



**HAL**  
open science

# Boire et manger à Toulouse : des métiers de bouche à l'alimentation d'une ville médiévale

Clémentine Stunault

► **To cite this version:**

Clémentine Stunault. Boire et manger à Toulouse : des métiers de bouche à l'alimentation d'une ville médiévale. Histoire. Université Toulouse le Mirail - Toulouse II, 2023. Français. NNT : 2023TOU20063 . tel-04704389

**HAL Id: tel-04704389**

**<https://theses.hal.science/tel-04704389v1>**

Submitted on 20 Sep 2024

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



# THÈSE

En vue de l'obtention du  
**DOCTORAT DE L'UNIVERSITÉ DE TOULOUSE**

Délivré par l'Université Toulouse 2 - Jean Jaurès

---

Présentée et soutenue par  
**Clémentine STUNAUT**

Le 24 novembre 2023

**Boire et manger à Toulouse : des métiers de bouche à  
l'alimentation d'une ville médiévale**

---

Ecole doctorale : TESC - Temps, Espaces, Sociétés, Cultures

Spécialité : Histoire

Unité de recherche :

**FRAMESPA- France, Amériques, Espagne-Sociétés, pouvoirs, acteurs**

Thèse dirigée par  
**Sophie BROUQUET**

Jury

**Mme Natacha Coquery**, Rapporteur

**M. Philippe Meyzie**, Rapporteur

**M. Bruno Laurieux**, Examineur

**Mme Julie Claustre**, Examinatrice

**M. Judicaël Petrowiste**, Examineur

**Mme Sophie BROUQUET**, Directrice de thèse



# Remerciements

Je tiens à remercier toutes les personnes qui m'ont permis de mener ce travail jusqu'à son terme.

Ma gratitude va d'abord à ma directrice de thèse, Sophie Brouquet, qui m'a donné la possibilité de travailler sur ce sujet, après deux années de master consacrées au culte de la Vierge dans la région toulousaine entre le XIII<sup>e</sup> et le XV<sup>e</sup> siècle, l'histoire économique et sociale s'étant révélée plus attractive pour moi que l'histoire religieuse. Je la remercie d'avoir guidé mes premiers pas dans les archives et de m'avoir aidée à cibler certaines sources parmi les innombrables registres des notaires et les audiences du Parlement. Ses conseils avisés et bienveillants ont permis à ce travail de gagner considérablement en cohérence et en profondeur.

Je souhaite également remercier Géraud de Lavedan pour avoir facilité mes recherches dans les fonds des Archives Municipales de Toulouse, ainsi que tout le personnel des Archives Municipales et Départementales pour son accueil et sa gentillesse.

Merci aussi à Françoise Bernadet, responsable du pôle Services aux Publics de la bibliothèque universitaire d'Albi, pour tous les ouvrages qu'elle m'a fait parvenir.

Cette thèse n'aurait pas été la même sans l'aide de Jean-Pierre Dedieu, qui m'a donné accès à la base de données Fichoz et a consacré une large partie de son temps à me former à son utilisation.

Je souhaite aussi témoigner toute ma reconnaissance à Guilhem Ferrand et François Rivière pour leurs conseils précieux et déterminants, ainsi que pour leurs relectures attentives et exigeantes qui ont fait amplement progresser mes questionnements et mes analyses.

Certains échanges ont été essentiels à mon parcours. Je remercie Sandrine Victor, Véronique Lamazou-Duplan, Michelle Fournié, Pierre Chastang et Sandrine Lavaud pour leur participation à mes comités de suivi de thèse, pour les pistes de recherche qu'ils m'ont suggérées et pour les conseils méthodologiques qu'ils m'ont prodigués.

Je remercie également François Bordes, Luca Clerici et Solène Rivoal d'avoir porté un intérêt à ma recherche et de l'avoir faite mûrir par leurs remarques et leurs questions stimulantes.



Je remercie enfin Bruno Laurieux, Natacha Coquery, Philippe Meyzie, Julie Claustre et Judicaël Petrowiste, dont les travaux ont abondamment nourri ma réflexion, d'avoir accepté de prendre part à mon jury.

Cette thèse a bénéficié de multiples appuis parmi les étudiants ou les jeunes docteurs travaillant sur Toulouse. Je tiens à remercier Amélie Bregler, Camille Fabre et Luce Finger pour m'avoir fait découvrir certaines sources, ainsi que Marie Brassel, Agathe Roby, Maïté Recasens et Mickaël Llopart pour les nombreuses conversations que nous avons eues et pour leurs encouragements. Merci aussi à Camille Fabre d'avoir relu une partie de ce mémoire en dernière minute.

De bonnes conditions matérielles ont favorisé le déroulement de mes recherches. Le laboratoire Framespa, qui m'a accueillie en son sein, m'a permis de rencontrer de nombreux enseignants et étudiants. Il m'a aussi apporté un soutien financier grâce auquel j'ai pu participer à plusieurs colloques internationaux et obtenir la licence du logiciel FileMaker pro, qui sert de support à ma base de données.

Par ailleurs, j'ai toujours reçu le soutien des proviseurs et de mes collègues du lycée la Borde Basse de Castres, où j'enseigne depuis 2011. Grâce à leur bienveillance, j'ai pu mener de front mon travail d'enseignement et mes activités de recherche.

Un travail d'une telle ampleur n'aurait jamais pu aboutir sans l'aide et les encouragements de mes proches. J'adresse une pensée toute particulière à ma mère, qui a passé des semaines entières à relire le texte de mes articles et communications, puis celui de ce mémoire, en consacrant toute son attention aux moindres détails.

Je dédie cette thèse à mon époux, Arnaud, qui m'a épaulée jour après jour dans cette aventure dont il a suivi les moindres rebondissements !

# Abbreviations

A.M.T. : Archives Municipales de Toulouse

A.D.H.G. : Archives Départementales de la Haute-Garonne

l. : livre

s. : sou

d. denier

t. : tournois



# Introduction

Le 26 novembre 1500, jour de l'élection des consuls de Toulouse, une collation et un banquet furent organisés comme de coutume<sup>1</sup>. Le matin, les capitouls entrants et sortants, accompagnés de leurs conseillers et de leurs officiers, se virent offrir de la saucisse, suivie d'une soupe à base de mouton, de lard et de fromage gras, agrémentée d'épices fines. Pour déjeuner, ils dégustèrent de la volaille et du gibier rôtis à la broche (lapins, bécasses et canards sauvages), arrosés de jus d'orange et de verjus\* ; des pâtés de chapons et d'autres de coing, ainsi que des « tartes d'Angleterre » ; et pour finir, de l'hypocras\* et des nieules\*. De la cannelle, du gingembre, du safran ou encore du sucre parfumaient ces plats, et de l'eau de rose avait été achetée pour permettre aux convives de se laver les mains avant de manger. Ces deux repas furent arrosés de vin blanc et rouge, et le pain fourni aux convives leur servit notamment de tranchoirs\*.

L'abondance et la diversité des mets sont un moyen, pour les consuls, d'affirmer leur supériorité sociale, alors qu'ils n'ont de cesse de faire reconnaître leur noblesse durant les cinq siècles de leur existence<sup>2</sup>. Le choix des convives n'est pas non plus anodin : ce banquet constitue un rituel de passation de pouvoir, à l'occasion duquel il s'agit de montrer la cohésion du corps municipal.

Un pâtissier et un cuisinier<sup>3</sup> sont intervenus dans la préparation de ce festin. Le premier a fourni les pâtés et les tartes, tandis que le second s'est occupé non seulement de préparer la viande, mais aussi de l'acheter, en compagnie de sergents du consulat. Cette mention de l'intervention des représentants de l'ordre public pose question : sont-ils là pour contrôler l'achat ? Dans ce cas, qui contrôlent-ils, et que contrôlent-ils ? Ces sergents sont normalement présents sur le marché pour s'assurer que les viandes qui y sont écoulées respectent les normes de qualité et les prix fixés par la municipalité, et que les étals des mazeliers\*, agneliers\* et volaillers sont bien approvisionnés. Ils veillent à ce que les vendeurs fournissent bien au cuisinier la viande dont il a besoin, en quantité

---

<sup>1</sup> A.M.T., CC 2348, pièce n° 82.

<sup>2</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XV<sup>e</sup> siècle : les festins des capitouls de Toulouse », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs (Actes du 54<sup>e</sup> Congrès d'études régionales de la fédération historique du Sud-Ouest – Brantôme, 2001)*, Pessac, 2002, p. 95.

<sup>3</sup> Il s'agit d'un certain Vinaigre, au service des capitouls de 1487 à 1508. L'identité du pâtissier n'est jamais précisée, signe que les consuls n'ont pas de pâtissier attitré.

suffisante et sans chercher à en obtenir un prix exagéré. Mais peut-être s'assurent-ils aussi que le cuisinier mène correctement à bien sa mission, en ne détournant pas à son profit une partie de l'argent public, ou en ne favorisant pas l'un des vendeurs avec lequel il pourrait avoir des liens particuliers. Il ne semble pas que la présence des sergents soit désagréable au cuisinier : en 1487, il n'hésite pas à prendre une collation dans une taverne avec l'un de ceux qui l'ont accompagné pour acheter la volaille destinée au dîner de la Gaie Science, et on les voit se régaler ensemble d'œufs, de fougasses et de vin<sup>4</sup>.

Ces deux exemples permettent d'emblée de tirer les principaux fils conducteurs que nous allons suivre au fil des pages. Y sont mentionnés certains des métiers spécialisés dans la préparation et le commerce de denrées alimentaires, les mets et les boissons qu'ils proposent, et quelques uns des lieux de vente et de consommation de ces denrées. On entrevoit également l'intervention des autorités dans le secteur de l'alimentation, et l'usage politique qui peut être fait de la nourriture, notamment à travers les banquets municipaux.

Cette thèse se situe ainsi à la croisée de plusieurs champs historiographiques. Elle s'inscrit tout d'abord dans le cadre de l'histoire urbaine, puisqu'elle étudie la ville de Toulouse. Elle se rapporte aussi à l'histoire économique et sociale, en s'interrogeant sur la place qu'occupe le commerce de bouche dans la ville, sur son rôle dans l'alimentation des habitants, et sur la nourriture consommée par la population urbaine dans les derniers siècles du Moyen Âge. Elle relève enfin de l'histoire politique, en envisageant les rapports entre les acteurs du secteur et les autorités qui administrent la ville, et en montrant comment ces dernières se servent de la nourriture pour affirmer leur pouvoir.

## **I. Écrire l'histoire de l'alimentation médiévale**

L'alimentation est un objet d'investigation déjà ancien. Dès le lendemain de la Seconde Guerre mondiale et en regard des privations qu'elle a engendrées, les historiens se lancent dans l'étude des famines du passé et ont cherché à comprendre leurs liens avec la conjoncture économique, le mouvement cyclique des prix, la production agricole et la

---

<sup>4</sup> A.M.T., GG 915.

démographie<sup>5</sup>. Puis ils cherchent dans les années 1960-1970 à connaître les carences et les déséquilibres induits par les régimes alimentaires de nos aïeux. C'est le cas par exemple de la thèse de Louis Stouff, qui étudie le ravitaillement et l'alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles. Il y montre « tour à tour comment les productions du sol, comment les produits animaux étaient livrés à la consommation des agglomérations urbaines et rurales, comment ils étaient utilisés pour la nourriture du groupe familial et de l'individu »<sup>6</sup>. Il s'intéresse en même temps à la vie quotidienne et tente de décrire des régimes alimentaires, de calculer des rations et des budgets alimentaires, d'obtenir le nombre de calories, les quantités de protéines, glucides et lipides. Pour lui, l'étude de l'alimentation est nécessaire pour comprendre les hommes et les femmes, leurs comportements et leurs mentalités<sup>7</sup>.

Cette idée est partagée par Fernand Braudel, qui lance en 1961 dans les *Annales* une enquête sur la « vie matérielle », dans laquelle l'alimentation tient la première place<sup>8</sup>. Dans son argumentaire, il rappelle que les aliments sont des biens culturels qui circulent, se diffusent et s'échangent à travers le monde. Il insiste sur la nécessité d'inscrire ces recherches dans la longue durée, afin d'observer l'évolution des associations alimentaires et des goûts. Ce projet débouche sur l'une de ses œuvres majeures, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*<sup>9</sup>, où il aborde la question de l'alimentation dans le premier tome intitulé *Les structures du quotidien*, paru en 1967. Cependant, il s'agit d'un ouvrage de synthèse qui adopte un point de vue très large puisqu'il s'intéresse aussi bien à l'Europe qu'aux autres continents, en particulier l'Extrême-Orient et l'Amérique latine. Il n'aborde pas la question des rations alimentaires, qui ne peut être traitée qu'à une échelle plus fine, à partir d'études de cas, comme le montre Frank Spooner dans le cahier

---

<sup>5</sup> FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 10. Voir par exemple ABEL Wilhelm, *Crises agraires en Europe (XIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Flammarion, 1974. Cet ouvrage est la traduction de la seconde édition de son ouvrage *Agrarkrisen und Agrarkonjunktur von 13. bis 19. Jahrhundert*, parue en 1966, et dont la première édition avait paru en 1935.

<sup>6</sup> STOUFF Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Aix-en-Provence, Mouton et Cie, 1970, p. 23.

<sup>7</sup> BOVE Boris, « Un nouveau champ de recherche : l'alimentation à la fin du Moyen Âge », dans *Le temps de la guerre de Cent ans, 1328-1453*, Paris, Belin, 2010, p. 566.

<sup>8</sup> BRAUDEL Fernand, « Alimentation et catégories de l'histoire », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol. 16, n° 4, 1961, p. 723-728.

<sup>9</sup> BRAUDEL Fernand, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Armand Colin, 1979.

des *Annales* intitulé *Pour une histoire de l'alimentation*, qui fait la synthèse des recherches en cours dans le domaine de l'alimentation<sup>10</sup>.

Or, le calcul des rations est une entreprise dont les résultats, pas forcément fiables, ont montré leurs limites par manque de sources pour la période médiévale. En effet, seul un petit nombre de documents nous renseigne sur la nourriture de certains groupes humains, comme par exemple les malades et le personnel de l'Hôtel-Dieu de Paris<sup>11</sup>, ou les membres d'institutions religieuses tels que les étudiants du collège de Périgord à Toulouse<sup>12</sup>. Si ces sources comptables donnent des indications plus ou moins détaillées sur les achats de nourriture, elles restent muettes sur la pratique de l'autoconsommation et ne rendent que partiellement compte de l'alimentation de ces groupes, qui ne sont pas forcément, voire pas du tout, représentatifs de l'ensemble de la société de l'époque. En dehors de la table des élites, les informations font le plus souvent défaut. Enfin, les méthodes de calculs utilisées sont critiquées à cause de l'imprécision et de l'inexhaustivité des sources, mais aussi du fait de l'absence de continuité entre hier et aujourd'hui du point de vue des exigences nutritionnelles et de la capacité nutritive des aliments<sup>13</sup>.

Ces critiques ont conduit à une remise en cause de l'histoire quantitative et à l'adoption de nouvelles grilles de lecture dans les années 1980<sup>14</sup>. Sous l'influence des ethnologues et des sociologues, des historiens comme Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari et Bruno Laurioux se sont penchés sur la construction socioculturelle des pratiques alimentaires<sup>15</sup>. Le fait de manger n'est plus vu seulement comme une nécessité physiologique, mais comme un acte dans lequel se jouent des représentations multiples

---

<sup>10</sup> SPOONER Frank, « Régimes alimentaires d'autrefois : proportions et calculs en calories », dans HEMARDINQUER Jean-Jacques, *Pour une histoire de l'alimentation. Cahier des Annales*, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970, p. 35-42.

<sup>11</sup> HOHL Claude, « Alimentation et consommation à l'Hôtel-Dieu de Paris aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux scientifiques. Actes du 93<sup>e</sup> Congrès national des sociétés savantes tenu à Tours*, tome 1 : *Les problèmes de l'alimentation*, 1968, p. 181-208.

<sup>12</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les comptes du collège de Périgord (1381-1426)*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1969.

<sup>13</sup> FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation (op. cit.)*, p. 11.

<sup>14</sup> Néanmoins, les historiens de la Rome antique ont poursuivi les calculs portant sur la consommation annuelle de céréales par la population romaine. Voir notamment VIRLOUVET Catherine, « La consommation de céréales dans la Rome du Haut-Empire : les difficultés d'une approche quantitative », *Histoire et mesure*, vol. 10, n° 3, 1995, p. 261-275.

<sup>15</sup> Voir par exemple FLANDRIN Jean-Louis, « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècles », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, janvier 1983, p. 66-83. MONTANARI Massimo, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, Laterza, 1988. *Idem*, *Le manger comme culture*, Bruxelles, Université de Bruxelles, 2010. LAURIOUX Bruno, *Manger au Moyen Âge : pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette Littératures, 2002.

qu'il convient d'analyser en mobilisant de nouvelles sources telles que les livres de cuisine<sup>16</sup>, les régimes de santé<sup>17</sup>, l'iconographie<sup>18</sup>, ou encore les sources littéraires<sup>19</sup>. Les documents comptables peuvent être étudiés au prisme de ces grilles de lecture, comme l'a superbement démontré la thèse d'Allen J. Grieco<sup>20</sup>.

Certains historiens ont fait le choix de travailler sur un aliment en particulier<sup>21</sup> : les épices<sup>22</sup>, le sucre<sup>23</sup>, les graisses<sup>24</sup>, le sel<sup>25</sup>, le pain et les céréales<sup>26</sup>, la viande<sup>27</sup>, le poisson<sup>28</sup>,

---

<sup>16</sup> Voir à ce sujet LAMBERT Carole (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992. LAURIOUX Bruno, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 1997.

<sup>17</sup> La spécialiste de ce sujet, Maryline Nicoud, a publié une thèse et de nombreux articles à ce sujet. On se reportera en particulier aux titres suivants : NICOUD Marilyn, « Savoirs et pratiques diététiques au Moyen Âge », *Cahiers de recherches médiévales et humanistes. Journal of medieval and humanistic studies*, n° 13 spécial, 2006, p. 239-247. *Eadem*, *Les régimes de santé au Moyen Âge. Naissance et diffusion d'une écriture médicale en Italie et en France (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, Rome, École française de Rome, 2016.

<sup>18</sup> Voir notamment les travaux de Perrine Manne, par exemple MANE Perrine, « Images de panification au Moyen Âge », dans SIGAUT François et FOURNIER Dominique (dir.), *La préparation alimentaire des céréales. Rapports présentés à la table ronde organisée à Ravello, Centre universitaire européen des Biens Culturels, du 11 au 14 avril 1988*, Rixensart, PACT, 1991, p. 51-68. *Eadem*, « Images médiévales de la pêche en eau douce », *Journal des savants*, n° 3, 1991, p. 227-261.

<sup>19</sup> RASSART-EECKHOUT Emmanuelle, « Pratiques alimentaires à la fin du Moyen Âge. L'apport de la langue imagée », dans RASSART-EECKHOUT Emmanuelle, SOSSON Jean-Pierre, THIRY Claude et VAN HEMELRYCK Tania (éd.), *La vie matérielle au Moyen Âge : l'apport des sources littéraires, normatives et de la pratique. Actes du colloque international de Louvain-la-Neuve (3-5 octobre 1996)*, Louvain-la-Neuve, Institut d'études médiévales, 1997, p. 147-177. PFEFFER Wendy, *Le festin du troubadour. Nourriture, société et littérature en Occitanie (1100-1500)*, Cahors, La Louve, 2016.

<sup>20</sup> GRIECO Allen J., *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, thèse de doctorat, Paris, EHESS, 1987.

<sup>21</sup> Ou sur l'association entre deux aliments, cf. MONTANARI Massimo, *Entre la poire et le fromage ou Comment un proverbe peut raconter l'histoire*, Paris, Agnès Viénot, 2009.

<sup>22</sup> LAURIOUX Bruno, « De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale », *Médiévales*, n° 5, 1983, p. 15-31. ALIQUOT Hervé, « Les épices à la table des papes d'Avignon au XIV<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (éd.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 1, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 139-150.

<sup>23</sup> ESSOMBA Blaise, *Sucre méditerranéen, sucre atlantique & le commerce du Nord européen aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles*, Thèse de doctorat, Université Paris Panthéon-Sorbonne, 1981. GUIRAL Jacqueline, « Le sucre à Valence aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire... (op. cit.)*, vol. 1, p. 119-137. OUFELLI Mohamed, *Le sucre : production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leyde-Boston, Brill, 2008.

<sup>24</sup> Dès 1938, lors du premier congrès national de folklore, Lucien Febvre avait appelé les historiens à enquêter sur les « fonds de cuisine », en présentant une carte de la répartition des graisses traditionnelles réalisée par Marcel Maget, cf. HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Essai de cartes des graisses de cuisine en France », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol. 16, n° 4, 1961, p. 747-771. Depuis, l'intérêt des historiens pour les graisses culinaires ne s'est pas démenti, cf. FLANDRIN Jean-Louis, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, 38<sup>e</sup> année, n° 2, mars-avril 1983, p. 369-401. FERRIÈRES Madeleine, « Une frontière de l'huile d'olive : le Midi français, 1500-1800 », dans MONTANARI Massimo et PITTE Jean-Robert (dir.), *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS éditions, 2009, p. 201-219. RAMBOURG Patrick, « Manger gras. Lard, saindoux, beurre et huile dans les traités de cuisine du Moyen Âge au XX<sup>e</sup> siècle », dans CSERGO Julia (dir.), *Trop gros ? L'obésité et ses représentations*, Paris, Autrement, 2009, p. 75-91.



le vin<sup>29</sup>, ou encore les fruits et les légumes<sup>30</sup>. Dans leurs travaux, il est question à la fois des circuits d'approvisionnement, des goûts et des pratiques culinaires, des

---

<sup>25</sup> DUPONT André, « L'exploitation du sel sur les étangs de Languedoc, IX<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, n° 70, 1958, p. 7-25. HOCQUET Jean-Claude (éd.), *Le roi, le marchand et le sel*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaires de Lille, 1987. HOCQUET Jean-Claude et SARRAZIN Jean-Luc (dir.), *Le sel de la baie. Histoire, archéologie, ethnologie des sels atlantiques*, Rennes, PUR, 2006.

<sup>26</sup> BAUTIER Anne-Marie, « Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIII<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire... (op. cit.)*, vol. 1, p. 33-65. DESPORTES Françoise, *Le pain au Moyen Âge*, Paris, Olivier Orban, 1987. SERRA I PUIG Eva, « Els cereals a la Barcelona del segle XIV », dans *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelone, CSIC, 1988, p. 71-197. SIGAUT François et FOURNIER Dominique (dir.), *La préparation alimentaire des céréales. Rapports présentés à la table ronde organisée à Ravello, Centre universitaire européen des Biens Culturels, du 11 au 14 avril 1988*, Rixensart, PACT, 1991. MOUTHON Fabrice, *Les blés du Bordelais : l'économie céréalière dans les diocèses de Bordeaux et de Bazas (vers 1300-vers 1550)*, thèse de doctorat, Université Bordeaux Montaigne, 1993. *Idem*, « Le pain en Bordelais médiéval (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle) », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 15-16, 1997, p. 205-213.

<sup>27</sup> BENOIST Jacques Olivier, « Le gibier dans l'alimentation seigneuriale (XI<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire... (op. cit.)*, vol. 1, p. 75-87. REDON Odile, « Les usages de la viande en Toscane au XIV<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au boire... (op. cit.)*, vol. 2, p. 121-130. DESCAMPS Benoît, « Tuer, tailler et vendre char » : les bouchers parisiens à la fin du Moyen Âge, v.1350-v.1500, thèse de doctorat, Université Paris IV Panthéon-Sorbonne, 2009. BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, *Europa carnívora : comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*, Somonte-Cenero, Ediciones Trea, 2012. *Idem*, *Sangre, dinero y poder... (op. cit.)*. LAURIOUX Bruno et ROSNER Pierre-Michel (éd.), *Pour une histoire de la viande : fabrique et représentation de l'Antiquité à nos jours*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2017.

<sup>28</sup> GRAVA Yves, « Notes martéales sur le ravitaillement et la consommation du poisson à la cour pontificale d'Avignon au cours du XIV<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire boire... (op. cit.)*, vol. 1, p. 153-170. THOMASSET Claude (dir.), *Le poisson : une histoire extraordinaire*, Paris, Connaissance et mémoire, 2003. CLAUZEL-DELANNOY Isabelle (dir.), *Saint Hareng, glorieux martyr : le poisson de mer de l'Antiquité à nos jours*, Saint-Martin-Boulogne, Cercle d'études en Pays Boulonnais, 2006. RIDEL Élisabeth, BARRÉ Éric et ZYSBERG André (dir.), *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette : techniques de conservation, commerce et pratiques alimentaires des produits de la mer, de l'Antiquité à nos jours*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007. LE CORNEC ROCHELOIS Cécile, *Le poisson au Moyen Âge : savoirs et croyances*, thèse de doctorat, Université Paris Sorbonne, 2008.

<sup>29</sup> DION Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Flammarion, 1977 (première édition 1959). SOCIÉTÉ DES HISTORIENS MÉDIÉVISTES DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR PUBLIC (dir.), *Le vin au Moyen Âge : production et producteurs*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 1971. GARRIER Gilbert, *Le vin des historiens : actes du 1<sup>er</sup> Symposium Vin et histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*, Suze-la-Rousse, Université du vin, 1990. *Idem*, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 1998. CENTRE CULTUREL DE L'ABBAYE DE FLARAN, *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*, Auch, Comité départemental du tourisme du Gers, 1991. GAULIN Jean-Louis et GRIECO Allen J. (dir.), *Dalla vite al vino : fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, Bologne, CLUEB, 1994. LAVAUD Sandrine, *Bordeaux et le vin au Moyen Âge : essor d'une civilisation*, Bordeaux, Sud-Ouest, 2003. ALEXANDRE BIDON Danièle, MANE Perrine et WILMART Mickaël (dir.), *Vignes et vins au Moyen Âge. Pratiques sociales, économie et culture matérielle. L'Atelier du Centre de recherches historiques. Revue électronique du CRH*, n° 12, 2014 (en ligne : <https://acrh.revues.org/5913>).

préoccupations diététiques et sanitaires, ou encore des représentations symboliques liées à chacun de ces aliments.

D'autre part, depuis les années 1980, on assiste à une nouvelle approche de l'approvisionnement des villes qui étudie la circulation et la distribution des produits à diverses échelles, ainsi que l'intervention des autorités dans ces deux domaines. Depuis le colloque qui lui a été consacré en 1983<sup>31</sup>, ce sujet a donné lieu à de nombreux colloques, articles et monographies<sup>32</sup>. L'intérêt qu'il suscite ne se dément pas, comme en ont témoigné plus récemment la thèse de Fabien Faugeron concernant le ravitaillement de Venise<sup>33</sup>, et celle de Ramón Banegas López sur l'approvisionnement en viande de Barcelone<sup>34</sup>. Mais, le plus souvent, les analyses se concentrent davantage sur le marché et ses acteurs que sur les consommateurs<sup>35</sup>. « Le quidam venu s'approvisionner sur un marché ne présente dans bon nombre de travaux qu'une silhouette fugace, occultée dans l'ombre du vendeur auquel il s'adresse, vers lequel se dirigent tous les regards de

---

<sup>30</sup> MAURIZIO Adam, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot, 1932. GRIECO Allen J., « Réflexions sur l'histoire des fruits au Moyen Âge », dans PASTOUREAU Michel (dir.), *L'arbre. Histoire naturelle et symbolique de l'arbre, du bois et du fruit au Moyen Âge*, Paris, Le Léopard d'or, 1992, p. 145-153. Idem, « Les plantes, les régimes végétariens et la mélancolie à la fin du Moyen Âge et au début de la Renaissance italienne », dans GRIECO Allen J., REDON Odile, TONGIORGI TOMASI Lucia (dir.), *Le monde végétal (XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles). Savoirs et usages sociaux*, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 1993, p. 11-29. PUIG Carole, « La place des fruits en méditerranée nord-occidentale à partir des actes de la pratique et des tarifs marchands (XII<sup>e</sup> – première moitié XV<sup>e</sup> siècles) », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 23-24, 2005, p. 119-128. MANE Perrine, « Les fruits dans les traités culinaires français (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle) », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 23-24, 2005, p. 129-144. *Eadem*, « Les fruits et les légumes dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge », dans LECLANT Jean, VAUCHEZ André et SARTRE Maurice (éd.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2008, p. 409-436.

<sup>31</sup> HIGOUNET Charles (dir.), *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Âge et aux temps modernes*, Auch, Comité départemental du tourisme du Gers, 1985.

<sup>32</sup> La bibliographie est particulièrement importante en Espagne. Voir par exemple *Alimentació i Societat a la Catalunya Medieval*, Barcelone, CSIC, 1988. ARIZAGA BOLUMBURU Beatriz et SOLÓRZANO TELECHEA Jesús Ángel (éd.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media. Encuentros internacionales del Medioevo (Nájera, 22-25 de julio de 2008)*, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 2009. ESCRIBANO ABAD José Luis, *Abastecer a la ciudad medieval : política concejil en el reino de Toledo (S. XIV-XV)*, Alcalá de Henares, Universidad de Alcalá, 2017. Voir aussi KNAEPEN Arnaud, LOIR Christophe et WILKIN Alexis (dir.), *Approvisionner la ville : flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Âge au XIX<sup>e</sup> siècle*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2018.

<sup>33</sup> FAUGERON Fabien, *Nourrir la ville : ravitaillement, marché et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Rome, École française de Rome, 2014.

<sup>34</sup> BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, *Sangre, dinero y poder : el negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*, Lleida, Editorial Milenio, 2016.

<sup>35</sup> REDON Odile et LAURIOUX Bruno, « Histoire de l'alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches », dans REDON Odile, SALLMANN Line et STEINBERG Sylvie, *Le désir et le goût. Une autre histoire (XIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 2005, p. 58. Cette assertion ne concerne pas la thèse de Fabien Faugeron, dont la dernière partie porte sur les pratiques d'approvisionnement d'une famille et d'une congrégation religieuse.

l'historien<sup>36</sup>. » La figure du consommateur peut cependant être saisie à travers la réglementation visant à le protéger<sup>37</sup>, ou dans le croisement entre l'offre et la demande de produits, en confrontant les systèmes de ravitaillement urbains aux pratiques alimentaires<sup>38</sup>.

