

Les Pêcheries-Musée de Fécamp

Dossier pédagogique

Ce dossier vous propose des informations essentielles sur le contenu
de la séquence Fécamp, port de pêche.
Le Service des publics et le Service éducatif du musée sont à votre disposition
pour bâtir avec vous tout projet éducatif



Séquence Fécamp, port de pêche



Textes : Marie-Hélène Desjardins, Florence Calame-Levert, Association Fécamp Terre-Neuve
Conception : Service des publics, Céline Mesnard

SOMMAIRE

Fécamp, port de pêche	p. 3
La Grande Pêche	p.4
L'attente, le retour, la vie de famille	p. 8
La pêche au hareng	p. 10
Lexique <i>Pêche à la morue</i>	p. 13
Lexique <i>Pêche au hareng</i>	p. 15
Focus sur quelques œuvres	p. 17
~ Maquette de prestige du chantier polyvalent <i>Augustin Le Borgne</i>	p. 17
~ Équipement de campagne à Terre-Neuve	p. 19
~ Georges Thurotte, <i>L'Attente</i>	p. 20
~ Pierre-Marie Beyle, <i>La Mauvaise nouvelle</i>	p. 21
~ Henri Darien, <i>La Criée</i>	p. 22
~ Maquette diorama <i>La Boucane</i>	p. 24
Références bibliographiques	p. 25
Informations pratiques	p. 27
Notes	p. 28

Tous les termes suivis d'un * sont définis dans les lexiques p. 13 et 14.

FÉCAMP, PORT DE PÊCHE

Depuis le XVI^e siècle, les Fécampois partent pêcher la morue* dans les eaux glaciales de Terre-Neuve, au large des côtes d'Amérique du Nord. Au XIX^e siècle, le port est le centre d'une intense activité industrielle grâce aux pêches harenguière et morutière et à la construction navale.

Au XX^e siècle, Fécamp est le premier port morutier de France, et ses négociants exportent la morue dans le monde entier.

Peintures de marine, outillage de pêche, anciens modèles de voiliers et précieuses maquettes de chantier des grands chalutiers témoignent de ce prestigieux passé industriel.

LA GRANDE PÊCHE

Fécamp, capitale des Terre-Neuvas* :

La pêche à la morue* est attestée à Fécamp depuis le XVI^e siècle dans les eaux de Terre-Neuve qui ont donné leur nom aux pêcheurs de morue, appelés "Terre-Neuvas*¹". Les campagnes de pêche duraient plusieurs mois et le poisson était conservé salé dans les cales des navires.

La pêche morutière est appelée Grande Pêche par apposition aux autres pêches (hareng, côtière etc.).

En 1907, Fécamp arme 73 navires terre-neuviens*. Après la seconde guerre, Fécamp est le premier port morutier de France, devant Saint-Malo et Bordeaux. Les négociants exportent la morue dans le monde entier.

À partir des années 1970, le déclin de la pêche morutière est amorcé. Elle prend fin en 1987 avec la vente du dernier chalutier fécampois *Le Dauphin*.

La morue :

La morue a pour nom scientifique « *Gadus Morhua* ». On l'appelle « cabillaud* » quand on la mange fraîche et « morue* » quand elle est salée.

C'est un poisson de l'hémisphère nord qui aime les eaux froides (2 à 6°C). Elle vit dans le nord de l'Atlantique, l'océan Arctique et la mer du Nord ; la Manche est à la limite de son extension vers le sud.

La morue est pourvue d'un barbillon à la mâchoire inférieure. Elle possède deux nageoires ventrales et trois dorsales. Sa tête volumineuse présente une grosse bouche dont les maxillaires de la mâchoire supérieure sont volumineux. Sa voracité est légendaire, elle engloutit aussi bien les coquillages que les petits cailloux.

C'est un poisson très prolifique, dont la taille varie généralement de 50 à 80 cm, pour un poids de 2 à 4 kg.

Les plus fortes morues capturées atteignent 1,50 m de longueur et pèsent jusqu'à 50 kg ; mais les marins racontent que des morues monstres de 100 kg et de 2 m auraient été pêchées sur le grand banc* de Terre-Neuve...

Compte-tenu de ses qualités nutritives, et surtout de sa capacité à se conserver aisément quand elle est salée, la morue a toujours été une ressource recherchée par les peuples d'Europe du Nord.

Très vitaminée, la morue est riche en protéines, et sa teneur en graisses est faible. Sa chair est estimée aussi bien fraîche que salée ; langues et joues constituent également



© Fonds Bergoin, AMF

des mets très recherchés. Son foie fournit une huile au goût très désagréable, recommandée autrefois pour ses vertus fortifiantes.

Les lieux de pêche : Terre-Neuve et Islande :

Au début du XX^e siècle, les chalutiers fécampois pêchaient d'abord sur les bancs* d'Islande en début d'année puis à Terre-Neuve.

À partir de 1929, ces chalutiers commencèrent à fréquenter d'autres lieux de pêche : Spitzberg, Mer de Barents, Île aux Ours, Groenland.



Carte des zones de pêche à la morue, © Brochure du comité de propagande de la morue, 1959

Les voiliers :

À partir de 1850, remplaçant les bricks*, ce sont essentiellement des navires trois mâts qui sont armés pour partir sur les bancs* de Terre-Neuve.

Avant 1820, la morue était pêchée du navire à l'aide de lignes à main. Après cette date, les morutiers adoptent la « ligne de fond ». Longue de plusieurs centaines de mètres et munie de milliers d'hameçons, elle est posée au fond de l'eau à l'aide de chaloupes.

Sur cette grosse barque, sont embarqués jusqu'à dix hommes. Mais la technique est dangereuse et, à partir de 1876, le doris, plus maniable et ne nécessitant que deux hommes, remplace peu à peu la chaloupe.

Utilisés à partir de 1877, les doris sont de petites embarcations de 6 mètres de long, à fond plat, à bord desquelles deux hommes pouvaient prendre place. En fin d'après-midi, après avoir « boëtter* » (c'est-à-dire pêcher les appâts), les marins partaient en doris plusieurs heures pour poser les lignes munies d'hameçons (pour chaque doris, on compte environs 2 000 hameçons). Puis les hommes revenaient au navire. Pendant

la nuit, les morues venaient se prendre sur les hameçons. À l'aube, les hommes quittaient de nouveau le navire pour relever les lignes puis ramener leur pêche. Une fois à bord, le poisson pouvait être découpé et salé pour être conservé.

