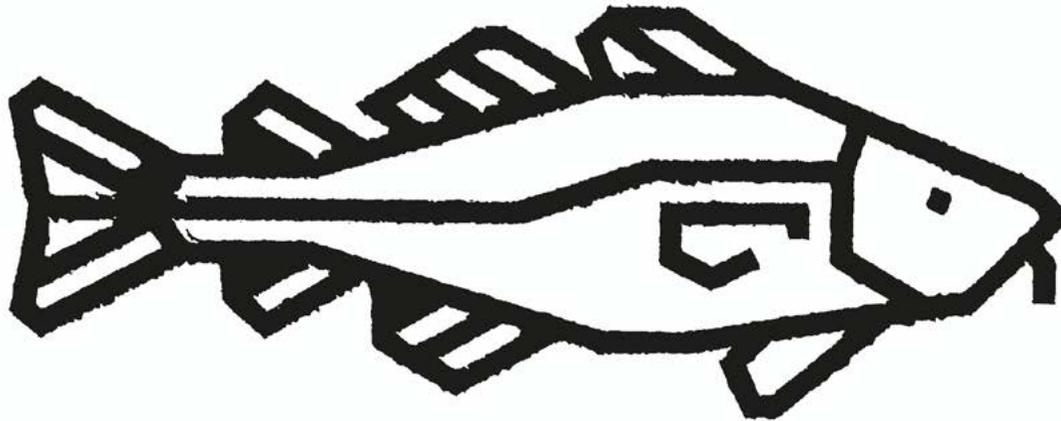


Centre d'Interprétation de l'Histoire de la Morue, Lisbonne



Drapeau islandais imaginé par Jørgen Jørgensen, 1809

Quid est hoc pulcherrimum morhua ?



**GRUNNSÝNING
PERMANENT EXHIBITION**



Belle Morue (chérie)

Arrivée Islande, aéroport de Keflavík,
à pieds joints (direction) croûte BELLE Morue,

Croûte BELLE Morue de chorizo, de pistaches et de sésame ...
(Attention ça crame)

quel régal !

Le paysage BELLE Morue mis en recette,
elle est vivante, elle gronde, elle fume, elle chauffe .. ça cuisine à tout va ..

Ne pas oublier le **plokkfiskur** qui se compose simplement de BELLE Morue
bouillie et pommes de terre, lait, beurre et oignon.



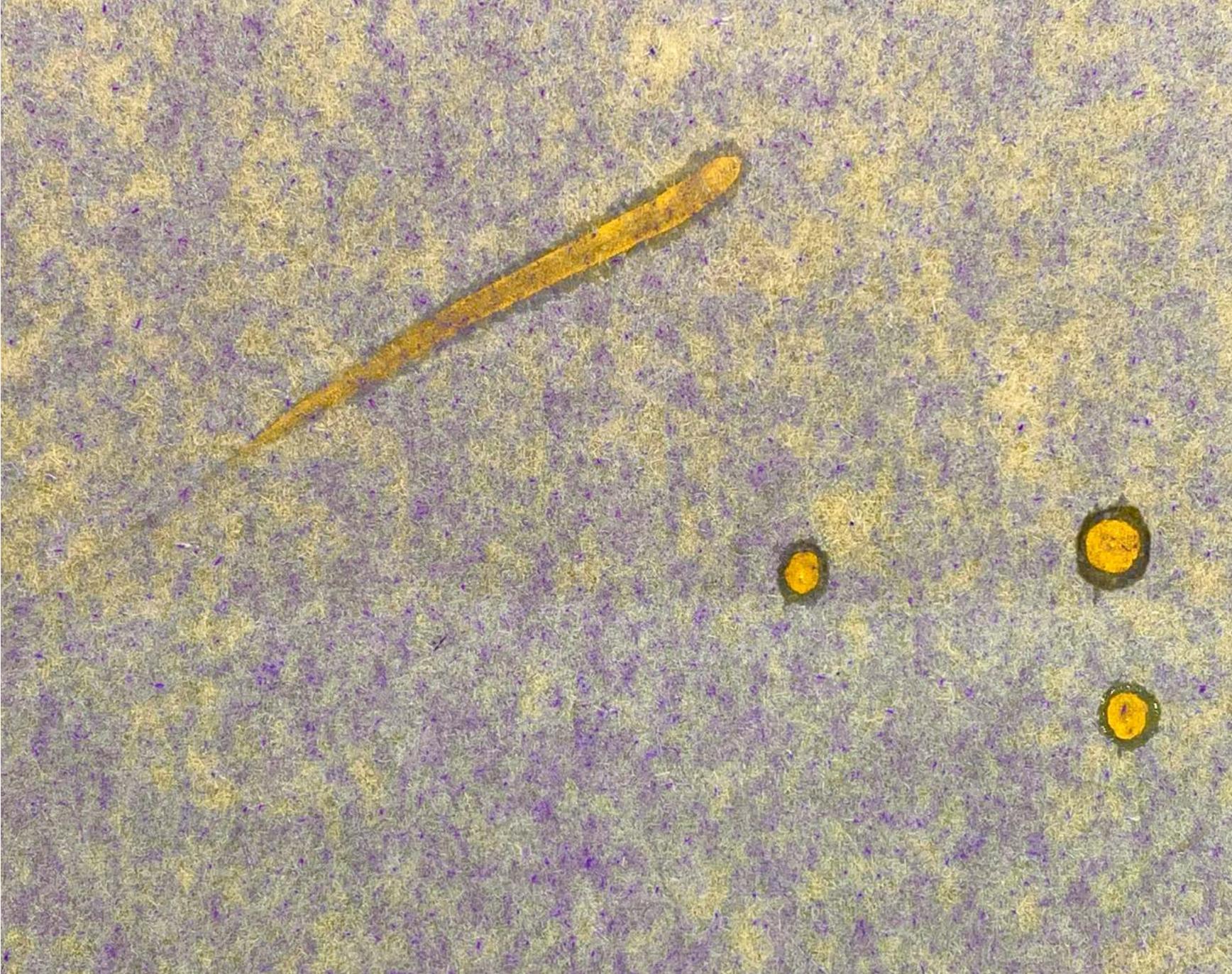
Le harðfiskur, Belle Morue séchée et salée est un aliment très, très protéiné, plus de 80% de protéines pour 100g ! (Merci)

En hiver, on fait sécher BELLE Morue sur de grandes plaques sur lesquelles on étale du sel. On recouvre ensuite ses filets de sel pour que la chair ne soit pas en contact avec l'air environnant, et on attend que ça sèche !

En Islande, BELLE Morue c'est **OR**

En pleine forme, dans les fonds sableux mais aussi rocheux de la mer, la peau de BELLE Morue brille, elle est franchement éclatante de beauté.

Elle n'hésite pas à se parer de petites écailles irisées, parfois d'un vert métallisé oxydé qui se chevauchent régulièrement un peu comme les tuiles d'un toit. Sa peau très douce fait penser aux mailles des filets de pêche, à contrario de petits trous, elle est criblée des pieds à la tête de minuscules taches un camouflage idéal, BELLE Morue est rudement maligne !



Entre parenthèses,

j'ai aperçu dans une boutique la peau de BELLE Morue en forme d'anneau,
une friandise pour chien.

Si vous approchez BELLE Morue vous remarquerez son corps longiligne (tout en courbes) divisé en 2 parties bien distinctes, un dessus et un dessous, une ligne latérale claire bien marquée vient briser sa surface.

(C'est une ligne blanche, attention de ne pas traverser BELLE Morue sans prévenir)

J'aperçois son charmant et irrésistible barbillon charnu sous la bouche !

Pour finir la description de la bien-aimée,
ses yeux sombres si profonds sont hypnotiques.

(je craque, je me noie dans son regard)



J'ai lu une description sur internet à son propos qui ne m'a pas plu du tout, déjà on l'appelle Cabillaud et non plus BELLE Morue.

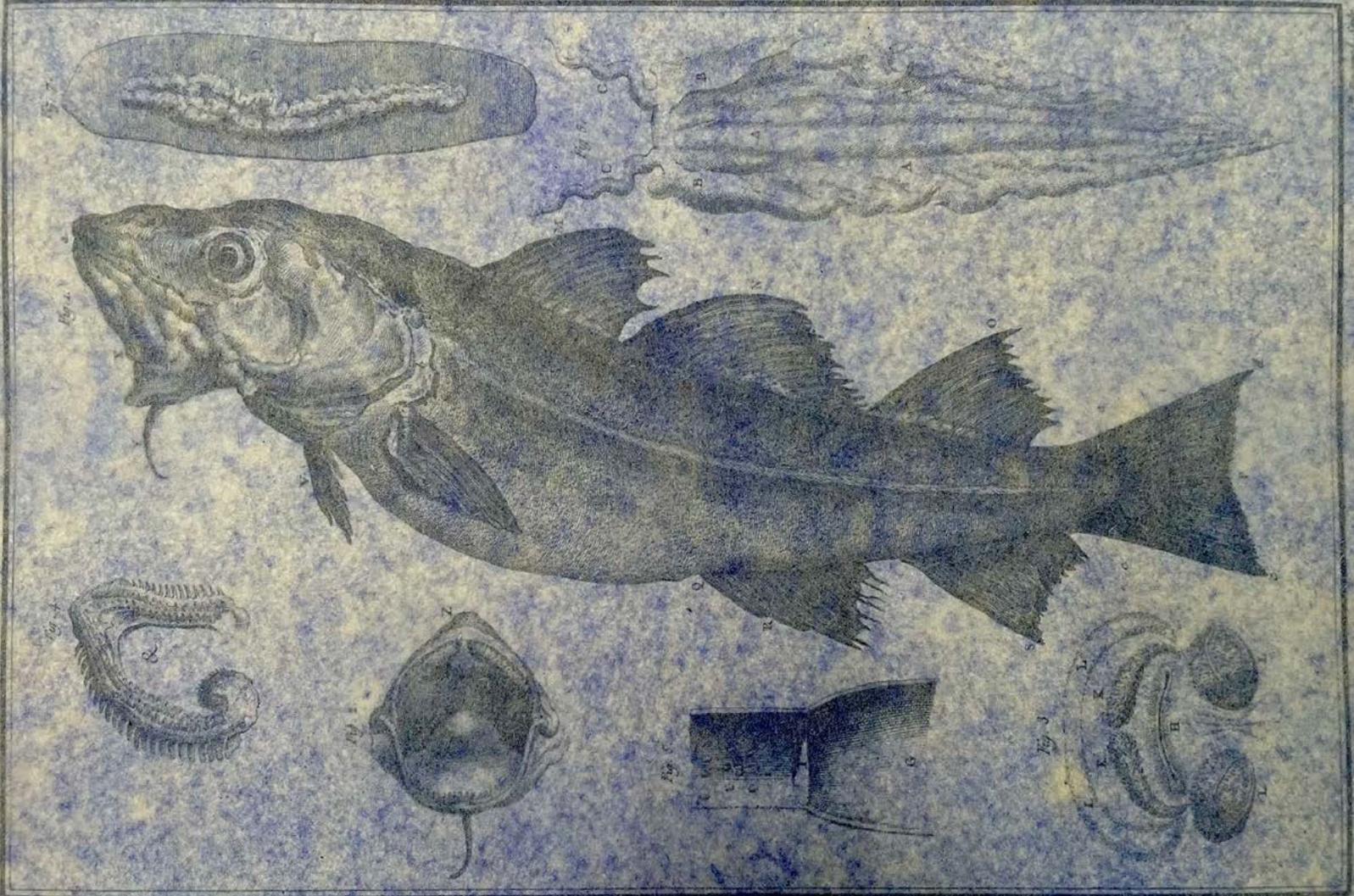
C'est vache, c'est jaloux, c'est honteux ...

(j'aime tes écailles)

Cabillaud a une grosse tête, occupant environ un quart de sa longueur totale, et un museau conique arrondi, au bout duquel il arbore, sur sa mâchoire inférieure, un barbillon allongé filamenteux qui est, avant tout, un organe sensoriel lui permettant de repérer ses proies sur le fond.

La bouche de Cabillaud est grande, la mâchoire supérieure débordante et les ouvertures branchiales, larges. Ses deux mâchoires sont garnies de petites dents .. On dit que Cabillaud est carnivore et se nourrit majoritairement de petits poissons, de mollusques et crustacés et encore de beaucoup d'autres choses.

C'est vache, c'est jaloux, c'est honteux ...