Le contrôle exercé par les autorités sur le marché de l'alimentation appelle des analyses de type politique, soulignant les rapports de force entre les différents acteurs impliqués : vendeurs, acheteurs, pouvoirs publics multiples, ou même riverains. De nombreux travaux ont été menés depuis les années 2000 sur l'édiction des normes et leur mise en pratique, sans toutefois concerner spécifiquement le secteur de l'alimentation<sup>39</sup>. Mais les enjeux politiques de l'alimentation renvoient également à l'utilisation de la nourriture au travers des festins et des présents alimentaires, offerts aussi bien par les princes<sup>40</sup> que par les villes<sup>41</sup>. Il s'agit là d'un champ de recherches encore peu exploré, qui

---

<sup>36</sup> PETROWISTE Judicaël, « Consommateurs et marchés locaux à la fin du Moyen Âge : un état de la question », dans PETROWISTE Judicaël et LAFUENTE GÓMEZ Mario (dir.), *Faire son marché au Moyen Âge. Méditerranée occidentale, XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, Madrid, Casa de Velázquez, 2018, p. 5.

<sup>37</sup> Voir l'ouvrage pionnier de Madeleine Ferrières, qui montre toute la richesse des sources normatives, longtemps soupçonnées de se répéter à l'infini : FERRIÈRES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2002.

<sup>38</sup> Ces deux démarches ont fait l'objet d'un colloque en 2015, suivi d'une publication : PETROWISTE Judicaël et LAFUENTE GÓMEZ Mario (dir.), *Faire son marché au Moyen Âge... (op. cit.)*.

<sup>39</sup> CAUCHIES Jean-Marie (dir.), « *Faire bans, edictz et statuz* » : *légiférer dans la ville médiévale. Sources, objets et acteurs de l'activité législative communale en Occident, ca. 1200-1550*, Bruxelles, Publications des Facultés universitaires Saint-Louis, 2001. LETT Didier (dir.), *Statuts, écritures et pratiques sociales*, tome 1 : *La confection des statuts dans les sociétés méditerranéennes de l'Occident, XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2017, p. 131-152.

<sup>40</sup> *Banquets et manières de table. Sénéfiance* n° 38, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 1996. OUERFELLI Mohamed, « Le banquet en France et en Italie à la fin du Moyen Âge : entre convivialité et propagande », dans MALAMUT Élisabeth (dir.), *Dynamiques sociales au Moyen Âge, en Occident et en Orient*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2010, p. 117-134. ALBERT Jean-Marc, *Aux tables du pouvoir : des banquets grecs à l'Élysée*, Paris, Armand Colin, 2009. MOREL Yann, « « Et ce jour mondit seigneur fist fere ung banquet » : les banquets à la cour de Philippe le Bon et Charles le Téméraire », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Boire et manger en pays bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Neuchâtel, Centre européen d'études bourguignonnes, 2007, p. 55-72.

mériterait de plus amples travaux, comme l'a souligné un récent colloque organisé par Philippe Meyzie<sup>42</sup>.

Enfin, depuis les années 1990, les publications archéologiques ont largement renouvelé notre connaissance des phénomènes alimentaires, qu'il s'agisse de la consommation de tel ou tel aliment<sup>43</sup>, ou encore des pratiques culinaires<sup>44</sup>. À Toulouse, plusieurs chantiers archéologiques ont été réalisés dans les années 2000, donnant lieu à des rapports de fouilles qui permettent d'entrevoir les aliments consommés par les habitants de certains quartiers, qu'il s'agisse d'artisans, de religieux ou de travailleurs agricoles<sup>45</sup>.

## II. Au-delà des métiers de bouche

Dans cette thèse, le choix a été fait de s'intéresser aussi bien à ce que mangent les Toulousains dans les derniers siècles du Moyen Âge, qu'à ceux qui préparent cette

---

<sup>41</sup> LEGUAY Jean-Pierre, « Un aspect de la sociabilité urbaine : cadeaux et banquets dans les réceptions municipales de la Bretagne ducal au XV<sup>e</sup> siècle », dans *Charpiana. Mélanges offerts par ses amis à Jacques Charpy*, Rennes, Fédération des sociétés savantes de Bretagne, 1991, p. 349-359. *Idem*, « Une manifestation de sociabilité urbaine : les banquets municipaux en France aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », dans AURELL Martin, DUMOULIN Olivier et THELAMON Françoise (éd.), *La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges*, Mont-Saint-Aignan, Publications de l'Université de Rouen, 1992, p. 187-192. *Idem*, « Banquets, cadeaux alimentaires et autres présents aux visiteurs de marque dans les villes françaises à la fin du Moyen Âge », dans *Jeux, sports et divertissements au Moyen âge et à l'âge classique : actes du 116<sup>e</sup> Congrès national des sociétés savantes, Section d'histoire médiévale et de philologie, Chambéry, 1991*, Paris, Editions du C.T.H.S., 1993, p. 193-213. BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XV<sup>e</sup> siècle : les festins des capitouls de Toulouse », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs (Actes du 54<sup>e</sup> Congrès d'études régionales de la fédération historique du Sud-Ouest – Brantôme, 2001)*, Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2002, p. 95-116. CHATELLAIN Cyrille, « Le maieur et les échevins d'Amiens à table (1385-1483) », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Boire et manger... (op. cit.)*, p. 169-188. GALANO Lucie, « À table ! Festivités et banquets au consulat de Montpellier à la fin du Moyen Âge », *Bulletin historique de la ville de Montpellier*, n° 36, 2014, p. 60-72.

<sup>42</sup> MEYZIE Philippe (dir.), *Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province, XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Bordeaux, Ferret, 2017.

<sup>43</sup> AUDOIN-ROUZEAU Frédérique, « Compter et mesurer les os animaux. Pour une histoire de l'élevage et de l'alimentation en Europe de l'Antiquité aux Temps Modernes », *Histoire et mesure*, vol. 10, n° 3, 1995, p. 277-312. CLAVEL Benoît, *L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord, XIII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles*, *Revue archéologique de Picardie*, n° spécial 19, 2001. *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 23-24, 2005 : numéro spécial sur les fruits, avec des analyses portant sur la fruiticulture et sur la consommation alimentaire des fruits.

<sup>44</sup> *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 15-16, 1997 : numéro spécial sur la cuisine médiévale, avec des contributions concernant l'alimentation carnée et végétale, mais aussi la vaisselle et les ustensiles de cuisine. ALEXANDRE BIDON Danièle, *Une archéologie du goût : céramique et consommation*, Paris, Picard, 2005. RAVOIRE Fabienne et DIÉTRICH Anne (dir.), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Caen, Publications du CRAHM, 2009.

<sup>45</sup> INRAP, *Toulouse, cité judiciaire. Rapport final d'opération 2007*. OLLIVIER Julien (dir.), *16-18 rue des Pénitents Blancs Toulouse (Haute-Garonne). Rapport final d'opération archéologique*, RFO Hadès, SRA Occitanie, 2012.

nourriture, soit à l'ensemble des individus qui prennent part à la production et la vente des denrées alimentaires. Ce travail porte sur l'artisanat et le commerce de bouche, laissant de côté la production agricole, l'élevage, la chasse et la pêche, qu'il aurait été trop ambitieux de vouloir embrasser également, d'autant plus que l'agriculture et l'élevage ont été déjà largement abordés par Philippe Wolff<sup>46</sup>, que les sources sont assez limitées dans le cas de la pêche<sup>47</sup>, voire quasiment inexistantes dans celui de la chasse<sup>48</sup>.

Les acteurs envisagés dans le cadre de ce travail sont aussi bien les professionnels de bouche, organisés ou non dans le cadre de métiers institutionnalisés, que des non-spécialistes pouvant intervenir de manière parfois très ponctuelle. Le terme de « métier » prend, au Moyen Âge, une signification particulière. Françoise Desportes propose de le définir « dans son acception la plus simple, celle d'un groupe d'individus pratiquant à l'intérieur d'une communauté urbaine et chacun pour son propre compte une activité professionnelle identique »<sup>49</sup>. Philippe Bernardi indique que « le mot métier désigne tout à la fois la profession, « l'exercice d'un art mécanique » (Littré) et le corps de métier, l'organisation regroupant les artisans exerçant la même profession »<sup>50</sup>. Afin d'observer une plus grande rigueur dans l'emploi de ce terme, François Rivière propose de le réserver à « un ensemble de professions institutionnalisées dans la mesure où elles sont dotées de normes contraignantes spécifiques, et souvent d'une organisation, au sens où un ensemble de règles est associé à un groupe délimité d'individus conscients d'y être soumis »<sup>51</sup>. C'est cette démarche qui a été adoptée dans les pages suivantes.

La définition de François Rivière permet de sortir de l'opposition faite traditionnellement entre « les métiers jurés, organisés en communauté dont les membres,

---

<sup>46</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350 – vers 1450)*, Paris, Plon, 1954, p. 170-211.

<sup>47</sup> Le fonds du Bazacle renferme plusieurs actes concernant les pêcheries et les droits de pêche, cf. A.D.H.G., 5J 3, 22 et 23. Les archives municipales ont conservé la trace d'un procès contre les pêcheurs de la ville en 1459, cf. A.M.T., FF 88. Enfin, un arrêt du Parlement de Toulouse condamne en 1464 deux hommes à faire exécuter divers travaux dans les fossés de la ville pour améliorer la conduite des eaux et la pêche, cf. A.D.H.G., 1B 2, f° 353v.

<sup>48</sup> D'une part, une ordonnance municipale datée de 1522 fixe un prix maximum au gibier écoulé par les revendeurs, cf. A.M.T., BB 156. D'autre part, les comptes du collège de Périgord mentionnent parfois du gibier offert par au prier par les tenanciers qui cultivent les terres du collège, cf. ALAMY Geneviève et FRUHAUF Charles, « Notes sur l'alimentation des étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », *Revue de Comminges*, n° 83, 1970, p. 118.

<sup>49</sup> DESPORTES Françoise, « Droit économique et police des métiers en France du Nord (milieu du XIII<sup>e</sup>-début du XV<sup>e</sup> siècle) », *Revue du Nord*, tome 63, n° 249, 1981, p. 324.

<sup>50</sup> BERNARDI Philippe, *Maître, valet et apprenti au Moyen Âge : essai sur une production bien ordonnée*, Toulouse, CNRS – Université Toulouse le Mirail, 2009, p. 25.

<sup>51</sup> RIVIÈRE François, *Travail et métiers en Normandie à la fin du Moyen Âge : institutions professionnelles et régulation économique*, thèse de doctorat, Paris, EHESS, 2017, p. 564.

liés par serment, se sont dotés eux-mêmes de leur loi », selon le modèle parisien, et « les métiers réglés, obéissant à un certain nombre de règles édictées par la municipalité ou le pouvoir seigneurial » dans le cas de la Flandre ou du Languedoc<sup>52</sup>. Elle est par ailleurs plus large que la définition proposée par le juriste André Gouron au sujet des métiers languedociens : ce dernier les présente comme « une catégorie d'habitants, unie par une même profession, généralement artisanale et parfois commerciale, que l'administration communale identifie peu à peu dans l'exercice de son pouvoir de police, et qui atteint peu à peu à la personnalité juridique, d'abord par l'octroi de chefs spécialisés responsables devant cette administration communale, et plus tard par la création de confréries qui viennent accroître le sentiment de solidarité entre les membres d'une même profession »<sup>53</sup>. Or, les métiers de bouche toulousains ne disposent pas tous d'une organisation institutionnalisée, visible à la présence de gardes assermentés, appelés « bayles », ou à l'existence d'une confrérie professionnelle. Par ailleurs, certains métiers se constituent par l'agrégation de professions au départ distinctes, et leurs membres ne pratiquent pas tous la même activité, comme dans le cas des chandeliers-huiliers où certains vendent de l'huile, d'autre des chandelles de suif et des salaisons, d'autres encore du fromage. Par contre, ces métiers confèrent une même identité professionnelle à leurs membres.

Les métiers médiévaux ont d'abord été assimilés à des « corporations ». Ce terme, dont l'usage est adopté en France au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, s'impose à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle<sup>54</sup>. Il est classiquement défini par Émile Coornaert comme « un groupement économique de droit quasi public (ou semi-public), soumettant ses membres à une discipline collective pour l'exercice de leur profession », caractérisé par « la réglementation, coutumière ou écrite, qui assure la discipline professionnelle » et par « un acte formel ou un accord tacite de l'autorité politique, qui assure l'existence et l'action des métiers organisés »<sup>55</sup>.

---

<sup>52</sup> BERNARDI Philippe, *Maître, valet et apprenti...* (*op. cit.*), p. 31.

<sup>53</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers en Languedoc au Moyen Âge*, Genève, E. Droz, 1958, p. 10.

<sup>54</sup> FAGNIEZ Gustave, *Études sur l'industrie et la classe industrielle à Paris au XIII<sup>e</sup> et au XIV<sup>e</sup> siècle*. Paris, F. Vieweg, 1877. OLIVIER-MARTIN François, *L'organisation corporative de la France d'ancien régime*, Paris, Librairie du Recueil Sirey, 1938. COORNAERT Émile, *Les corporations en France avant 1789*, Paris, Gallimard, 1941.

<sup>55</sup> COORNAERT Émile, *Les corporations en France...* (*op. cit.*), p. 32-33.

Les premiers travaux sur les corporations se fondent très largement sur le modèle parisien, à partir duquel est extrapolée la situation du royaume tout entier<sup>56</sup>. Ils mettent l'accent sur les structures professionnelles qui se dessinent à travers les sources normatives, construisant une histoire très institutionnelle. Ils donnent une vision souvent idyllique de cette organisation, qu'ils présentent comme un modèle d'équilibre et de stabilité garantissant la concorde sociale, par opposition aux bouleversements entraînés par le triomphe du capitalisme libéral à partir de la révolution industrielle du XIX<sup>e</sup> siècle. Durant la Seconde Guerre mondiale, le corporatisme est érigé en doctrine d'État par les régimes d'inspiration fasciste en Europe, ce qui entraîne son discrédit au lendemain de la guerre<sup>57</sup>. Le terme de « corporations » est lui-même progressivement abandonné par nombre de médiévistes français, qui lui reprochent son anachronisme<sup>58</sup>. Ils préfèrent employer le terme de « métiers », afin de se rapprocher du vocabulaire utilisé par les sources médiévales<sup>59</sup>.

L'étude des métiers médiévaux a fait l'objet d'un profond renouvellement depuis les années 1990. Prenant pour objet d'étude des secteurs d'activités spécifiques (la construction<sup>60</sup>, le métal<sup>61</sup>, l'art<sup>62</sup>...), les historiens revisitent l'histoire du travail dans sa dimension matérielle et humaine, en s'intéressant aux techniques et à l'outillage, aux relations de travail et aux rapports à la clientèle. Dans cette optique, ils mobilisent des concepts tels que le salariat<sup>63</sup>, l'apprentissage<sup>64</sup>, l'expertise<sup>65</sup> ou encore la

---

<sup>56</sup> JÉHANNO Christine, « Le travail au Moyen Âge, à Paris et ailleurs : retour sur l'histoire d'un modèle », *Travailler à Paris (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle). Médiévales*, n° 69, 2015, p. 9.

<sup>57</sup> *Ibid.*, p. 10.

<sup>58</sup> KAPLAN Steven L. et MINARD Philippe, *La France, malade du corporatisme ? XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Belin, 2004.

<sup>59</sup> HEERS Jacques, *L'Occident aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles : aspects économiques et sociaux*, Paris, Presses universitaires de France, 1994, p. 217.

<sup>60</sup> BERNARDI Philippe, *Métiers du bâtiment et techniques de construction à Aix-en-Provence à la fin de l'époque gothique (1400-1550)*, Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence, 1995. VICTOR Sandrine, *La construction et les métiers de la construction à Gérone au XV<sup>e</sup> siècle*, Toulouse, CNRS-Université Toulouse le Mirail, 2008. FABRE Camille, *Commerce et marchandisation du bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, Paris, Classiques Garnier, 2021.

<sup>61</sup> ARNOUX Mathieu, *Mineurs, férons et maîtres de forges. Études sur la production de fer dans la Normandie du Moyen Âge, XI<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, éditions du C.T.H.S., 1993. VERNA Catherine, *Le Temps des moulins. Fer, technique et société dans les Pyrénées centrales (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2001.

<sup>62</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, *L'art en famille : les milieux artistiques à Londres à la fin du Moyen Âge (1350 - 1530)*, Turnhout, Brepols, 2005.

<sup>63</sup> GEREMEK Bronislaw, *Le salariat dans l'artisanat parisien aux XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles : étude sur le marché de la main-d'œuvre au Moyen Âge*, Paris, EHESS, 1992. BECK Patrice, BERNARDI Philippe et FELLER Laurent (dir.), *Rémunérer le travail au Moyen Âge : pour une histoire sociale du salariat*, Paris, A. et J. Picard, 2014.

professionnalisation<sup>66</sup>, et ils portent une attention particulière au travail des femmes et des enfants<sup>67</sup>, malgré les difficultés liées au manque de sources dans ce dernier cas.

### III. La richesse du cas toulousain

À Toulouse, comme dans de nombreuses autres villes médiévales, les métiers de bouche occupent une place majeure du fait de leur empreinte spatiale dans le tissu urbain, du nombre de travailleurs qu'ils concernent, et de l'importance des préoccupations en matière de ravitaillement. Ils sont au cœur des rapports de force entre les différents pouvoirs qui s'exercent sur la ville.

Celle-ci est d'abord divisée entre la Cité, délimitée par l'enceinte romaine construite au I<sup>er</sup> siècle, et le Bourg Saint-Sernin. La Cité abrite la cathédrale Saint-Étienne et le Château Narbonnais, résidence des comtes puis siège du Parlement. Entre les deux est érigée la Maison Commune vers la fin du XII<sup>e</sup> siècle. Une nouvelle enceinte, réunissant la Cité au Bourg, est élevée dans le contexte de la croisade albigeoise, afin de protéger la ville plusieurs fois assiégée. Mais la ville s'étend aussi progressivement sur ses faubourgs, d'abord celui de Saint-Cyprien, de l'autre côté de la Garonne, ou celui de Saint-Michel, à l'extérieur de la porte Narbonnaise qui ouvre sur le château comtal. Au XIV<sup>e</sup> siècle, l'urbanisation progresse avec la création de *barris* et de bastides, jusqu'à former une ceinture presque continue autour de la Cité et du Bourg. Au début de la guerre de Cent Ans, une enceinte est construite pour protéger le faubourg Saint-Cyprien<sup>68</sup>.

Entre le XII<sup>e</sup> siècle et le début du XVI<sup>e</sup> siècle, la population de la ville évolue fortement. Comme les autres villes de l'Occident médiéval, Toulouse est d'abord

---

<sup>64</sup> Parmi les nombreuses références, voir notamment EPSTEIN Stephan R., « Craft Guilds, Apprenticeship, and Technological Change in Preindustrial Europe », *The Journal of Economic History*, vol. 58, n° 3, 1998, p. 684-713. DE MUNCK Bert, KAPLAN Steven L. et SOLY Hugo, *Learning on the shop floor : historical perspectives on apprenticeship*. Berghahn Books, New York, 2007.

<sup>65</sup> DENJEAN Claude et FELLER Laurent, *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, tome 1 : *Le besoin d'expertise*, Madrid, Casa de Velázquez, 2013. FELLER Laurent et RODRÍGUEZ Ana (dir.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, tome 2 : *Savoirs, écritures, pratiques*, Madrid, Casa de Velázquez, 2016.

<sup>66</sup> VICTOR Sandrine et SIBON Juliette, *Normes et marchés en Occident, XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle. De la professionnalisation des activités économiques autour de la viande et du vin. Rives méditerranéennes*, n° 55, 2017.

<sup>67</sup> Parmi de multiples exemples, voir entre autres BÉGHIN Cécile, « Donneuses d'ouvrages, apprenties et salariées aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles dans les sociétés urbaines languedociennes », *Clio. Histoire. Femmes et société*, n° 3, 1996, p. 31-54. BERNARDI Philippe, « Pour une étude du rôle des femmes dans le bâtiment au Moyen Âge », *Provence historique*, fascicule 173, 1993, p. 267-278.

<sup>68</sup> Pour une présentation plus approfondie des évolutions topographiques de la ville, voir CATALO Jean, CAZES Quiterrie et alii, *Toulouse au Moyen Âge : 1000 ans d'histoire urbaine*, Portet-sur-Garonne, Loubatières, 2010.



confrontée à un essor démographique important, entraînant de nouvelles préoccupations en matière de ravitaillement. Le comte, puis les consuls, prennent des mesures permettant aux habitants de s'approvisionner en produits de base tels que le pain, le vin, la viande, le sel et le poisson. La conjoncture se renverse au tout début du XIV<sup>e</sup> siècle<sup>69</sup>. À partir de ce moment, Toulouse est frappée par plusieurs vagues de disettes et d'épidémies, qui reviennent jusque dans les premières décennies du XVI<sup>e</sup> siècle. Le nombre d'habitants chute, et les surfaces cultivées reculent, faute de bras pour les travailler. Davantage de terres sont disponibles pour l'élevage, et la population voit sa consommation de viande augmenter, d'autant plus que les salaires progressent eux aussi, du fait de la pénurie de main-d'œuvre. Les profonds bouleversements qui se produisent au cours de ces quatre siècles justifient dès lors de les étudier d'un seul bloc, afin de montrer l'effet de ces crises sur la population ainsi que le passage vers l'« Europe des carnivores »<sup>70</sup>.

Il est également nécessaire de présenter l'organisation politique particulière de la ville pour comprendre l'intervention des autorités publiques dans le domaine de l'alimentation. Au XII<sup>e</sup> siècle, Toulouse est dirigée par les comtes de Saint-Gilles, qui résident rarement sur place. De ce fait, leur pouvoir tend progressivement à s'affaiblir à la fin du XII<sup>e</sup> siècle, tandis que s'affirme celui des consuls, appelés « capitouls », qui se retrouvent à la tête d'une sorte de « république toulousaine » entre 1189 et 1208<sup>71</sup>. Cependant, en 1271, le comté de Toulouse est rattaché à la couronne de France, en raison des événements survenus à la suite de la guerre albigeoise, qui se déroule de 1215 à 1229. À la mort de Raymond VII en 1249, le comté passe à sa fille Jeanne, qui a épousé Alfonse de Poitiers, frère de Louis IX. Les deux époux meurent sans descendance, et la ville tombe alors dans le giron du roi. Celui-ci est représenté par le viguier à l'échelle locale, et par le sénéchal sur un territoire plus vaste : l'actuelle Haute-Garonne élargie à une bonne partie du Tarn-et-Garonne et du Gers. Les capitouls conservent toutefois des pouvoirs de justice et de police à l'intérieur de la ville et de sa banlieue, ainsi qu'un pouvoir réglementaire dont témoigne l'édiction d'ordonnances et de statuts de métiers, et sont chargés de veiller au maintien de l'ordre public.

Dans le contexte de la guerre de Cent Ans, Toulouse devient un centre militaire et politique important, à la fois noyau de la résistance et base d'opérations ; les États de

---

<sup>69</sup> BOURIN Monique, DRENDEL John et MENANT François (dir.), *Les disettes dans la conjoncture de 1300 en Méditerranée occidentale*, Rome, École française de Rome, 2011.

<sup>70</sup> BRAUDEL Fernand, *Civilisation matérielle...* (op. cit.), tome 1, p. 159.

<sup>71</sup> WOLFF Philippe, *Histoire de Toulouse*, Toulouse, Privat, 1994 (première édition 1958), p. 100.

Languedoc s’y réunissent fréquemment<sup>72</sup>. De décembre 1443 à février 1444, le roi Charles VII établit sur place son quartier général dans sa lutte contre le comte Jean IV d’Armagnac. C’est pendant ce voyage qu’il fonde définitivement le Parlement de Toulouse, cour d’appel souveraine détachée du Parlement de Paris. Créée en 1420, elle a connu une histoire chaotique jusqu’alors : d’abord transportée à Béziers en 1425, puis réunie au Parlement de Paris et transférée à Poitiers en 1426, elle devient une cour ambulante résidant plus ordinairement à Montpellier à partir de 1437. Elle finit par se fixer définitivement à Toulouse en 1444<sup>73</sup>.

Mais l’installation du Parlement tend à réduire progressivement les pouvoirs des capitouls. Leur autorité est notamment contestée à plusieurs reprises dans le domaine de l’alimentation, le Parlement n’hésitant pas à intervenir à leur place lorsqu’il les soupçonne de laxisme. En 1530, un procès arbitré par le roi oppose les deux parties au sujet de la police des métiers, qu’elles se disputent âprement. Ce procès se tient à un moment particulièrement difficile pour la ville, confrontée non seulement à la menace de la peste, mais aussi à une disette qui s’étend jusqu’en 1531, date à laquelle se clôt ce mémoire.

Cette organisation politique complexe fait de Toulouse un cas particulièrement intéressant à étudier. Mais le choix de cette ville s’explique également par la richesse de ses archives, produites non seulement par les autorités publiques, mais aussi par les acteurs impliqués dans la préparation et la commercialisation de denrées alimentaires, ou encore par ceux qui les ont achetées. La source la plus ancienne qui nous soit parvenue est un privilège comtal qui régleme le transport et la vente du vin et du sel en 1141, et qui figure en tête du premier cartulaire du consulat<sup>74</sup>. Très peu de textes ont été conservés pour les XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles. C’est aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles que les documents se font plus nombreux, dans un contexte d’affirmation du pouvoir royal, mais aussi de grandes difficultés : famines, épidémies, guerre de Cent Ans. Au XVI<sup>e</sup> siècle, les sources s’accroissent de manière exponentielle, et il devient difficile de les traiter de manière exhaustive, d’autant que l’écriture se transforme et devient parfois peu lisible.

Des documents de natures très variées ont été mobilisés, à commencer par les textes normatifs, plus faciles à repérer grâce aux inventaires réalisés par les archivistes du

---

<sup>72</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 55.

<sup>73</sup> RAMET Henri, *Histoire de Toulouse*, Monein (Pyrénées-Atlantiques), Pyremonde/Princi Negue, 2008 (première édition Toulouse, Tarride, 1935), p. 160-161.

<sup>74</sup> A.M.T., AA 1, acte 1.

XIX<sup>e</sup> siècle, et notamment Ernest Roschach pour la série AA des Archives Municipales de Toulouse<sup>75</sup>. Ce fonds rassemble les actes constitutifs de la commune de Toulouse et de ses privilèges, qu'il s'agisse d'ordonnances comtales ou municipales, de tarifs de leude\*, de lettres et mandements royaux, de sentences du juge d'appeaux de la sénéchaussée, ou encore d'arrêts du Parlement de Toulouse. Les deux premiers cartulaires ont donné lieu à une édition critique<sup>76</sup>, de même qu'un leudier\*<sup>77</sup>. Ces sources ont été complétées par quatre registres d'ordonnances municipales du début du XVI<sup>e</sup> siècle, conservées dans la série BB de ces mêmes archives. Trois d'entre elles ont fait l'objet d'un mémoire de master dirigé par Judicaël Petrowiste, aboutissant à la création d'une base de données fort utile pour repérer les actes en lien avec les questions d'alimentation<sup>78</sup>. La série BB renferme également les délibérations du Conseil de ville ou Consistoire, qui décide de la politique municipale<sup>79</sup>, notamment dans les domaines administratif et judiciaire. Les huit premiers registres ont fait l'objet d'inventaires détaillés, consultables en ligne sur le site internet des archives, tandis que les autres registres n'ont donné lieu qu'à des inventaires sommaires.

Parmi les sources normatives, on peut aussi mentionner les statuts de métiers, promulgués par les capitouls. La majeure partie d'entre eux est rassemblée dans la série HH des Archives Municipales de Toulouse. Quelques documents sont néanmoins éparpillés dans la série II, et d'autres sont conservés aux Archives Départementales de la Haute-Garonne, dans la série 1E<sup>80</sup>. Plusieurs d'entre eux ont été édités<sup>81</sup>. Le Parlement édicte, quant à lui, des règlements qui s'imposent aux juridictions inférieures. Ils sont compilés dans la série 1B des Archives Départementales de la Haute-Garonne, pour laquelle un inventaire a été réalisé<sup>82</sup>. La Cour juge les causes civiles en appel, et l'on

---

<sup>75</sup> ROSCHACH Ernest, *Inventaire des archives communales antérieures à 1790*, tome 1 : *Série AA, n° 1 à 60*, Toulouse, Privat, 1891.

<sup>76</sup> LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse et les sources de son histoire (1120-1249). Étude historique et critique suivie de l'édition du cartulaire du Consulat*, Toulouse, Privat, 1932.

<sup>77</sup> WOLFF Philippe, « Un leudaire de Toulouse », *Annales du midi*, vol. 68, n° 34-35, 1956, p. 285-302.

<sup>78</sup> FINGER Luce, *Réglementations et gestion urbaine à Toulouse : la production et la proclamation d'ordonnances et d'annonces consulaires et royales (1520-1537)*, mémoire de master 2, Université Paris VII Diderot, 2016.

<sup>79</sup> NADRIGNY Xavier, *Information et opinion publique à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, Paris, École des chartes, 2013, p. 57.

<sup>80</sup> Un tableau récapitulatif figure au début du chapitre 1.

<sup>81</sup> MULHOLLAND Mary Ambrose (éd.), *Early guild records of Toulouse*, New York, Columbia University Press, 1941. WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 65, n° 23, 1953, p. 391-393. GOURON André, *La réglementation des métiers en Languedoc au Moyen Âge*, Genève, E. Droz, 1958, p. 393-407.

<sup>82</sup> ROQUES Charles-Antoine, *Inventaire sommaire des archives départementales antérieures à 1790. Archives civiles, série B*, Toulouse, Privat, 1903.

trouve la trace de quelques rares procès concernant des professionnels de bouche dans les registres d'arrêts et surtout d'audiences, qui n'ont fait l'objet d'aucun inventaire. Les séries BB et FF des Archives Municipales de Toulouse donnent également accès à certains litiges engagés devant la justice communale. Malheureusement, la plupart des archives judiciaires toulousaines a disparu. Or, ces sources auraient été précieuses pour voir à quel point les règles fixées par les pouvoirs publics ont été observées ou, au contraire, contournées, et pour analyser les rapports de force entre les acteurs du secteur de l'alimentation, qu'il s'agisse des producteurs, des consommateurs ou des autorités qui l'encadrent.