Les chalutiers :

Dès le début du XX^e siècle, le nombre des voiliers ne cesse de décroître au profit des chalutiers. La propulsion vapeur, puis moteur écourte le temps de traversée. Il y aura désormais trois voyages par an plutôt qu'un seul. Avec l'adoption de ce type de navire, la productivité s'accroît largement. C'est sur ce type de navire que René-Yves Creston embarque en juillet 1930.

Propulsés à l'aide de la vapeur, ces navires sont remplacés, à partir de 1930, par des chalutiers « classiques » à moteur.

Sur ces navires, la mise à l'eau et la remontée du chalut* se font sur le côté. Puis, comme sur les voiliers, le poisson est travaillé à bord, sur le pont.

Dans les années 1960, ce sont les chalutiers à rampe arrière qui font leur apparition. Ils se caractérisent par un plan incliné à l'arrière, pour la mise à l'eau et la remontée du chalut*. Ils disposent sous le pont d'une véritable usine qui travaille le poisson en filets et le surgèle en plaques.

La pêche au chalut* :

La pêche au chalut, sorte de filet en forme d'entonnoir, est pratiquée depuis le Moyen-Âge. Pour la pêche à la morue, plusieurs types de chalut peuvent être utilisés. Sur les chalutiers classiques, le chalut est mis à l'eau et remonté sur le côté selon une technique bien précise, avec des manœuvres longues et délicates :

Le filage* : sur les chalutiers classiques, le chalut est mis à l'eau, puis le navire avance lentement. Les funes* (câbles qui rattachent le chalut au navire) se déroulent du treuil. Une plus grande longueur est donnée au câble avant, de manière à répartir la force de tractation sur le chalut et éviter qu'il ne se déchire.

Lorsque le chalut est au fond de l'eau, les câbles sont enserrés dans une forte mâchoire, le « chien », situé à l'arrière du navire, qui les maintient éloignés de l'hélice. Le navire peut alors manœuvrer librement et commencer son « trait de chalut » d'une durée moyenne de deux heures.

Le virage : pour effectuer les opérations de remontée du chalut, les câbles sont libérés du « chien ». Ils sont ensuite enroulés pour remonter la gueule du chalut à bord du navire. Le « cul de chalut » est amené le long de la coque par un cordage : la lâche.

Seul le « cul de chalut » est monté à bord. Un marin, le « largueur de cul », se glisse sous la poche suspendue à 80 cm du pont et dénoue le nœud situé à la base du cul. La masse de poissons ainsi libérée se déverse immédiatement dans le parc. Le contenu du cul que les pêcheurs nomment « palanquée » ou « pal » pèse 2 à 3 tonnes.

Ainsi vidé, le cul est refermé et rejeté à l'eau pour remonter le reste de la pêche. Le poisson qui était maintenu dans la partie centrale du chalut, toujours à l'eau, remplit alors le cul pour former une seconde palanquée. Celle-ci sera hissée à bord et vidée sur le pont... L'opération se poursuivant jusqu'à la dernière « pal ».

Le travail du poisson à bord :

Malgré le passage du voilier au chalutier, les savoir-faire liés au travail de la morue salée restent inchangés.

Une fois le poisson trié, la chaîne de préparation commence par les ébrouilleurs* qui, debout, sur le pont, fichent la morue par la nuque sur un fer pointu, lui fendent le ventre avec un couteau d'ébrouilleur* et jettent les viscères (ou breuilles*) dans une goulotte. Puis, d'un geste précis, le poisson est basculé vers les décolleurs*, tandis qu'une autre morue est piquée à son tour. Pendant ce temps, les gogotiers* saisissent au passage les viscères pour en extraire les foies et les transforme en huile.

Les décolleurs* cassent l'échine de la morue sur une planche en biseau appelée guillotine, et la décapitent de deux coups de couteau, avant de la passer aux trancheurs*.

Avec dextérité, armés d'un couteau spécial, les trancheurs* achèvent d'ouvrir les poissons et en retire l'épine dorsale. À la cadence de dix à la minute, ils transforment ainsi la morue ronde en un poisson plat.

La morue est ensuite jetée aux mousses chargés d'en gratter le sang à l'aide d'une cuiller à énocter*, puis de la laver à grande eau. Dure fonction ! L'eau glacée s'infiltrerait toujours dans les manches et irrite la peau.

Les morues lavées sont portées dans des pottes (grands paniers) près de l'ouverture de la cale. Fourchées une à une, elles glissent dans une coulisse vers le **saleur** qui les dispose à plat entre deux couches de sel, formant des piles nommées « arimes ». Le rôle du saleur est déterminant pour la bonne conservation du poisson : trop de sel et la morue brûle, trop peu de sel et elle se décompose ou « attrape le rouge ».

L'ATTENTE, LE RETOUR, LA VIE DE FAMILLE

Au temps des voiliers, les Terre-Neuvas partent à la fin de l'hiver pour un unique voyage annuel qui peut durer jusqu'à 9 ou 10 mois. Lorsque les trois-mâts sont remplacés par les chalutiers, les absences sont moins longues mais les voyages plus nombreux. On compte désormais trois voyages de trois mois environ ou deux voyages de cinq mois. Mais l'homme ne passe guère plus de temps à terre, avec les siens.

La Saint-Pierre des marins :

La fête de la Saint-Pierre apparaît en 1879. Religieuse, corporative et familiale, elle est célébrée au mois de février, à la veille des départs pour les bancs*.

Organisée par les armateurs, on y assiste à l'affirmation des hiérarchies sociales. Largement médiatisée, elle diffuse une image utile au développement du marché morutier.

Elle prend fin en 1969, alors que le long déclin de la grande Pêche est amorcé.

Depuis 1999, elle est rééditée chaque année.

La séparation :

Les Terre-Neuvas partent pour plusieurs mois, et les séparations sont éprouvantes pour les couples. Une épouse témoigne : « Quand mon mari partait pour la pêche, il cachait des petits mots gentils dans les tasses qui étaient dans le buffet. Alors, juste après son départ, chaque matin, je prenais une nouvelle tasse pour mon petit-déjeuner et je découvrais un nouveau mot doux ». Dans les années 1960, quelques couples s'équipent de magnétophones à cassettes. L'homme en embarque un tandis que l'autre reste à la maison. Les messages sonores échangés viennent compléter les lettres.