Jour 2

Village de Skógar (Skógasafn en islandais) dans le Sud,

(inutile de parler de sa mythique cascade Skógafoss)

Découverte au musée de vieux outils de pêche concernant BELLE Morue.

Turlutte,

petit leurre en plomb ou en bois muni d'une couronne de griffes à son extrémité.

(Je sais, plusieurs autres mots apparentés à turlutte ont à la fois une signification marine, musicale et érotique, je développerai plus tard là-dessus)



Grappin,

conçu pour accrocher le fond marin, il permet de maintenir le bateau en place pendant la pêche de Belle Morue.

(Je sais, plusieurs autres mots apparentés à grappin, grappiller ont une signification autre que marine, je développerai un peu plus tard là-dessus)

Croc,

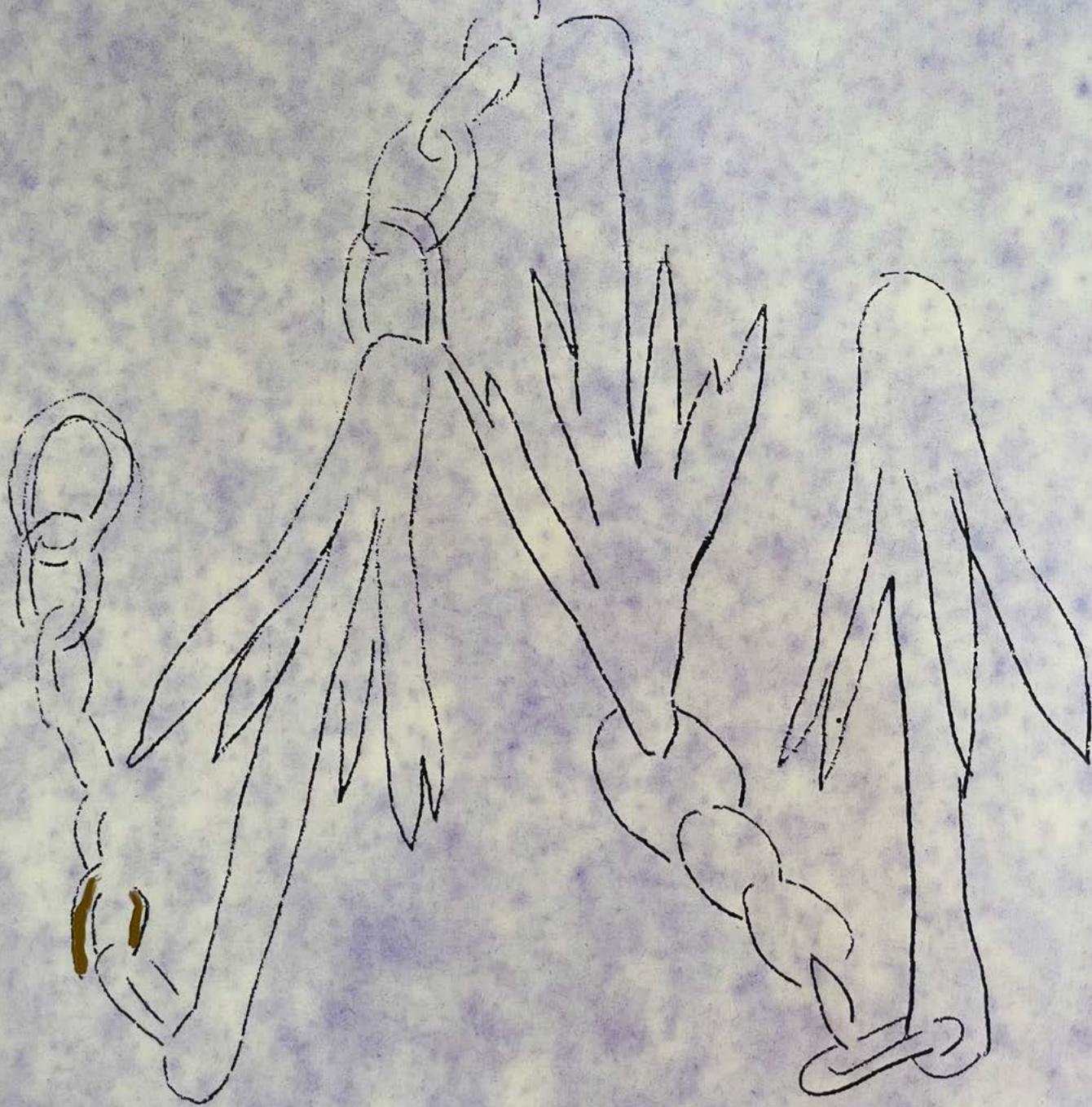
crochet en fer permettant de hisser à bord BELLE Morue.

Piquois,

sert à attraper Belle Morue, sa tête recourbée lui permet d'assurer la prise dans une hampe en bois.

Énocteur ou cuillère à énocter,

utilisé lors de la préparation de BELLE Morue, afin de la nettoyer et retirer les coulées de sang.



**Maintenant, BELLE Morue a quitté les flots,
Elle est passée de l'autre côté.**

Jour 3

Dans le port de Reykjavik est installée depuis 1983 l'entreprise familiale Fiskkaup, BELLE Morue y a ses entrées.

Une petite toilette s'impose : raclage, grattage, écaillage.
BELLE Morue laisse tomber sa peau, ses écailles et se métamorphose.
(Dommage, j'adore ta peau)

L'habilleur tranche BELLE Morue jusqu'à la queue et lui enlève l'arête centrale et l'étêteur lui coupe la tête.







Rien ne se perd chez BELLE Morue, son dos, sa langue, ses jolies joues sont découpés avec délicatesse.

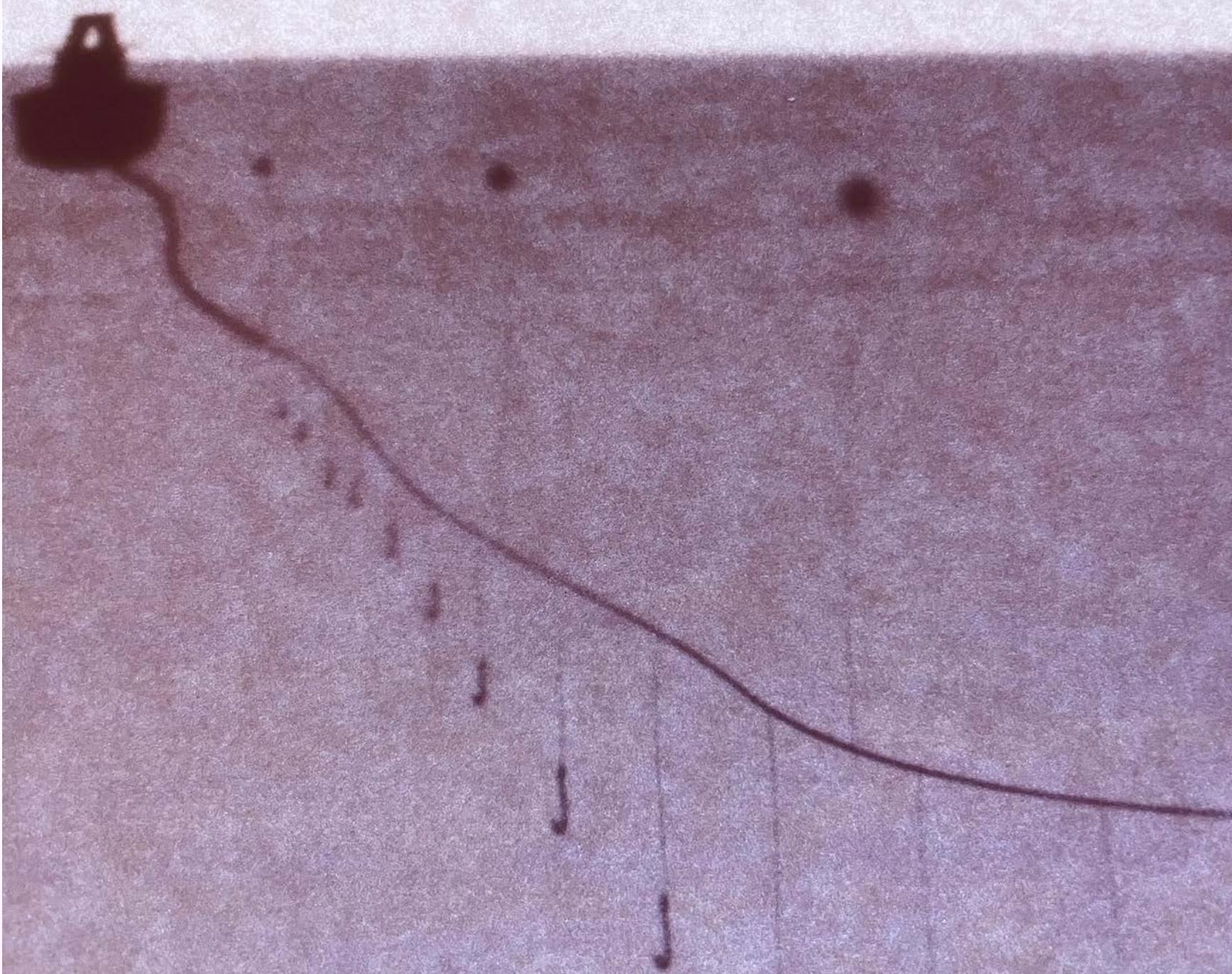
Fraîche ou séchée mais aussi salée, BELLE Morue est prisée dans le monde entier, la famille Belle Morue ne voyage jamais au complet, il faut parfois savoir rester à la maison et se multiplier.

BELLE Morue a été pêchée (plus de 3500 tonnes par an) en haute mer sur un grand palangrier.

La palangre appelée palangre flottante ou dérivante est maintenue soit sur le fond à l'aide d'ancrages, soit à la surface par des flotteurs.

La technique la plus utilisée est la palangre de fond, plusieurs milliers d'hameçons peuvent être mis à l'eau à chaque opération de pêche.

(Gare à BELLE Morue)



Jour 4

YOUPIIII, la peau de BELLE Morue a été retrouvée !

À 15 kms de Reykjavik, en direction de Keflavik, BELLE Morue est là avec sa famille, elle sèche le ventre à l'air, elle cohabite de temps à autre avec Églefin sur un séchoir en bois le temps d'une saison.

Pendant environ quatre mois, le vent et le soleil vont dessécher BELLE Morue jusqu'à ce qu'elle ressemble à un morceau de bois, on la surnomme ici Stokkfisk, BELLE Morue bâton-poisson.

Belle Morue est belle, elle est bonne et elle a du coeur !