Pour aborder la place qu'occupent les professionnels de bouche dans la ville et les identifier de manière individuelle, plusieurs types de sources ont été mobilisés. Plus de 2 100 individus ont été repérés, presque uniquement des hommes, porteurs d'une identité professionnelle en lien avec le secteur de l'alimentation. À noter qu'une même personne peut exercer plusieurs activités, tel un certain Masse Gastacel, qui est à la fois pancossier\*, pâtissier et tavernier, et que l'on rencontre dans de nombreux documents. S'y ajoutent les épouses et les enfants de certains individus, voire d'autres membres de leur famille, soit plus d'une centaine de noms supplémentaires. Ce sont les membres des métiers du pain et de la viande qui ont laissé le plus de traces, comme le montre le tableau suivant.

Secteur	Métiers	Individus	Total
PAIN	Fougassiers	9	827
	Fourniers	146	
	Meuniers	14	
	Pancossiers	475	
	Pâtissiers	183	
VIANDE	Agneliers	30	652
	Chevrotiers	25	
	Mazeliers	587	
	Tripiers	8	
	Volailleurs	2	
GRAISSES	Chandeliers	257	259
	Fromagers	2	
TRAITEURS	Cuisiniers	2	169
	Hôteliers	55	
	Rôtisseurs	2	
	Taverniers	110	
ÉPICES	Épiciers	132	132
POISSON	Merlussiers	27	81
	Pêcheurs	54	
LÉGUMES	Ortolans	45	45

*Tableau 1 – Répartition des individus selon leur identité professionnelle*

Le lieu de travail et d'habitation de chaque individu a été identifié dans la mesure du possible, afin d'évaluer l'empreinte des métiers de bouche dans l'espace urbain et d'en proposer une cartographie. Le patrimoine immobilier et parfois mobilier a été analysé pour établir des niveaux de vie selon les professions exercées. Pour cela, les documents fiscaux, les actes de vente ou de location de biens immobiliers, les inventaires après décès et les testaments ont été d'une grande utilité. Le travail de Philippe Wolff sur les registres d'estimes\* du XIV<sup>e</sup> siècle a été largement mis à contribution<sup>83</sup>. Par contre, la lecture des registres de tailles s'est révélée très décevante en raison de leur imprécision. En effet, ils

---

<sup>83</sup> WOLFF Philippe, *Les « estimes » toulousaines des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Toulouse, Association Marc Bloch, 1956.

ne mentionnent que rarement la profession des chefs de famille, et le nom des rues lui-même n'est pas forcément indiqué. Les actes notariés ont également permis de retracer une partie des relations personnelles et professionnelles des individus étudiés, que ce soit au travers des inventaires après décès et des testaments déjà cités, mais aussi grâce aux actes de mariage et aux contrats d'embauche et d'apprentissage. Ces sources ont été complétées par l'examen des réceptions de maîtrise, qui enregistrent pour certains métiers les nouveaux maîtres venus prêter serment devant le consulat.

Les registres des notaires toulousains n'ont jamais été inventoriés, et représentent une masse documentaire extrêmement fournie. Comme il n'a pas été possible de tous les parcourir, le choix a été fait de procéder par sondages, en s'appuyant sur la thèse de Philippe Wolff<sup>84</sup>, sur un travail de master concernant les métiers du pain<sup>85</sup>, et sur les dépouillements de Sophie Brouquet à l'occasion de ses travaux sur les métiers d'art. Par contre, les registres d'estimes\* et les réceptions de maîtrise ont été intégralement étudiés.

Enfin, pour avoir une idée de la nourriture consommée à Toulouse et des pratiques culinaires de l'époque, trois types de documents ont été croisés : les sources normatives réglementant la préparation et la vente de denrées ; les inventaires après décès renseignant sur l'outillage professionnel et domestique, mais très rarement sur les réserves alimentaires ; les documents comptables du consulat, du collège de Périgord et des comptes des chantiers des moulins du Bazacle. On y trouve la trace d'achats effectués pour des repas ou des cadeaux alimentaires, mais aussi, dans le cas du collège, un aperçu des ressources agricoles qui participaient à l'alimentation des étudiants. Ces sources ont été croisées avec les rapports de fouilles archéologiques dont il a été question plus tôt. Elles ont permis d'étudier l'alimentation de divers groupes sociaux : les dirigeants de la ville, pour lesquels les textes sont les plus nombreux, mais aussi des artisans, des ouvriers et les pestiférés accueillis dans l'un des hôpitaux de la ville.

Dans leur ensemble, les sources sont peu nombreuses pour les XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles. Elles se multiplient ensuite dans le cadre de la « révolution de l'écrit », qui survient entre la fin du XII<sup>e</sup> et le début du XIV<sup>e</sup> siècle<sup>86</sup>. Le consulat toulousain multiplie

---

<sup>84</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*).

<sup>85</sup> BREGLER Amélie, *Les boulangers et les métiers du pain à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, mémoire de master 2, Université Toulouse le Mirail, 2012.

<sup>86</sup> MENANT François, « Les transformations de l'écrit documentaire entre le XII<sup>e</sup> et le XIII<sup>e</sup> siècle », dans COQUERY Natacha, MENANT François et WEBER Florence (dir.), *Écrire, compter, mesurer : vers une histoire des rationalités pratiques*, Paris, Rue d'Ulm, 2006, p. 34-50. Voir aussi l'introduction du même ouvrage, p. 20-21.

les registres de copies ou d'extraits afin de conserver la mémoire des lettres et des privilèges reçus du pouvoir comtal puis royal, ainsi que les règlements et les documents fiscaux qu'il a lui-même établis, dans un but de contrôle politique et fiscal, interne et externe. Le passage du rouleau de parchemin au registre papier favorise aussi la mise par écrit des transactions privées par les notaires : « des quantités de transactions ne valaient pas la peine de faire rédiger un acte sur parchemin, tandis que la simple inscription sur le registre est suffisamment bon marché et rapide pour qu'on y recoure : c'est le cas par exemple des contrats de prêt, dont beaucoup portent sur de petites sommes, et qui remplissent souvent à eux seuls un tiers ou la moitié des registres »<sup>87</sup>. Seule une petite partie de ces contrats de prêt a été prise en compte, car les informations qu'ils offrent sont moins intéressantes pour l'analyse des niveaux de vie et des relations socioprofessionnelles des acteurs du secteur de l'alimentation, par comparaison avec les autres types d'actes notariés évoqués plus haut.

L'ensemble de ces sources a été dépouillé à l'aide de la base de données Fichoz, qui utilise le logiciel FileMaker Pro. Fichoz constitue une référence en matière de bases de données historiques. Ce système a été développé depuis 1988 par un collectif de chercheurs français, espagnols et chiliens, notamment Jean-Pierre Dedieu, spécialiste de la monarchie espagnole à l'époque moderne<sup>88</sup>. Il repose sur des modules interchangeables qui ont servi à créer des bases de données sur des sujets très divers. Ceux qui ont servi dans le cadre de ce travail sont présentés dans les annexes.

Fichoz permet de stocker toute information relative à des interactions entre acteurs, quelque soit leur nature : des personnes, des institutions ou encore des objets. Fichoz est structuré autour des actions effectuées par ces acteurs, chaque action formant un enregistrement dans la base. Ces actions peuvent être de deux types : soit des actions « unipersonnelles », qui impliquent un seul acteur (première mention de son existence, nomination à une charge publique, décès) ; soit des actions relationnelles, auxquelles prend forcément part un second acteur (un achat, un mariage, l'entrée dans une communauté de métier, une action en justice, etc.)<sup>89</sup>.

---

<sup>87</sup> *Ibid.*, p. 42.

<sup>88</sup> Directeur de recherche CNRS émérite rattaché au laboratoire Framespa (Université Toulouse Jean Jaurès) et à l'Institut d'Études Orientales (ENS Lyon), ancien membre de l'École des Hautes Études Hispaniques (Casa de Velázquez, Madrid), puis directeur de la Maison des Pays Ibériques (CNRS/Université de Bordeaux), il a également été directeur de recherches au LARHRA (Lyon).

<sup>89</sup> DEDIEU Jean-Pierre et CHAPARRO Álvaro, « De la base au réseau. L'apport des bases de données à l'étude des réseaux », *Les Cahiers de Framespa*, n° 12, 2013 (en ligne : <http://journals.openedition.org/framespa/2173>).

Le système Fichoz repose sur une conception large de l'acteur, qui relève de la sociologie de l'acteur réseau (SAR). L'une des hypothèses de la SAR est de considérer que la société ne constitue pas un cadre à l'intérieur duquel évoluent les acteurs, mais qu'elle est le résultat toujours provisoire des actions en cours, qui impliquent des éléments humains et non-humains<sup>90</sup>. Cette approche, qui influence de plus en plus les recherches en sciences sociales<sup>91</sup>, est particulièrement intéressante dans l'optique qui est la nôtre, car elle permet de considérer les aliments comme des acteurs jouant un rôle à part entière dans la construction de la société, qu'ils soient sous forme déjà consommable, comme le pain ou la viande, ou qu'il s'agisse d'aliments en devenir, comme le blé ou le bétail.

Grâce à ces sources d'une grande variété, et à leur traitement par l'intermédiaire de la base de données Fichoz, nous montrerons à travers l'exemple toulousain que l'alimentation est un fait social total, qui met en branle l'ensemble de la société et de ses institutions, et qui engage toutes ses dimensions : politique, économique, culturelle, sociale, technique, etc.<sup>92</sup>

Nous verrons d'abord comment, à partir du XII<sup>e</sup> siècle, le secteur de l'alimentation s'organise progressivement sous le contrôle des autorités publiques, afin de répondre aux besoins des habitants. Nous examinerons ensuite par qui et comment la nourriture est produite dans la ville, en nous intéressant aux cadres de vie et aux pratiques des individus qui s'adonnent à la préparation et à la commercialisation des denrées alimentaires. Nous mettrons enfin l'accent sur la dimension symbolique et les usages politiques de la nourriture, en nous penchant sur les repas donnés à Toulouse dans les derniers siècles du Moyen Âge, ainsi que sur les présents alimentaires et les pratiques annonaires.

---

<sup>90</sup> CALLON Michel, « Sociologie de l'acteur réseau », dans AKRICH Madeleine et LATOUR Bruno (éd.), *Sociologie de la traduction : Textes fondateurs*, Paris, Presses des Mines, 2013, p. 267-276.

<sup>91</sup> Voir notamment HODARD Sophie et THIERY Olivier (dir.), *Humains, non-humains. Comment repeupler les sciences sociales*, Paris, La Découverte, 2011.

<sup>92</sup> Ce concept, devenu classique, est emprunté à MAUSS Marcel, « Essai sur le don : forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *L'année Sociologique*, seconde série, tome 1, 1923-1924, p. 179.





# Première partie : Cadres normatifs

À Toulouse, comme dans de nombreuses villes d'Occident, le secteur de l'alimentation a très tôt été encadré par des règles visant à protéger le consommateur, assurer l'approvisionnement de la ville ou encore la rentrée des taxes. Cette réglementation foisonnante est matérialisée par des sources d'une grande diversité, tant par leur forme que par les autorités qui les ont produites, mais aussi par les activités qu'elles concernent et les sujets qui y sont abordés.

Beaucoup de ces documents sont déjà bien connus des historiens, en particulier les statuts de métiers, grâce aux travaux d'Antoine du Bourg<sup>1</sup> et Émile Levasseur<sup>2</sup> dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, puis de Mary Ambrose Mulholland<sup>3</sup>, Philippe Wolff<sup>4</sup> et André Gouron<sup>5</sup> dans les années 1940-1950. Ils sont conservés pour la plupart aux Archives Municipales de Toulouse, et sont regroupés dans des registres établis entre le XIV<sup>e</sup> et le XVII<sup>e</sup> siècle pour la série HH, ou disséminés dans des layettes pour la série II. Quelques uns sont conservés aux Archives Départementales de la Haute-Garonne, dans la série 1E.

Mais les sources normatives toulousaines ne se réduisent pas aux seuls statuts de métiers, et d'autres fonds peuvent être exploités. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'archiviste Ernest Roschach produit un inventaire détaillé des soixante premiers volumes de la série AA des Archives Municipales<sup>6</sup>. Il y analyse notamment les cartulaires regroupant les actes constitutifs de la commune de Toulouse et de ses privilèges. On y trouve à la fois des ordonnances comtales puis municipales (qualifiées d'« établissements » pour les plus anciennes), des tarifs de leude (impôt portant sur la circulation des marchandises), des

---

<sup>1</sup> DU BOURG Antoine, « Les corporations ouvrières de la ville de Toulouse du XIII<sup>e</sup> au XIV<sup>e</sup> siècle », *Mémoires de la société archéologique du Midi de la France*, n° 13, 1883-1885, p. 154-253. *Idem.*, « Coup d'œil historique sur les diverses corporations de Toulouse », *Mémoires de la société archéologique du Midi de la France*, n° 13, 1883-1885, p. 257-296. *Idem.*, *Tableau de l'ancienne organisation du travail dans le midi de la France : corporations ouvrières de la ville de Toulouse de 1270 à 1791*, Toulouse, Imprimerie catholique St. Cyprien, 1885. *Idem.*, « Coup d'œil historique sur les diverses corporations de Toulouse », *Mémoires de la société archéologique du Midi de la France*, n° 14, 1886-1889, p. 52-91 et 240-258.

<sup>2</sup> LEVASSEUR Émile, « Mémoire sur les sources de l'histoire des corps de métiers et de l'industrie à Toulouse », *Bulletin du Comité des travaux historiques et scientifiques. Section des sciences économiques et sociales*, 1899, p. 174-185.

<sup>3</sup> MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early guild records of Toulouse*, New York, Columbia University Press, 1941.

<sup>4</sup> WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 65, n° 23, 1953, p. 375-393. *Idem.*, *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350 – vers 1450)*, Paris, Plon, 1954.

<sup>5</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers en Languedoc au Moyen Âge*, Genève, E. Droz, 1958.

<sup>6</sup> ROSCHACH Ernest, *Inventaire des archives communales antérieures à 1790*, Toulouse, Privat, 1891.

mandements et des lettres patentes du roi ou de son lieutenant, des sentences du juge d'appeaux de la sénéchaussée, ou encore des arrêts du Parlement. Quarante ans plus tard, René Limouzin-Lamothe publie une édition critique des deux premiers de ces cartulaires<sup>7</sup>. Néanmoins, seules quelques rares ordonnances municipales ont été conservées pour le XV<sup>e</sup> siècle, alors que nous disposons de sources extrêmement nombreuses pour les années 1520-1534, qui ont été étudiées dans le cadre d'un travail de master sous la direction de Judicaël Petrowiste<sup>8</sup>. De leur côté, les arrêts du Parlement édictés entre les années 1420 et 1520 ont fait l'objet des recherches d'André Viala dans les années 1950<sup>9</sup> ; mais il ne semble pas s'être penché sur les registres d'audiences de cette même Cour. Ainsi, une partie du dispositif réglementaire reste encore dans l'ombre.

C'est particulièrement le cas des documents postérieurs aux années 1460, auxquels André Gouron et Philippe Wolff ne se sont pas intéressés. Or, on assiste dans ces années-là à une intense production de statuts de métiers, soit en raison du grand incendie de 1463 qui a pu détruire une partie de la documentation antérieure, soit pour se conformer à l'ordonnance de juillet 1465 imposant à tous les « gens de métiers » de se doter de statuts<sup>10</sup>. Certaines professions ont pu en profiter pour mettre par écrit des règles qui se transmettaient jusqu'alors à l'oral. Par ailleurs, les règlements de plusieurs organisations de métiers sont réformés à partir de la fin du XV<sup>e</sup> siècle, à travers la rédaction de statuts ou la promulgation de décisions de justice, afin notamment de fixer le champ de compétences de leurs membres par rapport à des professions concurrentes.

Ces sources permettent d'analyser la façon dont les métiers de bouche toulousains ont été dotés de règles, voire d'une certaine forme d'organisation, de leur propre initiative ou de celle des autorités. Il convient alors de se demander quelles activités sont le plus précocement ou, au contraire, le plus tardivement concernées, et pour quelles raisons. On peut également observer la manière dont la réglementation dessine des frontières plus ou moins nettes entre les différents groupes professionnels, et comment ces frontières évoluent au gré des rapports de force qui opposent ces groupes.

---

<sup>7</sup> LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse et les sources de son histoire (1120-1249). Étude historique et critique suivie de l'édition du cartulaire du Consulat*, Toulouse, Privat, 1932.

<sup>8</sup> A.M.T., BB 150 et 151. Voir FINGER Luce, *Réglementations et gestion urbaine à Toulouse : la production et la proclamation d'ordonnances et d'annonces consulaires et royales (1520-1537)*, mémoire de master 2, Université Paris VII Diderot, 2016.

<sup>9</sup> VIALA André, *Le Parlement de Toulouse et l'administration royale laïque : 1420-1525 environ*, Toulouse, Imprimerie des orphelins-apprentis, 1953.

<sup>10</sup> A.M.T., AA 5, acte 70.

Mais l'étude de ce corpus amène aussi à se questionner sur les motifs de l'intervention des autorités publiques dans le secteur de l'alimentation, entre souci du bien public et moyen d'affirmer leur pouvoir. Le cas toulousain est extrêmement intéressant dans ce domaine, car il donne à voir une multiplicité d'acteurs dont les champs d'action se recourent partiellement, ce qui est source tantôt de coopération, tantôt de rivalité. On peut alors s'interroger sur la façon dont les professionnels de l'alimentation et les consommateurs tentent de jouer de cette superposition des pouvoirs.



# Chapitre 1 : Un secteur d'activité complexe et évolutif

Les activités professionnelles liées à la production et à la vente des denrées alimentaires se caractérisent par leur extrême dispersion, à Toulouse comme dans d'autres villes d'Occident<sup>1</sup>. Elles concernent près d'une vingtaine de professions, qui se répartissent entre les secteurs de la viande (mazeliers, agneliers, chevrotiers, tripiers), du poisson (pêcheurs, marchands de poisson frais, merlussiers), du pain (pancossiers, fourniers, fougassiers, pâtisseries), du vin (taverniers, vinatiers, crieurs), des graisses (chandeliers-huiliers), des épices (épiciers-ciergiers et apothicaires) et des légumes (ortolans), sans oublier les courtiers spécialisés dans la vente d'huile ou de vin et les multiples revendeurs qui trafiquent une ou plusieurs marchandises. Pour nommer ces professions, dont certaines n'ont pas d'équivalent en français contemporain ou se sont considérablement transformées depuis le Moyen Âge, le choix a été fait d'employer le lexique utilisé par les sources. Les vocables professionnels figurent d'abord en latin, puis en occitan, avant d'être francisés dans les documents du XVI<sup>e</sup> siècle ; c'est cette dernière version que nous utiliserons<sup>2</sup>.

Les activités relevant du secteur de l'alimentation nous sont connues d'abord par une réglementation abondante et multiforme, qui voit le jour au milieu du XII<sup>e</sup> siècle. Elle est produite dans un premier temps par le comte de Toulouse, puis par le consulat. Après le rattachement de la ville à la couronne en 1271, les agents du pouvoir royal interviennent à leur tour dans la production des normes professionnelles. Cette ingérence s'accroît avec l'installation définitive d'un Parlement à Toulouse en 1444.

Les règles en question concernent des groupes professionnels qui peuvent être définis comme :

*« des ensembles de travailleurs exerçant une activité ayant le même nom, et par conséquent dotés d'une visibilité sociale, bénéficiant d'une identification et d'une reconnaissance, occupant une place différenciée dans la division sociale du travail, et caractérisés par une légitimité symbolique. Ils ne bénéficient pas nécessairement d'une reconnaissance juridique, mais du*

---

<sup>1</sup> C'est le cas par exemple à Venise, comme l'ont montré les travaux de Fabien Faugeron. Voir notamment FAUGERON Fabien, *Nourrir la ville : ravitaillement, marché et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Rome, École Française de Rome, 2014.

<sup>2</sup> Un glossaire disponible en annexe permettra de rappeler la définition des termes suivis d'une astérisque.

*moins d'une reconnaissance de fait, largement partagée et symbolisée par leur nom, qui les différencie des autres activités professionnelles. En l'absence de réglementation et de codification formelles, les groupes professionnels sont des ensembles flous soumis à des changements continus, caractérisés à la fois par des contours évolutifs et une hétérogénéité interne<sup>3</sup>. »*

Un privilège du comte Alphonse Jourdain évoque ainsi les marchands de sel (*salinarii*) et de vin (*vinatarii*) de la ville en 1141, tandis qu'une ordonnance établie par le Commun Conseil en 1152, avec l'avis du comte Raymond V, concerne les revendeurs de diverses denrées (blé, huile, noix, suif, poisson, poires et autres fruits), les boulangères (*panfica*) et les meuniers<sup>4</sup>. Certaines professions mentionnées dans les sources notariales ou fiscales ne sont réglementées qu'assez tardivement, comme les ortolans, qui apparaissent dans les actes notariés dès le milieu du XIII<sup>e</sup> siècle<sup>5</sup>, mais ne sont dotés de statuts qu'en 1465<sup>6</sup>. Il convient donc de se pencher sur ce type de documents, en complémentarité avec les textes normatifs, afin de pister le moment d'apparition dans les sources des différentes professions relevant du secteur de l'alimentation toulousain. Cependant, les premiers registres de notaires qui nous soient parvenus datent du début du XIII<sup>e</sup> siècle, tandis que la documentation fiscale n'a pas été conservée avant le XIV<sup>e</sup> siècle ; d'autre part, cette dernière ne précise que rarement la profession exercée par les individus.

Les premières sources réglementaires toulousaines prennent la forme d'ordonnances, qualifiées d'établissements. Ils sont donnés conjointement au nom du comte ou de son représentant local, le viguier, et du Commun Conseil de la ville. Ce dernier est mentionné pour la première fois en 1152<sup>7</sup>. Il est alors constitué de six capitulaires (ancêtres des capitouls), de quatre juges et de deux avocats. En 1180, le Commun Conseil est élargi aux représentants des grandes familles de la ville, tandis que

---

<sup>3</sup> DEMAZIÈRE Didier et GADÉA Charles, « Introduction », dans *Sociologie des groupes professionnels*, 5e dir., Paris, La Découverte, 2010, p. 19.

<sup>4</sup> A.M.T., AA 1, actes 1 et 4. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse et les sources de son histoire (1120-1249). Étude historique et critique suivie de l'édition du cartulaire du Consulat*, Toulouse, Privat, 1932, p. 261 et 267-268. Le texte de 1152 est qualifié d'« établissement » (*stabilimentum*).

<sup>5</sup> En 1259, l'ortolan Raymond Pons achète un jardin à Saint-Cyprien à Arnaud Lombard (lui aussi ortolan) et à sa femme Esclarmonde (A.D.H.G., H Malte, liasse 21, n° 51).

<sup>6</sup> A.M.T., HH 66, f° 24-26v.

<sup>7</sup> A.M.T., AA 1, acte 4. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse...* (*op.cit.*), p. 267-268.

l'effectif des capitouls est porté à vingt-quatre (douze pour la Cité et douze pour le Bourg)<sup>8</sup>. À partir de ce moment-là, le chapitre des consuls « assume l'essentiel de la direction de la ville » et parvient à supplanter progressivement le comte dans la production des normes, jusqu'à en obtenir le monopole au début XIII<sup>e</sup> siècle<sup>9</sup>. Les établissements promulgués à partir de 1201 le sont désormais au seul nom des capitouls.

À partir de la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, une évolution majeure se fait jour avec l'apparition des statuts de métiers. Ces derniers fixent des règles de fonctionnement internes à certains groupes professionnels, qui forment alors des organisations de métiers. Celles-ci sont pour la plupart dotées de bayles chargés de faire appliquer les normes fixées par les statuts, en dénonçant aux consuls les infractions qui y sont faites, voire en infligeant des sanctions. Ils défendent par ailleurs les intérêts de l'organisation de métier face aux différentes autorités.

L'élaboration de nouvelles normes statutaires est fréquemment, à la fin du Moyen Âge, le résultat d'une négociation entre la municipalité et les représentants de l'organisation professionnelle concernée. Jusqu'à la seconde moitié du XIV<sup>e</sup> siècle, ce sont les capitouls qui prennent l'initiative de la rédaction des statuts, souvent en réponse à des plaintes adressées par des habitants ou des membres de la profession au sujet des fraudes commises dans le cadre de l'activité concernée. Au XV<sup>e</sup> siècle, les organisations de métiers jouent un rôle plus décisif dans ce domaine et leurs bayles adressent de véritables suppliques aux consuls « pour voir modifiés certains passages de leurs statuts qui leur sont devenus incommodes »<sup>10</sup>.

À Toulouse, les statuts les plus anciens sont ceux des cordiers, datés de 1270<sup>11</sup>. Dans le domaine de l'alimentation, parmi les plus précoces, les épiciers sont dotés de statuts en 1281<sup>12</sup>, les pancossiers en 1290<sup>13</sup>, les agneliers en 1301<sup>14</sup>, les huiliers en 1303<sup>15</sup>,

---

<sup>8</sup> WOLFF Philippe (dir.), *Histoire de Toulouse*, Toulouse, Privat, 1994 (première édition 1958), p. 100.

<sup>9</sup> POISSON Gabriel, « Le comte, le consul et les notaires. L'écriture statutaire à Toulouse au XIII<sup>e</sup> siècle », dans LETT Didier (dir.), *Statuts, écritures et pratiques sociales*, tome 1 : *La confection des statuts dans les sociétés méditerranéennes de l'Occident, XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2017, p. 81-84. Cet essor du consulat avait déjà été mis en lumière par John Hyne Mundy, cf. MUNDY John Hine, *Liberty and political power in Toulouse, 1050-1230*, New York, Columbia University Press, 1954, p. 59-73.

<sup>10</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers en Languedoc au Moyen Âge*, Genève, E. Droz, 1958, p.188.

<sup>11</sup> A.M.T., HH 65, p. 23-24. MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early guild records of Toulouse*, New York, Columbia University Press, 1941, p. 50-53.

<sup>12</sup> A.M.T., HH 65, p. 56-57. *Ibid.*, p. 108-110.

<sup>13</sup> A.M.T., II 18, pièce 7. Il ne s'agit pas du texte original, mais d'une copie datant d'août 1347.

<sup>14</sup> A.D.H.G., 1E 1264.

<sup>15</sup> A.M.T., HH 65, p. 49-54. MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early guild records...* (*op. cit.*), p. 96-104.



les pâtisseries en 1316<sup>16</sup>, et les mazeliers en 1322<sup>17</sup>. Le tableau suivant propose un récapitulatif des dates de promulgation des statuts des métiers de bouche toulousains.

Date	Métier	Source	Édition
1281	Épiciers	A.M.T., HH 65, p. 56-57	Mulholland, p. 108-110
1290	Pancossiers	A.M.T., II 18, pièce 7	
1301	Agneliers	A.D.H.G., 1E 1264	
1303	Huiliers	A.M.T., HH 65, p. 49-54	Mulholland, p. 96-104
1316	Pâtisseries	A.M.T., HH 65, p. 24-26	Mulholland, p. 53-57
1320	Pâtisseries	A.M.T., HH 65, p. 26-28	Mulholland, p. 57-59
1322	Mazeliers	A.M.T., HH 65, p. 30-35	Mulholland, p. 64-72
1353	Mazeliers	A.D.H.G., 1E 1264	
1371	Fourniers	A.M.T., HH 66, f° 209v-210	
1389	Pancossiers	A.M.T., HH 67	
1394	Mazeliers	A.M.T., HH 66, f° 421-433	Gouron, p. 393-407
1395	Épiciers	A.M.T., HH 66, f° 236-242	
1407	Fougassiers	A.M.T., HH 66, f° 196v-198	
1422	Mazeliers	A.D.H.G., 1E 1264	Wolff, p. 391-393
1455	Chandeliers-huiliers	A.M.T., HH 66, f° 34-46v	
1463	Pancossiers	A.M.T., HH 66, f° 198v-202	
1465	Ortolans	A.M.T., HH 66, f° 24-26v	
1466	Merlussiers	A.M.T., HH 66, f° 159v-161	
1466	Ortolans	A.M.T., HH 66, f° 190-191	
1492	Pâtisseries	A.M.T., HH 66, f° 438v-446v	
1496	Fourniers	A.D.H.G., 1E 1193, f° 117-120	
1497	Pancossiers	A.D.H.G., 1E 1193, f° 127-138	
1511	Agneliers	A.M.T., HH 69, f° 7-9v	
1519	Pancossiers	A.M.T., HH 69, f° 113v-132v	
1521	Chevrotiers	A.M.T., HH 69, f° 154-157	

Tableau 2 – Dates de promulgation et références des statuts des métiers de bouche toulousains

<sup>16</sup> A.M.T., HH 65, p. 24-28. *Ibid.*, p. 53-59. Selon Henri Ramet, les plus anciens statuts des pâtisseries datent de 1272 (non trouvés), cf. RAMET Henri, *Histoire de Toulouse*, Monein (Pyrénées-Atlantiques), Pyremonde/Princi Negue, 2008 (première édition Toulouse, Tarride, 1935), p. 203.

<sup>17</sup> A.M.T., HH 65, p. 30-35. MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early guild records... (op. cit.)*, p. 64-72.

La majorité de ces statuts est conservée dans les registres HH 65 et HH 66 des Archives Municipales de Toulouse<sup>18</sup>. Le premier registre renferme vingt-huit statuts, allant de 1270 à 1322, ainsi que la copie d'actes d'inféodation de terres dans les fossés de la ville<sup>19</sup>. Mary Ambrose Mulholland, qui en fait l'édition critique en 1941, le date du début du XIV<sup>e</sup> siècle, probablement de 1325. Elle explique son élaboration par la volonté des consuls de défendre leurs prérogatives en matière de police des métiers face aux exactions du viguier royal<sup>20</sup>, jusqu'à ce que Charles IV leur concède le contrôle des métiers de manière perpétuelle en juin 1324<sup>21</sup>.