Lecteurs enregistreurs à cassettes
Collection Musée des Pêcheries, Inv.
D.57.1 et 57.2

Souvenirs d'escales :



Les équipages morutiers font escale dans les ports situés à proximité des lieux de pêche. Le ravitaillement est fait à Saint-Jean sur l'île canadienne de Terre-Neuve, mais aussi à Saint-Pierre et Miquelon. Terre française d'Amérique du Nord, cet archipel chéri des pêcheurs de morue est toujours resté leur escale préférée.

Par ailleurs, dans les années 1960, les terre-neuvas

Voiture américaine, années 1960
Collection Musée des Pêcheries,

rapportent des jouets de leurs escales « américaines ». Encore inimaginables en France, ils susciteront la fierté des enfants de marins, énumérant leurs splendides cadeaux aux enfants des terriens.

Le retour :

Au temps des voiliers, les morutiers sont de retour à Fécamp, au plus tard, pour les fêtes de Noël.

Cette période correspond souvent pour l'homme à la première rencontre avec son enfant. La grande majorité des bébés naissent en effet entre septembre et novembre, soit neuf mois après les congés d'hiver.

La période de Noël est aussi celle des mariages. Souvent, l'union était célébrée sans que rien n'ait été organisé à l'avance. La jeune femme étant parfois enceinte depuis plus de trois mois, le mariage avait lieu rapidement et simplement.

LA PÊCHE AU HARENG

Fécamp et la pêche au hareng :

En France, c'est l'installation des Vikings qui a considérablement développé la pêche et la salaison du hareng dans les ports du Nord du pays.

Dès le XI^e siècle, la pêche harenguière est une source de profit et de rayonnement majeurs pour la puissante abbaye de Fécamp, alors propriétaire des espaces portuaires.

L'offre importante en hareng salé, conditionné dans des barils* de bois qui facilitent son transport, satisfait une forte demande. Cette denrée bon marché se conserve longtemps et protège les familles de la disette. Son succès est par ailleurs assuré par les nombreux jours maigres imposés par la chrétienté.

Le port et le hareng sont associés dans l'imaginaire populaire. Dans *Pantagruel et Gargantua*, François Rabelais (1494-1553) évoque le « hareng de Fescan » au rang des délices fameux.

Après les guerres de la Révolution et de l'Empire, Fécamp compte 1500 pêcheurs harenguiers. Jusqu'au milieu du XX^e siècle, Fécamp reste un grand port pour la pêche au hareng.

Le hareng :

Le nom scientifique du hareng est *Clupea harengus*, de la famille des Clupéidés.

Selon les espèces, le hareng mesure de 20 à 30 cm. Sa couleur est gris argenté.



Lacépède, naturaliste français, écrivait

à la fin du XVIII^e siècle : « le hareng est une des productions dont l'emploi décide de la destinée des empires... »

Facile à conserver et à sécher, le hareng fut une des premières ressources des mers exploitées par les peuples du Nord.

Au Moyen Âge, le hareng, très abondant, constitue une nourriture bon marché pour les populations les plus pauvres. Aliment essentiel pendant les nombreux jours de carême et d'abstinence (plus de 150 par an !), il représente une véritable monnaie d'échange dans les ports de pêche.

Les lieux de pêche :

La pêche au hareng se pratique dans des zones géographiques différentes selon les époques de l'année. L'hiver, les bateaux pêchent en Hollande. L'été, ils vont en Écosse. Dans le cadre de ces pêches lointaines, le hareng est salé à bord pour être conservé.

À l'automne, le hareng se trouve en Manche à proximité de Fécamp. Il peut être ramené frais.

Les navires :

Les navires qui servaient à pêcher le hareng ont évolué au fil du temps.

Au XIX^e siècle, on embarquait sur des lougres* puis des dundées*. Les lougres sont des petits voiliers à trois mâts, munis, pour remonter le halin*, d'un cabestan* à bras, amélioré vers 1870 par le cabestan* à vapeur.

Maquette du lougre harenguiier
Jean-Bart, 1865
Collection Musée des Pêcheries, FEC.2033



Les dundées sont des voiliers à deux mâts, d'une longueur variant de 30 à 35 mètres, ils comportent un équipage de 22 à 25 hommes et sont généralement de bons marcheurs, solides et stables.



Eugène Grandin, *Le dundée Saint-Antoine de Padoue*, 1907
Collection Musée des Pêcheries, FEC.200

Au début du XX^e siècle, lougres* et dundées* ont été remplacés par des drifters*. Les drifters sont des bateaux en acier, dont l'équipage est composé de 32 hommes. D'une longueur de 35 à 40 mètres, ils sont propulsés par une machine à vapeur au charbon. Le dernier drifter fécampois, « l'Emmanuela », est désarmé en 1957. Avec lui, cesse la tradition de la pêche au filet dérivant qui, hormis sur les caïques d'Yport et d'Étretat, est remplacée par le chalutage.

Tous ces types de navires ont en commun d'être équipés d'une « miche* » : support du grand-mât que l'on abaisse pendant la pêche et de rouleaux* sur lesquels sont tirées et secouées les sennes*.

Malgré la modernisation des navires, la technique de pêche reste identique.

La pêche au filet dérivant :

Le filet dérivant, une technique immuable. Du Moyen Âge aux années 1950, la pêche au hareng se caractérise par une même technique : le filet dérivant ou « tessure* ».

Dans les années d'après-guerre, hormis sur les barques des ports d'échouage voisins de Fécamp, le filet dérivant est peu à peu abandonné pour être remplacé par le chalutage.

Le filet dérivant est une grande nappe qui se présente comme un mur et qui est maintenue en haut par des flotteurs. Cette tessure* peut mesurer jusqu'à 6 km de long.

À la tombée de la nuit, le filet est mis à l'eau. Durant la pêche, la tessure* est maintenue dans l'eau à la verticale. Le navire reste à la dérive. On abaisse alors le grand mât pour diminuer la prise au vent. Pendant la nuit, le poisson vient se prendre par les ouïes dans les sennes*. Vers 2 heures du matin, le filet est remonté : le halin* est tiré par le cabestan* et les marins hissent manuellement le filet en le tirant sur deux rouleaux*. En même temps, ils secouent le filet pour décrocher les harengs qui tombent sur le pont. Cette opération demande au moins 6 heures d'un travail difficile. Aussitôt pêché, le poisson est salé et mis dans des barils en bois.

La conservation du poisson :

Le hareng conditionné salé dans des barils* de bois à bord est débarqué et acheminé pour traitement dans des ateliers de sauriserie* dits boucanes*.