Jour 5

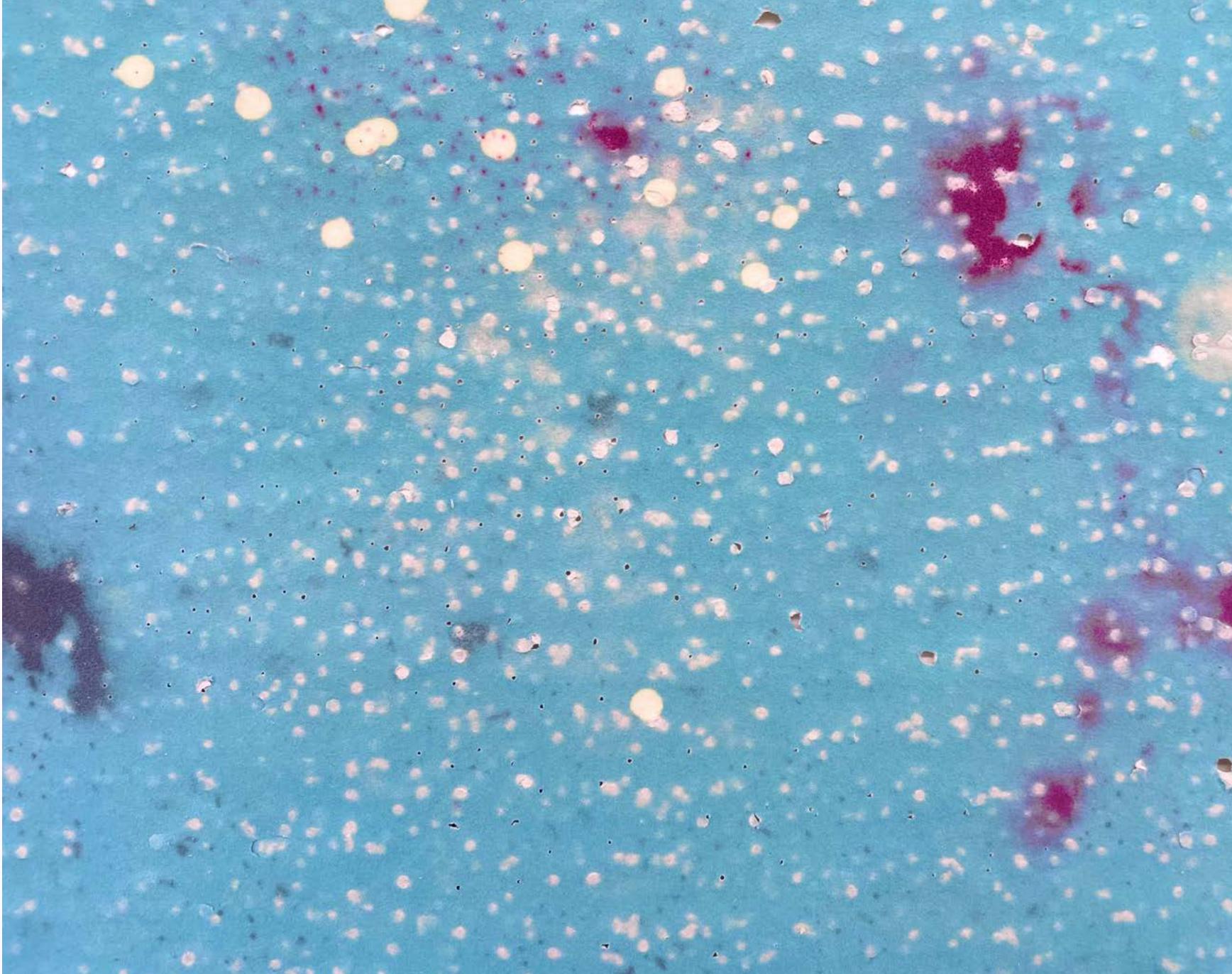
Dans une vitrine du musée maritime de Reykjavik,

devinez devinez **QUOI** ??????

À côté de l'huile de foie de BELLE Morue,

Un pansement **BELLE** Morue ?

Comment ???



Oui,

**BELLE Morue soigne,
BELLE Morue nous soigne !!!!!**

Des greffes de peau BELLE Morue ?
(Dingue cette histoire vraie)

Mais comment cela se présente-t-il ?
(on veut savoir)

Il était une fois, chutttt, écoute



La peau BELLE Morue est séchée, conditionnée et stockée,
si nécessaire coupée (encore) pour être mise au format de la plaie.
La matrice BELLE Morue est placée à l'intérieur
de la plaie recouverte ensuite par un pansement secondaire.

Grâce à BELLE Morue (et sa peau très riche en oméga 3),
diminution de l'inflammation et de l'infection.

Au fil du temps, la greffe BELLE Morue se dissout lentement,
Une formation du tissu humain finit par se substituer
à la peau BELLE Morue et devient enfin utilisable pour la greffe.

JOUR 6

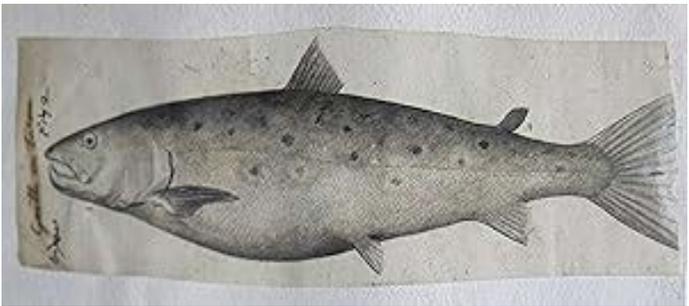
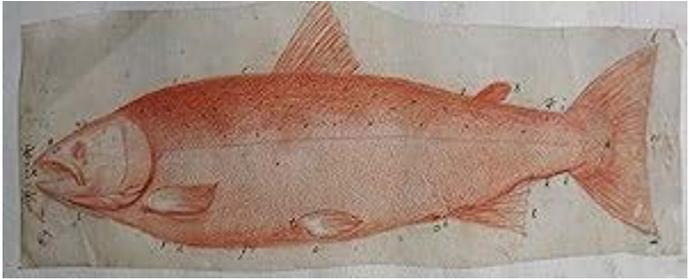
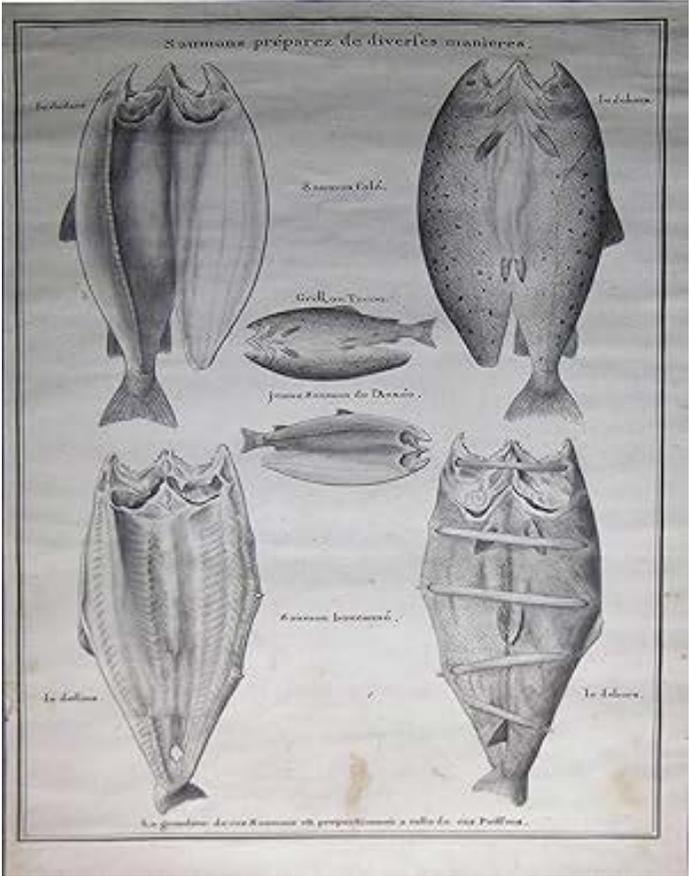
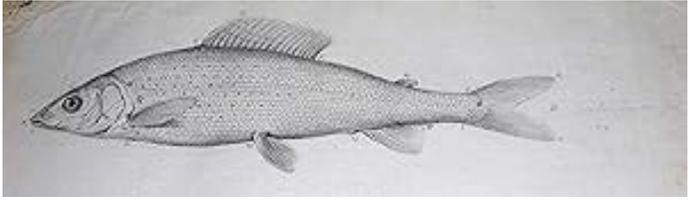
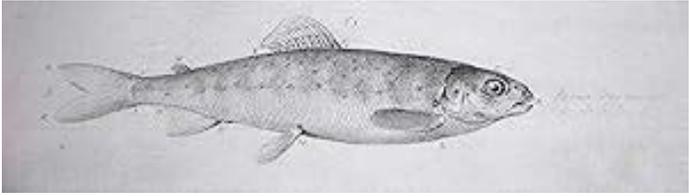
De retour à la maison,
Mélancolie profonde en feuilletant ma collection de timbres BELLE Morue.
À suivre (Dominique De Beir)

ISLAND

5
EVR









ÉCAILLES ET ESTERS

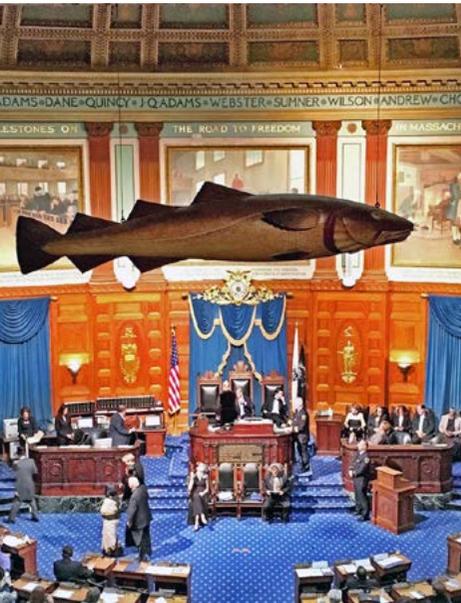
Les armoiries de l'Islande représentent une morue séchée et couronnée du XVI^e siècle à 1903.

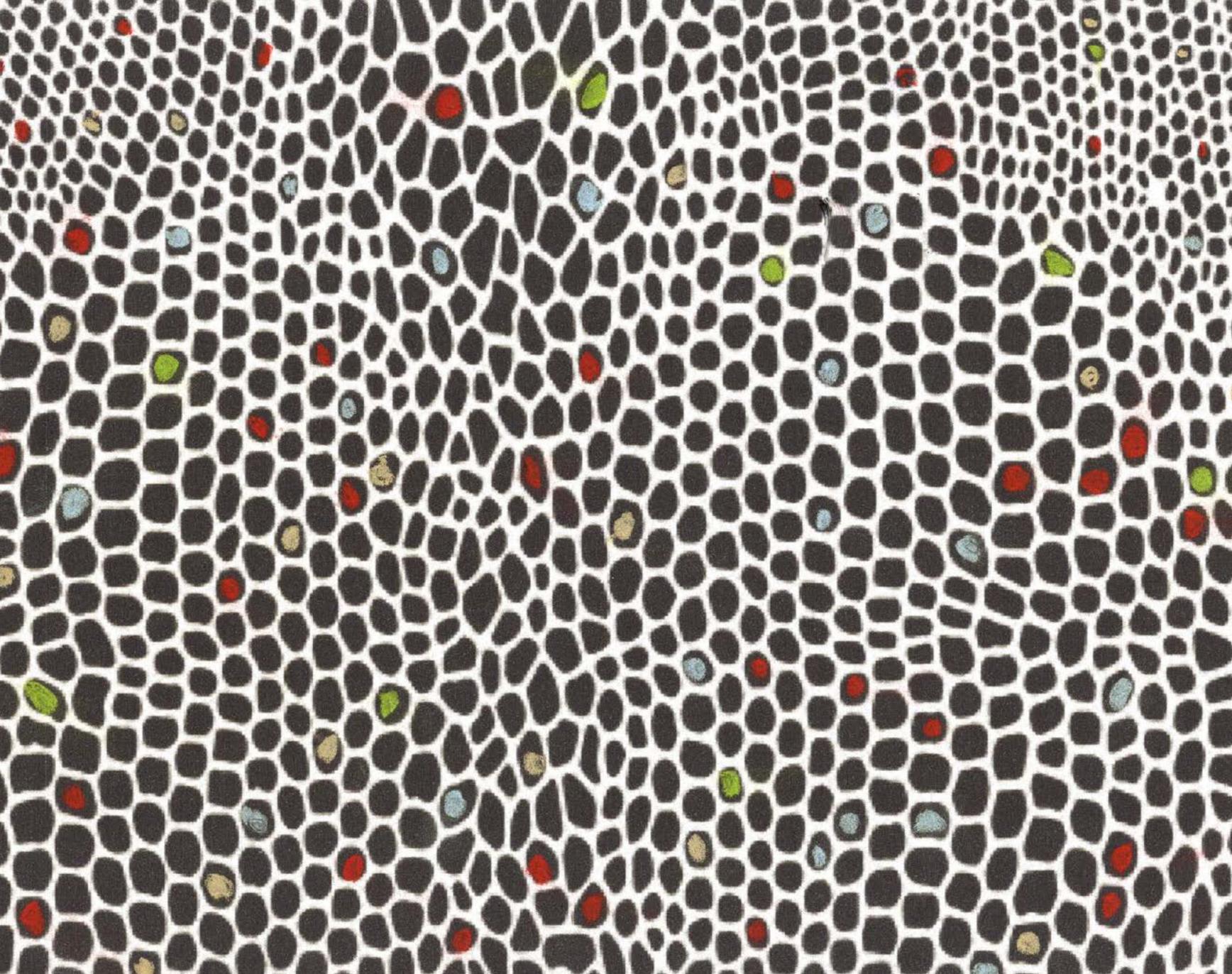
À Boston, de même, une morue de bois peint, de plus d'un mètre de long, trône depuis 1784 dans la chambre basse du parlement du Massachusetts, en hommage à l'importance de cette pêche dans l'histoire de la colonisation de l'Amérique du Nord en général et de cet État en particulier.