Le second registre réunit plus de quatre-vingts statuts, datant pour la plupart des années 1464 à 1494, entre lesquels s'intercalent des textes plus anciens (jusqu'à 1278) ou de nature différente : extraits de lettres royales portant confirmation des statuts<sup>22</sup>, ou encore décisions de justice prise à la demande de certaines organisations de métiers telles que les chandeliers. Sur les derniers folios du registre ont été par ailleurs copiées plusieurs ordonnances émanant de la municipalité, de la Cour Pauque (un tribunal de police institué par les capitouls pour les procès civils où de faibles intérêts étaient engagés)<sup>23</sup> et du sénéchal (le représentant du roi siégeant au château Narbonnais, ancien palais comtal). On y trouve aussi une liste des mesures officielles de la ville datant du XV<sup>e</sup> siècle et les *Coutumes de Toulouse*<sup>24</sup>.

---

<sup>18</sup> Jadis référencés sous les cotes HH 1 et HH 2, ils rassemblent également des réglementations plus générales de police urbaine. Des statuts supplémentaires nous ont été fournis par les registres HH 67 et HH 69 et par le fonds II des Archives Municipales de Toulouse, ou encore par la série 1E des Archives Départementales de la Haute-Garonne.

<sup>19</sup> Ces derniers évoquent un différend entre la municipalité et le procureur royal pour la sénéchaussée de Toulouse. Ils sont en effet précédés de la mention « *Hec est copia istrumentorum facti et productorum per sindici dominorum de capitulo Tholose contra procuratorem domini nostri regis causa fossatorum et artificiorum et victualium* », A.M.T., HH 65, p. 82.

<sup>20</sup> MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early gild records... (op. cit.)*, p. XVI-XIX.

<sup>21</sup> A.M.T., AA 3, acte 182.

<sup>22</sup> Par exemple ceux des tanneurs en 1483 (A.M.T., HH 66, f° 265-268v).

<sup>23</sup> DU MÈGE Alexandre, « Le budget des Capitouls de l'an 1526-1527, d'après des pièces inédites conservées dans les archives de la ville de Toulouse », *Mémoires de l'Académie des Sciences de Toulouse*, IV<sup>e</sup> série, tome IV, 1854, p. 295.

<sup>24</sup> Promulguées en 1286, elles ont été établies par les capitouls, puis amendées par le Conseil du roi qui en a retiré une vingtaine d'articles accordant aux Toulousains une indépendance jugée excessive. Le texte des Coutumes et le commentaire auquel il a donné lieu dix ans plus tard ont fait l'objet d'une édition critique menée par GILLES Henri, *Les coutumes de Toulouse (1286) et leur premier commentaire (1296)*, Extrait du Recueil de l'Académie de Législation, 6<sup>e</sup> série, tome V, 117<sup>e</sup> année, Toulouse, Imprimerie Espic, 1969.

Folio	Date	Acte
34-48	1455	Statuts de métier
48v-49v	1340	Soustraction par les consuls à la juridiction de la Cour Pauque
50-51	1469	Sentence du juge d'appaux civil concernant la vente de fromage
53-56	1475	Audience devant le Parlement concernant la vente de suif blanc
57-63	1470	Procédure devant les consuls pour modifier un article des statuts
64-68v	1491	Audience devant le Parlement concernant la vente de fromage

Tableau 3 – Actes concernant les chandeliers dans le registre HH 66

Le registre HH 66 constitue ainsi un assemblage hétéroclite qui a connu des remaniements successifs. Il a pu être réalisé juste après le grand incendie qui a frappé la ville en 1463, occasionnant de graves destructions<sup>25</sup>. La municipalité aurait alors convoqué les représentants des différents métiers pour faire le point sur les règlements ayant échappé au feu et les rassembler dans un unique registre. Cette entreprise de rédaction peut également être mise en relation avec l'important travail législatif mené à la fin du règne de Charles VII, qui prescrit la mise par écrit toutes les coutumes existantes dans le cadre de l'article 125 de l'ordonnance de Montil-Lès-Tours (avril 1454)<sup>26</sup>. Or, le roi est justement présent à Toulouse en 1463.

Cette entreprise de rédaction démarre en 1464. Elle connaît un nouveau souffle à partir de 1465 : au mois de juillet une ordonnance municipale impose aux « gens de métiers » n'ayant pas de statuts de se présenter dans un délai d'un mois devant les capitouls pour en établir et se donner des bayles « comme en ville jurée »<sup>27</sup>. Cette expression peut être rapprochée de celle de « ville de loi », qui semble servir de « label » pour qualifier une organisation urbaine de type corporatif<sup>28</sup>. L'ordonnance de 1465 défend

<sup>25</sup> BASTIDE Maurice, « Un exemple de reconstruction urbaine : Toulouse après l'incendie de 1463 », *Annales du Midi*, vol. 80, n° 86, 1968, p. 7-26. Albert Rigaudière note par ailleurs que la rédaction de nouveaux registres intervient toujours en période de crise, cf. RIGAUDIÈRE Albert, « Conclusions générales », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Faire bans, edictz et statuz » : légiférer dans la ville médiévale. Sources, objets et acteurs de l'activité législative communale en Occident, ca. 1200-1550*, Bruxelles, Publications des Facultés universitaires Saint-Louis, 2001, p. 684.

<sup>26</sup> *Ordonnances des rois de France de la troisième race*, vol. 14, Paris, Imprimerie royale, 1790, p. 312-313.

<sup>27</sup> A.M.T., AA 5, acte 70 et A.M.T., AA 6, acte 96. « *Item que los menestrals que no auran statutz se ayan representar a les senhors de Capitoul dans ung mois apres la present publication per aver statutz degutz et convenables et obtengutz aquels presten jurament de los tenir, gardar et observar et far bailes cum en vila jurada sur pena de emenda arbitraria.* »

<sup>28</sup> ROCH Jean-Louis, *Un autre monde du travail : La draperie en Normandie au Moyen Âge*, Mont-Saint-Aignan : Presses universitaires de Rouen et du Havre, 2013, p. 37-38.

en outre d'appartenir à plusieurs organisations de métiers à la fois<sup>29</sup>. Elle reprend en fait les premiers articles d'une ordonnance du sénéchal, datant du même mois, qui fixe les attributions et les responsabilités des consuls en matière de police des métiers<sup>30</sup>.

Les statuts de métiers ont largement retenu l'attention des historiens depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. En 1885, l'érudit Antoine du Bourg s'appuie sur ces sources pour dresser un tableau détaillé de ce qu'il appelle les « corporations ouvrières de la ville de Toulouse »<sup>31</sup>. En 1899, Émile Levasseur, grand spécialiste de l'histoire du travail et de la condition ouvrière, publie un « Mémoire sur les sources de l'histoire des corps de métiers et de l'industrie à Toulouse »<sup>32</sup>. Il y compare les premiers statuts toulousains, rassemblés dans le registre HH 65, avec le plus ancien recueil de statuts des métiers de Paris, collectés par le prévôt Étienne Boileau, qui date des années 1260 et a été édité en 1879 par René de Lespinasse et François Bonnardot<sup>33</sup>. Si Étienne Boileau a été l'initiateur de ce mouvement de rédaction des réglementations de métier parisiennes, son entreprise a été poursuivie jusqu'en 1328 par ses successeurs, soit à l'époque où les premiers statuts toulousains ont été mis à l'écrit, comme l'a montré l'étude codicologique menée récemment par Caroline Bourlet sur trois manuscrits désignés sous le nom de *Livre des métiers*<sup>34</sup>.

Dans les années 1950, les travaux de Philippe Wolff<sup>35</sup> et André Gouron<sup>36</sup> rompent avec la tradition antérieure, en abandonnant la comparaison avec le modèle parisien et en mobilisant de nouvelles sources. Tandis qu'André Gouron s'attache à montrer que « les villes languedociennes ont présenté un certain nombre de traits communs au Moyen Âge

---

<sup>29</sup> « *Item que aucun menestral no sia ausard de se entremettre sino que de ung mestier* ».

<sup>30</sup> A.M.T., HH 66, f° 516-519.

<sup>31</sup> DU BOURG Antoine, « Les corporations ouvrières de la ville de Toulouse du XIII<sup>e</sup> au XIV<sup>e</sup> siècle », *Mémoires de la société archéologique du Midi de la France*, n° 13, 1883-1885, p. 154-253. *Idem*, « Coup d'œil historique sur les diverses corporations de Toulouse », *Mémoires de la société archéologique du Midi de la France*, n° 13, 1883-1885, p. 257-296. *Idem*, *Tableau de l'ancienne organisation du travail dans le midi de la France : corporations ouvrières de la ville de Toulouse de 1270 à 1791*, Toulouse, Imprimerie catholique St. Cyprien, 1885. *Idem*, « Coup d'œil historique sur les diverses corporations de Toulouse », *Mémoires de la société archéologique du Midi de la France*, n° 14, 1886-1889, p. 52-91 et 240-258.

<sup>32</sup> LEVASSEUR Émile, « Mémoire sur les sources de l'histoire des corps de métiers et de l'industrie à Toulouse », *Bulletin du Comité des travaux historiques et scientifiques. Section des sciences économiques et sociales*, 1899, p. 174-185.

<sup>33</sup> LESPINASSE René (de) et BONNARDOT François (dir.), *Les métiers et corporations de la ville de Paris (XIII<sup>e</sup> siècle) : le livre des métiers d'Étienne Boileau*, Paris, Imprimerie nationale, 1879.

<sup>34</sup> BOURLET Caroline, « Le *Livre des métiers* dit d'Étienne Boileau et la lente mise en place d'une législation écrite du travail à Paris (fin XIII<sup>e</sup>-début XIV<sup>e</sup> siècle) », *Médiévales*, vol. 69, n° 2, 2015, p. 19-47.

<sup>35</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350 – vers 1450)*, Paris, Plon, 1954.

<sup>36</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*).

en matière d'institutions professionnelles »<sup>37</sup>, Philippe Wolff confronte les statuts de métiers avec un large choix de documents notariés<sup>38</sup>. Il adopte là une démarche novatrice par rapport aux travaux plus anciens, qui se limitent souvent à l'analyse des sources normatives, sans s'intéresser aux « vécus socio-économiques » des communautés professionnelles<sup>39</sup>. Dans les décennies suivantes, les recherches supervisées par Philippe Wolff font la part belle aux registres des notaires et à la documentation fiscale, laissant de côté les statuts de métiers. Depuis les années 2000, l'intérêt de ces derniers a cependant été démontré par les travaux de Sophie Brouquet sur les métiers d'art<sup>40</sup>, ainsi que par la récente thèse de Camille Fabre sur le bois<sup>41</sup>.

Les statuts de métiers ne sont toutefois pas les seules sources normatives dont nous disposons pour étudier les activités professionnelles. Ils entrent en résonance avec d'autres textes qui en rappellent ou en modifient les règles, et qui fixent de nouvelles normes. C'est le cas des ordonnances publiées par les consuls aux XV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles, mais aussi de divers documents émanant des autorités royales : mandements adressés par le roi à ses représentants locaux (sénéchal et viguier), arrêts du Parlement de Toulouse, ou encore sentences du « juge d'appeaux » de la sénéchaussée, qui reçoit en appel les décisions rendues par les juridictions inférieures, telles que le tribunal des capitouls. Suivant les cas, le pouvoir royal peut appuyer les choix faits par la municipalité, ou les remettre en question.

Les normes présentes dans ces textes sont beaucoup plus détaillées pour tout ce qui touche au pain et à la viande, piliers de l'alimentation médiévale. À Toulouse, les professions relevant de ces deux secteurs sont marquées par une spécialisation croissante et par une organisation précoce. Au contraire, la vente des fruits et légumes, celle du vin

---

<sup>37</sup> *Ibid.*, p. 9.

<sup>38</sup> L'article qu'il publie au sujet des bouchers toulousains est significatif à cet égard, cf. WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 65, n° 23, 1953, p. 375-393.

<sup>39</sup> SOSSON Jean-Pierre, « Introduction », dans LAMBRECHTS Pascale et SOSSON Jean-Pierre (dir.), *Les métiers au Moyen Âge : aspects économiques et sociaux*, Louvain-la-Neuve, Université catholique de Louvain, 1994, p. IX.

<sup>40</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, « Le métier de parcheminier à Toulouse à la fin du Moyen Âge », dans CASSAGNES-BROUQUET Sophie et FOURNIÉ Michelle (dir.), *Le livre dans la région toulousaine et ailleurs... au Moyen Âge*, Toulouse, CNRS – Université de Toulouse le Mirail (collection Méridiennes), 2010, p. 13-32. *Eadem*, « Le métier de brodeur à Toulouse à la fin du Moyen Âge », dans BILLOTA Maria Alessandra et CHAUMET-SARKISSIAN Marie-Pierre (dir.), *Le parement d'autel des Cordeliers de Toulouse : anatomie d'un chef-d'œuvre du XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Somogy, 2012, p. 66-73. *Eadem*, « Les métiers de la couleur à Toulouse à la fin du Moyen Âge », *Mémoires de la Société Archéologique du Midi de la France*, n° 72, 2012, p. 223-242.

<sup>41</sup> FABRE Camille, « Pour hediffier ou pour ardoir ». *Le bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, thèse de doctorat, Université Paris Sorbonne, 2017. Elle a été publiée sous le titre suivant : *Commerce et marchandisation du bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, Paris, Classiques Garnier, 2021.

ou encore du poisson est beaucoup moins contrôlée et fait intervenir aussi bien des professionnels que des non-spécialistes. Enfin, le commerce des épices et de l'huile est aux mains d'organisations professionnelles composites qui évoluent au cours du temps. Les métiers de l'alimentation toulousains présentent de ce fait des traits complexes, en constante évolution.

## I. Les métiers de la viande : une organisation précoce

La boucherie est une activité très surveillée à l'époque médiévale, du fait de l'importance de la viande dans l'alimentation de l'époque et des risques sanitaires que sa consommation peut comporter. Elle fait l'objet d'une production pléthorique de textes visant à la réglementer dans de nombreuses villes d'Occident. Dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, ces documents attirent largement l'attention des chercheurs. Dans un premier temps, la publication de sources inédites permet aux historiens de se pencher sur les normes encadrant l'activité des bouchers médiévaux<sup>42</sup>. Dans les années 1950, les travaux s'orientent vers la façon dont les bouchers s'organisent pour former des groupes professionnels aspirant à une certaine autonomie<sup>43</sup>. À Toulouse, Philippe Wolff croise des sources normatives, fiscales et comptables pour analyser l'évolution de la réglementation les concernant, la place qu'ils occupent au sein de la ville, et le type d'activités auxquelles ils se livrent<sup>44</sup>. Les années 1960 voient apparaître des questionnements en matière de consommation et d'hygiène, ainsi que sur la manière dont le marché de la viande est organisé<sup>45</sup>. Ces axes de recherche sont approfondis au début des années 1990 par un

---

<sup>42</sup> Voir par exemple DROT Eugène, « Le règlement de la boucherie et des bouchers de Joigny (1415-1440) », *Bulletin de la société des sciences historiques et naturelles de l'Yonne*, 1902, p. 245-60.

<sup>43</sup> DUVAL Michel, *Le régime seigneurial de la boucherie en Bretagne des origines à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle*, Rennes, Imprimerie bretonne, 1954. DURBEC Joseph-Antoine, « La Grande boucherie de Paris : notes historiques d'après des archives privées, XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux historiques et scientifiques*, 1957, p. 65-125.

<sup>44</sup> WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse... » (*op. cit.*).

<sup>45</sup> DUBLED Henri, « L'organisation de la boucherie et la consommation de viande à Carpentras au XV<sup>e</sup> siècle », *Bulletin philologique et historique du comité des travaux scientifiques*, 1967, p. 151-70. FAVREAU Robert, « La boucherie en Poitou à la fin du Moyen Âge », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux scientifiques. Actes du 93<sup>e</sup> Congrès national des sociétés savantes tenu à Tours*, tome 1 : *Les problèmes de l'alimentation*, 1968, p. 295-317.

article de Bernard Chevalier, qui se penche plus spécifiquement sur les lieux de vente et sur les activités des bouchers<sup>46</sup>.

Depuis les années 2000, une attention particulière est accordée à l'étude matérielle des lieux de boucherie<sup>47</sup>. L'accent est également mis sur les enjeux de l'approvisionnement en viande dans les villes médiévales<sup>48</sup>, ainsi que sur le poids socio-économique et politique des bouchers<sup>49</sup>, dont certains font figure de véritables entrepreneurs à la tête d'activités et de réseaux diversifiés<sup>50</sup>.

À Toulouse, les métiers de la viande sont caractérisés par une fragmentation plus importante qu'ailleurs, qui dépend du type de viande commercialisée<sup>51</sup>. Les acteurs de ce secteur se partagent ainsi entre les mazeliers qui vendent de la viande de bœuf, veau, mouton et porc dans le *mazel\**, les agneliers qui débitent des viandes d'agneaux, chevreaux, lièvres, lapins, perdrix et autres volatiles, les chevrotiers spécialisés dans la viande de bouc, truie, chèvre et brebis, et les tripiers qui préparent et vendent les abats.

### 1. Les mazeliers

Dans de nombreuses villes, les bouchers sont l'un des premiers groupes professionnels à être doté de réglementations détaillées<sup>52</sup>. D'après Joseph-Antoine Durbec, une communauté de bouchers existe à Paris dès la première moitié du XII<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>46</sup> CHEVALIER Bernard, « Les boucheries, les bouchers et le commerce de la viande à Tours au XV<sup>e</sup> siècle », dans CONTAMINE Philippe, DUTOUR Thierry et SCHNERB Bertrand (dir.), *Commerce, finances et société, XI<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles : recueil de travaux d'histoire médiévale offert à M. le Prof. Henri Dubois*, Paris, Presses de l'université de Paris-Sorbonne, 1993, p. 157-169.

<sup>47</sup> DOOM Vincent, « Une communauté de métier au bas Moyen Âge : l'exemple des bouchers amiénois », dans GUIGNET Philippe (dir.), *Le peuple des villes dans l'Europe du Nord-Ouest (fin du Moyen Âge - 1945) : colloque organisé à Villeneuve d'Ascq par le CRHEN-O, Équipe « Espaces et cultures de la ville », Maison de la recherche les 23, 24 et 25 novembre 2000*, Villeneuve d'Ascq, Centre de recherche sur l'histoire de l'Europe du Nord-Ouest, 2002, p. 117-146.

<sup>48</sup> BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, *L'aprovisionament de carn a la ciutat de Barcelona (Segles XIV i XV)*, thèse de doctorat, Universitat de Barcelona, 2007. *Idem*, *Europa carnívora : comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*, Somonte-Cenero, Ediciones Trea, 2012. *Idem*, *Sangre, dinero y poder : el negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*, Lleida, Editorial Milenio, 2016.

<sup>49</sup> DESCAMPS Benoît, « Tuer, tailler et vendre char » : les bouchers parisiens à la fin du Moyen Âge, v.1350-v.1500, thèse de doctorat, Université Paris IV Panthéon-Sorbonne, 2009.

<sup>50</sup> DELIGNE Chloé, BILLEN Claire et KUSMAN Pierre-David, « Les bouchers bruxellois au bas Moyen Âge. Profils d'entrepreneurs », dans JAUMAIN Serge et BERTRAMS Kenneth (dir.), *Patrons, gens d'affaires et banquiers : hommages à Ginette Kurgan van Hentenryk*, Bruxelles, Le livre Timperman, 2004, p. 69-92. VERNA Catherine et VICTOR Sandrine (dir.), *Los carniceros y sus oficios (España-Francia, siglo XIII-XVI)*, Valence, Publicacions de la Universitat de València, 2020.

<sup>51</sup> En comparaison avec les villes de Paris, Tours, Amiens, Carpentras, Barcelone (voir références ci-dessus).

<sup>52</sup> GIRAUDET Christophe. « Les bouchers dans les petites villes à la fin du Moyen Âge : l'exemple du Nivernais », *Annales de Bourgogne*, vol. 82, n° 1, 2010, p. 107.

Elle jouit de franchises et privilèges importants, élit ses chefs, dispose de sa propre juridiction et d'un patrimoine commun<sup>53</sup>. À Eu et à Dieppe, les bouchers sont la deuxième profession à recevoir des règles écrites, en 1301 et 1304<sup>54</sup>.

De leur côté, les mazeliers toulousains sont cités pour la première fois en 1158 dans un accord passé entre le comte Raymond V et les tanneurs de la ville, concernant les taxes liées à leur activité. Les mazeliers s'engagent à verser au comte ou à son représentant deux sous tolzas pour la viande de chaque bœuf qui leur serait amené vivant<sup>55</sup>. Ils reçoivent leurs premiers statuts en 1322, sous prétexte de corriger les nombreuses « fautes et malices » commises au détriment la communauté urbaine<sup>56</sup>. Dans les jours qui suivent la promulgation du texte, 177 mazeliers viennent prêter serment d'en respecter la teneur devant les capitouls. Cet élément est le signe que l'octroi de ce règlement résulte d'une négociation serrée entre la municipalité et les membres du métier.

Ces statuts sont réformés en 1353 à la demande des bayles et de plusieurs membres du métier, dans le contexte de crise qui suit la Peste Noire<sup>57</sup>. D'après Philippe Wolff, en 1394, les statuts des mazeliers ayant disparu dans l'incendie de la rue de la Porterie, cinq bayles et quatorze membres de l'organisation de métier demandent aux capitouls de les remplacer<sup>58</sup>. Le préambule du texte attribue cependant l'initiative de la rédaction aux consuls : ces derniers disent avoir été avertis de la cupidité de certains mazeliers, qui les pousserait à tromper leurs fournisseurs et leurs clients, au grand détriment de la chose publique et de la réputation du métier<sup>59</sup>. En 1422, une ordonnance spécifique régleme les poids utilisés par les mazeliers, prévoyant la taxation du prix de la viande<sup>60</sup>. Elle s'inscrit dans une période de trouble monétaire qui se solde par un renforcement de la monnaie en septembre 1422. Cependant, le Parlement s'étant plaint en

---

<sup>53</sup> DURBEC Joseph-Antoine, « La Grande boucherie... » (*op.cit.*), p. 65 et 68.

<sup>54</sup> RIVIÈRE François, *Travail et métiers en Normandie à la fin du Moyen Âge : institutions professionnelles et régulation économique*, thèse de doctorat, Paris, EHESS, 2017, p. 184 et 194.

<sup>55</sup> TEULET Jean (dir.), *Layettes du Trésor des Chartes*, tome I, Paris, 1863, p. 79, n° 149.

<sup>56</sup> A.M.T., HH 65, p. 30-35 (7 articles). MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early guild records...* (*op. cit.*), p. 64-72.

<sup>57</sup> A.D.H.G., 1E 1264 (5 articles). Cette crise se caractérise par un brusque rétrécissement du marché urbain et une pénurie de main d'œuvre, entraînant une hausse des salaires et sans doute des prix, cf. WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse... » (*op. cit.*), p. 384-385.

<sup>58</sup> WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse... » (*op. cit.*), p. 385-386. Pour le bonheur de l'historien, les copies des statuts antérieurs n'ont cependant pas toutes été détruites, comme en témoigne leur conservation actuelle dans les archives.

<sup>59</sup> A.M.T., HH 66, f° 421-433 (59 articles). GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 393-407.

<sup>60</sup> A.D.H.G., 1E 1264 (17 articles). WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse... » (*op. cit.*), p. 391-393.



décembre 1422 que les mazeliers continuent de vendre leurs produits au même prix<sup>61</sup>, les capitouls s'attachent par la promulgation de cette ordonnance à lutter contre « la grande et excessive cherté » que ces pratiques entraînent.

Parmi les métiers de l'alimentation toulousains, les mazeliers constituent ainsi la profession dont les règlements ont été le plus fréquemment modifiés durant le Moyen Âge. La teneur de ces textes a fait l'objet d'une analyse détaillée de la part de Philippe Wolff, dans le but d'examiner les rapports des mazeliers avec la municipalité toulousaine. Il s'est également employé à évaluer leur poids démographique et leur puissance économique, et à reconstituer leurs activités<sup>62</sup>.

Les bouchers médiévaux diffèrent de leurs homologues contemporains : contrairement à ces derniers, ils se procurent des bêtes vives qu'ils abattent eux-mêmes ou font abattre pour en revendre la viande au détail. Les statuts de 1322 sont accompagnés du dessin d'un bœuf et d'une hachette, rappelant que l'activité des mazeliers consiste à « tuer, tailler et vendre chair »<sup>63</sup> (figure 1) :

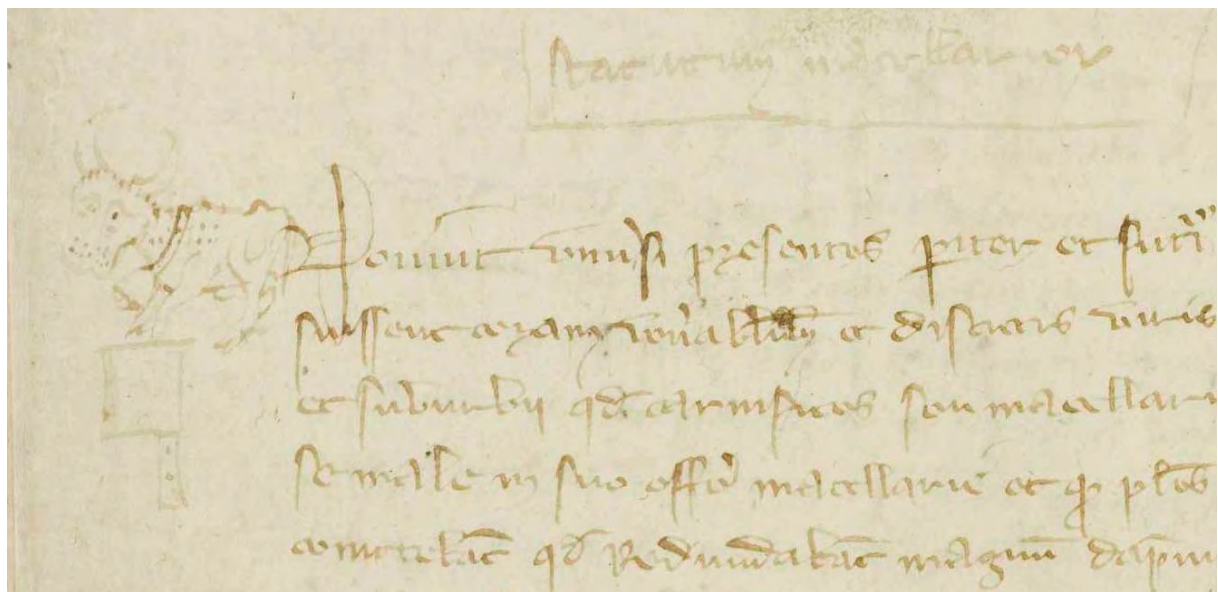


Figure 1 – Dessin d'un bœuf et d'une hachette (A.M.T., HH 65, p. 30)

Les achats des mazeliers toulousains se font souvent à crédit, comme en témoignent les articles de leurs statuts qui visent à protéger les marchands qui vendent

<sup>61</sup> A.M.T., BB 4, p. 26-27.

<sup>62</sup> WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse... » (*op. cit.*).

<sup>63</sup> Citation empruntée au titre de la thèse de DESCAMPS Benoît, « Tuer, tailler et vendre char »... (*op. cit.*).

des animaux à crédit aux mazeliers en leur garantissant le paiement de la transaction<sup>64</sup>. Dès le premier article des statuts de 1322, il est précisé que si un mazelier, après s'être entendu avec un vendeur pour acheter des animaux à un certain prix, tente d'annuler l'achat ou d'en baisser le prix, les capitouls peuvent lui interdire d'exercer son activité tant qu'il n'aura pas donné satisfaction au vendeur<sup>65</sup>. En 1353, la législation se durcit : aucun mazelier ne peut retirer des foires ou marchés les animaux qu'il y a achetés avant d'en avoir complètement payé le prix, ce qui équivaut à supprimer le crédit<sup>66</sup>. Cette règle est assouplie en 1394 : un mazelier n'a pas le droit de tuer ni de vendre la chair d'un animal avant de l'avoir payé au vendeur, sauf si ce dernier donne son accord ; dans ce cas, les garants du mazelier cesseront d'être responsables envers le fournisseur. Le paiement de la bête doit se faire comptant, au temps et lieu de livraison fixé par l'acheteur. Les mazeliers insolvable se verront fermer l'étal et interdire la pratique de leur activité<sup>67</sup>.

Une fois les animaux acquis, les mazeliers les font engraisser aux abords de la ville pour qu'ils récupèrent le poids perdu lors du voyage, avant de les débiter sur leurs bancs ou de les revendre sur pied à leurs collègues de Toulouse<sup>68</sup> ou de l'extérieur<sup>69</sup>. L'abattage des animaux peut être réalisé par les mazeliers, dont certains possèdent un abattoir à leur domicile<sup>70</sup>. Mais de nombreux mazeliers, propriétaires de ce type de bien, préfèrent le louer à des abatteurs et des écorcheurs, à qui ils sous-traitent les activités liées à l'abattage des animaux. Ainsi, l'abatteur Peyre Serelha déclare en 1478 que l'abattoir de porcs où il officie derrière la rue Saint-Jean appartient au mazelier Guiraut de Vesa, à qui il verse un loyer de six écus d'or par an<sup>71</sup>.

Les statuts des mazeliers de 1394 fixent le salaire des écorcheurs de bœufs et des abatteurs de porcs à un gros ou trois blancs d'argent par animal à abattre et préparer<sup>72</sup>. Pour éviter qu'ils ne fassent concurrence aux mazeliers, il leur est interdit de vendre de la

---

<sup>64</sup> Cet aspect de la réglementation a été abordé par WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse... » (op. cit.), p. 384-385 et 388.

<sup>65</sup> A.M.T., HH 65, p. 31 (art. 1).

<sup>66</sup> A.D.H.G., 1E 1264 (art. 4).

<sup>67</sup> A.M.T., HH 66, f° 424v (art. 17), f° 427v (art. 34) et f° 429v (art. 44).