À Fécamp, au début du XX^e siècle, on comptait une soixantaine de boucanes*, où on fumait le hareng, et qui imprégnaient la ville d'odeurs « fortes et bonnes » (Guy de Maupassant).

Le hareng salé y était conservé jusqu'à un an dans des bacs. À mesure des commandes, il est mis à tremper et préparé sous deux formes :

- resalé et conservé en barils*, c'est le hareng « blanc » ou « pacqué »,
- fumé dans les cheminées, puis fileté : c'est le hareng « saur ».

Dans les années 1970, le hareng arrive congelé, vidé, étêté et sans arrêtes. Après avoir été salé, il est mis à saurir dans des fours. Désormais, le sel n'est plus l'agent de conservation qu'il a été pendant des siècles, il est devenu agent de saveur.

LEXIQUE PÊCHE À LA MORUE

- ~ **Baille** (n. f.) : barrique coupée en deux dans laquelle les mousses lavaient la morue.
- ~ **Banc** (n. m.) :
 - (de morue) rassemblement très important de poissons
 - lieu de pêche, dans une zone de moindre profondeur.
 - les bancs (au pluriel) : expression qui désigne le banc de Terre-Neuve (partie du plateau continental qui s'étend au sud et à l'est de l'île de Terre-Neuve).
- ~ **Boëtte** (n. f.) : appâts qui peuvent être des bulots, de l'encornet, du hareng, qui servent à appâter les lignes
- ~ **Brick** (n. m.) : voilier à deux mâts.
- ~ **Cabillaud** (n. m.) : la morue et le cabillaud sont un même poisson. Il apparaît sous le nom de cabillaud lorsqu'il est frais.
- ~ **Chalut** (n. m.) : énorme filet en forme d'entonnoir pour pêcher la morue.
- ~ **Cuiller à énocter** (n. f.) : sorte de gouge en métal utilisée par le mousse pour enlever les poches de sang de la morue après avoir été transformée en poisson plat par le trancheur*. Une fois lavée, la morue est prête pour être salée dans la cale.
- ~ **Décolleur** (n.m.) : marin chargé de trancher la tête de la morue.
- ~ **Ébreuilleur** (n.m.) : marin qui, après avoir fiché la morue sur un fer pointu, lui ouvre le ventre pour en retirer les viscères (ou breuilles*).
- ~ **Filage** (n.m.) : manœuvre qui consiste à mettre le chalut* à la mer.
- ~ **Funes** (n.f.) : câbles en acier qui servent à tracter le chalut*.
- ~ **Gogotier** (n.m.) : marin chargé de transformer les foies de morue en huile.
- ~ **Halage** (n.m.) : ensemble des manœuvres visant à ramener le chalut* à bord.
- ~ **Morue** (n. f.) : poisson des mers froides de la famille des gadidés (cf. p. 5) appelé « morue » lorsqu'il est séché et/ou salé (cf. cabillaud*).
- ~ **Ramender** (v.) : action de réparer le chalut.

~ **Terre-Neuvas** ou **Terre-Neuvier** (n. m) : navire de pêche fréquentant les parages de Terre-Neuve ; les marins embarqués sur ces navires. Terre-neuvier désigne plutôt le navire, et terre-neuvas le marin.

~ **Trancheur** (n.m.) : à bord, marin termine d'ouvrir la morue* pour en retirer l'épine dorsale

LEXIQUE *PÊCHE AU HARENG*

- ~ **Affaler** (v.) : affaler une voile, c'est l'amener, le contraire de la hisser.
- ~ **Ainet** (n.m.) : dans les boucanes*, barre de bois sur laquelle on enfilait les poissons par la tête afin de pouvoir les crocher dans les cheminées.
- ~ **Baille** (n.f.) : baquet en bois dans lequel on sale le contenu d'une petite mande de harengs à la fois.
- ~ **Balmasc** (n.m.) : les « hommes de balmasc » sont les cinq ou six matelots qui tirent sur la senne* au virage, en la secouant pour faire tomber les harengs.
- ~ **Baril** (n.m.) : tonneau en bois contenant environ 100 kg de harengs salés.
- ~ **Boucan** (n.m.) : gros copeaux de bois de hêtre qui, en se consumant avec la sciure mouillée produit de la fumer pour saurir les harengs.
- ~ **Boucane** (n.f.) : ou saurisserie. Petite usine où on saurit le hareng.
- ~ **Bout** (n.m.) : Cordage qui n'a pas un nom spécial sur un navire.
- ~ **Breuilles** (n.f.pl.) : ensemble des viscères du poisson.
- ~ **Caique** (n.f.) : embarcation d'une dizaine de mètres, bordée à clins. Bateau de pêche côtière traditionnel du Pays de Caux employé aussi à la pêche au hareng.
- ~ **Cabestan** (n.m.) : treuil qui permet de tirer le halin* hors de l'eau. Il est activé par trois ou quatre matelots.
- ~ **Cotterets** (n.m. pl.) : buches de hêtre utilisées pour préchauffer les vastes cheminées de brique des boucanes*. Le feu est ensuite entretenu par le saurin* grâce à du boucan*.
- ~ **Drifter** (n.m.) : bateau de pêche au hareng propulsé par une machine à vapeur au charbon.
- ~ **Dundee** (n.m.) : voilier de pêche au hareng à deux mâts et gréé avec des voiles auriques c'est-à-dire en forme quadrangulaire non symétrique.
- ~ **Eguigner** (n.m.) : enlever les ouïes des harengs.

~ **Filetière** (n.f.) : ouvrière qui enlève l'arrête centrale du poisson pour en lever le filet. Dans les usines de transformation du poisson, le personnel est essentiellement féminin, ce sont « les femmes au poisson ».

~ **Halin** (n.m.) : long cordage qui s'étend sur toute la longueur de la tessure* et la relie au bateau. Sur le halin sont amarrés, vers le haut, les quarts-à-poche* et, vers le bas, la senne*.

~ **Harenguier** (n.m.) : nom générique employé pour désigner les navires utilisés pour la pêche au hareng aux filets dérivant.

~ **Lougre** (n.m.) : petit voilier de pêche au hareng à trois mâts muni d'un cabestan* pour remonter le halin*.

~ **Mât couché** (n.m.) : c'est le mât placé à l'avant du navire. Pendant la pêche, il est couché et posé sur la miche*.

~ **Miche** (n.f.) : support du grand-mât que l'on abaisse pendant la pêche.