« Pendant longtemps les populations de morues (*Gadus morhua*) semblèrent infinies. Ce poisson omnivore, opportuniste, vivant une trentaine d'années, dont les plus grandes femelles étaient capables de pondre jusqu'à 9 millions d'œufs par ponte, cette espèce de 10 millions d'années, semblait capable de résister à tout... Au moment de la ponte les morues se regroupaient par centaines de millions. La technologie de la pêche n'évolua guère entre le XV^e siècle et la fin de la Seconde Guerre mondiale. On estime qu'entre 1875 et 1945 on captura entre 200 et 300 000 tonnes de morues par an. Ensuite, les nouveaux chalutiers entièrement motorisés devinrent capable de capturer 200 tonnes à l'heure – deux fois plus que ce que pêchait un navire du XVI^e siècle en une seule saison – avec des prises accessoires, rejetées à la mer, estimées au tiers du total. En 1968, le pic de capture fut de 810 000 tonnes. Des ichtyologistes ont calculé qu'entre 1647 (arrivée de l'explorateur Cabot dans cette partie du monde) et 1750 (soit sur 25 à 40 générations de morues) huit millions de tonnes de morues du nord furent capturées. Les chalutiers industriels en ont capturé autant en 15 ans (une seule génération). »

« In Cod We Trust », vetomarmottes, 5 juin 2015,
<https://cridupoulpe.wordpress.com/2015/06/05/in-cod-we-trust/>)

« Pendant des décennies, l'Islande et le Canada pêchent, à peu de chose près, la même quantité de morues. Au début des années 1980, alertées par la chute de ses stocks, les autorités islandaises imposent à ses pêcheurs d'importantes réductions de quotas. Au même moment, le Canada, voulant profiter de la nouvelle zone des 200 milles, fait exactement le contraire et augmente considérablement sa capacité de pêche. Cela se traduira par des prises records, suivies de la chute vertigineuse des stocks de morues canadiennes au début des années 1990. Après plusieurs années de stagnation, la morue islandaise semble avoir retrouvée de la vigueur. Les relevés effectués par les scientifiques sont encourageants.





MORUE, ou **MOLUE**: subst. f. Le dernier n'est pas du bel usage. Poisson de mer qu'on pêche en abondance vers le Canada, & qui fait la plus grande partie de ce qu'on appelle *saline*. La *morue* fraîche est un manger délicieux. On fait un prodigieux trafic de *morue* salée. De la *morue* sèche on fait la merluche. Les *morues* mâles valent bien mieux que les femelles. Elles se vendent en détail & à la pièce; au lieu que les autres se vendent au cent. La *morue* a ses dents au fond du gosier.

La meilleure *morue* est la *morue* nouvelle de Terre-Neuve, qui vient d'un grand banc vers Canada qui a cent lieues de long qu'on appelle le grand banc des *morues*. On tient que ce sont les Basques qui en poursuivant les baleines ont découvert le grand & le petit banc des *morues* cent ans avant la navigation de Christophe Colomb, aussi-bien que le Canada & la Terre-Neuve de Baccalaos, qui signifie *morue*, parceque ces terres abondent aussi en baleines, dont ils sont fort friands, & que ce fut un Basque Terneuvier qui en porta la première nouvelle à Christophe Colomb, comme témoignent plusieurs Cosmographes, entre autres Antoine Magin, Corneille Wytler Flaman, & Antoine St. Romain Espagnol dans l'Histoire des Indes. La *morue* se divise en queue, flanchet, entre deux & crêtes de *morue*. En Latin *morhua*, ou *molua*, *ichthyocella*.

Source : Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes & les termes des sciences et des arts, ... Tome 2. Recueilli & compilé par feu messire Antoine Furetière, ... Seconde édition revue, corrigée & augmentée par Monsieur Basnage de Bauval
Auteur : Furetière, Antoine (1619-1688)
Éditeur : A. et R. Leers (La Haye)
Date d'édition : 1701



« Les perspectives sont bonnes. Depuis 1998 nous avons des morues en très bonne santé dans la plupart des groupes d'âge, en particulier les morues de 4 et 5 ans qui seront bientôt pêchées. Tout ça après dix années très difficiles. Et ça c'est une très bonne nouvelle. De plus il semble qu'il y ait assez de nourriture dans nos fonds marins, les poissons sont très sains alors ces deux facteurs sont très encourageants en ce qui concerne la morue. » Johann Sigurjonsson, Institut de Recherches Maritimes d'Islande, » (Radio Canada, émission La morue en Islande, 5 octobre 2003)

<https://ici.radio-canada.ca/actualite/semaineverte/ColorSection/peche/031005/islande.shtml>

Diderot et D'Alembert *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* :

1 MORUE, MORHUE, MOLUE, molua, s. f. (Hist. nat. 1 Ichthiol. 2) Rond. poisson de mer dont la longueur s'étend jusqu'à quatre piés, & dont la largeur est d'environ un pié. Il a le corps gros & arrondi, le ventre fort avancé, le dos & les côtés d'une couleur olivâtre, salé ou brune mêlée de taches jaunâtres ; les écailles petites & très-adhérentes au corps ; les yeux grands & couverts d'une membrane lache & diaphane, & l'iris des yeux blanche ; il y a sur les côtés une large ligne blanche qui s'étend depuis l'angle supérieur des ouies jusqu'à la queue, en suivant la courbure du ventre. Ce poisson n'a qu'un seul barbillon long à peine d'un doigt, qui tient au coin de la mâchoire inférieure. La langue est large, molle, ronde ; les mâchoires ont des dents disposées en plusieurs rangs, dont l'un est composé de dents beaucoup plus longues que les autres. Il se trouve, comme dans le brochet plusieurs dents mobiles entre les dents solides : on découvre encore de petites dents placées fort près les unes des autres entre les dernières ouies, sur le haut du palais, & même plus bas, près l'orifice de l'estomac. La morue a trois nageoires sur le dos, une à chaque ouie, une de chaque côté de la poitrine, & deux derrière l'anus l'une au-devant de l'autre. La queue est presque plate & non fourchue.

2 Les morues sont si abondantes au grand banc de Terre-neuve, qu'un seul homme en prend en un jour trois à quatre cens. On les pêche à la ligne, & les entrailles de celles qu'on vuide servent d'appât pour en prendre d'autres.

3 Selon M. Anderson dans son histoire naturelle de l'Islande, on a donné à la morue le nom de cabelliau dans tout le Nord & chez les Hollandois. Elle se nourrit de toutes sortes de poissons,



principalement de harengs & de crabes ; elle digere en six heures de tems des corps très-durs, comme les taies des crabes qu'elles avalent : ces taies deviennent bientôt aussi rouges qu'une écrevisse qu'on auroit fait cuire ; elles se dissolvent ensuite en une sorte de bouillie épaisse qui se digere tout-à-fait en très-peu de tems. La morue est un poisson très-goulu & insatiable ; il lui arrive souvent d'avalier des corps absolument indigestes, comme des morceaux de bois.

La morue blanche, la morue verte & la merluche, ne different que par les différentes façons de préparer les cabeliaux : la merluche est une morue desséchée. Les morues que l'on pêche dans la haute mer à 40 ou 50 brasses de profondeur, sont meilleures, plus tendres & plus délicates que celles que l'on prend sur les côtes & dans les golfes peu profonds. Suite de la mat. med. par MM. de Nobleville & Salerne, regne animal, tome II. part. I. Voyez Poisson.

MORTOISE, f. f. (*Art méchan.*) est une entaille fait dans un morceau de bois ou de fer, on veut faire quelque assemblage.

MORTOISE, SIMPLE PIQUÉE JUSTE EN A- (*Charpent.*) est celle qui a des embreves & des faussemens piqués autant juste en gorges about. *Voyez les Pl. de Charp. & de Menuif.*

MORTOISE DU GOUVERNAIL, (*Marine*) c'est le fait à la tête du gouvernail, afin d'y faire une barre.

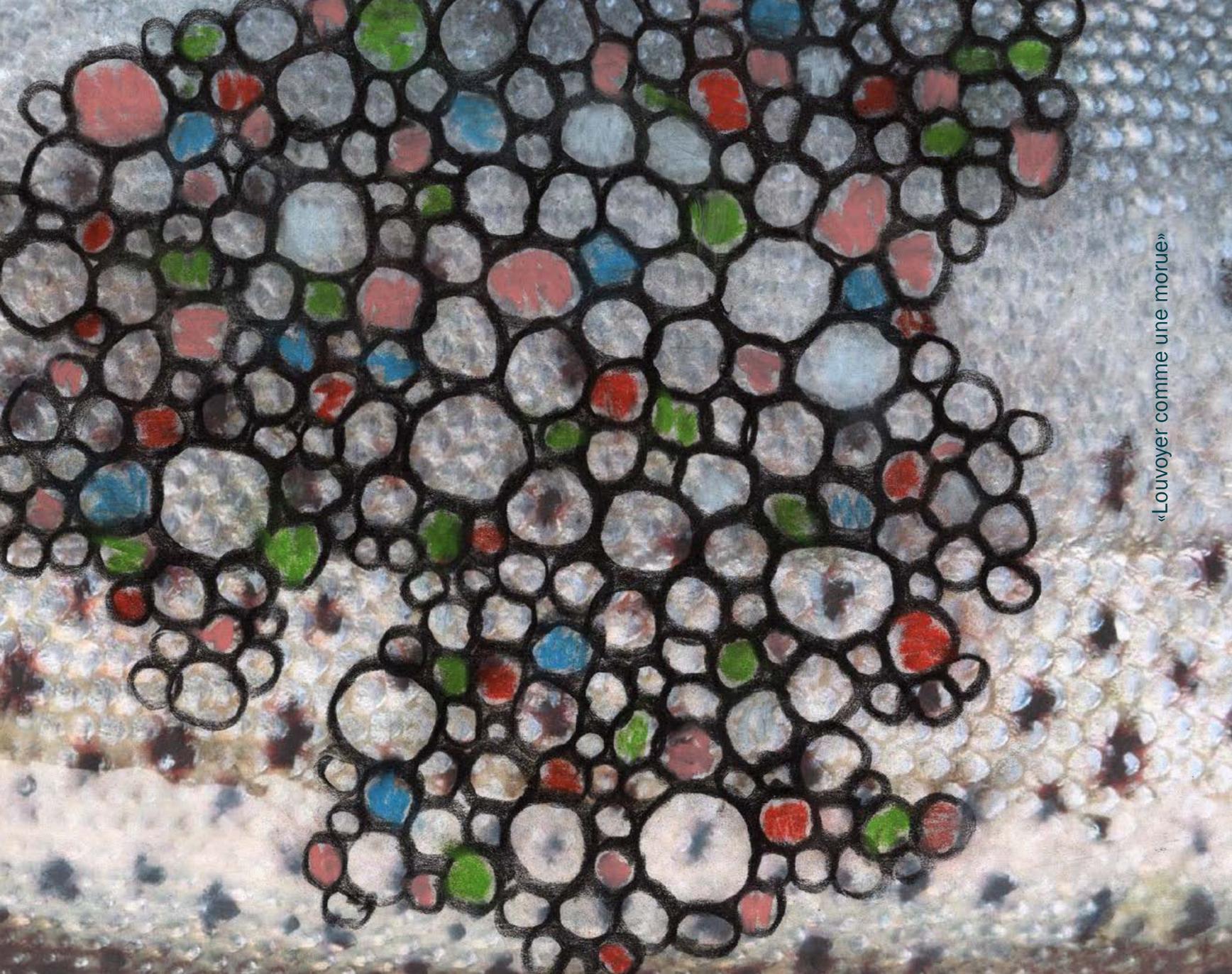
MORTODES, f. f. pl. (*Comm.*) fausses perles on fait quelque commerce avec les Negres

pour la plus grande partie, des dépendances du duché de Bourgogne. Les seuls lieux un peu remarquables du *Morvan* sont Vezelay, Chateau-Chinon, & Auroux. (*D. J.*)

MORUE, MORHUE, MOLUE, molua, f. f. (*Hist. nat. Ichiol.*) Rond. poisson de mer dont la longueur s'étend jusqu'à quatre piés, & dont la largeur est d'environ un pié. Il a le corps gros & arrondi, le ventre fort avancé, le dos & les côtés d'une couleur olivâtre, salé ou brune mêlée de taches jaunâtres ; les écailles petites & très-adhérentes au corps ; les yeux grands & couverts d'une membrane lâche & diaphane, & l'iris des yeux blanche ; il y a sur les côtés une large ligne blanche qui s'étend depuis l'angle supérieur des ouies jusqu'à la queue, en suivant la courbure du ventre. Ce poisson n'a qu'un seul barbillon long à peine d'un doigt, qui tient au coin de la mâchoire inférieure. La langue est large, molle, ronde ; les mâchoires ont des dents disposées en plusieurs rangs, dont l'un est composé de dents beaucoup plus longues que les autres. Il se trouve, comme dans le brochet plusieurs dents mobiles entre les dents solides : on découvre encore de petites dents placées fort près les unes des autres entre les dernières ouies, sur le haut du palais, & même plus bas, près l'orifice de l'estomac. La *morue* a trois nageoires sur le dos, une à chaque ouie, une de chaque côté de la poitrine, & deux derrière l'anus l'une au-devant de l'autre. La queue est presque plate & non fourchue.