<sup>68</sup> En 1469, le boucher Bernard Fargas vend 150 moutons chacun aux bouchers Durand Pereti et Guilhem Mosselli (A.D.H.G., 3E 5555, f° 14).

<sup>69</sup> Le boucher Paul Bru fournit régulièrement ses collègues de Limoux et Castelnaudary, cf. WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 203.

<sup>70</sup> C'est par exemple le cas du boucher Mathieu Coderc, demeurant rue des Pêcheurs, comme le montre son inventaire après décès réalisé en 1498 (A.D.H.G., 3E 5119, f° 76).

<sup>71</sup> A.M.T., CC 12, f° 84v.

<sup>72</sup> A.M.T., HH 66, f° 422r-v (art. 1, 2, 4, 6).

viande chez eux ou sur les bancs du *mazel*, ainsi que de récupérer le sang, le suif ou la viande des animaux abattus<sup>73</sup>. Il leur est également défendu d'acheter des animaux pour les revendre, ou de réclamer une part sur les animaux qu'ils ont aidé à acheter ou à vendre<sup>74</sup>.

Une fois l'animal abattu, les mazeliers en débitent la viande sur leurs étals. Certains travaillent pour une clientèle particulière : les statuts de 1322 autorisent les mazeliers agissant pour le compte d'un baron, d'un prélat ou de toute autre personne à s'approvisionner auprès d'un confrère d'un autre *mazel*<sup>75</sup>. Les statuts de 1394 montrent que d'autres mazeliers œuvrent pour la communauté juive, regroupée autour de la rue Joux-Aigues (*juxta aquas*, près des eaux), voisine de la Dalbade<sup>76</sup>. Ils doivent préparer la viande selon la coutume juive et ne peuvent pas la vendre à des chrétiens<sup>77</sup>.

Les mazeliers constituent la profession la mieux documentée dans le domaine de la viande, car ce sont eux qui proposent les chairs les plus couramment consommées. De ce fait, ils forment également le groupe professionnel le plus nombreux de ce secteur, ce qui leur assure plus facilement l'oreille des institutions, comparé aux agneliers et aux chevrotiers, qui émergent dans les sources toulousaines dès le début du XIV<sup>e</sup> siècle, mais ne semblent pas mentionnés ailleurs que dans la métropole languedocienne<sup>78</sup>.

## 2. Agneliers et chevrotiers

Les agneliers sont dotés de statuts en 1301 à la suite de plaintes adressées aux consuls contre les pratiques des revendeurs forains et des marchands qui trafiquent des produits relevant de la compétence des agneliers, à savoir les viandes d'agneaux, de chevreaux, de lièvres, de lapins, de perdrix et d'autres volatiles<sup>79</sup>. Afin d'éviter les procédés pouvant nuire à l'image de la profession, les consuls instituent trois bayles chargés de contrôler la qualité de ces produits. Le préambule du texte martèle par ailleurs que « la gestion et le gouvernement des agneliers ainsi que des autres métiers et arts

---

<sup>73</sup> A.M.T., HH 65, p. 31 (art. 2). A.M.T., HH 66, f° 422v (art. 3 et 5), f° 424 (art. 14), f° 431 (art. 51).

<sup>74</sup> A.M.T., HH 66, f° 428v-429 (art. 39, 41, 42).

<sup>75</sup> A.M.T., HH 65, p. 31 (art. 2).

<sup>76</sup> WOLFF Philippe (dir.), *Histoire de Toulouse (op. cit.)*, p. 70.

<sup>77</sup> A.M.T., HH 66, f° 425r-v (art. 21 et 22).

<sup>78</sup> Ces termes n'apparaissent pas dans les références bibliographiques citées ci-dessus, ni dans les travaux de Louis Stouff sur la Provence, cf. STOUFF Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Aix-en-Provence, Mouton et Cie, 1970.

<sup>79</sup> A.D.H.G., 1E 1264 (11 articles).

mécaniques présents dans la ville de Toulouse appartiennent indubitablement aux capitouls », s'inscrivant dans la lutte menée par les consuls contre le viguier royal pour défendre leur pouvoir réglementaire.

Bien que les agneliers forment une organisation distincte de celle des mazeliers, ces deux groupes professionnels ont pu s'allier ponctuellement pour défendre des intérêts communs. C'est ce dont témoigne l'existence en 1388 d'un syndic et procureur des mazeliers et agneliers de Toulouse, chargé de représenter les deux organisations de métier devant le juge mage, qui préside le tribunal de la sénéchaussée<sup>80</sup>. Mazeliers et agneliers s'opposent alors aux taxes sur l'abattage des animaux et la vente de viande au poids, mises en place pour payer l'amende de 800 000 francs or imposée par Charles VI à la suite de la révolte des Tuchins contre le pouvoir royal, qui agite l'Auvergne et les trois sénéchaussées de Languedoc (Toulouse, Carcassonne et Beaucaire) entre 1363 et 1384 environ<sup>81</sup>.

De leur côté, les chevrotiers ne disposent pas de statuts spécifiques avant le XVI<sup>e</sup> siècle. Ils forment toutefois un groupe distinct des mazeliers, comme en témoignent les statuts des mazeliers de 1322. Ils attestent en effet l'existence de bouchers spécialisés dans la découpe de viande de bouc, truie, chèvre et brebis, auxquels ils se défendent de vouloir fixer des règles, si ce n'est l'interdiction de vendre cette viande sur les bancs des autres mazeliers<sup>82</sup>. Il s'agit en effet de chairs considérées comme inférieures, que les mazeliers n'ont pas le droit de faire passer pour des viandes nobles afin de les vendre plus cher. De la même manière, une reconnaissance féodale datant de 1339 atteste l'existence de bancs réservés spécifiquement aux viandes de chèvre près de la porte Saint-Étienne, afin de les distinguer des bancs des mazeliers<sup>83</sup>.

---

<sup>80</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 8v-9v et 118-137.

<sup>81</sup> Voir à ce sujet CHALLET Vincent, « Le Tuchinat en Toulousain et dans le Rouergue (1381-1393) : d'une émeute urbaine à une guérilla rurale ? », *Annales du Midi*, vol. 118, n° 256, 2006, p. 513-525.

<sup>82</sup> A.M.T., HH 65, p. 32-33 (art. 6).

<sup>83</sup> A.D.H.G., 4G 39, f° 18.

Cette démarcation entre haute et basse boucherie se retrouve dans de nombreuses villes du Midi ainsi que dans le reste de l'Occident<sup>84</sup>. Elle est davantage marquée dans les statuts de 1394. Ces derniers établissent une différence lexicale entre les mazeliers, qui vendent la viande sur les bancs du *mazel*, et les *bocherii* qui travaillent à la *boccaria*<sup>85</sup>. Le texte défend d'autre part aux mazeliers de vendre de la viande de brebis, de mouton castré, de truie et de porc ladre, dont on peut supposer qu'elles sont écoulées par les *bocherii*<sup>86</sup>.

Il faut attendre 1511 pour voir apparaître le terme de chevrotiers (*cabriderii*) dans la réglementation<sup>87</sup>. Ils sont mentionnés dans les statuts des agneliers, qui leur interdisent de vendre de la viande de chevreaux ou d'agneaux<sup>88</sup>. Le début du texte n'ayant pas été conservé, les causes de rédaction de ces nouveaux règlements ne nous sont pas connues. En 1518, les chevrotiers font l'objet d'une sentence prononcée par le juge d'appels civils de la sénéchaussée, après avoir pris conseil auprès des capitouls, des bayles des mazeliers et du syndic de la ville, dans le cadre d'un litige entre les bayles des mazeliers et les chevrotiers<sup>89</sup>. Par ce texte, les chevrotiers se voient attribuer le commerce des viandes issues de béliers et de boucs castrés, de brebis, de chèvres, de truies et de porcs ladres (présentant une ulcération de la langue causée par des kystes de ténia)<sup>90</sup>. Quatre prud'hommes, nommés par les capitouls en dehors de l'organisation de métier des mazeliers, seront chargés de contrôler les chairs débitées par les chevrotiers. On assiste ainsi à la création progressive d'une organisation de métier distincte de celle des

---

<sup>84</sup> Pour le Midi toulousain : PETROWISTE Judaïcël, *Naissance et essor d'un espace d'échanges...* (*op. cit.*), p. 557-559. PETROWISTE Judaïcël, « En passant par le *mazel*. Acheter sa viande au quotidien en France méridionale à la fin du Moyen Âge », dans PETROWISTE Judaïcël et LAFUENTE GÓMEZ Mario (dir.), *Faire son marché au Moyen Âge. Méditerranée occidentale, XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, Madrid, Casa de Velázquez, 2018, p. 191. En Bas-Languedoc : GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 118-120. En Béarn : TUCOO-CHALA Pierre, « La charte des boucheries d'Orthez », *Annales du Midi*, vol. 69, n° 40, 1957, p. 331. En Provence : STOUFF Louis, *Ravitaillement et alimentation...* (*op. cit.*), p. 132. DUBLED Henri, « L'organisation de la boucherie... » (*op. cit.*), p. 153 et 155. À Barcelone : BANEAS LÓPEZ Ramón Agustín, *Sangre, dinero y poder...* (*op. cit.*), p. 138-144. En Poitou : FAVREAU Robert, « La boucherie en Poitou... » (*op. cit.*), p. 310. En Touraine : CHEVALIER Bernard, « Les boucheries... » (*op. cit.*), p. 158-159. Dans le Bassin Parisien : DROT Eugène, « Le règlement de la boucherie... » (*op. cit.*), p. 249 et 251. DESCAMPS Benoît, « *Tuer, tailler et vendre char* »... (*op. cit.*), p.272-283.

<sup>85</sup> A.M.T., HH 66, f° 430v (art. 47).

<sup>86</sup> A.M.T., HH 66, f° 425v-426 (art. 25 à 27).

<sup>87</sup> Un chevrotier est par ailleurs mentionné pour la première fois en 1511-1512 parmi les maîtres ayant payé des droits d'entrée dans une organisation de métier (A.M.T., CC 1878, p. 24).

<sup>88</sup> A.M.T., HH 69, f° 7-9v (18 articles, les 3 premiers étant manquants). Un chevrotier est mentionné pour la première fois en 1511-1512 parmi les maîtres ayant payé des droits d'entrée dans une organisation de métier (A.M.T., CC 1878, p. 24).

<sup>89</sup> A.M.T., AA 5, acte 383. Voir également A.M.T., AA 3, acte 317. A.D.H.G., 1E 1264.

<sup>90</sup> TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas, 1987, p. 312.

mazeliers et des agneliers, et dotée de bayles, même s'ils n'en portent pas encore le nom. Trois ans plus tard, en 1521, les chevrotiers sont dotés de statuts à la demande de leurs bayles, qui font valoir que les anciens statuts et ordonnances ne sont plus adaptés à leur situation actuelle<sup>91</sup>.

Le nouveau règlement reprend toutefois près de la moitié des articles déjà présents dans les statuts de 1511 : ceux relatifs à l'interdiction de vendre des agneaux et des chevreaux, de posséder plus d'un banc, de s'associer avec une personne extérieure à l'organisation de métier, ou encore d'occuper un banc de chevrotier pour toute personne n'appartenant pas à la profession ; mais aussi ceux concernant le financement des charges du métier, le décès d'un membre de l'organisation, l'intégration des fils de maîtres, le rôle pacificateur des bayles et l'obligation de se réunir en présence d'un syndic de la ville ou d'un sergent. Les capitouls en profitent pour rappeler en préambule qu'ils ont une autorité « totale » sur la police des métiers et qu'il leur appartient d'administrer et de réformer les institutions professionnelles de la ville<sup>92</sup>. Cette précision peut être vue comme le signe d'une certaine crispation de leur part au sujet de leur pouvoir juridictionnel, en réponse à l'initiative prise par le juge d'appeaux en 1518.

À Toulouse, la filière de la viande est ainsi partagée entre mazeliers, agneliers et chevrotiers ; mais elle fait également intervenir d'autres groupes professionnels.

### ***3. Les autres acteurs de la filière viande***

Les bouchers médiévaux écoulent les sous-produits de leur activité auprès d'autres groupes professionnels. Au travers de sources normatives et foncières, Benoît Descamps montre par exemple les relations étroites entre les bouchers parisiens et les artisans dont les matières premières dérivent de l'abattage : artisans de la corne, des peaux et du cuir, chandeliers de suif, ou encore tripiers<sup>93</sup>. Ces derniers sont spécialisés dans le commerce des abats et entretiennent des liens étroits avec les mazeliers. Ainsi, en 1478, le tripiier Peyre Balhet déclare louer au mazelier Ramon Galhares une borde où il entrepose la fressure des bœufs, c'est-à-dire leurs viscères (cœur, rate, foie, poumons)<sup>94</sup>.

---

<sup>91</sup> A.M.T., HH 69, f° 154-157 (17 articles).

<sup>92</sup> A.M.T., HH 69, f° 154 : « *cura, regimen, correctio, reformatio et totalis policia ministrorum seu artificum mechanicorum in eadem urbe et suburbio* ».

<sup>93</sup> DESCAMPS Benoît, « *Tuer, tailler et vendre char* »... (*op. cit.*), p. 112-118.

<sup>94</sup> A.M.T., CC 12, f° 74.

Le premier texte réglementaire que l'on ait conservé au sujet des tripiers est une ordonnance municipale datant de 1255 ; elle nous est parvenue grâce à une copie faite en 1317<sup>95</sup>. Ce document est très abîmé à certains endroits, ce qui rend pour partie son interprétation difficile. Il nous montre que les tripiers récupèrent les entrailles des animaux abattus et les lavent dans la Garonne avant de les cuisiner. Ils transforment aussi la graisse de ces animaux en saindoux, en la faisant fondre<sup>96</sup>.

Les tripiers sont ensuite mentionnés dans les statuts des mazeliers de 1394. Le texte leur interdit d'acheter, de vendre ou de cuire les tripes d'autres animaux que ceux qui ont été tués par les mazeliers. Il leur est notamment défendu de s'approvisionner auprès des *bocherii*, qui proposent des viandes considérées comme étant de qualité inférieure<sup>97</sup>. Entre 1474 et 1479, les listes des bayles figurant dans les registres de réceptions de maîtrises indiquent quatre noms pour le métier des mazeliers : trois d'entre eux sont chargés de représenter les mazeliers, le dernier, les tripiers<sup>98</sup>. La distinction entre tripiers et mazeliers, qui prévaut à Toulouse, ne se retrouve pas partout. En Provence, elle existe lorsque les localités sont suffisamment importantes, tandis qu'il n'y a à Tours ni écorcheurs ni tripiers spécialisés, le commerce des abats étant manifestement réservé aux femmes et filles de bouchers<sup>99</sup>.

Les mazeliers toulousains sont également en relation avec les chandeliers, qui sont les seuls à pouvoir leur acheter le suif issu des bêtes abattues, d'après leurs statuts de 1455<sup>100</sup>. Cette règle n'est toutefois pas systématiquement appliquée et en 1473, les chandeliers se plaignent aux consuls, puis au Parlement, que les mazeliers vendent le suif aux tanneurs et à des marchands étrangers qui leur font ainsi concurrence<sup>101</sup>. Le conseiller du roi Jean de Long Roy leur donne raison, en rappelant par voie d'ordonnance que les mazeliers ne peuvent commercialiser le suif blanc qu'auprès des chandeliers de Toulouse, et que seuls ces derniers ont le droit d'acheter cette marchandise pour la revendre. De tels conflits sont loin d'être propres à Toulouse : Louis Stouff évoque lui aussi les disputes entre les mazeliers et les chandeliers provençaux au sujet du suif tiré des animaux tués,

---

<sup>95</sup> A.M.T., II 45, pièce n° 10.

<sup>96</sup> *Ibid.* : « *fingebant et fundebant cenam et lavabant butellas animalium* » ; « *abluere carnes et dequoqui* ».

<sup>97</sup> A.M.T., HH 66, f° 426v (art. 30).

<sup>98</sup> A.M.T., HH 76. Auparavant, il y a six bayles au total pour les mazeliers, sans que soit mentionné de représentant pour les tripiers. En 1474, des suppléants sont également nommés. En 1478, une nouvelle liste des bayles des mazeliers est fournie quinze jours après que la première ait été validée.

<sup>99</sup> STOUFF Louis, *Ravitaillement et alimentation...* (*op. cit.*), p. 155. CHEVALIER Bernard, « Les boucheries... » (*op. cit.*), p. 166.

<sup>100</sup> Statuts des chandeliers (1455) : A.M.T., HH 66, f° 45 (art. 92).

<sup>101</sup> A.M.T., HH 66, f° 53-56.

dont les mazeliers cherchent à obtenir le meilleur prix en le revendant parfois à des étrangers<sup>102</sup>.

Les peaux et les cuirs des animaux sont destinés aux tanneurs, « qui apprêtent les gros cuirs de vache ou de bœuf pour les semelles de soulier, les selles, les brides de harnais, etc. », ainsi qu'aux mégissiers, qui « préparent les peaux fines, essentiellement celles du mouton, destinées à faire des gants, du parchemin, des reliures de livres, etc. »<sup>103</sup>. Les peaux des bovins sont livrées « en poil », c'est-à-dire « non nettoyées, avec leur crasse, leur bouse, le sang séché, les fragments de graisse et de chair » ; les peaux de mouton sont plus souvent « en laine », cette dernière constituant la moitié de leur valeur<sup>104</sup>. Certains mazeliers toulousains s'essayaient eux-mêmes au tannage des peaux, comme le montre l'inventaire après décès de Mathieu Coderc, qui possède un atelier de tanneur, un saloir et une maie destinée à l'office de blancher (mégissier spécialisé dans le blanchiment des peaux)<sup>105</sup>. Son cas n'est pas unique : à Montbrison, le boucher Mathieu Chambon s'essaye à la production de saindoux, au tannage et à la vente de cuir<sup>106</sup>.

Enfin, les mazeliers vendent de la laine à des artisans du textile : en 1486, le drapier Dider Celerii doit 17 écus au mazelier Mathieu Coderc pour l'achat de deux quintaux de laine blanche<sup>107</sup>. Certains proposent la laine de tout un troupeau, tel le mazelier Gayssiot de Quercii qui, en 1494, vend dix sarcinées et quarante livres de laine blanche de la vallée de Barran à deux tailleurs toulousains<sup>108</sup>.

Quoique dominée par les mazeliers, la filière de la viande est ainsi partagée entre plusieurs groupes professionnels interdépendants. Le même constat peut être dressé dans le cas des métiers du pain et de la pâte.

---

<sup>102</sup> STOUFF Louis, *Ravitaillement et alimentation...* (op. cit.), p. 154.

<sup>103</sup> VENIEL Béatrice, « Comment vivaient les mégissiers parisiens au XVI<sup>e</sup> siècle », dans BAULANT Micheline, SCHUURMAN Anton J. et SERVAIS Paul (dir.), *Inventaires après décès et ventes de meubles : apports à une histoire de la vie économique et quotidienne, XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Louvain-la-Neuve, Academia, 1988, p. 361.

<sup>104</sup> CASTER Gilles, « Les cuirs bruts à Toulouse au XVI<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 90, n° 138-139, 1978, p. 359.

<sup>105</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 76v : « *In quodam affachamento pellium basso* », « *In quodam salinato dicte domus* », « *Item unam magidam fustium per officio blancherie* ».

<sup>106</sup> PERROY Édouard, « Les Chambon, bouchers de Montbrison, circa 1220-1314 », *Annales du Midi*, vol. 67, n° 30, 1955, p. 112.

<sup>107</sup> A.D.H.G., 3E 7099, f° 33v.

<sup>108</sup> A.D.H.G., 3E 5412, f° 182.



## II. Les métiers du pain et de la pâte : une spécialisation extrême

Les pancossiers, les pâtisseries, les fougassiers et les fourniers sont des artisans qui vendent du pain ou des préparations à base de pâte. Bien que le pain forme la base de l'alimentation médiévale, rares sont les travaux sur ces professions au Moyen Âge, et la plupart sont centrés sur le cas parisien. Les plus anciens sont plutôt le fait d'érudits<sup>109</sup> ; Françoise Desportes est la seule historienne qui ait entrepris une étude approfondie de l'histoire du pain et des métiers liés à cet aliment au Moyen Âge<sup>110</sup>. Au début des années 1990, les recherches sur les céréales conduisent les historiens à s'intéresser à la boulangerie en dépassant le cadre parisien<sup>111</sup>. En ce qui concerne Toulouse, les sources ont suscité une recherche récente dans le cadre d'un travail de master portant sur les professions qui se partagent le secteur<sup>112</sup>.

### 1. Les pancossiers

Les pancossiers toulousains sont chargés de la fabrication et de la vente du pain, mais pas de sa cuisson, qui est dévolue aux fourniers. Ils sont mentionnés pour la première fois en 1152, dans un établissement qui limite le bénéfice des panetières (*panfica*) à quatre deniers par *carton* de froment<sup>113</sup>. Ils reçoivent leurs premiers statuts en 1290<sup>114</sup>. Ces derniers nous sont connus par une copie faite par un notaire en 1347 (voir pièce justificative n° 1). Dotés de quatorze articles, ils réglementent la fabrication du pain afin d'en assurer la qualité et le poids. Ils ont été établis par les capitouls, en réponse aux

---

<sup>109</sup> MALOUIN Paul-Jacques, *Descriptions des arts et métiers*, tome 1 : *Contenant l'art du meunier, du boulanger et du vermicellier*, Neufchâtel, Imprimerie de la Société typographique, 1771. MOREL Ambroise, *Histoire illustrée de la boulangerie en France*, Paris, Syndicat Patronal de la boulangerie de Paris et de la Seine, 1924. ARPIN Marcel, *Histoire de la meunerie et de la boulangerie depuis les temps préhistoriques jusqu'à l'année 1914*, Paris, Le Chancelier, 1948.

<sup>110</sup> DESPORTES Françoise, *Le pain au Moyen Âge*, Paris, O. Orban, 1987.

<sup>111</sup> MANE Perrine, « Images de panification au Moyen Âge » et PIPONNIER Françoise, « L'équipement des boulangers bourguignons à la fin du Moyen Âge », dans SIGAUT François et FOURNIER Dominique (dir.), *La préparation alimentaire des céréales. Rapports présentés à la table ronde organisée à Ravello, Centre universitaire européen des Biens Culturels, du 11 au 14 avril 1988*, Rixensart, PACT, 1991, respectivement p. 51-68 et 83-97. MOUTHON Fabrice, *Les blés du Bordelais : l'économie céréalière dans les diocèses de Bordeaux et de Bazas (vers 1300-vers 1550)*, thèse de doctorat, Université Bordeaux Montaigne, 1993.

<sup>112</sup> BREGLER Amélie, *Les boulangers et les métiers du pain à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, mémoire de master 2, Université Toulouse le Mirail, 2012.

<sup>113</sup> A.M.T., AA 1, acte 4. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse... (op.cit.)*, p. 267-268.

<sup>114</sup> A.M.T., II 18, pièce 7.

« fréquentes plaintes et requêtes continuelles » des bayles et d'autres membres du métier contre les nombreuses fraudes commises dans l'exercice de la profession.

Ces statuts sont approuvés par soixante-dix-neuf maîtres, dont les noms sont mentionnés à la fin de l'acte. Comme dans le cas des mazeliers, on peut voir dans la convocation de l'ensemble des maîtres du métier le signe des âpres tractations ayant débouché sur l'octroi du règlement. Toulouse comptant au minimum 35 000 habitants en 1335<sup>115</sup>, il y aurait alors un pancossier pour environ 440 habitants, ce qui fait peu par rapport aux mazeliers (un pour près de 200 en 1322). Ce chiffre est cependant à nuancer car le pain peut être fabriqué à la maison, comme en témoigne la présence de maies (coffres utilisés pour pétrir le pain) dans les inventaires après décès<sup>116</sup>. De plus, les habitants de la ville peuvent aussi s'adresser aux paysans des campagnes environnantes venus vendre leur pain et leurs fougasses aux marchés de la Pierre, de la Daurade ou sur les autres places publiques de la ville<sup>117</sup>.

Certains pancossiers travaillent exclusivement pour des institutions religieuses. Ceux qui fournissent l'Université de Toulouse ne peuvent vendre de pain qu'aux étudiants<sup>118</sup>. Le 5 octobre 1381, trois pancossiers passent ainsi contrat avec Maître Robert Courier, maître de grammaire, recteur de l'Université, et Guilhem Roux, bedeau et syndic de l'Université : ils s'engagent à fabriquer le pain de tous les étudiants, présents, absents et futurs pour un an<sup>119</sup>. De même, le pancossier Pierre Nautier est chargé de faire le pain pour le couvent des Jacobins ; il doit pour cela trier le grain, le porter au moulin, confectionner les pâtes puis les cuire ou les faire cuire par un autre<sup>120</sup>. Le monastère de Saint-Sernin et le collège de Périgord emploient, quant à eux, un pancossier et un fournier à domicile<sup>121</sup>. D'après Françoise Desportes, ces boulangers domestiques présents dans les

---

<sup>115</sup> WOLFF Philippe (dir.), *Histoire de Toulouse (op. cit.)*, p. 198.

<sup>116</sup> SICRE Claude. *Le décor de la vie privée à Toulouse d'après des inventaires des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1958, p. 71. On en rencontre par exemple chez l'épicier Arnaud Lagardelle (A.D.H.G., 3E 11993, f° 5) ou chez le boucher Mathieu Coderc (A.D.H.G., 3E 5119, f° 77).

<sup>117</sup> A.M.T., HH 66, f° 200v (art. 15).

<sup>118</sup> A.M.T., HH 66, f° 200v (art. 16). A.M.T., HH 69, f° 124v (art. 31). A.D.H.G., 1E 1193, f° 133v (art. 14).

<sup>119</sup> A.D.H.G., 101H 108, f° 65v. Référence issue de WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 178.

<sup>120</sup> A.D.H.G., 3E 5414, f° 64. Référence issue de FABRE Camille, « Pour hediffier ou pour ardoir »... (op. cit.), p. 290.

<sup>121</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les comptes du collège de Périgord (1381-1426)*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1969, p. 33-34. CHONE Sophie, *Le chapitre de Saint-Sernin de Toulouse au XIV<sup>e</sup> siècle d'après le manuscrit 101 H 202 des archives municipales de la Haute-Garonne*, mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 1996, p. 93. Voir par exemple A.D.H.G., 101H 202, t. 23.

maisons seigneuriales n'appartiennent pas à l'organisation de métier<sup>122</sup>. Ils n'ont donc pas à en respecter les statuts, et rien ne leur interdirait alors de cuire le pain.

D'après les statuts de 1290, deux types de pain sont proposés par les pancossiers toulousains : le pain blanc et celui « à un *cors* », fait d'un mélange de céréales et qui doit peser le double du pain blanc. Ces deux variétés se retrouvent dans les règlements ultérieurs. Ceux de 1389 sont beaucoup plus longs (29 articles)<sup>123</sup>. Ils ont été attribués aux pancossiers après que des habitants et des prud'hommes du métier se soient plaints aux capitouls au sujet des pancossiers qui fabriquent des pains d'un poids et d'une qualité insuffisants. Rédigés en latin, ils font l'objet d'une traduction en occitan en 1463<sup>124</sup>. Ils mentionnent une troisième sorte de pain, dit « *moflet* », fait de farine de touselles, blé précoce dont l'épi est sans barbe<sup>125</sup>. Selon François Desportes, cette catégorie de pain de qualité supérieure, à la mie blanche et aérée sous une croûte dorée, faite avec de la fleur de farine, est réservée aux plus fortunés<sup>126</sup>. Le texte évoque également les fougasses, sorte de pain de luxe légèrement cuit sous la cendre<sup>127</sup>, dont la fabrication est interdite lorsque le froment est trop cher, afin que les fougassiers n'accaparent pas le blé nécessaire à la confection du pain.

Il faut attendre 1407 pour que les fougassiers reçoivent à leur tour des statuts<sup>128</sup>. Ces derniers leurs sont octroyés en réponse à des plaintes venant à la fois des habitants de la ville, des bayles et de plusieurs prud'hommes du métier. Ils réglementent la fabrication des fougasses, mais également celle des *chandels*, sorte d'échaudés faits d'une pâte au levain ébouillantée en la plongeant dans l'eau avant de la sécher au four<sup>129</sup>, et des *plasantulas*, gâteaux ou petits pains dont le nom vient du verbe latin *placeo*, qui signifie « plaire »<sup>130</sup>. La première mention d'un fougassier se trouve cependant dans le registre

---

<sup>122</sup> DESPORTES Françoise, *Le pain au Moyen Âge* (op. cit.), p. 44.

<sup>123</sup> A.M.T., HH 67.

<sup>124</sup> A.M.T., HH 66, f° 198v-202.

<sup>125</sup> A.M.T., HH 66, f° 200 (art. 12) : « *Item an statuit et ordenat lesd. senhors de capitol que les pancossiers de Tholosa fasens pas apelatz moffletz los fassen de bon blat appellat mossola et tremesa, et sensa neguna aula mescla* ».

<sup>126</sup> DESPORTES Françoise, « Les métiers de l'alimentation », dans FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 439.

<sup>127</sup> BAUTIER Anne-Marie, « Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIII<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 1, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 40.

<sup>128</sup> A.M.T., HH 66, f° 196v-198 (6 articles).

<sup>129</sup> DESPORTES Françoise, « Les métiers de l'alimentation » (op.cit.), p. 439.

<sup>130</sup> Le terme de *placenta* a été traduit par celui de galette, de fougasse, de petit pain ou de gâteau. Il s'agit dans doute d'une sorte de pain, bien que les historiens ne s'entendent pas sur sa qualification précise, cf. PFEFFER Wendy, *Le festin du troubadour. Nourriture, société et littérature en Occitanie (1100-1500)*, Cahors, La Louve, 2016, p. 40.

d'estimes de 1335, signe que cette profession existait en tant que telle bien avant qu'elle soit dotée de statuts<sup>131</sup>.