~ **Quarts à poche** (n.m.) : petits barils de bois goudronnés servant de flotteurs à la tessure. Ils permettent également de connaître la situation du filet.

~ **Ramender** (v.) : réparer les filets.

~ **Rouleau** (n.m.pl.) : élément sur lequel est remonté le filet.

~ **Saurin** (n.m.) : dans les boucanes*, ouvrier responsable des feux.

~ **Saurisserie** (n.f.) : ou boucane*. Petite usine où on saurit le hareng.

~ **Senne** (n.f.) : nappe de filet. Plusieurs sennes sont assemblées pour constituer le filet dérivant utilisé pour la pêche au hareng.

~ **Tessure** (n.f.) : suite de filets appelés « sennes* » qui sont assemblées les unes aux autres et mises à l'eau pour pêcher le hareng. Cette tessure peut mesurer 4 à 6 km

~ **Voile de dérive** (n.f.) : elle permet au navire de tenir son cap pendant la pêche.

FOCUS SUR QUELQUES ŒUVRES



Maquette de prestige du chantier polyvalent *Augustin Le Borgne*

Demi-coque pleine en bois peint avec superstructures, collée sur miroir dans sa vitrine murale d'origine.

L. 1 375 X 255 mm. H. 552 mm

Inv. FEC.2077

La maquette de l'Augustin Le Borgne

L'Augustin Le Borgne est en 1905 le premier chalutier du port de Fécamp. Il est armé par la société Les Sécheries de morue* de Fécamp, fondée en 1904 par Charles Augustin et Augustin Louis Le Borgne.

C'est un chalutier classique à vapeur, modèle des premières années. Il se caractérise par son chalut* mis à l'eau, traîné et remonté sur le côté.

Le gouvernail d'étrave est figuré sur la maquette ce qui indique que le navire en était occupé dès l'origine.

Cette maquette de prestige a été donnée par l'armateur au Musée du Vieux Fécamp en 1913.

Maquette et navire

Une maquette de navire peut se définir comme une représentation en trois dimensions et miniaturisées de navires.

Ainsi une maquette peut préfigurer un navire ou donner l'image d'un navire existant. Mais il existe souvent d'autres enjeux à la réalisation d'une maquette comme des objectifs techniques, ce qui est le cas des maquettes de chantier.

La maquette reste toutefois une représentation d'un navire, elle est donc différente : échelle, matériaux, approximations, erreurs ou interprétations...

Les maquettes de chantier et maquette de prestige

Les chalutiers constituent des investissements considérables pour les armateurs. Ils sont le plus souvent achetés neufs auprès de chantiers navals français, hollandais ou écossais.

Préfigurant l'ouvrage à construire, la « maquette de chantier » est de bonnes dimensions et toujours très précise. En règle générale, lorsqu'un nouveau navire est livré à l'armement, cette maquette l'accompagne. Alors appelée « maquette d'armateur » et exposée au siège social de l'entreprise, elle devient le symbole de sa réussite industrielle.

Les chalutiers remplacent les voiliers

Fécamp arme son premier chalutier morutier à vapeur en 1905. En 1931, la flotte de voiliers est entièrement remplacée à leur profit.

Leur apparition va profondément redéfinir l'organisation sociale du bord et les rythmes de travail. La propulsion moteur écourte le temps de traversée. Il y aura désormais trois voyages par an plutôt qu'un seul.

Avec l'adoption de ce type de navire, la productivité s'accroît largement et de nouveaux métiers apparaissent. Les mécaniciens veillent à la machine. Le treuilliste conduit la mise à l'eau et la relève du filet. Le ramendeur le répare en cas d'avarie.

Ces savoir-faire viennent en complément de ceux du travail du poisson.



Œuvres en rapport

Maquette de prestige du chalutier *Heureux*, 1930
Inv. 2006.2

Chalutier classique à moteur, l'*Heureux* est construit en 1930 pour un armateur malouin.

De 1932 à 1935, il est exploité à Fécamp pour la Société Fécampoise de Pêche. Cette maquette fut réalisée, comme le navire, aux Chantiers de Blainville (Calvados).

Bibliographie

- ~ Marie-Hélène Desjardins (dir.), *Catalogue raisonné des maquettes de navires du Musée de Fécamp*. Musée de Fécamp, Éditions des Falaises, 2017
- ~ Céline Mesnard (dir.), *Du geste au dessin : René-Yves Creston, un artiste sur les chalutiers fécampois*. Musée de Fécamp, 2016, p. 26-31

 <p>Équipement de campagne à Terre-Neuve, milieu du XX^e siècle Inv. 988.21</p>	<p>Œuvres en rapport</p>  <p>Bottes en cuir Inv. 987.21.3</p>  <p>Mitaines et havalants Inv. 988.21.4</p>
---	---

Le costume du marin-pêcheur

Cet ensemble est constitué d'un suroit, d'une vareuse et d'un cotillon. Il est appelé « cirage » puisque chacun des éléments est enduit pour protéger le marin de l'humidité. Les vêtements de coton huilé apparaissent dans la première moitié du XIX^e siècle :

- ~ Suroit : chapeau de toile huilée ou caoutchoutée avec un large bord à l'arrière pour protéger la nuque.
- ~ Vareuse : blouse en coton huilé qui s'enfile par la tête. La vareuse cirée se met par-dessus la vareuse de toile.
- ~ Cotillon : large pantalon de toile coton imperméabilisée avec ceinture agrafée, braguette et fentes de poche.

Ces vêtements se mettent par-dessus des sous-vêtements et des vêtements. L'ensemble est complété par des bottes cuissardes, un mouchoir de cou, un tablier pour travailler le poisson et des mitaines en froc et havalants en caoutchouc (mitaines laissant libre l'extrémité des doigts) pour se protéger les mains des outils tranchants.

Le travail du poisson à bord

Malgré le passage du voilier au chalutier, les savoir-faire liés au travail de la morue salée restent inchangés.

Tout d'abord, l'ébreuilleur* fiche la morue par la nuque sur un fer pointu (élingueur) pour lui ouvrir le ventre et retirer ses viscères. Le poisson arrive alors entre les mains du décolleur* qui le décapite de deux coups de couteau. Il le passe au trancheur* qui, armé d'un couteau spécial, en retire l'épine dorsale.

À la cadence de dix à la minute, les marins transforment le poisson rond en un poisson plat.