Les *morues* sont si abondantes au grand banc de Terre-neuve, qu'un seul homme en prend en un jour trois à quatre cens. On les pêche à la ligne, & les entrailles de celles qu'on vuide servent d'appât pour en prendre d'autres.

Selon M. Anderson dans son histoire naturelle de l'Islande, on a donné à la *morue* le nom de *cabeliau* dans tout le Nord & chez les Hollandois. Elle se nourrit de toutes sortes de poissons, principalement de harengs & de crabes ; elle digere en six heures de tems des corps très-durs, comme les taies des crabes qu'elles avalent : ces taies deviennent bientôt aussi rouges qu'une écrevisse qu'on auroit fait cuire ; elles se dissolvent ensuite en une sorte de bouillie épaisse qui se digere tout-à-fait en très-peu de tems. La *morue* est un poisson très-goulu & insatiable ; il lui arrive souvent d'avalier des corps absolument



«Louvoyer comme une morue»



« Quand, au début de l'été 1497, le Vénitien Giovanni Cabotto, rebaptisé « John Cabot » par les Anglais après son entrée au service de Sa Gracieuse Majesté, explora les côtes de Terre-Neuve et de la Nouvelle-Ecosse, il découvrit « tant de morues que l'on pouvait marcher sur la mer ». Le « Monsieur Jourdain » du cabotage n'était à l'évidence pas le premier à s'émerveiller de ce singulier spectacle - comme d'ailleurs Colomb n'avait pas été le premier non plus à mettre le pied sur le Nouveau Monde : les Vikings d'Erik le Rouge avaient poussé leur audace dans cette région dès le Xe siècle, et les Basques, grands chasseurs de baleines, ramenaient depuis déjà fort longtemps des bateaux entiers de poisson séché d'un endroit tenu secret.

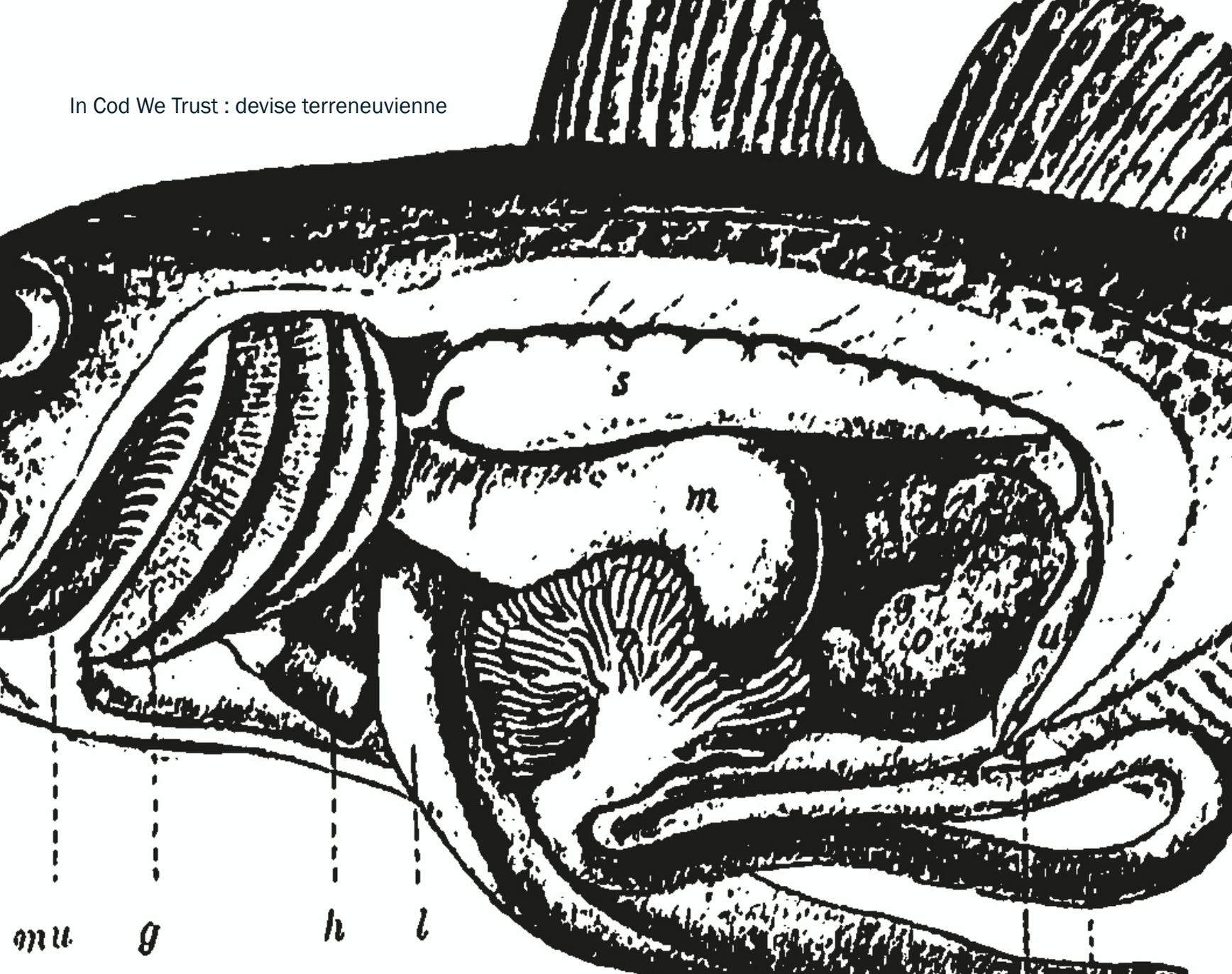
Avec Cabot, les « grands bancs » de Terre-Neuve et du Labrador ne furent plus longtemps réservés à quelques happy few chevauchant des drakkars ou parlant une langue sortie de la nuit des temps. Sa capture facile (elle mord à n'importe quel hameçon sans appât), son étonnante fécondité, son exceptionnelle capacité de conservation, une fois séchée ou salée, fit de la morue LA grande matière première alimentaire internationale quatre siècles durant, et la propulsa rapidement à l'égal des mines d'or d'Amérique du Sud. A fond de cales, elle devint stratégique pour les grandes expéditions maritimes civiles et militaires. Et fit évoluer le commerce mondial au point d'en faire, aux yeux d'Adam Smith, un exemple de développement du capitalisme « dans un environnement sans entraves » (Recherches sur la nature et les causes de la richesse des nations, Paris, Buisson, 1790, t. 1, p. 48). Fait de civilisation, la morue allait conquérir le monde. » (Daniel Bastien, « La morue: saga d'une reine des mers », Les échos, 16 déc. 1999)

« La chrétienté assura d'abord une formidable promotion à la morue en imposant dès le Moyen Age cent soixante-six jours « maigres » par an. Se conservant plus de trois ans une fois sèche et d'une qualité nutritive supérieure à la viande, la morue devint ainsi signe de stricte obéissance religieuse. Dès le milieu du XVIe siècle, elle représenta 60 % du marché du poisson en Europe. La morue s'est ensuite « rapidement insérée dans le développement de l'« économie-monde » à partir du XVIe siècle », explique André Zysberg, professeur d'histoire moderne à l'université de Caen. Pêchée au Nord, et largement consommée au Sud, elle assura la montée en puissance du commerce Nord-Sud. » (ibid.)

« Au siècle d'or de l'histoire naturelle, de Buffon et de Linné, où on entreprend de décrire et de classer, la création, ou la nature, reste le lieu des mystères et des prodiges, surtout le monde marin dont on ne peut élucider les phénomènes. Par exemple, du monde boréal, du vaste empire arctique, domaine stérile des glaces, arrivent chaque printemps des myriades de poissons, dont les morues en bancs serrés qui envahissent les eaux littorales entre le 65e parallèle et le 40e. On ne s'explique pas la surabondance des eaux



In Cod We Trust : devise terreneuvienne



mu g h l



froides en poissons de belle taille. Comme alors l'observation se fait dans une optique optimiste et providentialiste, il est évident que Dieu, ou la Nature, offre à l'humanité les riches moissons de la mer pour compenser les maigres récoltes de la terre : « Ce n'est pas en vain que Dieu a établi l'homme maître des poissons, comme des autres animaux, et ces barques de pêcheurs ne vont à toutes nos côtes, recueillir les présents de la et saines ». mer que pour nous rapporter des nourritures également variées Dans la perspective finaliste du temps, ce gros poisson prédateur, qui atteint facilement les vingt livres, se gave dans les eaux poissonneuses comme pour concentrer en lui le meilleur de la faune marine destinée à l'homme ! La morue est goulue, vorace, Raynal le souligne : « L'océan n'en nourrit aucun [poisson] dont la gueule soit plus large à proportion de la grandeur, ni qui soit aussi vorace » (éd. cit., vol. 8, p. 245). L'Encyclopédie méthodique renchérit à l'article MORUE du volume Pêches : « Rien n'est plus vorace que les morues, surtout celles du Grand Banc, peut-être à cause de l'énorme quantité qui s'y rendent. Quand elles sont affamées, elles avalent tout ce qui tombe à la mer. » Et « elles mordent avec avidité à l'appât ». La morue engloutit tout ce qui passe à sa portée, elle est même cannibale, mais son estomac peut se retourner pour dégorger les matières indigestes ou les objets indésirables. De telles mœurs en font une proie très facile et qui ne suscite aucune pitié, puisqu'elle est victime de sa glotonnerie ; de surcroît elle est bien laide avec son immense gueule. Mais comme sa chair est savoureuse et se prête à l'alchimie qui la rend incorruptible lorsque de cabillaud la morue devient stockfisch ou merluche, lorsque l'animal n'est plus qu'aliment ! Et la générosité de la nature est sans limite ! Non seulement la morue pullule, mais une fécondité extraordinaire garantit la pérennité de l'espèce et l'abondance pour les générations à venir : « Des légions innombrables accourent, en été, vers le Grand Banc de Terre-Neuve, et procurent à des milliers de pêcheurs de toutes les nations, les pêches les plus abondantes. A la vue de cette étonnante moisson, nous avons peine à comprendre comment la fécondité des morues peut suffire à la prodigieuse consommation qu'en font tous les jours les hommes et les animaux marins. Mais quand on sait qu'une seule morue peut donner environ dix millions d'œufs, on n'est que plus frappé de la magnificence, tendre sollicitude du Dieu qui y préside » (L. Despréaux, ouvr. « La philosophie et la morue. Histoire philosophique et politique de la pêche et du commerce de la morue en Terre Neuve », Jacques Gury, Dix-huitième Siècle, n°33, 2001. L'Atlantique. p. 84-86).

« Les mers froides sont généreuses à l'innocence, d'ailleurs les religions septentrionales, tout comme les montagnes, semblent propices à une vertu naturelle, l'homme s'y soumet à un ordre éternel et n'y peine que pour le bien de tous. La pêche à la morue échappe donc à la malédiction qui frappe les entreprises européennes sous les tropiques et s'inscrit dans le nouvel ordre naturel et politique, moral et économique, dont rêvent les Lumières » (ibid. p. 100)

La tondeuse : une des redoutables armes islandaises qui permettait aux bateaux de cisailer les filets ennemis (leur talon d'Achille) et de leur faire perdre leur capture, sauvée ainsi des griffes des intrus (Anglais ou autres).