Les statuts des pancossiers de 1389 se font plus précis sur le rôle des bayles, chargés de contrôler la qualité et le poids du pain, ainsi que d'examiner la candidature des aspirants à la maîtrise. Mais surtout, ils font paraître l'existence d'une hiérarchie interne au groupe professionnel, avec une distinction entre les maîtres qui exercent à leur propre compte, les valets qu'ils emploient et les apprentis qu'ils forment<sup>132</sup>. Ainsi, la réglementation ne concerne donc plus seulement l'exercice de l'activité professionnelle, mais précise également le fonctionnement interne de l'organisation de métier.

Ces statuts sont réformés en 1497 à la demande des bayles du métier, sous prétexte que les précédents règlements ont désormais plus d'un siècle et « ne sont aucunement observés, au grand préjudice de la ville ». Ils passent alors à 32 articles<sup>133</sup>. Deux articles évoquent une pratique jusque là passée sous silence : le fait qu'un pancossier puisse acheter du pain à l'un de ses confrères pour le revendre dans sa boutique ou à domicile. Afin que le revendeur ne vole ni la marchandise, ni la clientèle d'un autre maître, il lui est interdit d'officier dans un périmètre de neuf maisons autour de la boutique d'un autre pancossier<sup>134</sup>, et il doit payer son fournisseur avant d'emporter le pain<sup>135</sup>. Pour le reste, l'essentiel des normes fixées précédemment est maintenu.

Une nouvelle évolution se produit avec les statuts de 1519. Rédigés en français, ils incluent à la fin un arrêt du Parlement de Toulouse approuvant un règlement capitulaire sur la fabrication et la vente du pain, daté du 7 juillet 1516<sup>136</sup>. Leur préambule cite les lettres royales de 1324 attribuant la police des métiers aux capitouls ; celles de 1393 visant à contraindre les sergents royaux relevant d'une organisation de métier à en respecter les statuts et les usages ; enfin celles de 1461, 1483, 1498 et 1515 confirmant les privilèges de la ville. Les capitouls insistent ensuite sur leur souci d'éviter les fraudes et les mauvaises pratiques, sans aller à l'encontre du droit royal. Derrière toutes ces précautions, on perçoit les tensions croissantes entre les consuls et le Parlement au sujet

---

<sup>131</sup> A.M.T., CC 1, f° 78.

<sup>132</sup> Ces questions seront abordées dans le chapitre 4.

<sup>133</sup> A.D.H.G., 1E 1193, f° 127-138. Je remercie Camille Fabre d'avoir porté ce document à ma connaissance.

<sup>134</sup> A.D.H.G., 1E 1193, f° 137v (art. 27).

<sup>135</sup> .D.H.G., 1E 1193, f° 138 (art. 32).

<sup>136</sup> Ce règlement a aussi été conservé à part, cf. A.M.T., II 26, pièce n° 20.

de la réglementation et du contrôle des activités professionnelles. Enfin, le préambule de ces statuts indique la démarche ayant conduit à leur promulgation.

Le 13 février 1519, l'assesseur Jean Galtier entame une procédure de révision des statuts des pancossiers. Il se présente devant les capitouls, à qui il fait la lecture des anciens règlements avant que le syndic de la ville n'intervienne à son tour pour présenter ses conclusions au sujet des modifications à apporter. Une semaine plus tard, les nouveaux statuts sont enregistrés avec l'accord des consuls et du procureur du roi, en présence du syndic, des bayles et des maîtres pancossiers, dont les cinquante-huit noms sont cités. Cette procédure a été imposée en juillet 1465 par une ordonnance publiée par la cour du sénéchal<sup>137</sup>. La rédaction des statuts est ainsi confiée à un assesseur, conseiller juridique des capitouls chargé de les seconder dans leurs fonctions de justice et de police. Ce dernier est membre du tribunal consulaire, au même titre que le syndic et le procureur du roi, qui vérifient que le nouveau règlement soit conforme à la législation locale ainsi que royale. La participation des membres du groupe professionnel à l'élaboration des nouvelles dispositions statutaires assure *a priori* la garantie qu'elles seront observées<sup>138</sup>.

Cependant, le texte en question ne convient pas aux pancossiers toulousains, dont les bayles adressent une lettre aux capitouls pour leur proposer un nouveau règlement qui remplacerait celui de février. Après validation du syndic, les consuls acceptent d'enregistrer l'acte. Ces statuts comprennent 49 articles et mentionnent désormais l'existence d'une confrérie de métier<sup>139</sup>. Les règles concernant la fabrication et la vente des produits ne connaissent toutefois pas de modification majeure.

Les pancossiers achètent eux-mêmes le blé dont ils se servent pour confectionner le pain, puis le font moudre aux moulins du château Narbonnais, de la Daurade ou du Bazacle. Ces moulins sont exploités en copropriété par des « pariers », grands bourgeois et riches marchands qui investissent leurs capitaux dans des parts de moulin<sup>140</sup>. Ils emploient des meuniers, mentionnés pour la première fois dans un établissement communal datant de 1152, qui limite leur bénéfice à un seizième de la mouture<sup>141</sup>. En 1220, l'activité des meuniers de la Daurade est réglementée par les statuts d'exploitation de ces moulins, confirmés par les capitouls en 1223 à la demande des pariers<sup>142</sup>.

---

<sup>137</sup> A.M.T., HH 66, f° 516-519.

<sup>138</sup> GARNIER Florent, « *Statuere et in melius reformare...* » (*op. cit.*), p. 146.

<sup>139</sup> A.M.T., HH 69, f° 113v-132v.

<sup>140</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 510-511.

<sup>141</sup> A.M.T., AA 1, acte 4. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse...* (*op.cit.*), p. 267-268.

<sup>142</sup> A.M.T., II 51, pièce n° 1.

La fabrication du pain nous est connue grâce à un règlement du XV<sup>e</sup> siècle (postérieur à 1423) indiquant la procédure à suivre pour réaliser des essais de pain<sup>143</sup>. Ces derniers visent à « établir le nombre de pains d'une variété donnée qu'il [est] possible de tirer d'une mesure de grains et le poids que [doit] avoir chacun de ces pains pour que leur vente et celle des sous-produits de la fabrication équilibrent les dépenses engagées »<sup>144</sup>. Dans le cas qui nous occupe, il s'agit de fixer le poids que doivent respectivement avoir le pain « à un *cors* » et le pain blanc, en fonction du prix de l'émine de blé. De telles opérations sont menées « avec plus ou moins de régularité dans toutes les villes entre le XIII<sup>e</sup> et le XVII<sup>e</sup> siècle »<sup>145</sup>. D'après le règlement toulousain, ces essais de pain ont lieu chaque année entre la saint Michel (29 septembre) et la saint Marc (25 avril).

Ce document apporte des précisions exceptionnelles sur le savoir-faire des pancossiers, et nous avons fait le choix de le transcrire intégralement en annexe (pièce justificative n° 2). Il présente d'abord la manière de moudre le grain, pour obtenir une farine qui diffère en fonction du type de pain. Ainsi, le pain « à un *cors* » se fait avec une farine qui doit être moulue grossièrement pour moitié, et plus finement pour le reste, afin d'absorber suffisamment d'eau lors du pétrissage. Le pain blanc est produit, quant à lui, à partir de farine plus fine. Les grains à moudre ne doivent pas être trop secs, afin que le son et la farine se séparent bien lors du blutage. Les pancossiers ajoutent ensuite de l'eau à la farine, puis façonnent la pâte en la pétrissant. Dans le cadre de l'essai, pour éviter que la pâte ne contienne trop d'eau, ils y posent un poids de plomb afin d'éprouver sa résistance avant la cuisson. Un règlement enregistré par le Parlement en 1516 invite également les pancossiers qui réalisent cet essai à placer la pâte sur une toile ou un drap afin de vérifier si elle colle ou non au tissu, et à la couvrir de farine s'il s'agit de pain bis ou « à un *cors* »<sup>146</sup>. D'après le texte du XV<sup>e</sup> siècle, ils doivent également vérifier à la sortie du four que le pain n'a pas perdu trop de poids du fait de l'évaporation de l'eau : cette perte doit se limiter à un sixième du poids de la pâte dans le cas du pain blanc, à un septième dans celui du pain « à un *cors* ». Le respect de cette norme ne dépend pas seulement d'eux, mais aussi des fourniers, seuls autorisés à cuire le pain à Toulouse.

---

<sup>143</sup> A.M.T., HH 66, f° 47r-v et 472-477v.

<sup>144</sup> DESPORTES Françoise, *Le pain au Moyen Âge* (op. cit.), p. 156.

<sup>145</sup> *Ibid.*, p. 46.

<sup>146</sup> A.D.H.G., 1B 6, f° 463-464v.

## 2. Les fourniers

Les fourniers sont les seuls à être habilités à utiliser des fours, avec les pâtisseries ; ils sont également chargés de leur entretien ainsi que d'éventuelles réparations. La première mention d'un fournier date de 1202 : elle concerne les droits payés à l'hôpital Saint-Jean de Jérusalem de Toulouse pour la vente d'une maison et d'un four par le fournier Raymond Bascol à Pierre, frère de Raymond Fournier<sup>147</sup>. Les fourniers sont dotés de statuts en 1371, à la suite de dénonciations portées devant les capitouls par les bayles et par divers prud'hommes du métier : ils se plaignent des pratiques de certains membres du métier, qu'ils considèrent comme nuisibles pour l'image de celle-ci<sup>148</sup>. Dès le préambule, les consuls enjoignent aux fourniers de préparer et cuire correctement et suffisamment le pain de tous les habitants de la ville et d'ailleurs<sup>149</sup>. Malgré leur caractère tardif, ces statuts se limitent à quatre articles. Les trois premiers concernent la confrérie et les frais d'entrée dans l'organisation du métier. Seul le dernier article a trait aux pratiques professionnelles : il interdit à un fournier de prendre en charge la préparation ou la cuisson du pain si elle a été attribuée à un autre fournier, tant que ce dernier ne sera pas payé.

Les statuts des fourniers sont révisés à leur demande en 1496<sup>150</sup>. À nouveau, une grande partie du texte concerne la confrérie du métier. Un article précise néanmoins les conditions d'accès à la maîtrise, et un autre évoque le cas d'un maître qui n'aurait pas exercé son activité pendant un certain temps, faute d'avoir eu accès à un four. Enfin, le dernier article précise quelle doit être la taille réglementaire des planches sur lesquelles les fourniers transportent le pain.

De nombreux conflits émaillent les relations entre fourniers et pancossiers, qui se font régulièrement concurrence. À plusieurs reprises, les pancossiers réclament le droit de posséder des fours pour y faire cuire le pain. D'après leurs statuts de 1290, cette tâche est dévolue aux fourniers, qui ont pour obligation de faire peser le pain par les peseurs de la ville avant de le faire cuire<sup>151</sup>. Les nouveaux règlements qui sont octroyés aux pancossiers le 18 mai 1389 leur interdisent formellement de posséder des fours privés, et précisent

---

<sup>147</sup> A.D.H.G., H Malte, liasse 15, n° 104.

<sup>148</sup> A.M.T., HH 66, f° 209v-210.

<sup>149</sup> *Ibid.* : « *ut omnes furnerii et ministeriales ministerii furneriorum in villa et pertinentiis Tholose existentes bene ydonec et sufficienter abtent, preparent et cogant panem omnibus gentibus et personis Tholose habitantibus et aliis quilibet cum ipsis cogunt panem* ».

<sup>150</sup> A.D.H.G., 1E 1193, f° 117-120.

<sup>151</sup> A.M.T., II 18, pièce n° 7 (art. 5 et 6).

que ceux qui en détiennent doivent les détruire<sup>152</sup>. Mais ces interdictions ne sont pas toujours respectées, comme le montre l'exemple malheureux du grand incendie de 1463. Celui-ci se déclare le 7 mai à 10 h du soir dans une boulangerie située à l'angle de la rue de l'Arc-des-Carmes et de la rue Maletache, et dure une douzaine de jours. Il détruit les deux tiers de la Cité, sur une longueur de plus de 800 mètres et une largeur d'environ 600 mètres<sup>153</sup>. Le pancossier et sa femme échappent de justesse à la pendaison grâce à l'intervention du roi Louis XI, arrivé le 26 mai dans la ville dévastée<sup>154</sup>. Pour éviter qu'un tel désastre ne se reproduise, les capitouls promulguent deux ordonnances contre les incendies en 1465 et 1474<sup>155</sup>.

En 1475, les fourniers font valoir leur monopole sur la cuisson du pain, d'abord devant la justice municipale, puis devant la cour du sénéchal. Face aux contestations des pancossiers, l'affaire arrive en mai 1497 devant le Parlement. La cour maintient l'interdiction prévue par les statuts de 1389 aux pancossiers de posséder des fours dans leur maison et jusqu'à neuf maisons de distance, et de cuire eux-mêmes le pain qu'ils vendent, sous peine d'une amende de 50 marcs d'argent<sup>156</sup>. Toutefois, les nouveaux règlements donnés aux pancossiers un mois plus tard par les capitouls ne mentionnent pas cette disposition : au contraire, l'article 31 précise qu'on ne doit pas empêcher un pancossier de cuire son pain<sup>157</sup>. Six ans après, en 1503, les consuls vont à nouveau à l'encontre du monopole des fourniers en autorisant tous les habitants de Toulouse, y compris les pancossiers, à construire des fours et à y cuire le pain. Face aux récriminations des fourniers, ils se justifient l'année suivante devant le Parlement en alléguant que ce droit a été donné aux boulangers des autres villes du royaume et ajoutent qu'il n'y a plus de risque d'incendies, car la plupart des maisons sont maintenant en brique et en pierre, et non plus en bois<sup>158</sup>.

Finalement, les fourniers semblent avoir eu gain de cause car un procès ayant lieu devant la justice municipale entre le 30 décembre 1528 et le 19 janvier 1529 montre que

---

<sup>152</sup> A.M.T., HH 67 (art. 6). Traduction en occitan (1463) : A.M.T., HH 66, f° 199v.

<sup>153</sup> BASTIDE Maurice, « Un exemple de reconstruction... » (*op. cit.*), p. 9.

<sup>154</sup> RAMET Henri, *Histoire de Toulouse* (*op. cit.*), p. 163.

<sup>155</sup> A.M.T., HH 66, f° 464r-v (incomplet) et 534-543. Les consuls ordonnent par ailleurs en 1523 aux fourniers et aux pâtisseries de ne faire de feu que dans de bonnes cheminées, suffisamment résistantes pour résister aux flammes (A.M.T., BB 156).

<sup>156</sup> A.D.H.G., 1B 10, f° 285.

<sup>157</sup> A.D.H.G., 1E 1193, f° 138 (art. 31) : « *Item que toutes quantes foys que ung desdits maistres voudra cuyre, quel puisse cuyre en son rent et que lont ne le puisse impiedier, et se sur peyne de sinqe solz thol. a applicquer comme dessus.* »

<sup>158</sup> A.D.H.G., 1B 2332, f° 148-150.



les pancossiers doivent toujours faire cuire leur pain par les fourniers<sup>159</sup>. L'affaire oppose les pancossiers Jean Net et Benoit Girard au fournier Lestarguiers, accusé de chantage car il refuse de cuire leur pain à moins qu'ils ne le payent un sou par fournée, soit deux deniers de plus que le prix accoutumé, sous prétexte que le prix du bois a fortement augmenté. Les bayles des pancossiers appuient leurs confrères dans cette affaire, qui est l'occasion de dénoncer les « exactions » régulièrement commises par les fourniers aux fêtes de Noël, Pâques et Pentecôte, lorsqu'ils réclament de la farine, du vin et des salaisons en sus pour le paiement de leurs services. À l'issue du procès, les consuls interdisent aux fourniers de se livrer à de tels abus et publient une ordonnance pour asseoir cette décision<sup>160</sup>.

Cette affaire semble indiquer que les pancossiers ont souvent recours aux services d'un fournier en particulier. Cette impression est corroborée par une déclaration du fournier Bertrand Touzet, qui affirme en 1478 travailler spécifiquement pour le pancossier Clément Richaut, ainsi que pour le collège de Saint-Jean<sup>161</sup>. Dans sa thèse sur le bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge, Camille Fabre a montré que les accords entre fourniers et pancossiers se font pour des durées relativement longues, engageant des sommes assez importantes. Ainsi, en juin 1436, puis en mai 1440, le pancossier Pierre Beneycha (rue du Salin) reconnaît devoir au fournier Vital de Barrio plusieurs dizaines d'écus « *ex causa sui laboris decoquendo panem* »<sup>162</sup>. Dans les deux cas, le paiement prévu doit s'effectuer avant la Saint-Sernin (c'est-à-dire fin novembre, pour des contrats conclus au printemps). De tels délais, de tels montants et la récurrence de l'accord suggèrent une association de longue durée entre les deux protagonistes<sup>163</sup>.

De leur côté, les fourniers n'ont pas le droit de confectionner eux-mêmes le pain, conformément à une ordonnance de la cour Pauque\* datant de 1476<sup>164</sup>. Néanmoins, il semble que cette interdiction n'est pas toujours respectée, comme en témoigne en 1519 un procès devant la justice municipale entre les bayles des pancossiers et Mondete, veuve du fournier Martin Cassanha<sup>165</sup>. Cette dernière prétend avoir reçu douze ans plus tôt l'autorisation des capitouls de faire du pain, et se plaint des bayles des pancossiers qui

---

<sup>159</sup> A.M.T., BB 73, p. 68, 98-100 et 175-177.

<sup>160</sup> A.M.T., BB 151, acte 89.

<sup>161</sup> A.M.T., CC 13, p. 55.

<sup>162</sup> A.D.H.G., 3E 1990, f° 73. A.D.H.G., 3E 1991, f° 33.

<sup>163</sup> FABRE Camille, « *Pour hediffier ou pour ardoir* »... (*op. cit.*), p. 288.

<sup>164</sup> A.M.T., HH 66, f° 528.

<sup>165</sup> A.M.T., BB 68, p. 111-112.

cherchent à l'empêcher d'user de cette prérogative en lui confisquant quotidiennement son pain pour le distribuer aux pauvres. Le syndic de la ville et l'avocat des pancossiers lui rétorquent que sa demande n'est pas recevable car elle va à l'encontre des statuts des pancossiers. Ainsi, après avoir accordé une exemption à Mondete, la municipalité prend le parti des bayles du métier et du strict respect des normes qu'elle a elle-même fixées. L'issue de l'affaire ne nous est cependant pas connue.

Si le Parlement s'est attaché à maintenir une séparation ferme entre les activités des pancossiers et des fourniers pour éviter qu'ils ne se fassent concurrence, elles ont au contraire permis à certains individus d'exercer conjointement les professions de pancossier et de pâtissier, qui ne travaillent pas les mêmes produits.

### 3. *Les pâtissiers*

Les pâtissiers proposent divers gâteaux, tourtes et pâtés, aussi bien sucrés que salés. Contrairement aux pancossiers, ils ont le droit de posséder des fours spécifiquement identifiés par les sources comme des « fours de pâtisserie »<sup>166</sup>. Les premiers statuts que nous ayons conservés leur ont été octroyés par les capitouls le 31 mars 1316, en présence de 10 pâtissiers de la ville<sup>167</sup>. Dans leur préambule, les consuls disent agir pour l'honneur du roi et pour celui de la ville et de ses habitants. Ils se défendent de vouloir préjudicier aux droits du roi et précisent que les règles qui iraient à l'encontre de ces derniers seraient aussitôt annulées et abrogées. On peut y voir le signe des relations tendues entre la municipalité et le pouvoir royal au début du XIV<sup>e</sup> siècle, dans le cadre du litige déjà évoqué qui oppose les capitouls au viguier royal.

Les huit articles que comporte le texte réglementent la fabrication des tourtes grasses ou pâtés à la viande et au poisson, ainsi que la vente de plats cuits dans des cassolettes. Ils interdisent par ailleurs la fabrication de *flausones*, sorte de flans réalisés à base d'une croûte fourrée d'œufs au lait. Ils prévoient enfin la création de quatre bayles chargés d'effectuer des visites de contrôle. La copie de ces statuts est agrémentée d'un dessin représentant une pelle à enfourner et un pâté, symbole de leur activité (figure 2).

---

<sup>166</sup> En 1414, le pâtissier Jean Fabre loue par exemple au marchand drapier Raymond de Puybusque un *hostal* avec un four de pâtissier rue Malcousinat, pour une durée de deux ans et trois mois environs (A.D.H.G., 3E 6693, f°19v).

<sup>167</sup> A.M.T., HH 65, p. 24-26. MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early guild records...* (*op. cit.*), p. 53-57.

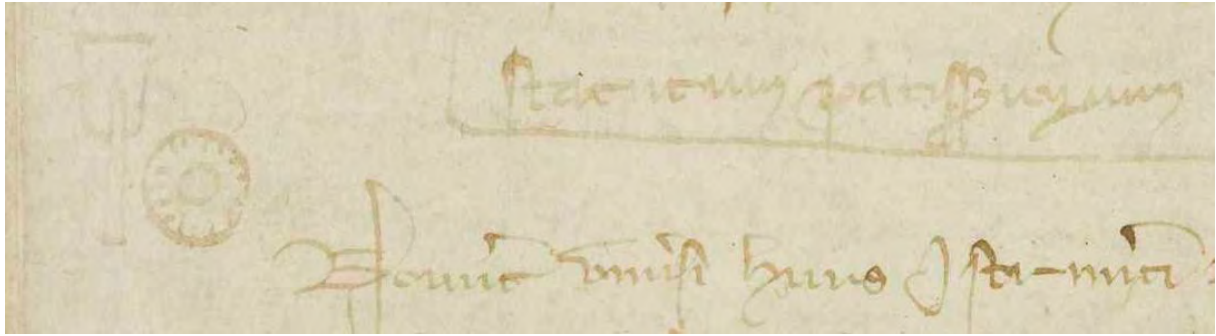


Figure 2 – Dessin d'une pelle à enfourner et d'un pâté (A.M.T., HH 65, p. 24)

Ces statuts sont réformés par les capitouls le 25 juillet 1320, en présence des quatre bayles du métier. Deux nouveaux articles interdisent la fabrication et la vente de nieules (pâtisserie légère cuite entre deux fers) de la Saint Jean-Baptiste (24 juin) à la Saint Michel de septembre (26 septembre), soit au moment de la soudure, lorsque le blé se fait plus rare et que son prix tend à augmenter<sup>168</sup>. Comme précédemment, les capitouls se justifient en invoquant l'honneur de Dieu, de la cour céleste et du roi, ainsi que le bien de la ville et de ses habitants. Ils précisent également qu'il n'est pas dans leur intention d'aller contre les libertés de l'Église et les droits du roi.

De nouveaux statuts sont octroyés aux pâtisseries le 29 novembre 1492<sup>169</sup>. Le préambule précise que les bayles se sont plaints à l'assesseur Pierre de Villemur de la perte des anciens statuts, qui entraîne de nombreux abus de la part de certains membres du métier. Ils proposent alors de réformer le règlement en lui ajoutant de nouveaux articles. Alertés de cette situation par leur assesseur, les consuls lui donnent commission pour qu'il vérifie si cette proposition remporte l'assentiment de l'ensemble des membres de l'organisation professionnelle, du procureur du roi pour la région, ville et viguerie de Toulouse, ainsi que du syndic de la ville. Une fois cet accord établi, les consuls réunissent les quatre bayles accompagnés de seize prud'hommes (membres de l'organisation professionnelle qui font office d'experts et de conseillers), en présence du procureur et du syndic, pour donner lecture des nouveaux statuts et recevoir le serment de chaque maître de les respecter. La démarche présentée ici est conforme à la procédure imposée par le sénéchal de Toulouse en 1465<sup>170</sup>.

---

<sup>168</sup> A.M.T., HH 65, p. 27 (art. 1).

<sup>169</sup> A.M.T., HH 66, f° 438v-446v.

<sup>170</sup> A.M.T., HH 66, f° 516-519. Cette procédure a été présentée ci-dessus dans le cas de la révision des statuts des pancossiers en 1519.

Les statuts de 1492 comprennent quarante-et-un articles. Ils mentionnent l'existence d'une confrérie\*, créée en 1368<sup>171</sup>, et donnent des indications plus précises sur les préparations réalisées. Outre les mets précédemment cités, les pâtisseries confectionnent des oublies (sorte de gaufres faites d'une pâte légère sans levain saisie entre deux fers plats chauffés au rouge)<sup>172</sup>, des *brassadels* (pâtisseries en forme de tore cuites entre deux fers), des cache-museaux (sorte de petits choux) et des *chandels*\*. L'épreuve du chef-d'œuvre permettant à un compagnon de passer maître nécessite, quant à elle, la réalisation de trois pâtés de chapons, six pâtés d'assiette, quatre tartes (dont deux d'Angleterre et deux d'Allemagne), quatre darioles à la crème, un dauphin et une fleur de lis à la crème.

Enfin, ces statuts défendent à quiconque, et plus particulièrement aux hôteliers et aux taverniers, de cuire de la viande dans une cassolette ou un four à pain, ainsi que de faire des pâtés et des saucisses pour les vendre. Il s'agit notamment d'éviter qu'ils n'en profitent pour recycler des chairs de qualité suspecte. Néanmoins, cette interdiction n'est pas toujours respectée : le 16 avril 1519 a lieu un procès devant la justice municipale entre les pâtisseries et les hôteliers, après que de la viande d'agneau rôtie a été confisquée chez un hôtelier, qui se défend en disant qu'elle était destinée à sa propre consommation, et non à la vente<sup>173</sup>. Quatre mois plus tard, les bayles des pâtisseries réclament devant le Parlement que soit respecté leur droit de visite chez les taverniers, hôteliers et autres débitants de viandes rôties et bouillies, après que des taverniers s'y sont opposés<sup>174</sup>.

Certains individus apparaissent dans les sources à la fois comme pâtisseries et pancossiers, bien qu'il soit interdit à partir de 1465 d'appartenir à plusieurs organisations de métiers à la fois à Toulouse<sup>175</sup>. C'est par exemple le cas de Pierre Aulhada, qui apparaît dans un registre d'imposition de 1459 comme boulanger-pâtissier<sup>176</sup> ; celui de Guilhem Salas, reçu comme maître pancossier puis pâtissier à un mois d'intervalle en 1474, et que les sources présentent ensuite tantôt comme pancossier, tantôt comme pâtissier<sup>177</sup> ; ou encore de Guilhem Bret, qui est élu alternativement bayle des deux

---

<sup>171</sup> A.M.T., HH 66, f° 361v-364.

<sup>172</sup> DESPORTES Françoise, « Les métiers de l'alimentation » (*op. cit.*), p. 439.

<sup>173</sup> A.M.T., BB 68, p. 160-161.

<sup>174</sup> A.M.T., AA 13, acte 48.

<sup>175</sup> « *Item que aucun menestral no sia ausard de se entremettre sino que de ung mestier* ». Cette interdiction figure dans une ordonnance du sénéchal (A.M.T., HH 66, f° 516-519) dont les cinq premiers articles sont repris par une ordonnance des capitouls (A.M.T., AA 5, acte 70. A.M.T., AA 6, acte 96).

<sup>176</sup> A.M.T., CC 7, f° 93,

<sup>177</sup> A.M.T., HH 76, f° 143, 144, 176v, 210, 211v, 218, 241v, 256, 276, 285.

métiers dans les années 1480 et 1500<sup>178</sup>. En 1441, le pancossier Jean de Losier loue un four de pâtissier et deux pièces contiguës dans une maison rue de Renneville, pour une durée d'un an<sup>179</sup>. En 1478, le pâtissier Guilhem Toran déclare faire le pain et la pâtisserie nécessaire aux consuls et aux fidèles de l'église Saint-Jean<sup>180</sup>. Il ne s'agit là que de quelques exemples parmi d'autres. Le fait que ces deux professions soient si fréquemment associées à Toulouse ne paraît pas refléter une pratique générale ; Françoise Desportes n'y fait par exemple jamais allusion dans ses travaux sur les boulangers. Mais les recherches de Françoise Piponnier sur l'équipement des boulangers, pâtissiers et fourniers bourguignons tendent à montrer que la délimitation entre les trois professions demeure floue jusqu'à la fin du Moyen Âge<sup>181</sup>.

L'exemple des métiers du pain et de la viande montre que chaque profession a son organisation institutionnelle propre, la pluriactivité étant inégalement tolérée selon les enjeux qu'elle représente en termes de complémentarité et de concurrence entre organisations de métiers. Ainsi, les sources normatives ne reflètent pas forcément les pratiques des acteurs. Face à ces métiers très fragmentés, le commerce des graisses et celui des épices sont entre les mains d'organisations professionnelles beaucoup plus larges, formées par l'association entre plusieurs branches d'activités.

### **III. Épiciers et chandeliers : des organisations professionnelles composites**

Au sein des métiers de l'alimentation toulousains, il existe deux organisations complexes rassemblant des individus qui exercent, non pas une activité commune, mais plusieurs voisines. C'est, d'une part, le cas des chandeliers-huiliers et d'autre part, celui des épiciers, qui se trouvent associés aux fabricants de chandelles de cire et momentanément aux apothicaires. Si les historiens se sont intéressés aux graisses culinaires dans les périodes anciennes, depuis l'enquête lancée par Lucien Febvre sur

---

<sup>178</sup> A.M.T., HH 76, f° 237v, 278v, 292v. A.M.T., HH 77, f° 76v et 109v.

<sup>179</sup> A.D.H.G., 3E 6144, f° 31.

<sup>180</sup> A.M.T., CC 13, p. 56.

<sup>181</sup> PIPONNIER Françoise, « L'équipement des boulangers bourguignons à la fin du Moyen Âge », dans SIGAUT François et FOURNIER Dominique (dir.), *La préparation alimentaire des céréales*, Rixensart, PACT, 1991, p. 83-97.

« l'utilisation des graisses en France dans la cuisine rurale »<sup>182</sup>, il n'existe guère de travaux sur les professionnels de la vente de ces produits<sup>183</sup>. Au contraire, les épiciers et les apothicaires ont fait l'objet de recherches aussi bien en histoire médiévale et moderne qu'en histoire de la pharmacie, notamment dans l'espace méditerranéen<sup>184</sup>.