Avant d'être acheminées vers la cale où elles sont salées, les morues sont nettoyées par le mousse qui en retire le sang à l'aide d'une cuillère à énocter.

Bibliographie

- ~ Marguerite Bruneau, *Les costumes de marins-pêcheurs*. Musée de Fécamp, 1995
- ~ Marie-Hélène Desjardins, *Les objets de la pêche*. Éditions des Falaises, 2016



Georges Thurotte
L'Attente, 1948
Plâtre original
1 200 X 600 mm
Inv. 2004.6

Histoire d'une œuvre :

La statue *L'Attente* commandée par l'Etat est attribuée à la Ville de Fécamp en juillet 1952 et fut érigée sur la digue face à la mer et inaugurée par le ministre de l'Éducation nationale en 1952.

En 2000, elle est déplacée lors de la création de la place de l'Éclipse afin de la protéger des travaux. Elle sera nettoyée et redéposée sur la digue peu de temps après mais décentrée par rapport à sa place d'origine.

En 2004, la fille du sculpteur, madame Jeannine Cornu-Thurotte, offre au Musée de Fécamp la maquette en plâtre de la statue.

La maquette de *L'Attente*, si elle enrichit la thématique consacrée aux femmes, permet également de retrouver le visage de « Charlotte » dite aussi « Madame de Cuverville » comme on la nomme à Fécamp, dont des décennies d'embruns, de vent et de tempêtes ont effacé les traits.

Analyse d'une œuvre

L'Attente, plâtre conservé au Musée des Pêcheries est le modèle original de la sculpture éponyme installée sur la digue promenade de Fécamp en 1952.

Les femmes de marins sont nombreuses à Fécamp, qui reprend alors, dans ces années d'après-guerre, sa place de premier port morutier de France. La femme scrute l'horizon. Elle espère voir un signe au loin ; peut-être prie-t-elle aussi. Vêtue d'une longue robe recouverte du capot (pièce du costume normand) et chaussée de sabots, elle évoque l'époque révolue de la voile alors que les voyages à Terre-Neuve duraient jusqu'à 8 ou 9 mois. Elle rappelle une époque où les nouvelles entre le bord et la terre étaient rarissimes, un temps où on apprenait les disparitions lorsque le navire passait les jetées le pavillon en berne. Mais, l'attente, l'inquiétude et la prière, ainsi que la singularité d'un contexte aléatoire qui fait qu'on ne sait jamais rien - ni des conditions climatiques, ni de l'opportunité réelle d'un retour - constituent encore le quotidien des femmes du XX^e siècle.

L'artiste

Grand Prix de Rome, Georges Thurotte (1905-2000) est sculpteur et médailleur. Il fut élève des académies de Valenciennes, puis de l'École des Beaux-Arts de Paris.

Il a produit de nombreuses médailles pour la Monnaie de Paris, ainsi que pour des départements et conseils régionaux. Il a par ailleurs réalisé des sculptures monumentales comme une fontaine décorative à Clamart ou *L'Attente* à Fécamp.



Pierre-Marie Beyle
La Mauvaise nouvelle, 1885
1 955 X 2 505 mm
Inv. D.23

Analyse d'une œuvre

Pierre - Marie Beyle situe la scène à Yport, port d'échouage à proximité de Fécamp où il se pratique une pêche côtière à bord de caïques*. L'instant est grave, nous sommes entre le moment tragique de la noyade et celui pathétique de l'annonce à l'épouse. L'intensité dramatique en est accentuée. L'artiste a su peindre sur les visages, les sentiments mélangés de gravité, de fatalisme mais aussi de colère retenue devant ce nouveau drame.

Au centre de la composition, une trouée de lumière laisse entrevoir les caïques échouées sur la plage de galets, tandis qu'on ramène le corps d'un marin noyé et que le doyen de la communauté ou le patron de pêche frappe à la porte. Plutôt que le moment tragique de la noyade, ou celui pathétique de l'annonce à l'épouse, Beyle choisit habilement de représenter l'instant suspendu qui sépare ces deux scènes, comme si le spectateur faisait partie lui aussi du groupe de villageois qui sait déjà, et anticipe la douleur de la famille qui ne sait pas encore.

La présence du cadavre pudiquement recouvert d'une voile de caïque, le détail de la poupée qui évoque les nouveaux petits orphelins, les villageois rassemblés qui se serrent, sont autant d'éléments réalistes qui accentuent l'intensité dramatique de cet instant.

La mort en mer

Cette œuvre évoque la mort en mer qui était fréquente mais pour laquelle il existe très peu de représentations. Le plus souvent, la mer garde les corps de ceux qu'elle fait périr, rendant en outre plus difficile encore le deuil des familles privées de la dépouille du défunt.

L'artiste

Pierre-Marie Beyle (1838-1902) est né à Lyon, loin des côtes normandes.

Il partage dès l'enfance la vie difficile des forains et des saltimbanques, et en fait le thème privilégié de ses premières œuvres. À partir de 1880, il découvre la vie pittoresque et parfois tragique des pêcheurs, qui devient dès lors son motif de prédilection.



Henri Darien

La Criée, 1909

Huile sur toile*

1 408 x 2 517 mm

994.35

Analyse d'une œuvre

Henri Darien mêle ici l'atmosphère étrange d'une lumière changeante à la banalité d'une scène de travail quotidien. La scène représentée est contemporaine de l'exécution de l'œuvre.

Les dimensions du tableau prouvent qu'il fut réalisé en atelier, à partir de croquis pris sur le vif et peut-être de photographies ; le personnage menant la vente a pu être identifié.

La scène en premier plan ainsi que son cadre, jusqu'au bateau et aux dernières maisons du Grand Quai, sont traités à la manière des peintres réalistes. Le thème choisi, le travail des gens pauvres, est également courant dans la peinture réaliste. Pourtant, il est rare que la vie populaire de la ville soit représentée, ces peintures évoquant plus volontiers les travaux de la campagne. Même s'il est proche de la réalité, l'auteur n'hésite pas à introduire des fantaisies. Ainsi, la maison à colombage, à droite, existe à Fécamp, mais est située loin du port, au 63 de la rue Arquaise. On peut aussi douter de la présence à cet endroit de la femme à l'enfant du premier plan. Sans doute s'agit-il d'une figure rapportée, peinte d'après modèle au sein de l'atelier de l'artiste.