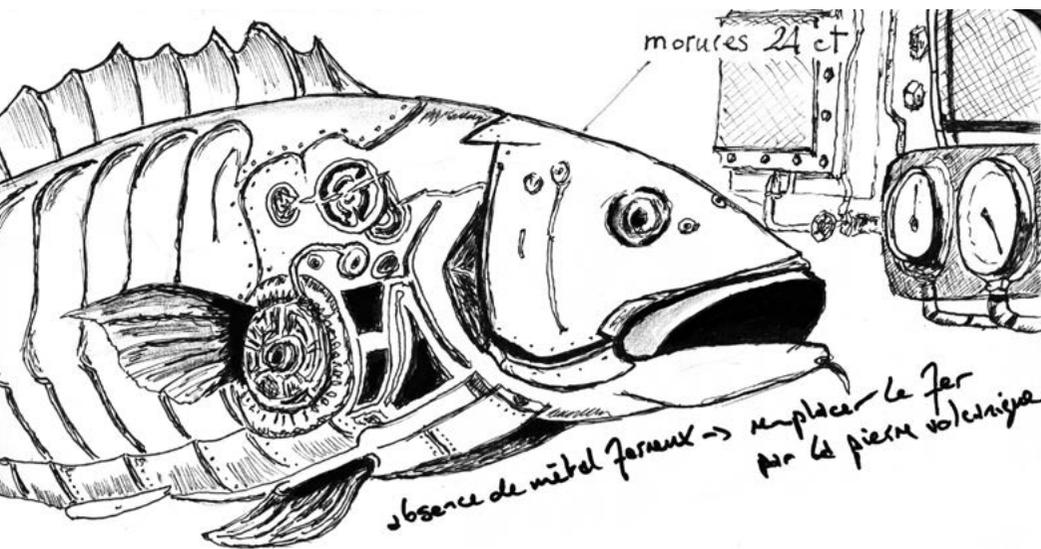
Avec la morue, pour la morue, de la morue !



Reykjavik, années 1980 : tricot de corps en peau de morue déjà tendance ?

CODPUNK

Et si, dès 1918, année de la souveraineté accordée par le Danemark à sa colonie médio-atlantique, les Islandais avait disposé d'une bioénergie à base d'huile de foie de morue ? Et si l'électricité qui peinait à s'installer avait été remplacée par cette huile abondante ? Histoire alternative dérivée du steampunk, apparentée au winepunk portugais, le codpunk est un univers où la morue, surtout son précieux foie, devient la source vitale d'une nation naissante. Utopie ou dystopie ? Une histoire autre qui va croître dans le cadre du projet.



morue, beauté kitsch (tableau cadavres)

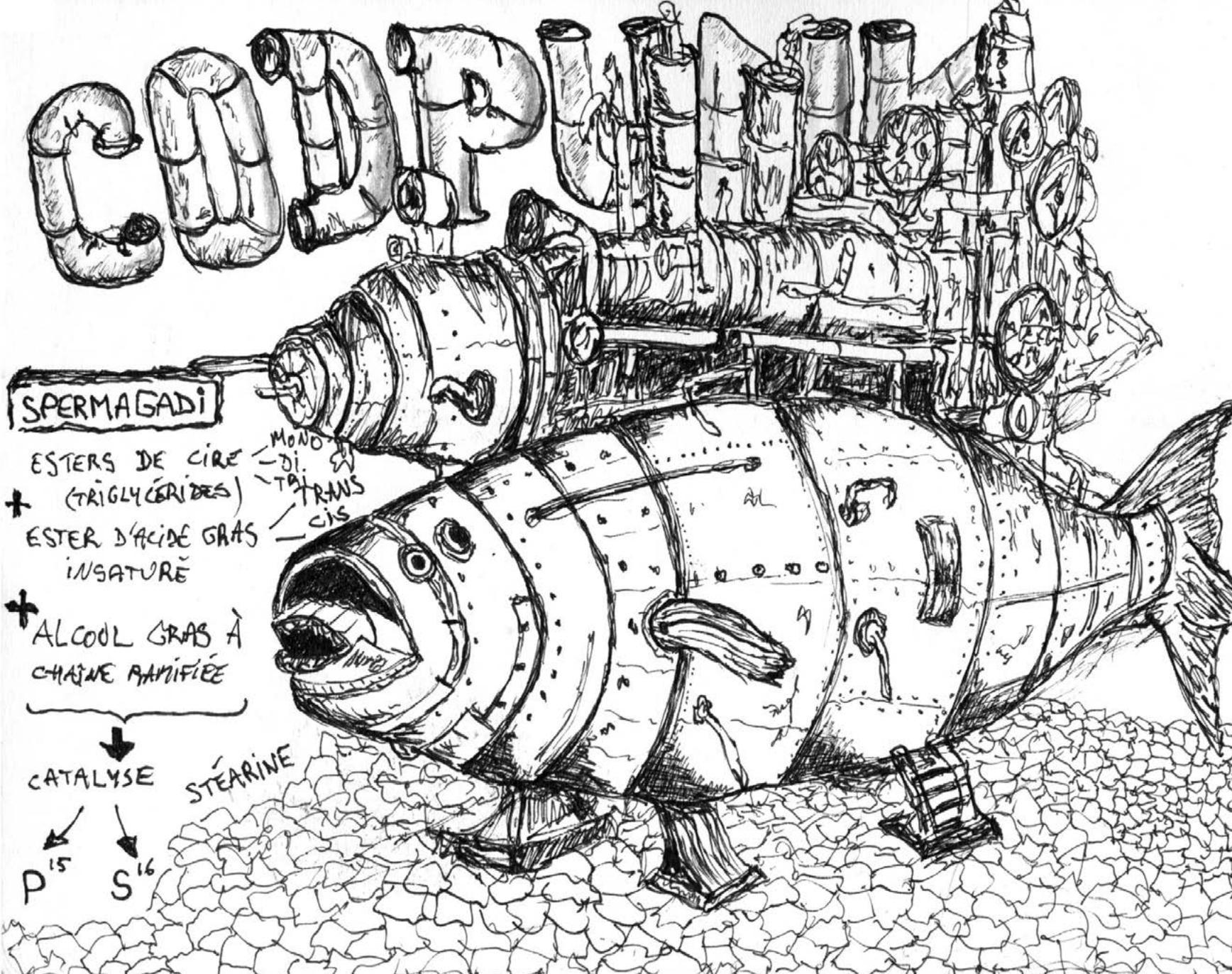
LU DANS LA PRESSE INTERNATIONALE ALTERNATIVE

While winepunk technology is being rolled out at an unprecedented rate in northern Portugal and Galicia, Spain, we have learned that the Breton minority (Armorian), whose economy is heavily dependent on deep-sea fishing, is working hard on the development of a protein-powered engine derived from cod liver oil. This 'codpunk' technology, the first patent for which has been filed by the BELLE MORUE company in Saint-Malo, is extraordinary in that it is based on an inexhaustible resource, Atlantic cod (*Gadus morhua*), whose stocks are inexhaustible around Icelandic waters and the banks of Newfoundland. We will be following the progress of this project with great interest and will be bringing you more details shortly.

Source: Acazholá, issue 1, March 1919

The world of codpunk is expanding at breakneck rate: we have learned that in Hafnarfjörður, Iceland, the Gadisk company has developed an engine that runs on cod liver oil. This young country, which obtained full sovereignty from Denmark on 1st December 1918, is pinning its hopes on this new biotechnology, which would enable it to obtain sustainable energy. A partnership with Breton shipowners in Saint-Malo is on its way, and contacts with the Portuguese Monarchy of the North have been made to resource to its winepunk technology and science as allied partners. To be continued...