### 1. Les épiciers-ciergiers

À la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, les épiciers et les fabricants de chandelles de cire disposent de statuts séparés<sup>185</sup>. Les premiers sont d'abord qualifiés de « marchands d'avoirs de poids » (*mercatores averiorum ponderis*). Ils vendent du poivre, du gingembre, de l'encens, des amandes, du cumin, et de l'anis. Les consuls leur confèrent des statuts en 1281 sous couvert de mettre fin aux fraudes qui se commettent dans cette activité. Un nouveau règlement, constitué de quarante articles, leur est attribué en 1395, à la demande des bayles et de certains membres du métier, qui s'indignent de pratiques

---

<sup>182</sup> FEBVRE Lucien, « Enquêtes et problèmes : les graisses de cuisine usuelles », *Encyclopédie française*, tome XIV, Paris, Larousse, 1954, p. 14, 44-1 et 2. On peut citer plus récemment FLANDRIN Jean-Louis, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, 38<sup>e</sup> année, n° 2, mars-avril 1983, p. 369-401. FERRIÈRES Madeleine, « Une frontière de l'huile d'olive : le Midi français, 1500-1800 », dans MONTANARI Massimo et PITTE Jean-Robert (dir.), *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS éditions, 2009, p. 201-219. RAMBOURG Patrick, « Manger gras. Lard, saindoux, beurre et huile dans les traités de cuisine du Moyen Âge au XX<sup>e</sup> siècle », dans CSERGO Julia (dir.), *Trop gros ? L'obésité et ses représentations*, Paris, Autrement, 2009, p. 75-91.

<sup>183</sup> On peut toutefois citer les travaux de Luca Clerici sur les revendeurs vicentins qui proposent beurre, fromage, huile, saindoux, salaisons et des chandelles de suif. CLERICI Luca, « L'approvisionnement du marché urbain : conflits et négociations (Vicence, XVI<sup>e</sup> siècle) », dans *Il commercio al minuto. Domanda e offerta tra economia formale e informale. Secc. XIII-XVIII / Retail trade. Supply and demand in the formal and informal economy from the 13<sup>th</sup> to the 18<sup>th</sup> century*. Florence, Firenze University Press, 2015, p. 39-68. *Idem*, « Le prix du bien commun. Taxation des prix et approvisionnement urbain (Vicence, XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle) », dans *I prezzi delle cose nell'età preindustriale / The prices of things in pre-industrial times*. Florence, Firenze University Press, 2017, p. 293-332.

<sup>184</sup> BÉNEZET Jean-Pierre, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> s.)*, thèse de doctorat, Université Paris Nanterre, 1996. *Idem*, « Apothicaires et pharmaciens entre mobilité et sédentarité », *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, vol. 86, n° 320, 1998, p. 397-406. *Idem*, « Inventaires d'apothicaires et histoire des sciences sanitaires », *Annales du Midi*, vol. 117, n° 252, p. 547-558, 2005. COULON Damien, *Barcelone et le grand commerce d'Orient au Moyen Âge. Un siècle de relations avec l'Égypte et la Syrie-Palestine (ca. 1330 – ca. 1430)*, Madrid, Casa de Velázquez, 2004. OUFELLALI Mohamed, *Le sucre : production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leyde-Boston, Brill, 2008. VELA AULESA Carles, *Especiers i candelers a Barcelona a la baixa Edat mitjana : testaments, familia i sociabilitat*, Barcelone, Fundació Noguera, 2007. *Idem*, « Defining "Apothecary" in the Medieval Crown of Aragon », dans SABATÉ Flocel Sabaté (dir.), *Medieval Urban Identity. Health, Economy and Regulation*, Cambridge, Cambridge Scholars Publishing, 2015, p. 127-142. *Idem*, « L'especieria, el luxe com a ofici », dans BROUQUET Sophie et GARCÍA MARSILLA Juan V. (dir.), *Mercados del lujo, mercados del arte. El gusto de las elites mediterráneas en los siglos CIV y XV*, Valence, Universitat de Valencia, 2015, p. 449-463.

<sup>185</sup> A.M.T., HH 65, p. 54-56 (fabricants de chandelles de cire, 1275) et p. 56-57 (épiciers, 1281). MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early guild records... (op. cit.)*, p. 104-110.

nuisant à l'image de la profession<sup>186</sup>. Dans le texte, ils sont désormais désignés comme épiciers, et la palette de leurs marchandises s'est étendue. Ainsi, ils vendent non seulement du poivre et du gingembre, mais aussi du girofle, du safran, de la graine de paradis (c'est-à-dire de la maniguette), de la coriandre et des épices moulues. Ils proposent également des torches de cire ainsi que des fils de chandelles rondes et des fils de torches carrées, ce qui semble indiquer qu'ils ont fusionné avec les fabricants de chandelles de cire, pour lesquels nous n'avons pas trouvé trace d'autres statuts. Ils sont, d'autre part, associés aux apothicaires, et proposent de ce fait de la gomme arabique, de la résine et de l'arsenic. Cette situation n'est pas propre au cas toulousain : ailleurs, les termes d'épiciers et d'apothicaires sont souvent synonymes, et leurs activités ne sont donc pas forcément distinctes. Carles Vela Aulesa rappelle notamment qu'en Catalogne, le terme utilisé pour désigner un apothicaire est dans un premier temps celui d'*especier* ou *especiaria*, et non *apotecari*, latinisme qui ne se répand dans le langage commun qu'à partir de la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle<sup>187</sup>.

En 1464, les apothicaires toulousains se séparent des épiciers, mais les statuts qui leur sont alors attribués suscitent leur opposition et sont réformés en 1471 à leur demande<sup>188</sup>. Le préambule du nouveau règlement place les apothicaires sous la domination des médecins. Non seulement, l'un des deux bayles du métier doit être médecin, mais le texte fixe également les attributions de chacune des deux professions, pour éviter que les apothicaires ne fassent concurrence aux médecins. C'est au médecin de décider du traitement à donner au patient, en étant le seul à pouvoir rédiger l'ordonnance. Le rôle de l'apothicaire se limite à fabriquer et vendre les remèdes autorisés par la faculté de médecine. Il peut s'agir de laxatifs (électuaires de sucre de rose ou de citron), de médicaments pour le cœur (*diacameron*, *diarhodon*), d'antidotes (thériaque, mithridate) ou encore de poisons (arsenic, réalgar, mercure sublimé). On peut cependant penser que certains patients s'adressent directement aux apothicaires en cas d'affection peu grave, ou lorsqu'ils n'ont pas les moyens de s'offrir les services d'un médecin. Certains apothicaires, tels Guilhem del Pont, possèdent des livres de médecine et disposent vraisemblablement d'une culture médicale élémentaire<sup>189</sup>.

---

<sup>186</sup> A.M.T., HH 66, f° 236-242.

<sup>187</sup> VELA AULESA Carles, « Defining "Apothecary"... » (*op. cit.*), p. 128.

<sup>188</sup> A.M.T., HH 66, f° 294 (préambule du règlement de 1471). Les statuts de 1464 n'ont pas été conservés.

<sup>189</sup> A.D.H.G., 3E 7412, f° 97.

De nouveaux statuts sont promulgués en 1513, à la demande des bayles et de plusieurs membres du métier<sup>190</sup>. Ils dressent la liste des compositions que tout apothicaire doit savoir réaliser, ainsi que l'inventaire des produits qui doivent être présents dans sa boutique. Le texte, beaucoup plus détaillé, présente soixante-sept articles (au lieu de dix-neuf). Tout comme leurs homologues barcelonais, les apothicaires toulousains se spécialisent dans la confection de sirops, électuaires, cataplasmes, onguents, huiles, eaux distillées et remèdes divers<sup>191</sup>. L'activité des apothicaires toulousains tend désormais à se rapprocher davantage de la médecine que de l'alimentation, comme à Bordeaux, Bayonne et Paris, où les apothicaires entretiennent des relations étroites avec la faculté de médecine et sont soumis à son contrôle<sup>192</sup>.

À côté des épiciers-ciergiers, une autre organisation hybride est formée par les chandeliers-huiliers à partir du XV<sup>e</sup> siècle.

## 2. *Les chandeliers-huiliers*

Les fabricants de chandelles de suif sont dotés de statuts spécifiques dès avant 1280 : à cette date, les consuls, siégeant en leur tribunal et ayant requis conseil sur la question, constatent que les règlements instaurés par leurs prédécesseurs présentent certaines ambiguïtés et obscurités, ce qui favorise les fraudes<sup>193</sup>. Ces statuts sont réformés en 1322, à la demande des bayles du métier : ces derniers font savoir aux capitouls qu'ils ne peuvent plus vendre leurs chandelles sans grand dommage s'ils continuent de respecter les normes autrefois édictées, car le prix des matières premières a considérablement augmenté depuis cette époque<sup>194</sup>. Les édiles acceptent de promulguer un nouveau texte après s'être fait confirmer les dires des bayles par trois anciens chandeliers, experts en la profession, et par un citoyen également savant en la matière.

---

<sup>190</sup> A.M.T., HH 69, f° 27-51.

<sup>191</sup> VELA AULESA Carles, « Defining "Apothecary"... » (*op. cit.*), p. 137-138.

<sup>192</sup> EL AMRANI, Lalla Safia, *Recherche sur les métiers dans quelques villes du Sud-Ouest de la France du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, thèse de doctorat, Université Bordeaux Montaigne, 1983, p. 344-346.

<sup>193</sup> A.M.T., HH 65, p. 62-65. MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early guild records...* (*op. cit.*), p. 118-123.

<sup>194</sup> A.M.T., HH 65, p. 57-61. *Ibid.*, p. 110-118.



De leur côté, les huiliers, qui produisent de l'huile de noix et d'olive, reçoivent leurs premiers statuts en 1303<sup>195</sup>. Le préambule, assez court, indique que les consuls ont agi en l'honneur de Dieu, de la Vierge et de tous les saints, ainsi qu'en celui du roi, afin d'empêcher les fraudes pour le bien de la communauté.

Le regroupement institutionnel de ces deux professions est matérialisé en 1455 par la promulgation de statuts communs<sup>196</sup>. À cette date, les anciens règlements étaient tombés dans l'obsolescence, et leur application entraînait de nombreuses controverses entre les bayles et divers habitants<sup>197</sup>. Ces litiges parviennent à la fois aux oreilles des capitouls et à celles du juge d'appaux civils de la sénéchaussée, amenant les consuls à rédiger de nouveaux statuts.

Ces derniers rassemblent cent-six articles, alors que les anciens statuts des chandeliers se limitaient à onze articles et que ceux des huiliers n'en comportaient que trente-deux. Après avoir insisté sur le rôle des bayles dans les onze premiers articles, les statuts de 1455 se focalisent sur la production et la vente d'huile d'olive et de noix, puis sur celle des chandelles de suif, en consacrant une vingtaine d'articles à chacun de ces deux types de produits. D'autres articles, épars, portent sur les autres denrées commercialisées par les chandeliers-huiliers : saindoux, lard, jambon, salaisons, fromage et moutarde faite à base de vinaigre ou de vin nouveau.

Les statuts de 1455 fixent aussi les attributions de divers acteurs concernés par la fabrication et la vente de ces différents produits. Dès 1303, l'huile peut en effet être commercialisée aussi bien dans les boutiques des chandeliers-huiliers que sur la place située devant la Maison Commune, ou encore dans les hôtelleries. Ces dernières accueillent fréquemment des marchands étrangers venus vendre de l'huile ou des noix. À leur arrivée, les hôteliers doivent les informer du contenu des statuts des chandeliers huiliers, afin qu'ils en respectent les règles<sup>198</sup>. Eux-mêmes ne peuvent s'adonner à ce commerce que s'ils ont le statut de marchands<sup>199</sup>.

---

<sup>195</sup> A.M.T., HH 65, p. 49-54. *Ibid.*, p. 96-104. Philippe Wolff attribue aux huiliers de nouveaux statuts en 1324 (A.M.T., II 18, pièce n°2) et 1426 (A.M.T., HH 66, f° 129v-133), mais ces textes concernent en réalité les ouliers, c'est-à-dire les potiers de terre, cf. WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 546.

<sup>196</sup> A.M.T., HH 66, f° 34-46v.

<sup>197</sup> Notamment un certain Martin de Fonte, hôtelier à Toulouse.

<sup>198</sup> A.M.T., HH 66, f° 43v (art. 81).

<sup>199</sup> A.M.T., HH 65, p. 50 (art. 7). A.M.T., HH 66, f° 38v (art. 39), f° 39r-v (art. 46).

Les hôteliers sont concernés par seize articles<sup>200</sup>, dont certains impliquent également les courtiers auxquels les chandeliers-huiliers font appel pour la pesée et le mesurage des marchandises. Il s'agit d'intermédiaires commerciaux qui assistent les négociants, en les mettant en rapport avec d'autres acheteurs ou vendeurs, ou en leur offrant une médiation pour la conclusion de leurs affaires<sup>201</sup>. Il leur est interdit d'acquérir pour les revendre les denrées relevant du métier<sup>202</sup>. Le salaire qu'ils reçoivent dépend du montant des ventes réalisées par leur intermédiaire ; les huiliers n'ont pas le droit de leur donner plus que de coutume<sup>203</sup>. Ce salaire leur est versé en fin de semaine par les bayles des chandeliers-huiliers, après qu'ils en aient soustrait deux sous tolzas<sup>204</sup>. Au sein de l'organisation de métier, les chandeliers-huiliers et les courtiers sont représentés chacun par quatre bayles distincts, ce qui semble leur conférer un poids équivalent<sup>205</sup>. Cependant, ils ne sont concernés spécifiquement que par dix-neuf articles sur un total de cent-six<sup>206</sup>.

Pour transporter l'huile, les chandeliers ont recours à des portefaix choisis par les bayles du métier ; deux articles les visent plus particulièrement<sup>207</sup>. Leur travail est harassant ; les statuts de 1455 les autorisent donc à faire des pauses, à condition de s'arrêter dans les endroits prévus à cet effet avant de reprendre leur chemin, et de ne pas décharger l'huile n'importe où<sup>208</sup>. Cela suppose des trajets prédéterminés, peut-être pour le transport en gros depuis l'un des ports fluviaux de Toulouse. Malheureusement, les sources demeurent muettes à ce sujet.

Enfin, les chandeliers-huiliers entretiennent des liens étroits avec les fabricants de pressoirs (trulhiers), qui sont rattachés à la confrérie du métier, dédiée à Sainte-Suzanne. Six articles les mentionnent spécifiquement<sup>209</sup>. Les fils de trulhiers n'ont pas besoin d'effectuer un apprentissage ni de passer un examen pour accéder au titre de maître

---

<sup>200</sup> A.M.T., HH 66, f° 35 (art. 4 et 6), f° 38v (art. 39), f° 39r-v (art. 42, 44, 45, 46, 48, 51), f° 43r-v (art. 76, 77, 79, 80, 81), f° 44 (art. 82 et 83), f° 45v (art. 97).

<sup>201</sup> VAN HOUTTE Jan A., « Les courtiers au Moyen Âge. Origine et caractéristiques d'une institution commerciale en Europe occidentale », *Revue historique de Droit français et étranger*, n° 15, 1936, p. 105. DEMONT Vincent, WEGENER SLEESWIJK Anne et SCHERMAN Matthieu (dir.), *Le pouvoir des courtiers : univers marchand et acteurs du courtage en Europe (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Rue d'Ulm, 2018. LAVAUD Sandrine, « Le courtier dans l'Aquitaine médiévale, un officier de la commune », dans LAVAUD Sandrine (éd.), *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, Méridac, Féret, 2012, p. 237-254.

<sup>202</sup> A.M.T., HH 66, f° 43r-v (art. 76 à 78).

<sup>203</sup> A.M.T., HH 66, f° 40 (art. 52) : « *ultra quod sit hactenus consuetum* ».

<sup>204</sup> A.M.T., HH 66, f° 40 (art. 52), f° 44 (art. 85).

<sup>205</sup> A.M.T., HH 66, f° 45 (art. 90-91).

<sup>206</sup> A.M.T., HH 66, f° 35 (art. 4), f° 36 (art. 13), f° 38v (art. 41), f° 39v (art. 47, 48, 51), f° 40 (art. 52), f° 43r-v (art. 76 à 78), f° 44 (art. 82 à 85), f° 45r-v (art. 90, 91, 97, 99).

<sup>207</sup> A.M.T., HH 66, f° 46 (art. 96 et 101).

<sup>208</sup> A.M.T., HH 66, f° 44r-v (art. 86).

<sup>209</sup> A.M.T., HH 66, f° 38r-v (art. 35 à 37), f° 44r-v (art. 87 et 88), f° 45v (art. 94).

chandelier-huilier, signe de la grande proximité entre les deux professions. Il est toutefois précisé que les trulhiers n'ont pas le droit de fabriquer d'huile.

Pour finir, les statuts de 1455 visent à protéger les chandeliers-huiliers de la concurrence représentée par les personnes extérieures à l'organisation de métier, notamment les marchands forains venus vendre de l'huile et du fromage sur les marchés. D'après le texte, la vente de fromage au détail relève du monopole des chandeliers<sup>210</sup>. En 1466, le marchand auvergnat Guiot Dumas, dit Chaumont, se voit confisquer ses balances et soixante livres de fromage, avant d'être emprisonné à la Maison Commune pour avoir enfreint ce privilège. Une amende de deux livres tournois lui est également infligée. Il porte alors plainte devant le Parlement pour les vexations qu'il a subies de la part des capitouls et de celle des bayles du métier. Ces derniers se défendent en disant qu'ils n'ont fait qu'appliquer leurs statuts<sup>211</sup>. Trois ans plus tard, une sentence du juge d'appeaux de la sénéchaussée autorise finalement la vente de fromage au détail sur les marchés de la Pierre et de la Daurade par des personnes extérieures à l'organisation de métier des chandeliers, à condition de le vendre deux deniers de moins la livre<sup>212</sup>.

Ces nouvelles règles profitent également aux membres les plus pauvres de l'organisation de métier, qui obtiennent en 1491 l'autorisation du Parlement de vendre eux aussi le fromage sur les marchés, au même prix que les forains, plutôt qu'en boutique car ils n'ont pas les moyens d'en avoir une<sup>213</sup>. Leurs arguments sont les suivants : les jours de marché, Toulouse accueille une grande foule de gens, venus se procurer des denrées de première nécessité, et notamment du fromage. Il vaudrait donc mieux pour eux qu'ils puissent aussi en trouver sur les places de marché, et pas seulement dans les boutiques des chandeliers. Or, seuls les plus riches chandeliers, et notamment les bayles, ont intérêt à vendre le fromage à leur domicile, situé sur les bonnes places ou dans les bonnes rues, tandis que les plus pauvres n'ont pas de maison qui leur appartienne en propre, ce qui les empêche de vendre leurs marchandises. En outre, plus il y a de produits en vente aux quatre coins de la ville, plus elle offre une image de prospérité. Les autorités ont donc tout intérêt à multiplier les circuits de commercialisation pour certaines denrées.

Ces deux exemples montrent à quel point les professionnels de l'alimentation, y compris les marchands forains et les membres les moins influents des organisations de

---

<sup>210</sup> A.M.T., HH 66, f° 46 (art. 104).

<sup>211</sup> A.D.H.G., 1B 2313, f° 153v-154.

<sup>212</sup> Cité dans une audience du Parlement en 1491 (A.M.T., HH 66, f° 64-68v).

<sup>213</sup> *Ibid.*

métier, savent jouer des rapports de force entre les différentes institutions en matière de police économique. Lorsqu'ils ne parviennent pas à obtenir gain de cause devant la justice municipale, ils n'hésitent pas à faire appel aux juridictions supérieures, souvent à leur avantage.

Si de nombreuses activités liées au secteur de l'alimentation s'organisent progressivement à partir de la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, ce processus connaît une accélération au XV<sup>e</sup> siècle. De nouvelles professions forment à leur tour des organisations de métiers, ce mouvement culminant en 1465 avec l'obligation faite aux « gens de métiers » de se doter de statuts et de bayles<sup>214</sup>. Dans le secteur de l'alimentation, ce phénomène concerne en particulier les ortolans et les merlussiers.

#### **IV. L'émergence de nouvelles organisations de métiers au XV<sup>e</sup> siècle**

Ortolans et merlussiers sont dotés de bayles à partir de 1405 au plus tard, comme en témoignent les amendes qu'ils versent au trésorier de la ville<sup>215</sup>. Il faut toutefois attendre respectivement 1465 et 1466 pour qu'ils reçoivent des statuts, au moment même où une ordonnance du sénéchal, reprise par les consuls, impose à tous les « gens de métiers » d'avoir des statuts<sup>216</sup>. Ces deux organisations de métiers ont malheureusement laissé moins de traces que les groupes professionnels abordés précédemment, ce qui les rend plus difficiles à étudier.

##### ***1. Les ortolans et le commerce des fruits et légumes***

Les ortolans sont des jardiniers professionnels qui cultivent et vendent des légumes, des légumineuses et des herbes aromatiques, mais aussi des graines et des plants<sup>217</sup>. Ils sont dotés de statuts le 20 février 1465, à la demande de leurs bayles<sup>218</sup>. Le texte, qui comprend quinze articles, régleme en particulier la vente d'oignons, aulx, choux et poireaux, ainsi que le fonctionnement interne de l'organisation de métier. Ces

---

<sup>214</sup> A.M.T., AA 5, acte 70 et A.M.T., AA 6, acte 96.

<sup>215</sup> A.M.T., CC 1855, p. 35 : « *Recepta de las justicias et penas dels estatuts de diverses mestiers de Tholosa lasquals se pagan par la mas dels bayles dels dit mestiers* ».

<sup>216</sup> A.M.T., HH 66, f° 516-519. A.M.T., AA 5, acte 70. A.M.T., AA 6, acte 96. Cf. *supra*.

<sup>217</sup> Au sujet de la vente de graines et de plants sur les marchés urbains, voir DYER Christopher, « Jardins et vergers en Angleterre au Moyen Âge », dans *Jardins et vergers en Europe occidentale (VIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Flaran 9, Auch, Comité départemental du Tourisme du Gers, 1989, p. 159.

<sup>218</sup> A.M.T., HH 66, f° 24-26v.

statuts sont révisés le 12 juillet 1466, sur proposition des bayles, qui souhaitent modifier la liste des jours chômés<sup>219</sup>. Les bayles des ortolans sont chargés de contrôler la qualité de toutes les graines et légumes commercialisés à Toulouse, soit par les membres du métier, soit par les paysans des environs, qualifiés de « marchands forains », soit par les revendeurs de la ville.

Les Toulousains ne dépendent que partiellement du marché pour leur consommation de fruits et de légumes. De nombreux citadins possèdent, dans la ville même et à ses abords immédiats, des champs, des vignes, des prés, des vergers et des jardins<sup>220</sup>. La plupart des artisans les cultivent eux-mêmes, tandis que les bourgeois et les établissements religieux, universitaires et hospitaliers les louent à des laboureurs\* ou emploient des brassiers\* pour les exploiter<sup>221</sup>. Cette production doit toutefois être complétée par des achats réalisés auprès des ortolans. Ainsi, le prier du collège de Périgord se procure parfois des fèves, des choux ou du persil auprès d'eux ; mais il leur achète surtout des légumes verts, ainsi que des graines et des plants<sup>222</sup>.

Il n'existe encore que trop peu de travaux en France sur les jardins urbains du Moyen Âge<sup>223</sup>. Déjà, en 1967, Noël Coulet attire l'attention sur ce manque<sup>224</sup>. Vingt ans plus tard, les neuvièmes journées internationales de Flaran permettent à Arlette Higounet-Nadal de faire une synthèse des connaissances acquises à leur sujet dans le cadre des multiples études de villes réalisées entretemps, malgré le silence relatif des textes sur les jardins et les légumes<sup>225</sup>. Les pistes de recherches alors proposées sont reprises en 2009 par Jean-Pierre Leguay, dans le cadre d'un ouvrage de synthèse sur les espaces non bâtis présents dans les villes<sup>226</sup>. En 2012, Florent Quellier publie une *Histoire du jardin potager* allant du Moyen Âge à la période contemporaine<sup>227</sup>. Par ailleurs, l'histoire de

---

<sup>219</sup> A.M.T., HH 66, f° 190-191.

<sup>220</sup> WOLFF Philippe (dir.), *Histoire de Toulouse (op. cit.)*, p. 73.

<sup>221</sup> OLIVELLA Jeanine, *Étude sur la population toulousaine au milieu du XV<sup>e</sup> siècle*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1969, p. 166.

<sup>222</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les comptes du collège de Périgord (1381-1426)*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1969, p. 52-55. ALAMY Geneviève et FRUHAUF Charles, « Notes sur l'alimentation des étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », *Revue de Comminges*, n° 83, 1970, p. 113-115.

<sup>223</sup> GESBERT Élise, « Les jardins au Moyen Âge : du XI<sup>e</sup> au début du XIV<sup>e</sup> siècle », *Cahiers de Civilisation Médiévale*, vol. 46, n° 184, 2003, p. 381.

<sup>224</sup> COULET Noël, « Pour une histoire du jardin. Jardins et potagers à Aix en Provence, 1330-1450 », *Le Moyen Âge*, n° 73, 1967, p. 239.

<sup>225</sup> HIGOUNET-NADAL Arlette, « Les jardins urbains de la France médiévale », dans *Jardins et vergers...* (*op. cit.*), p. 115-139.

<sup>226</sup> LEGUAY Jean-Pierre, *Terres urbaines : places, jardins et terres incultes dans la ville au Moyen Âge*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2009.

<sup>227</sup> QUELLIER Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012.

l'arboriculture fruitière médiévale a été assez peu explorée, avant la publication d'un numéro spécial de la revue *Archéologie du Midi Médiéval* dédié aux fruits et à leur culture en 2005<sup>228</sup>. Ces différents ouvrages n'offrent malheureusement qu'une vue fugace de la figure du jardinier, que les sources ne permettent guère de capturer. Le même problème se pose au sujet des pêcheurs et des marchands de poisson.

## 2. Les professionnels de la vente de poisson

Depuis l'ouvrage précurseur de Michel Mollat du Jourdin sur les pêches maritimes en France<sup>229</sup>, de nombreux historiens se sont penchés sur l'élevage, la pêche, la conservation et la vente du poisson, en particulier dans les années 2000<sup>230</sup>. Toutefois, les études sur les professionnels de ces activités à l'époque médiévale concernent surtout la moitié nord de la France (Arras, Boulogne, le Berry, la Franche-Comté)<sup>231</sup>. La période

---

<sup>228</sup> RUAS Marie-Pierre (dir.), *Cultures des fruits et lieux des cultures de l'Antiquité, du Moyen Âge et de l'époque Moderne. Des savoirs en pratique, des mots et des images. Actes du séminaire tenu Toulouse les 31 mars et 1<sup>er</sup> avril 2005. Archéologie du Midi médiéval*, n° 23-24, 2005.

<sup>229</sup> MOLLAT DU JOURDIN Michel, *Histoire des pêches maritimes en France*, Toulouse, Privat, 1987.

<sup>230</sup> MANE Perrine, « Images médiévales de la pêche en eau douce », *Journal des savants*, n° 3, 1991, p. 227-261. JAMES-RAOUL Danièle et THOMASSET Claude (dir.), *Dans l'eau, sous l'eau : le monde aquatique au Moyen Âge*, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 2002. THOMASSET Claude, *Le poisson... (op. cit.)*. CLAUZEL-DELANNOY Isabelle (dir.), *Saint Hareng, glorieux martyr : le poisson de mer de l'Antiquité à nos jours*, Saint-Martin-Boulogne, Cercle d'études en Pays Boulonnais, 2006. RIDEL Élisabeth, BARRÉ Éric et ZYSBERG André (dir.), *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette : techniques de conservation, commerce et pratiques alimentaires des produits de la mer, de l'Antiquité à nos jours*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007.

<sup>231</sup> QUERRIEN Armelle, « Pêche et consommation du poisson en Berry au Moyen Âge », *Bibliothèque de l'école des chartes*, tome 161, livraison 2, 2003, p. 409-435. COULON Laurent, « Commerce et métiers du poisson à Arras à la fin du Moyen Âge », dans CLAUZEL-DELANNOY Isabelle (dir.), *Saint Hareng... (op. cit.)*, p. 149-156. CLAUZEL-DELANNOY Isabelle, « « Le hareng roi » : Boulogne et le marché du poisson à la fin du Moyen Âge », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Boire et manger en pays bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Neuchâtel, Centre européen d'études bourguignonnes, 2007, p. 189-203. GRESSER Pierre, *La pêche en Franche-Comté aux XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles. De l'eau à la bouche*, Besançon, Cêtre, 2010.

moderne est mieux documentée, tant pour l'aire méditerranéenne<sup>232</sup> que pour le domaine atlantique<sup>233</sup>. Dans le cas de Toulouse, les recherches n'ont pas été renouvelées depuis les quelques pages que Philippe Wolff a consacrées au sujet dans le cadre de sa thèse<sup>234</sup>. Pourtant, la capture et le commerce du poisson y occupent de nombreux acteurs.

La Garonne médiévale abonde en effet en poissons. Les pêcheurs les attrapent en lançant des filets depuis des embarcations à fond plat appelées « gabares »<sup>235</sup>. En 1231, ils affirment avoir reçu du père et du grand-père de Raymond VII le droit de pêcher dans la Garonne, de Martres-Tolosane à Moissac, exception faite d'un défens situé entre la chaussée des moulins du Château-Narbonnais et Blagnac. Par ailleurs, ils peuvent également pêcher dans les fossés de la ville, moyennant le versement d'une redevance annuelle à la municipalité<sup>236</sup>. Les pêcheurs écoulent ensuite directement le fruit de leur labeur à la halle au poisson, où ils louent des tréteaux. Ils peuvent également passer par des revendeurs, comme le font les pêcheurs Bertrand Gasc et Bernard Barbier en s'associant en 1384 avec Guillemette, femme du savetier Laurent Camalet, et Jeanne, épouse du pêcheur Arnaud de Los<sup>237</sup>.