Bien que le traitement des personnages soit réaliste, le peintre subit l'influence de l'impressionnisme dans sa manière de représenter l'eau et l'atmosphère : petites touches juxtaposées et couleurs chaudes rendent compte des reflets changeants de la lumière, de l'imminence d'une bourrasque ou d'une averse.

L'artiste

La vie d'Henri Darien est peu connue. Il est né à Paris en 1864 et meurt dans la même ville en 1926. Il a étudié la peinture auprès d'Antoine Guillemet, un peintre paysagiste, élève de Jean-Baptiste Corot. Membre du Salon des artistes français, il fut plusieurs fois primé. Dans ce grand tableau qu'il présente au Salon de 1909, il a choisi de représenter une scène de la vie quotidienne à Fécamp : la vente du poisson à la criée, sur le Grand Quai, après le retour d'un chalutier au port. Le peintre y fait une synthèse réussie entre réalisme et impressionnisme. Il a su voir de la poésie et de la beauté dans cette scène quotidienne sans doute criarde et odorante.

Le chalutier Jean-Edmée



Au début du siècle, à Fécamp, un nouveau type de pêche se développe parallèlement aux pêches traditionnelles à la morue* et au hareng : la pêche fraîche.

Le bateau représenté à quai est lié à cette nouvelle façon de pêcher. Ce chalutier à vapeur, le cinquième du genre dans le port de Fécamp, rentrait au port trois fois par semaine les cales

chargées du poisson frais pêché au chalut*. Il quitte définitivement Fécamp pour Lorient en 1920 et coule en 1935.

Vendre le poisson

Au début du siècle, la vente du poisson avait lieu en plein air, sur le Grand Quai. Elle constituait un spectacle qui, à en croire les témoins, était pittoresque et tapageur. La marchandise fraîchement débarquée du bateau était sans délai mise à la vente. Le consignataire du bateau ou employé, juché sur une grande table autour de laquelle étaient groupés les éventuels acheteurs, menait aux enchères, la vente du poisson dite « à la criée ». La plus grande partie était achetée par des femmes qui partaient ensuite en ville revendre le poisson au détail. Les hommes, quant à eux, allaient proposer leur marchandise dans les campagnes environnante en voiture à cheval ou poussant des charrettes à bras tirées par des chiens. Ce n'est qu'en 1921 qu'une poissonnerie ouvrit à Fécamp, mais pendant de longues années encore, on put entendre les marchandes de poisson s'époumoner, tirant leurs charrettes jusque dans les quartiers les plus éloignés du port. (D'après les souvenirs d'un ancien Fécampois, Victor Banse)

Le Grand Quai

Le Grand Quai se situe entre les deux rives nord et sud du port de Fécamp, entre ce qui est aujourd'hui le bassin Bérigny, le bassin Gayant et l'avant-port. À l'origine, l'îlot du futur Grand-Quai était une zone marécageuse qui a peu à peu été aménagée afin de permettre aux navires de passer entre les deux rives. Rapidement, le Grand Quai devient un espace d'activité intense. Il est régulièrement aménagé pour répondre à ces besoins.



Fécamp, le Grand Quai
Carte postale

Collection Les Pêcheries-Musée de Fécamp

Bibliographie

- ~ Marie-Hélène Desjardins (dir.), *Maupassant et l'impressionnisme*. Musée de Fécamp, 1993
- ~ Marie-Hélène Desjardins (dir.), *La plage et le port retrouvés*. À la découverte des deux tableaux récemment acquis par la Ville de Fécamp. Musée de Fécamp, 1994
- ~ Marie-Hélène Desjardins et Céline Mesnard (dir.), *Les Pêcheries, Musée de Fécamp*. Éditions Point de vues – Musée de Fécamp, 2017, p. 54-67.



Maquette diorama *La Boucane*^{*}, 1992
Don Paul Tourbatez, 1992
Inv. 992.28

L'organisation du travail dans une boucane^{*}

Cette maquette est celle d'une saurisserie^{*} ou boucane, usine dans laquelle on travaillait le hareng fumé. Évoquant cette activité du début du siècle, elle est inspirée d'un établissement qui a fermé ses portes en 1992.

Dans les boucanes, les poissons sont stockés au rez-de-chaussée. Salés, ils peuvent être conservés en saumure dans des bacs pendant un an.

La première opération consiste à faire tremper les harengs dans de grandes quantités d'eau pour les dessaler.

Les « femmes au poisson » piquent ensuite les harengs entiers sur des ainet^{*} qui sont alors disposés dans des cheminées par le « saurin^{*} » (ouvrier chargé du saurissage).

Les poissons y sont d'abord séchés par un feu d'éclats de hêtre (« cotterets^{*} ») puis fumés par des copeaux (« boucan^{*} »), ce qui donne son goût et sa couleur au hareng saur. Ces opérations durent 24 heures. Une fois les harengs sauris, les filetières^{*} taillent les filets avec un couteau bien tranchant. Ils sont ensuite emballés avant de passer entre les mains du préposé aux expéditions.

Les boucanes à Fécamp

Au début du XX^e siècle, il y a dans le quartier du port de Fécamp une soixantaine de boucanes. Elles embauchaient une main d'œuvre largement féminine.

Les boucanes se caractérisent par une série de cheminées disposées en enfilade sur le toit du bâtiment et ouvrant à l'intérieur sur plusieurs étages afin que l'on puisse suspendre les harengs dans les conduits.

Dans les années 60, dans des ateliers modernes, des fours alimentés à la sciure de hêtre sont mis au point. Les fameuses cheminées ne sont plus indispensables au saurissage.

Une fois dessalés, les harengs sont étêtés, éviscérés et débarrassés de leur arrête centrale. Le temps de saurissage est ainsi diminué et les fours peuvent rivaliser avec les boucanes dont les cheminées sont hautes et nombreuses.

Les années 70 apportent une nouvelle technique. Les harengs « boneless » achetés vidés, sans tête et sans arrête, arrivent non plus salés mais congelés.

Après décongélation, ils sont sauris après avoir été plus ou moins salés.

Avec l'apparition du surgelé, le sel n'est plus l'agent de conservation qu'il fut durant des siècles, il est devenu agent de saveur.

Œuvre en rapport

Avec cette machine, les bûches de bois sont détaillées en petits copeaux qui alimentent les cheminées et produisent la fumée nécessaire au saurissage. Cette machine fut utilisée à la boucane Ledun à Fécamp jusque dans les années 1980.