Source: Acazholá, issue 1, March 1919



SPERMAGADI

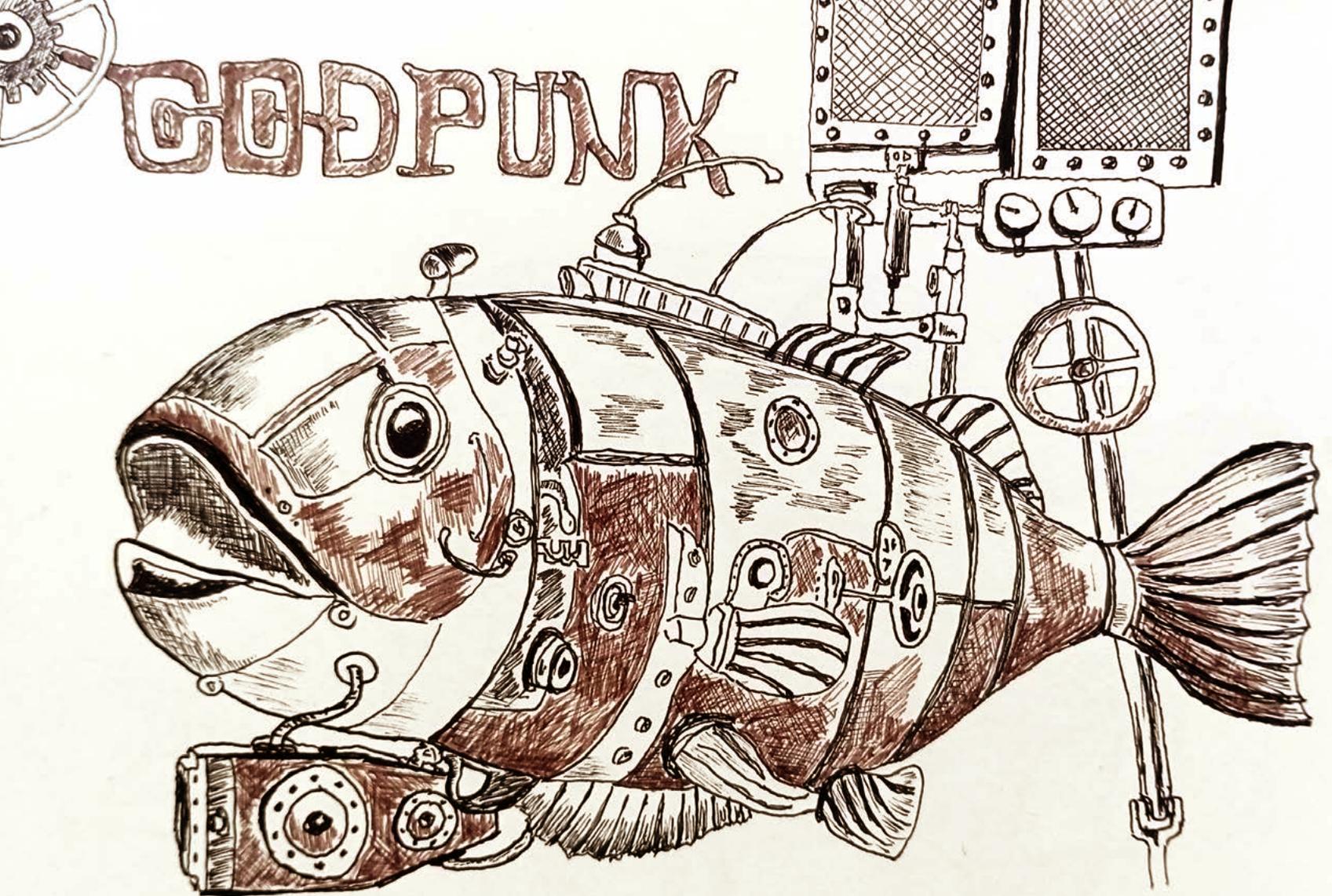
ESTERS DE CIRE
(TRIGLYCERIDES)
ESTER D'ACIDE GRAS
INSATURE

ALCOOL GRAS A
CHAINE RAMIFIEE

CATALYSE
STEARINE

P¹⁵
S¹⁶

MONO
DI
TRI
TRANS
CIS



LIVER OIL TANK



Reykjavik, octobre 2024

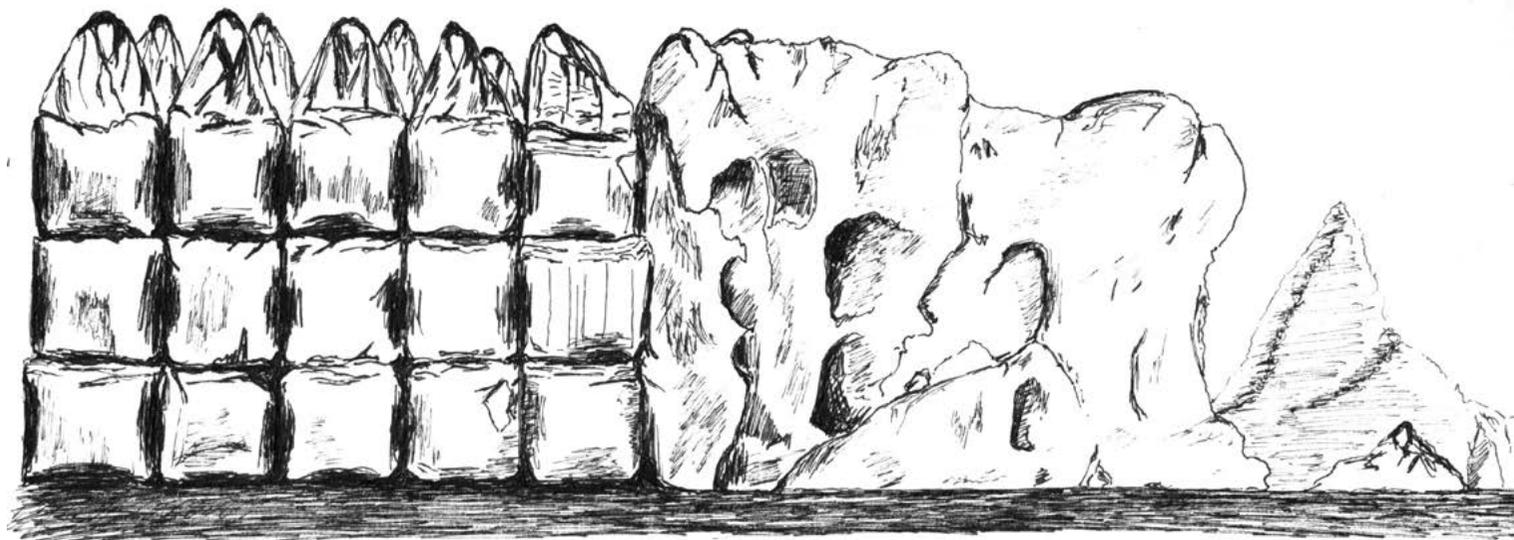
Suivre... la route du sel

Jokulsarlon, janvier 2024



$\text{NaCl}_{(s)}$

$\text{H}_2\text{O}_{(s)}$



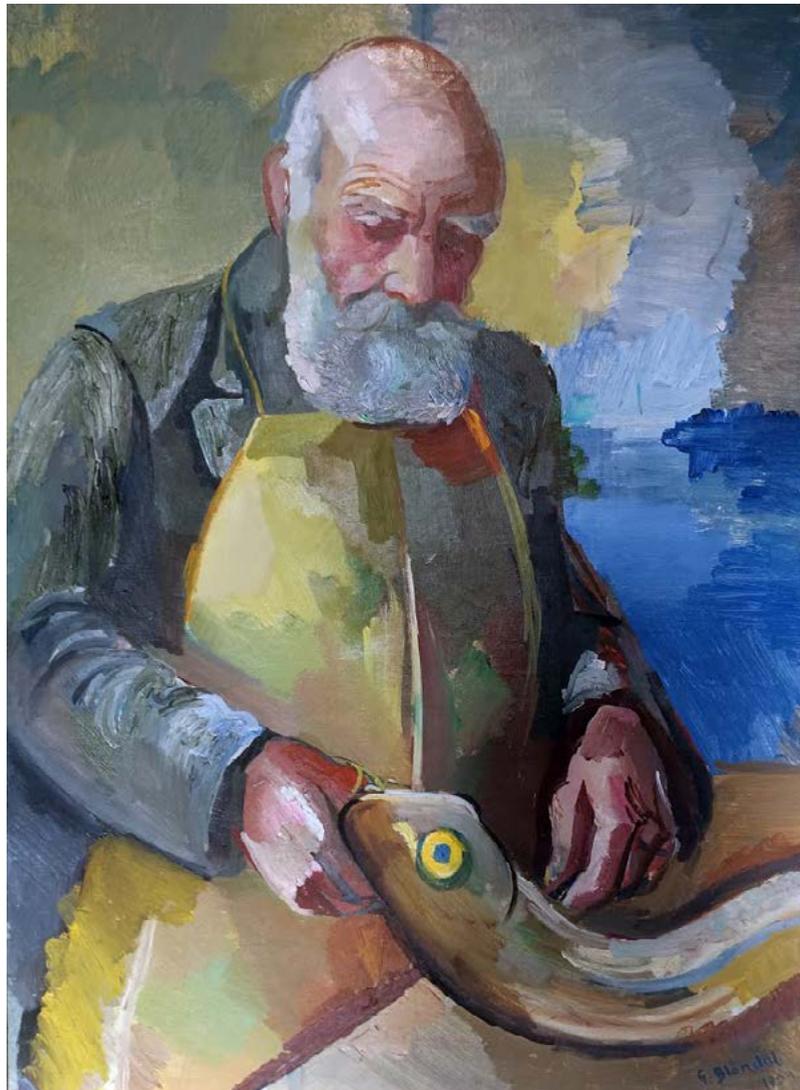
SAL

ICEBERG

FOIE ET BEAUTÉ

Avec la série *Refaire beauté*, je souhaite revisiter des œuvres emblématiques de la collection du Musée National d'Islande où la morue est représentée : Scheving, Blöndal, Hákonardóttir, Gjöningaklúbburinn... Il ne s'agit pas d'une pure copie (« refaire »), mais d'une réinterprétation, totale ou partielle, comme un redécoupage, un recadrage des peintures originales. Les postures des personnages ou des objets ont évolué, l'œuvre originale est encore en vie. La valorisation changeante de la morue est également intégrée dans le processus : le vieux pêcheur de Blöndal qui prépare le poisson, devient dégustateur des filets, puis chirurgien prélevant la peau. Le capital moruesque migre de la chair vers l'épiderme, de l'intérieur vers l'extérieur, du caché vers le visible.

Je privilégie la peinture à l'huile que je personnalise en y ajoutant de l'huile de foie de morue. La morue est donc « physiquement » présente, incarnée dans la maîtrise picturale et toutes les toiles sentent aussi le poisson.



Gunnlaugur Blöndal *Gamall madur* (1939), huile sur toile, National Gallery of Iceland

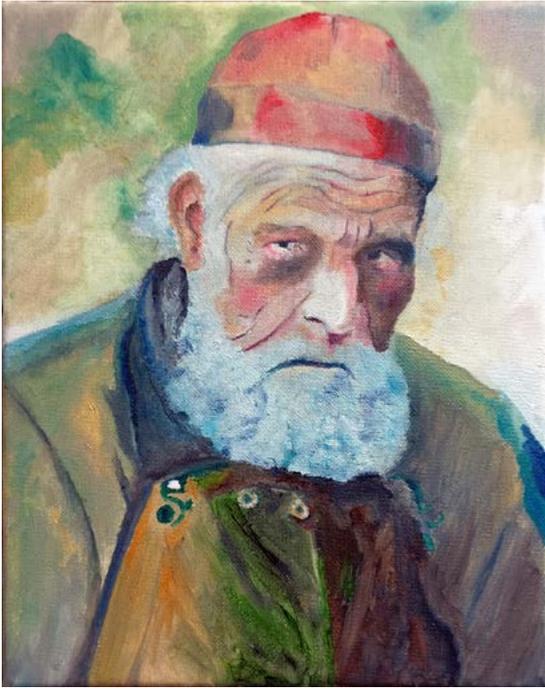
VIEIL HOMME

BELLE MORUE

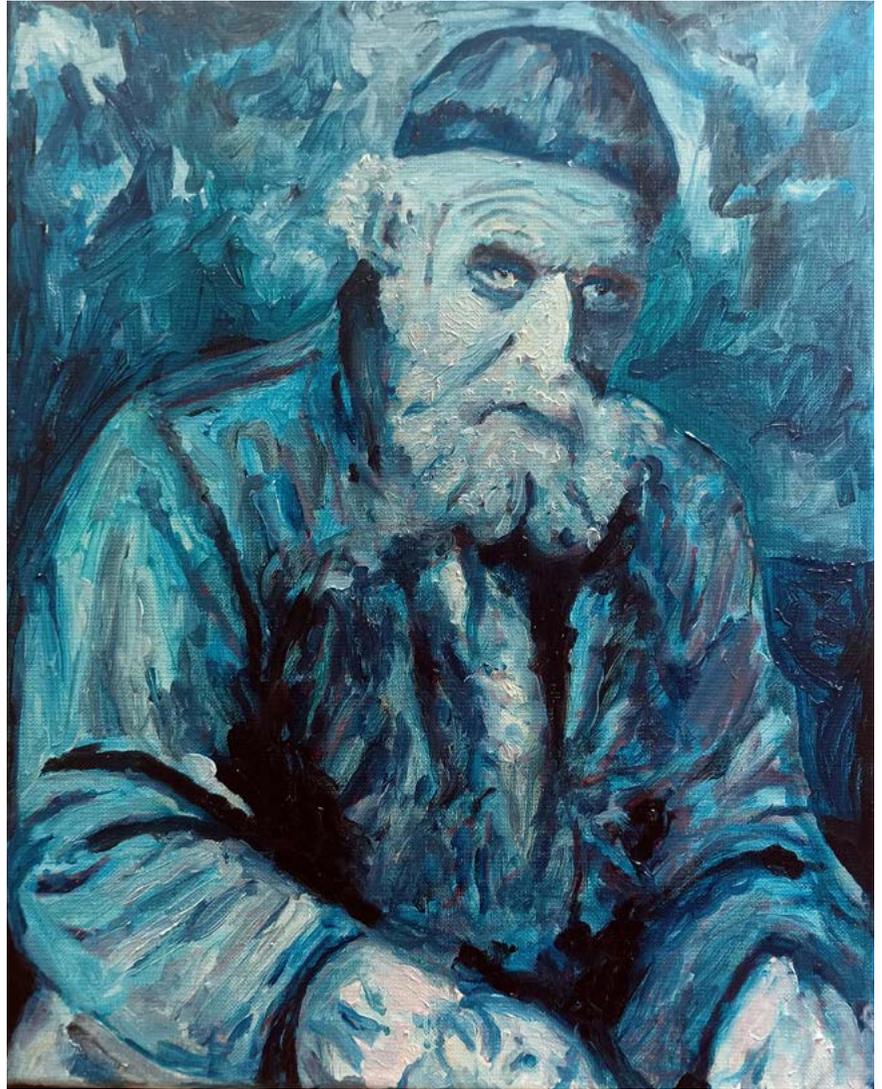


Morue quantique (des cantiques)

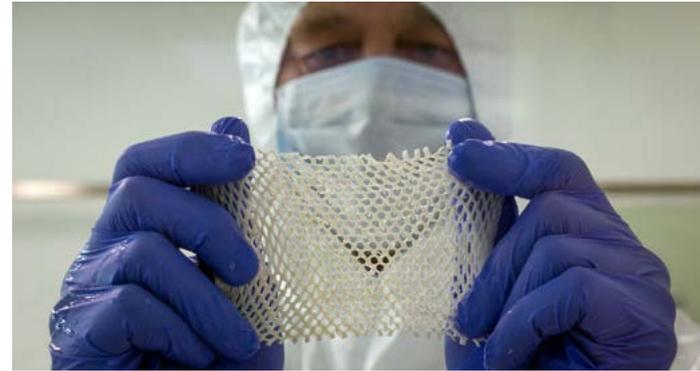
Samuel Etienne *Vieil homme - Belle morue* (étude à l'encre sur papier, 2024).



Samuel Etienne *Vieil homme - Belle morue*, peinture à l'huile (de foie de morue) sur toile, (en cours, 2024).



Samuel Etienne *Vieil homme - Beaux filets*, peinture à l'huile (de foie de morue) sur toile, (en cours, 2024).



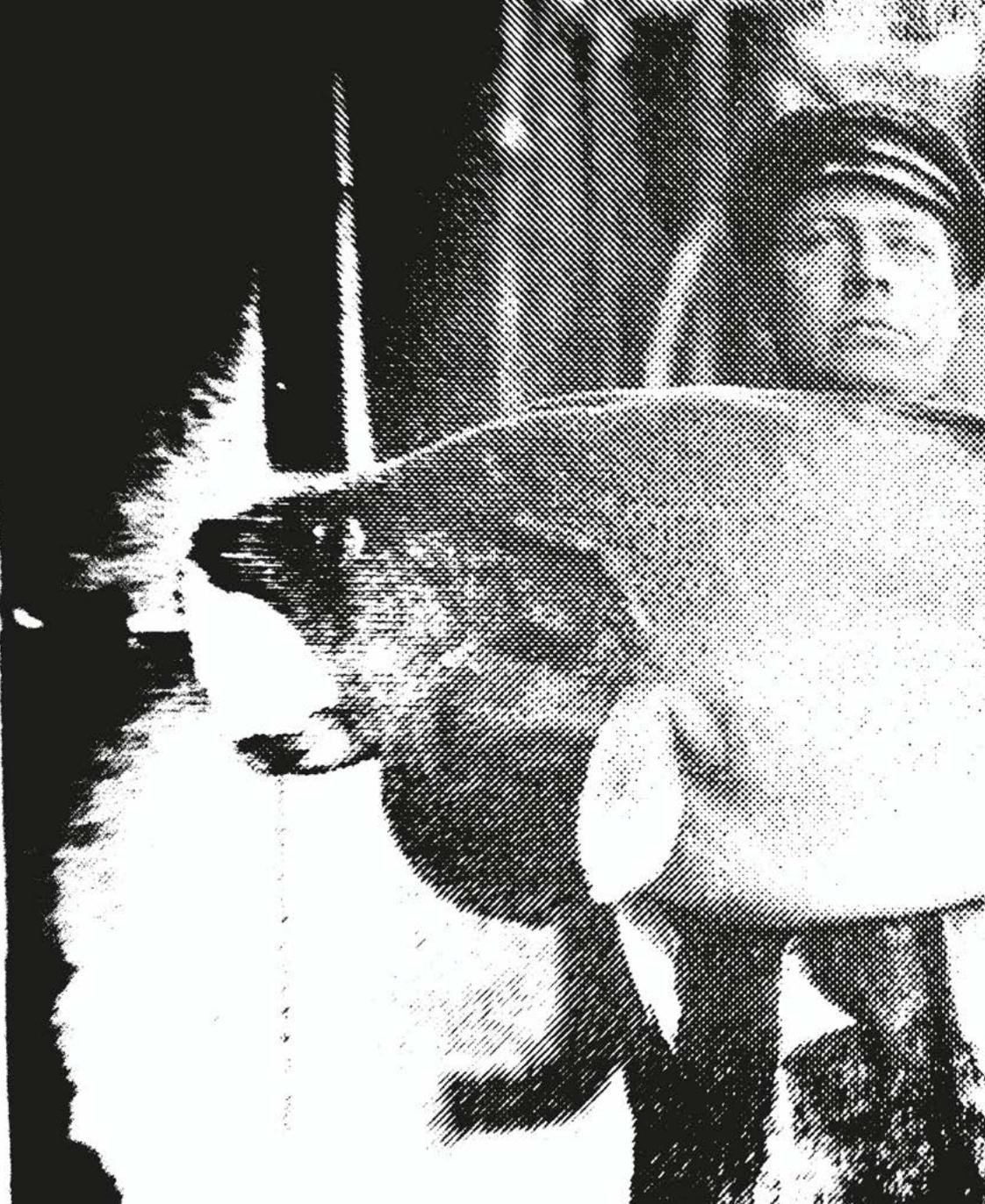
Peau de morue acellulaire « Kerecis Omega3 Burn »

Samuel Etienne Sauver Njall *le brûlé (Vieil homme - Belle peau)*, peinture à l'huile (de foie de morue) sur toile, (en cours, 2024).

BELLE MORUE - AVATAR DE LA BELLE HELENE

DANS LA GUERRE DE LA MORUE RESONNE
LA BONNE VIEILLE GUERRE DE TROIE

Comparée aux poissons des abysses comme le poisson-goutte (*blobfish*) ou encore au grand avaleur (*Chiasmodon niger*) la morue n'a pas l'air si moche. Mais malgré sa silhouette longiligne, sa coloration uniforme et le joli trait clair qui parcourt tel un dessin tout son corps de la tête à la queue, le barbillon mentonnier et la proéminence du maxillaire supérieur ne la rendent pas particulièrement attrayante. On est loin des charmes picturaux du baliste picasso (*Rhinecantus aculeatus*), des teintes subtiles du poisson ange royal (*Holacanthus ciliaris*), de la délicatesse des épines orange et marron de la rascasse volante (*Pterois antennata*). On est aussi loin du poisson-globe ou tétraodon (*Torquigener albomaculosus*) qui passe des semaines entières à choisir des sables de textures différentes et des bouts de coquillages qu'il réduit patiemment en miette pour sculpter et décorer pendant des journées entières des formes géométriques complexes, parfaitement symétriques,





merveilleux mandalas sous-marins qui ornent les jeux amoureux et accueillent, en leur centre, les œufs des femelles.

Qui plus est, la langue française entre autres affuble la morue de connotations peu plaisantes. La plupart sont liées aux femmes de peu d'attrait ou de vertu, mais cela ne s'arrête pas là. « *Les étoiles, c'est tout morue !...Méfie-toi avant de t'embarquer* », écrit Céline dans *Mort à crédit*, 1936, p. 681. *Le Trésor de la langue française* voit dans ses propos le sens de 'mauvais, pervers'. Morues ou étoiles perverses ? Morues ou étoiles mauvaises ? En islandais de même, le sexisme en moins, la morue qui est pourtant une ressource économique et nutritionnelle fondamentale pour le pays, est souvent associée à une personne dénuée de jugement : « *con comme une morue* » est encore aujourd'hui une expression courante. Toujours en Islande on a l'habitude de dire qu'on ne mange plus tellement la morue parce qu'elle est moche. La réalité est pourtant tout à fait autre. Il semble que c'est une conséquence du fait que la plupart de la pêche soit destinée à l'exportation et que l'inflation ait occasionné une montée des prix vertigineuse, alors qu'au XIX^e et XX^e siècles ce fut le repas habituel des pauvres. Ni l'apparence ni les langues ne semblent favorables à notre belle *Gadus morhua* (d'ailleurs, si au XIX^e siècle les langues de morues servaient de preuve du nombre d'individus pêchés par chaque marin sur le morutier, aujourd'hui elles constituent un délicieux repas).

Eenen Cabeliaü

15



Vet Isieck

BELLE MORUE c'est sortir du regard anthropocentrique et du jugement de beauté formel pour penser la beauté en termes non pas d'apparence mais de liens interspécifiques, voire de soin du vivant par le vivant. La morue trouve alors toute sa place parmi les beautés du monde. Du reste, dans les Eddas islandais, les divinités ne sont pas décrites en termes d'apparence (il y a très peu de détails quant à leur aspect physique), mais davantage par leurs actions et fonctions. Divinité, belle morue, à l'image de Hatmehyt, la déesse égyptienne à tête de poisson (à moins qu'elle ne s'apparente davantage à Jörmungand, le gigantesque et hideux serpent de mer, fils de Loki et Andgroba, « poisson frontière de toutes les terres » selon le poème scaldique Ragnarsdrápa).

En termes d'actions et fonctions, notre belle morue joue son rôle à merveille : elle nous nourrit (de sa chair, de sa langue, de sa tête, de son foie, de son huile, de son caviar, de ses intestins...nous embellit (penzyme, collagène et huile), nous enrichit, nous soigne (huile, peau, collagène), enlève même notre douleur (peau) et augmente nos forces vitales et intellectuelles (huile, foie, penzyme). Mais que faisons-nous pour elle à part la pêcher, la tuer, l'ébrouiller (enlever ses intestins et les jeter à la mer), l'éêter, la trancher (ou « habiller », la morue est fendue jusqu'à la queue et l'arête centrale enlevée), l'énocter (gratter le sang autour de l'arête centrale), la dépecer, la saler, la sécher, la transformer et la consommer de manière excessive ? Il est temps qu'on rend à morue ce qui est à morue : toute sa beauté !

PEAU-POURRIE



Codcore: genre musical dérivé du grindcore (musique apparentée au metal extrême, directe, rapide et brutale dans laquelle les vocaux gutturaux ou criés côtoient les blast beats de batterie et les riffs de guitare relativement simples et ultra rapides), dont la structure harmonique s'inspire du squelette des poissons gadéiformes. Lors de la soirée de chauffe du Reykjavik Deathfest, nous avons pu apprécier la prestation chaloupée du duo islandais AWO, dans le pur style codcore.

Fabrice Hyber a donné une conférence le 3 octobre 2024 au Musée d'art de Reykjavik. J'en suis ressorti avec cette interrogation :

De combien le plus gros savon du monde peut-il augmenter le capital beauté de la morue ?



Fabrice Hyber, 1991. *Le plus gros savon du monde-Traduction*

Dimensions : L 670 cm x H 250 cm L190 cm Description : savon de Marseille de 21 390 kg moulé dans une benne d'acier blanchie.



Beauté

I AM MAB



BEAUTÉ

De *Perceval & Herbert*
résumé par *Charlotte Richard Daniel*
et sa copine *Elara Gonnet*

1^{er} épisode: Désirs exaucés

Je suis moche et personne ne m'aimera jamais. Je suis pauvre, je sens le poisson.

Je m'appelle Morve, j'habite dans un petit village au bord de la mer.

Je suis la souillon de ma marraine. Alors que je dois aller chercher du bois dans la forêt, je désespère au bord du lac et fais couler une larme sur un crapaud qui se transforme subitement en une bonne fée nommée Mab qui me demande un vœux

« Je veux être belle!!! »

elle me réponds quelle peut me rendre la plus belle aux yeux des autres. Quand j reviens chez moi, tous les hommes se jettent sur moi et je suis obligée de fuir avec ma mère où elle meurt écrasé par la foule.

Un chevalier nommé Eudes me sauves Et me ramène dans son chateau

« Vous êtes si belle ! Dorénavant vous vous nommerez Beauté ! » nous tombons amoureux l'un pour l'autre...

Mais quelque jours plus tard, la fée revient pour me dire que je vous mieux que ce chevalier.

Alors Eudes et moi nous nous disputons et du coup il part pour me prouver son amour. Je me sens seule et pars à sa recherche mais sa mère se met en tête de me marier.

Un jour que je me promène en ville, le roi me voit.

Et j'avoue mes fautes à ses pieds. Soudain, j'ai le coup de foudre c'était lui l'homme de mes rêves, il m'a fallait!



Mais il repart avec sa femme et son enfant!

Le roi revient tous les soirs délaissant sa femme qui en meurt de chagrin.

Le roi Sanglier, le père de la reine décide de se venger en déclarant la guerre. Un soir le roi me fait sa demande et ... quelques jours plus tard nous nous marions.

Et c'est ainsi que Morue la sovilion devient Reine Beauté.



2ème épisode : une reine indécise

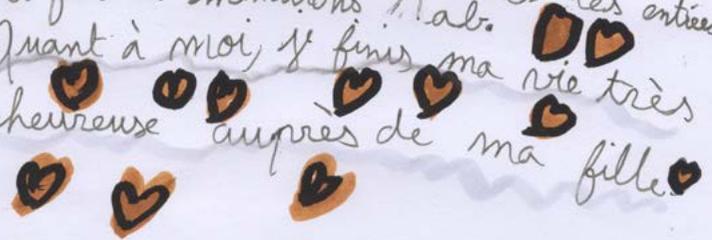
Je fais ce que je veux mais mon mari devient de plus en plus jaloux. j'ai une enfant que j'appelait Marine et que j'aime de tout mon cœur. mais la guerre continue dans le royaume et les troupes faiblissent. Alors mon mari le roi maxence passa un accords avec le roi Sanglier mais je fais tout valser en le rendant fou de moi.

La **guerre** continue et mon mari devient si jaloux qu'il tue toute personne qui s'approche de moi. Il sombre dans la folie et le royaume

3^{ème} épisode : simples mortels

Le roi sanglier nous enlève moi et ma fille et m'emmène dans son **château**. Mais peu à peu il devient **fou** à son tour et m'enferme dans une tour très haute avec ma fille. Tous les vaillants chevaliers qui tentent de nous délivrer sont massacrés. Pendant mon exil je découvre que mon **me** **mauraise** **Ma** **et** avec ma fille nous arrivons à la piéger mais l'ancienne femme du roi sanglier voulant se venger lance ces troupes contre moi et tue son mari. N'ayant comme seule arme le charme je m'en sers pour retourner toute l'armée contre leur souverain.

Tout le royaume me considère ainsi comme leur reine et je suis à la tête d'une armée. tout le monde me vénère comme si j'étais un être divin pour eux. Nous détruisons toutes les entrées des fées et emmurons **Ma**.
Quant à moi, j'ai fini ma vie très heureuse auprès de ma fille.





Intervention BELLE MORUE, National Gallery of Iceland, 30 septembre 2024

CHAIRE
BEAUTÉS

MINISTÈRE
DE LA CULTURE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



ÉCOLE PRATIQUE
des HAUTES ÉTUDES

PSL

ESADHaR