Machine à boucan,
2^{ème} moitié du
XX^e siècle
Inv. 999.13



RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Toutes les références bibliographiques indiquées ci-dessous sont consultable au Service documentation du musée

Généralités

- ~ Marie-Hélène Desjardins & Florence Calame-Levert, « *Crinolines et paire de claques : 1988-2008, 20 ans d'enrichissement des collections* », 2008
- ~ Marie-Hélène Desjardins (dir.), *Catalogue raisonné des maquettes de navires du Musée de Fécamp*. Musée de Fécamp, Éditions des Falaises, 2017
- ~ Marie-Hélène Desjardins, *Les objets de la pêche*. Éditions des Falaises, 2016
- ~ Marie-Hélène Desjardins (dir.), *Catalogue des peintures, Musée de Fécamp*. Musée de Fécamp, Éditions Point de vues, 2010
- ~ Marie-Hélène Desjardins et Céline Mesnard (dir.), *Les Pêcheries, Musée de Fécamp*. Éditions Point de vues – Musée de Fécamp, 2017, p. 54-67.

Sur la pêche à la morue

Essais :

- ~ Etienne Bernet, Jack Daussy, Pascal Servain, *Bateaux et pêcheurs de Fécamp, Yport et Etretat*, Édition des Falaises, 2000
- ~ Etienne Bernet, *Bibliographie francophone de la grande pêche*, Éditions Association Fécamp Terre-Neuve, 1998
- ~ Etienne Bernet, *La grande pêche morutière - l'aventure des voiliers terre-neuviens fécampois (1815-1931)*, Éditions L'écho des Vagues, 2014
- ~ Marguerite Bruneau, *Les costumes de marins-pêcheurs*. Musée de Fécamp, 1995
- ~ Florence Calame-Levert & Manuel Martin, *Le dauphin : dernier acte pour la grande pêche*, catalogue de l'exposition du Musée de Fécamp, 15 septembre – 16 octobre 2007
- ~ Jacques Daussy, *Les chalutiers morutiers fécampois*, Fécamp, Imp. L. Durand & Fils, 1991
- ~ Jacques Daussy, *Les chalutiers classiques fécampois*, Fécamp, Durand Imprimeurs, 2013
- ~ Marie-Hélène Desjardins (dir.), *Louis Garneray, Pêche à la morue, Pêche au hareng*, Musée de Fécamp, 2000
- ~ Marie-Hélène Desjardins & Florence Calame-Levert, « *Crinolines et paire de claques : 1988-2008, 20 ans d'enrichissement des collections* », 2008
- ~ Maurice Yvart, *Vocabulaire des marins à la Grande Pêche et autres études maritimes sur Fécamp*, Musée de Fécamp, 2002 (rééd.)

Récits

- ~ Anita Conti, *Racleurs d'Océan*, Collection Petite Bibliothèque Payot, Voyageurs, 2002 (rééd.)
- ~ Michel Desjardins, *Léopoldine, souvenirs du mousse*, Fécamp Terre-Neuve, 1998
- ~ Alain Du Manoir, *Ceux des tempêtes*, Éditions L'Ancre de Marine, 2006
- ~ Marcel Ledun, *Ma vie des Terre-Neuva*, 1963, Rééd. Fécamp Terre-Neuve, 2013
- ~ Charles Pontillon, *Capitaine Terre-Neuva*, Éditions Association Fécamp Terre-Neuve, 2014
- ~ Jean Recher, *Le grand métier : journal d'un capitaine de pêche de Fécamp*, Pocket, 2010 (rééd.)

- ~ Et de nombreuses références et informations sur le site :
www.fecamp-terre-neuve.fr

La pêche au hareng

- ~ *La Vie de Saint Harenc, glorieux martyr* (poème burlesque du XV^e siècle à la gloire du hareng)
- ~ « Les Harenguiers de Fécamp », *Le Chasse-Marée*, n° 35 et 43, 1988, 1989
- ~ « Les drifters de Fécamp », *Le Chasse-Marée*, n° 86, 1995
- ~ Philbert Bourdon, *Les hommes de balmasc : la pêche du hareng aux filets dérivants*, Association Fécamp Terre-Neuva, 2002
- ~ Jack Daussy, « Les drifters et chalutiers fécampois pendant la guerre 1939-1945 », *Annales du Patrimoine de Fécamp*, n° 1, 1994
- ~ Jack Daussy, *Les drifters harenguiers fécampois : 40 drifters 10 chalutiers mis en service de 1906 à 1949 : de leur construction à leur disparition*, Durand Imprimeurs, 1999
- ~ Marie-Hélène Desjardins (dir.), *Louis Garneray, Pêche à la morue, Pêche au hareng*, Musée de Fécamp, 2000
- ~ Marie-Hélène Desjardins & Florence Calame-Levert, « *Crinolines et paire de claques : 1988-2008, 20 ans d'enrichissement des collections* », 2008
- ~ Jacques Lévêque de Pontharouart, « La pêche harenguière à Fécamp au XVI^e siècle », *Annales du Patrimoine de Fécamp*, n° 9, 2002

L'attente, le retour, la vie de famille

- ~ Florence Calame-Levert et Karine Lepetit, *Femmes de marins, campagnes de pêche* (CD + livret), 2003
- ~ Florence Calame-Levert, *Saint-Pierre, c'est une grande vitrine avec des gâteaux. Souvenirs d'escales*, Musée de Fécamp, 2004

INFORMATIONS PRATIQUES

Musée des Pêcheries
3, quai Capitaine Jean Recher – 76 400 Fécamp
02 35 28 31 99 / musee@ville-fecamp.fr

Horaires

Du 2 mai au 15 septembre, tous les jours de 10h00 à 18h00
Du 16 septembre au 30 avril, tous les jours sauf le mardi de 10h00 à 18h00

Tarifs :

Gratuit pour les enseignants qui viennent pour préparer la visite avec leur classe

Visite guidée pour les établissements scolaires et groupes de moins de 18 ans :

- de la commune de Fécamp : 40 €
- de la communauté de commune de Fécamp et ceux commercialisés par l'OT : 50 €
- hors ceux de la communauté de communes de Fécamp: 60 €

Visites guidées

Renseignements et réservations auprès du Service Archives – Patrimoine :
patrimoine@ville-fecamp.fr

Service des publics / Service éducatif

Céline Mesnard
Responsable de la diffusion culturelle
celine.mesnard@ville-fecamp.fr

Céline Lucas
Responsable du Service éducatif

Service documentation

Consultation sur rendez-vous :
musee@ville-fecamp.fr