Les pêcheurs ne sont toutefois pas les seuls à pouvoir pratiquer ces activités. D'après Germain Sicard, le viguier de Toulouse dispose d'un vivier dans la Garonne en 1244. De plus, le prieur de la Daurade possède vraisemblablement le droit de pêcher et de construire des paissières sur la Garonne à la fin du XII<sup>e</sup> siècle<sup>238</sup>. Ces dernières consistent

---

<sup>232</sup> Dans l'historiographie française, voir notamment FAGET Daniel, *Marseille et la mer. Hommes et environnement marin (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)*, Aix-en-Provence/Rennes, Presses universitaires de Provence/Presses universitaires de Rennes, 2011. *Idem* (dir.), *Marché du poisson, marché aux poissons. Circulation et contrôles des produits de l'onde dans l'espace méditerranée à l'époque moderne. Rives méditerranéennes* n° 43, 2012. *Idem* (dir.), *Pêches méditerranéennes. Origines et mutations (Protohistoire-XXI<sup>e</sup> siècle)*, Paris/Aix-en-Provence, Karthala/Maisons méditerranéennes des sciences de l'homme, 2015. *Idem.*, *L'écaille et le banc. Ressources de la mer dans la Méditerranée à l'époque moderne (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2017. RIVOAL Solène, *La Materia del pesce : structures, gestion et organisation des approvisionnements de Venise en produits de la mer au XVIII<sup>e</sup> siècle*, thèse de doctorat, Aix-Marseille Université, 2018. Dans l'historiographie italienne, on citera DE NICCOLÒ Maria Lucia, *Microcosmi mediterranei : le comunità dei pescatori nell'età moderna*, Bologne, CLUEB, 2004. *Idem*, *Mediterraneo dei pescatori, mediterraneo delle reti*, Rome, Arbor Sapientiae, 2016. CLEMENTE Alida, *Mestiere dell'incertezza. La pesca nel Golfo di Napoli tra XVIII e XX secolo*, Naples, Alfredo Guid., 2005.

<sup>233</sup> LE BOUËDEC Gérard, *Activités maritimes et sociétés littorales de l'Europe atlantique (1690-1790)*, Paris, Armand Colin, 1997. CABANTOUS Alain, *La mer et les hommes. Pêcheurs et matelots de Dunkerque de Louis XIV à la Révolution*, Dunkerque, Westhoek, 1980. GRANCHER Romain, *Les usages de la mer. Droit, travail et ressources dans le monde de la pêche à Dieppe (années 1720-années 1820)*, thèse de doctorat, Université de Rouen, 2015.

<sup>234</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 211-214.

<sup>235</sup> A.D.H.G., 1B 2297, p. 354-356.

<sup>236</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 213, note 300.

<sup>237</sup> *Ibid.*, p. 212.

<sup>238</sup> SICARD Germain, *Les moulins de Toulouse...* (*op. cit.*), p. 119.

en un barrage fait de quelques pieux plantés au travers de la rivière supportant un filet ; elles sont avant tout destinées à la pêche aux lamproies et aux aloses, qui a lieu entre la mi-mars et la mi-mai<sup>239</sup>. Vers le milieu du XIV<sup>e</sup> siècle, les pariers\* des moulins du Château-Narbonnais ont eux aussi une pêcherie à l'intérieur de l'agglomération toulousaine, tandis que ceux du Bazacle obtiennent à leur tour l'autorisation d'en installer une lors de la reconstruction de la chaussée qui avait été emportée par une crue en 1346<sup>240</sup>. En 1474, le prieur de la Daurade permet expressément aux pariers du Bazacle de pêcher à leur profit exclusif dans la navrière (passage ménagé à travers la chaussée pour permettre la circulation des bateaux) et dans toute la Garonne, de Saint-Hilaire à Saint-Michel-du-Château<sup>241</sup>.

Les pariers des moulins s'opposent en 1364 et en 1402 aux pêcheurs toulousains, accusés de pêcher de jour comme de nuit, jusque sous les chaussées, saumons, lamproies et autres poissons « royaux », au détriment des pêcheries du Château et du Bazacle<sup>242</sup>. À cette occasion, les pêcheurs sont défendus par des bayles<sup>243</sup>. On retrouve la trace de ces bayles dans les estimés de 1478 : ils déclarent la possession d'un espace non bâti sur le bord de la place des Pêcheurs<sup>244</sup>. Une reconnaissance féodale datant de 1447 mentionne par ailleurs l'existence sur la même place d'une Maison Commune des pêcheurs<sup>245</sup>. C'est le signe qu'ils forment au moins un embryon d'organisation de métier, bien qu'ils ne semblent pas avoir été dotés de statuts durant le Moyen Âge.

En 1437, un autre conflit oppose cette fois-ci les pariers des moulins du Bazacle au trésorier du roi. Depuis le milieu du XIV<sup>e</sup> siècle, une entente entre le roi et les pariers prévoit le partage entre les deux parties des profits tirés de la pêcherie du Bazacle. Or, après avoir y capturé seize saumons et vingt-quatre lamproies, le trésorier du roi a refusé d'en remettre la moitié aux pariers. Ces derniers se plaignent au souverain qui ordonne à son agent de restituer la valeur des poissons indûment pris. Le trésorier refuse, ce qui lui vaut d'être remplacé, mais son successeur fait de même<sup>246</sup>. Le même scénario se reproduit quelques années plus tard, en 1444 : cette fois-ci, le trésorier du roi a pris vingt-six

---

<sup>239</sup> ROSSIAUD Jacques, « Aperçu sur la pêche traditionnelle (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », dans *Val de Saône, au fil de l'eau, au fil du temps, de Mâcon à Lyon. L'empreinte d'un fleuve sur sa région*, catalogue d'exposition, Cibeins, 1990, p. 30.

<sup>240</sup> SICARD Germain, *Les moulins de Toulouse...* (op. cit.), p. 120-121.

<sup>241</sup> *Ibid.*, p. 92.

<sup>242</sup> *Ibid.*, p. 124.

<sup>243</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 212, note 297.

<sup>244</sup> A.M.T., CC 16, f<sup>o</sup> 44.

<sup>245</sup> A.D.H.G., 102H 206, f<sup>o</sup> 65v.

<sup>246</sup> SICARD Germain, *Les moulins de Toulouse...* (op. cit.), p. 126.



saumons, et il refuse en outre de participer au financement des réparations effectuées par les pariers sur la navrière<sup>247</sup>. L'issue du procès intentée par les pariers devant le Parlement de Toulouse nous est malheureusement inconnue.

La pêche en eau douce ne suffit pas à la consommation toulousaine, et les habitants se tournent aussi vers le poisson de mer. Sa vente est réglementée dès le XIV<sup>e</sup> siècle par une ordonnance émanant du viguier royal<sup>248</sup>, reprise avec quelques nuances par une ordonnance d'une portée plus générale, promulguée par la Cour Pauque en 1476<sup>249</sup>. Ces deux documents dressent notamment la liste des taxes à payer sur la découpe et la vente des dauphins, thons, saumons, merlus, mulets, raies, lamproies et maquereaux. Le commerce de poisson de mer frais fait intervenir des marchands de poisson (*mercadiers de peys*); ils ne semblent pas avoir formé une organisation de métier spécifique, contrairement aux vendeurs de poisson salé.

Le poisson de mer peut en effet être conservé par le procédé de la salaison. Sa vente au détail est la spécialité des merlussiers, qui le gardent dans des récipients remplis de saumure, appelés badorques. Ils reçoivent leurs statuts le 28 février 1466, à l'instigation de trois prud'hommes du métier<sup>250</sup>. Le texte institue deux bayles, qui sont chargés d'examiner tous les poissons salés apportés à Toulouse par des marchands étrangers. Ces derniers ne peuvent pas les vendre au détail, mais doivent les confier aux merlussiers. Néanmoins, ces derniers n'ont pas le monopole de la vente de poisson salé à Toulouse : des chandeliers s'y adonnent aussi ponctuellement. En 1486, l'épouse d'un procureur au Parlement doit quatre écus et vingt doubles au chandelier Pierre Manhaval pour l'achat d'une certaine quantité de harengs saurs<sup>251</sup>. En 1516, le chandelier Jean de Vila fait crédit à un couple venu de Carcassonne pour l'achat de vingt-quatre centaines de harengs noirs<sup>252</sup>, deux barriques de harengs blancs<sup>253</sup> et un quintal et demi de merlus<sup>254</sup>, pour un montant de trente-huit livres tournois et demie<sup>255</sup>.

---

<sup>247</sup> A.D.H.G., 1B 2298, p. 18-21.

<sup>248</sup> A.M.T., II 70, pièce n° 22.

<sup>249</sup> A.M.T., HH 66, f° 521v-523.

<sup>250</sup> A.M.T., HH 66, f° 159v-161 (six articles).

<sup>251</sup> A.D.H.G., 3E 7099, f° 27v.

<sup>252</sup> Il s'agit sans doute de hareng saur, c'est-à-dire fumé.

<sup>253</sup> Cette appellation désigne toutes sortes de harengs salés, cf. CLAVEL Benoît, « Petite histoire du poisson de conserve, du Moyen Âge à la Renaissance, d'après les sources archéozoologiques », dans CLAUZEL-DELANNOY Isabelle (dir.), *Saint Hareng... (op. cit.)*, p. 137.

Les merlussiers vendent surtout des merlus, des harengs et des anguilles, bien que leurs statuts mentionnent en outre les baleines, les dauphins, les sardines et le thon. D'après Gilles Caster, hormis les anguilles et les anchois, qui arrivent de Méditerranée (mais en quantité négligeable), tous les poissons de conserve mangés à Toulouse viennent des côtes atlantiques, en particulier de Bordeaux et la Rochelle qui redistribuent les poissons venus de Bretagne, d'Angleterre, de Galice et de Flandre<sup>256</sup>. Un leudier\* datant de 1316 indique le tarif du péage à percevoir sur divers poissons en provenance de Montpellier (harengs, merlus, saumons, dauphins, maquereaux, anguilles), mais le texte ne précise pas s'il s'agit de poissons frais ou salés<sup>257</sup>.

Si l'exercice de certaines activités a donné lieu à l'émergence de groupes professionnels organisés, d'autres activités restent encore peu institutionnalisées à la fin du Moyen Âge et au début de l'époque moderne, faisant intervenir une multitude d'acteurs occasionnels aux côtés de professionnels clairement identifiés. C'est notamment le cas de la vente du vin.

## V. Les acteurs multiples du commerce du vin

Aucun groupe professionnel n'a le privilège de la vente des boissons, le commerce du vin étant libre à Toulouse<sup>258</sup>. Cette activité est pratiquée à la fois par des spécialistes (taverniers, aubergistes, crieurs de vin) et par des particuliers, comme à Bordeaux, Venise ou Orvieto<sup>259</sup>. Le commerce du vin à l'intérieur de la ville de Toulouse reste encore méconnu en raison du manque de sources pour l'étudier. Ailleurs, les recherches sur la culture de la vigne, la production et la commercialisation du vin au Moyen Âge se sont

---

<sup>254</sup> Philippe Wolff postule qu'il s'agit de merlans (WOLFF Philippe, *Commerces et marchands... (op. cit.)*, p. 214), hypothèse contredite par Bruno Lauriou, cf. LAURIOUX Bruno, « De Bretagne en Espagne, l'aventure du merlu et du congre séchés », dans THOMASSET Claude (dir.), *Le poisson : une histoire extraordinaire*, Paris, Connaissance et mémoire, 2003, p. 49. D'après Reynald Abad, la merluche désigne la morue séchée, cf. ABAD Reynald, *Le grand marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 490.

<sup>255</sup> A.D.H.G., 3E 5435, f° 281.

<sup>256</sup> CASTER Gilles, *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse de 1450 environ à 1561*, Toulouse, Privat, 1962, p. 319-320.

<sup>257</sup> A.M.T., AA 3, acte 293. Il fournit la liste des marchandises soumises à la leude (droit de péage prélevé au nom du roi), en indiquant le tarif à percevoir sur chaque type de marchandise.

<sup>258</sup> RAMET Henri, *Histoire de Toulouse (op. cit.)*, p. 204.

<sup>259</sup> RICCETTI Lucio, « Il naso di Simone. Il vino ad Orvieto nel medioevo », dans GAULIN Jean-Louis et GRIECO Allen J. (dir.), *Dalla vite al vino : fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, Bologne, CLUEB, 1994, p. 119-162. LAVAUD Sandrine, *Bordeaux et le vin au Moyen Âge : essor d'une civilisation*, Bordeaux, Sud-Ouest, 2003. FAUGERON Fabien, *Nourrir la ville... (op. cit.)*, p. 440.

développées dans le sillage des travaux du géographe Roger Dion<sup>260</sup>. De nouveaux questionnements sont apparus dans les années 1990 autour des techniques de production ainsi que des pratiques culturelles et matérielles liées à la consommation du vin<sup>261</sup>. La professionnalisation de ces activités a été abordée plus récemment<sup>262</sup>.

### 1. *Les professionnels de la vente du vin*

À Toulouse, les professionnels de la vente du vin sont principalement les taverniers et les hôteliers. Philippe Wolff évalue à environ soixante-dix le nombre des auberges et hôtelleries toulousaines vers le milieu du XV<sup>e</sup> siècle<sup>263</sup>. À Bordeaux, Sandrine Lavaud fait état d'une trentaine de tavernes, soit une pour six à sept cents habitants<sup>264</sup>, proportion comparable à Paris où l'on dénombre environ trois cents taverniers en 1457<sup>265</sup>.

Les hôteliers se distinguent des taverniers car ils proposent également le gîte à leurs hôtes. Ils sont mentionnés pour la première fois dans un établissement communal copié en 1205 dans le Cartulaire du Bourg<sup>266</sup>. Ce texte fixe d'une part des règles au comportement des aubergistes envers les voyageurs et les pèlerins : il leur est défendu de saisir les pèlerins par le vêtement ou de retenir leurs bêtes afin de les obliger à entrer dans leur établissement ou les empêcher d'en sortir. D'autre part, il régleme la vente de denrées et de bêtes dans les auberges, en contraignant les aubergistes à vendre le pain au

---

<sup>260</sup> DION Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Flammarion, 1977 (première édition : 1959). SOCIÉTÉ DES HISTORIENS MÉDIÉVISTES DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR PUBLIC (dir.), *Le vin au Moyen Âge : production et producteurs*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 1971.

<sup>261</sup> GARRIER Gilbert, *Le vin des historiens : actes du 1<sup>er</sup> Symposium Vin et histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*, Suze-la-Rousse, Université du vin, 1990. CENTRE CULTUREL DE L'ABBAYE DE FLARAN, *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*, Auch, Comité départemental du tourisme du Gers, 1991. GAULIN Jean-Louis et GRIECO Allen J. (dir.), *Dalla vite al vino... (op. cit.)*. LACHIVER Marcel, *Vins, vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1997. VERDON Jean, *Boire au Moyen Âge*, Paris, Perrin, 2002. LAVAUD Sandrine, *Bordeaux et le vin... (op. cit.)*. ALEXANDRE BIDON Danièle, MANE Perrine et WILMART Mickaël, *Vignes et vins au Moyen Âge. Pratiques sociales, économie et culture matérielle*, L'Atelier du Centre de recherches historiques, revue électronique du CRH, n° 12 (1<sup>er</sup> juillet 2014). <https://acrh.revues.org/5913>.

<sup>262</sup> Voir notamment PETROWISTE Judicaël, « Un marché sans marchands ? Les acteurs de la vente du vin au détail en France méridionale à la fin du Moyen Âge », dans VICTOR Sandrine et SIBON Juliette (dir.), *Normes et marchés en Occident, XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle. De la professionnalisation des activités économiques autour de la viande et du vin. Rives méditerranéennes*, n° 55, 2017, p. 21-50.

<sup>263</sup> WOLFF Philippe, « Les hôtelleries toulousaines au Moyen Âge », dans *Regards sur le Midi médiéval*, Toulouse, Privat, 1978, p. 97.

<sup>264</sup> LAVAUD Sandrine, *Bordeaux et le vin... (op. cit.)*, p. 87.

<sup>265</sup> THIBAUT Pierre, « Les Parisiens et le vin à la fin du XV<sup>e</sup> siècle », dans *Paris et le vin en Île-de-France. Mémoires de la Fédération des Sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France*, n° 35, 1984, p. 239.

<sup>266</sup> A.M.T., AA 1, acte 52. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse... (op.cit.)*, p. 358-359.

même prix que les pancossiers toulousains et à utiliser les mesures en vigueur pour la vente de vin et d'avoine (à savoir la pagelle de Toulouse qui correspond à 32 mesures, et d'autres correspondant au quart de cette mesure)<sup>267</sup>.

En 1221, un établissement communal interdit aux crieurs de vin d'indiquer la provenance géographique (lieu, ville ou château) du vin dont ils font la réclame<sup>268</sup>. Ils ne doivent mentionner que son prix et par qui il est vendu. Il s'agit d'empêcher la formation de vins de cru qui viendraient concurrencer le vin produit communément dans la banlieue toulousaine<sup>269</sup>. La fonction de crieur public a fait l'objet des travaux de Nicolas Offenstadt au début des années 2000, mais ces recherches n'évoquent guère le cas spécifique des crieurs de vin<sup>270</sup>. Si l'on excepte le règlement de 1221, les sources toulousaines sont muettes sur la question. À Paris, où la fonction est bien documentée, les crieurs de vin sont rémunérés par le tavernier auprès de qui ils s'embauchent pour la journée. Ils contrôlent la préparation du vin et en fixent le prix en accord avec leur employeur, avant d'aller faire leur criée en proposant des échantillons aux passants<sup>271</sup>.

Les taverniers toulousains apparaissent, quant à eux, pour la première fois en 1340, dans une ordonnance prohibant la vente et l'importation à Toulouse de vins frelatés<sup>272</sup> ; jusqu'à cette date, il n'existe aucune trace de leur activité dans les sources normatives ou fiscales. Dans le texte de 1340, les taverniers sont associés aux marchands de vin (vinatiers), mentionnés dès 1141 dans une charte de privilège accordée par le comte Alfonse Jourdain. Ces derniers sont des revendeurs spécialisés domiciliés à Toulouse. Ils vont acheter du vin en gros à l'extérieur pour le revendre en ville au détail,

---

<sup>267</sup> Ce texte a fait l'objet d'un article illustrant plus largement les rapports entre aubergistes et pèlerins, ainsi que la participation de ces derniers à l'essor commercial du Moyen Âge central, cf. PETROWISTE Judicaël, « Pèlerinages et essor commercial dans les pays occitans médiévaux (XI<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle) », dans AMMANNATI Francesco (dir.), *Religione e istituzioni religiose nell'economia europea, 1000-1800*, Florence, Firenze University Press, 2012, p. 729-742.

<sup>268</sup> A.M.T., AA 1, acte 93. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse... (op.cit.)*, p. 438-439.

<sup>269</sup> À ce sujet, Guilhem Ferrand et Jean-Pierre Garcia notent que « distinguer un vin par la référence au lieu, c'est surtout dire qu'il n'appartient pas au vin du groupe ». GARCIA Jean-Pierre et FERRAND Guilhem, « La référence au lieu dans les inventaires mobiliers de la ville de Dijon (1390 – 1588) », *Crescentis : Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin*, n° 1, 2018 (en ligne : <https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=224>).

<sup>270</sup> Voir notamment LETT Didier et OFFENSTADT Nicolas (dir.), *Haro ! Noël ! Oyé ! Pratiques du cri au Moyen Âge*, Publications de la Sorbonne, Paris, 2003. OFFENSTADT Nicolas, « Les crieurs publics à la fin du Moyen Âge. Enjeux d'une recherche », dans BOUDREAU Claire, FIANU Kouky, GAUVARD Claude et HEBERT Michel (dir.), *Information et société en Occident à la fin du Moyen Âge*, Publications de la Sorbonne, Paris, 2004, p. 203-217.

<sup>271</sup> VERDON Jean, *Boire au Moyen Âge (op. cit.)*, p. 231-233. Voir également VISSIÈRE Laurent, « La bouche et le ventre de Paris », *Histoire urbaine*, n° 16, 2006, p. 71-89.

<sup>272</sup> A.M.T., AA 5, acte 156.

moyennant le paiement d'une taxe d'un denier par charge (*saumata*)<sup>273</sup>. L'aire d'approvisionnement de la ville s'étend jusqu'à une cinquantaine de kilomètres autour de Toulouse, principalement en Lauragais et Albigeois jusqu'à Gaillac<sup>274</sup>.

En 1476, une ordonnance de la Cour Pauque s'adresse aux courtiers en vins, chargés de livrer cette boisson au domicile des clients, le prix de la course étant fixé à un denier tolza. Il leur est défendu de demander à être payés en vin par le vendeur ou l'acheteur, pour éviter qu'ils ne cherchent ensuite à revendre ce vin pour leur propre compte. La même ordonnance enjoint d'autre part aux taverniers de respecter les mesures de capacité imposées par la municipalité, et leur défend de tricher sur la qualité du vin. Elle leur interdit en outre certaines activités jugées immorales, telles que le prêt d'argent ou la tenue d'un bordel, la prostitution devant être cantonnée au bordel municipal<sup>275</sup>. Le texte impose enfin aux taverniers et aux marchands de vin la prestation d'un serment devant les consuls et la fourniture de cautions avant de pouvoir exercer leur office, à la semaine ou à la journée<sup>276</sup>. Comme à Bordeaux ou à Tours, il s'agit donc d'une charge temporaire, les taverniers pratiquant souvent une autre profession<sup>277</sup>. Ainsi, le tavernier Stéphane de Fonte est en même temps chandelier<sup>278</sup>, tandis que ses collègues François de Malgoresa et Guiraud Rastel sont aussi boulangers<sup>279</sup>.

À partir de 1525, des taverniers exploitent certaines des seize hôtelleries à enseignes privilégiées créées par les capitouls pour « distinguer les meilleurs établissements privés et protéger la clientèle d'abus et d'escroqueries de toute sorte »<sup>280</sup>. C'est le cas par exemple de Pierre du Pont, hôte à l'enseigne du Pilier Vert à partir de 1526<sup>281</sup>. Ces enseignes sont attribuées par les consuls à des hôteliers qui, en échange

---

<sup>273</sup> A.M.T., AA 1, acte 1 : « *vinatarii istius ville, qui foris ibunt emere vinum et in hanc villam revendere portaverint* ». LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse... (op.cit.)*, p. 261.

<sup>274</sup> HIGOUNET Charles, « Pour une géographie du vignoble aquitain médiéval », dans SOCIÉTÉ DES HISTORIENS MÉDIÉVISTES DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR PUBLIC (dir.), *Le vin au Moyen Âge... (op. cit.)*, p. 106.

<sup>275</sup> Voir à ce sujet ROBY Agathe, *La prostitution au Moyen Âge. Le commerce charnel en Midi toulousain du XIII<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Portet-sur-Garonne, Loubatières, 2021.

<sup>276</sup> A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 520-531v.

<sup>277</sup> LAVAUD Sandrine, *Bordeaux et le vin... (op. cit.)*, p. 87. CHEVALIER Bernard, *Tours, ville royale (1356-1520) : origine et développement d'une capitale à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1975, p. 137. À Toulouse, le tavernier Étienne de Fonte est par exemple reçu maître chandelier en 1466 (A.M.T., HH 76, f<sup>o</sup> 33), tandis que le boulanger-pâtissier Masse Gastacel est aussi tavernier (A.D.H.G., 3E 5119, f<sup>o</sup> 42-54).

<sup>278</sup> A.D.H.G., 3E 5093, f<sup>o</sup> 200v-202. A.M.T., HH76, f<sup>o</sup>33.

<sup>279</sup> A.D.H.G., 3E 5555, f<sup>o</sup> 42, 72 et 12v. A.M.T., HH76, f<sup>o</sup>252.

<sup>280</sup> WOLFF Philippe (dir.), *Histoire de Toulouse (op. cit.)*, p. 247.

<sup>281</sup> A.M.T., HH 78, f<sup>o</sup> 40 r<sup>o</sup>. Il apparaît à nouveau comme tavernier en 1529 (A.M.T., BB 73, p. 131-133).

d'avantages fiscaux, s'engagent à fournir à leurs clients un service de qualité<sup>282</sup>. Ils subissent au préalable une enquête sur leur moralité, puis ils se rendent à la Maison Commune pour prêter serment devant les capitouls et s'inscrire sur le registre des réceptions de maîtrises<sup>283</sup>. Cela paraît une étape de plus dans une forme d'institutionnalisation qui progresse à partir de 1476.

Si la vente du vin fait intervenir de nombreux professionnels, ils côtoient néanmoins de multiples vendeurs non-spécialistes qui s'adonnent à ce commerce de façon occasionnelle.

## 2. Une grande variété d'acteurs occasionnels

À Toulouse, nombreux sont les habitants qui produisent leur propre vin. En 1335, 85 % des foyers imposables du Bourg de Toulouse détiennent au moins quelques arpents de vignes dans la banlieue<sup>284</sup>. Ce chiffre confirme que, comme Roger Dion le notait déjà : « dans les cités viticoles de la France, un bourgeois n'eût pas satisfait à tous les devoirs de son état s'il n'eût pu servir avec honneur, sur sa table, le vin tiré de ses terres et présenté comme le fruit de ses soins personnels »<sup>285</sup>. Les grands propriétaires fonciers récupèrent chaque année de grandes quantités de vin, issu de l'exploitation directe de leurs réserves ou des rentes en nature versées par leurs tenanciers ou leurs métayers. Seule une partie est destinée à leur consommation personnelle ; le reste est écoulé auprès de la population des villes et des bourgs<sup>286</sup>. À Toulouse, des bourgeois peuvent s'associer à des taverniers à qui ils prêtent de l'argent ou procurent du vin : en 1414, la veuve du sire Pierre Robert accorde cent livres de petit tournois au tavernier Arnaud d'Arfeuil, qui partagera avec elle la moitié des bénéfices issus de cet investissement ; de son côté, le fournier Vidal del Barri remet vingt-quatre pipes de vin rouge à Guiy Chauchat, qui s'engage à lui verser six écus par pipe vendue<sup>287</sup>.

---

<sup>282</sup> TAILLEFER Michel, « Fastes et ombres de la Renaissance (fin du XVe siècle - 1560) », dans *Nouvelle histoire de Toulouse*, Toulouse, Privat, 2002, p. 117.

<sup>283</sup> A.M.T., HH 78. Ce registre recense, année par année, les nouveaux maîtres reçus dans les différentes organisations de métiers de la ville, ainsi que les bayles des métiers.

<sup>284</sup> WOLFF Philippe, *Les « estimes » toulousaines des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Toulouse, Association Marc Bloch, 1956, p. 73.

<sup>285</sup> DION Roger, *Histoire de la vigne... (op. cit.)*, p. 463.

<sup>286</sup> *Ibid.*, p. 37.

<sup>287</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands... (op. cit.)*, p. 192, note 152.

Des établissements religieux pratiquent également la vente de vin, malgré l'interdiction de la papauté : le cardinal Romain de Saint-Ange, légat du pape, rappelle en 1233 la défense faite aux moines de vendre du vin dans les dépendances du couvent<sup>288</sup>. Puis, en 1389-1391, les consuls toulousains accusent les clercs de la cathédrale Saint-Étienne de ne pas respecter les nouvelles mesures de capacité mises en place pour la vente en taverne<sup>289</sup>. Les capitouls entrent également en conflit avec les collègues universitaires, qui s'adonnent eux aussi à ce commerce, mais refusent de payer les taxes qui lui sont associées<sup>290</sup>. En 1393, l'Université se lance dans un long procès contre la municipalité<sup>291</sup> ; en 1415, elle parvient finalement à être exemptée du souquet, impôt portant sur le vin vendu en taverne, contrairement aux autres ecclésiastiques<sup>292</sup>.

À Toulouse comme dans de nombreuses villes, la vente du vin se partage entre deux pôles. D'une part, il existe des professionnels capables de « proposer tout au long de l'année des vins divers, acquis généralement sur les marchés de gros grâce à l'investissement d'un capital qu'il s'agit de rentabiliser rapidement par l'activité de revente ». D'autre part, on rencontre des « producteurs-vendeurs » se caractérisant « par l'intermittence de leur activité, qui résulte du caractère limité des volumes qu'ils mettent sur le marché, ainsi que par l'uniformité de leur offre » ; ils cherchent uniquement à se procurer un revenu d'appoint en complément de leur activité principale<sup>293</sup>.

Il est malheureusement impossible de savoir quelle était la part des non-spécialistes dans la vente du vin à Toulouse, proportion très variable en fonction des contextes. À Orvieto, la conservation des registres de paiement des taxes portant sur le vin permet de montrer que les particuliers n'interviennent dans ce commerce que de manière ponctuelle, l'essentiel étant entre les mains des taverniers<sup>294</sup>. En revanche, à Carpentras, 20 à 25 % de la population s'adonnerait à cette activité. Parmi les vendeurs de vin carpentrassiens se rencontrent des laboureurs, des mazeliers, des pancossiers, des épiciers, des notaires, des juristes, des tisserands, des tailleurs, des savetiers ou des maçons, qui n'écoulaient parfois que quelques dizaines de litres<sup>295</sup>. À Castelnaudary, les

---

<sup>288</sup> A.M.T., AA 5, acte 7.

<sup>289</sup> A.M.T., AA 36, actes 92 et 99.

<sup>290</sup> FOISSAC Patrice, *Histoire des collèges de Cahors et Toulouse (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, Cahors, La Louve, 2010, p. 491-494.

<sup>291</sup> A.M.T., II 70, pièce 28.

<sup>292</sup> A.M.T., BB 2, p. 8.

<sup>293</sup> PETROWISTE Judicaël, « Un marché sans marchands ?... » (op. cit.), p. 43.

<sup>294</sup> RICCETTI Lucio, « Il naso di Simone... » (op. cit.), p. 145-151 et 161-162.

<sup>295</sup> STOUFF Louis, *Ravitaillement et alimentation...* (op. cit.), p. 94-95.

livres de comptes enregistrant le paiement du souquet rendent compte de l'extrême diversité des vendeurs et des sommes payées, laissant penser que les quantités vendues sont extrêmement diverses elles aussi<sup>296</sup>. À Paris, il est possible d'acheter le vin meilleur marché, car non taxé, chez les producteurs qui le vendent à leur porte, dont la partie supérieure est rabattue pour faire office de comptoir<sup>297</sup>. De même, à Bordeaux, tout bourgeois peut tenir un ouvroir où il débite, au pichet, du vin provenant des vignes de son domaine<sup>298</sup>. Malheureusement, ces pratiques échappent largement à la documentation écrite, et donc au regard de l'historien.

La réglementation des professions de bouche, qui se met en place à Toulouse dès le milieu du XII<sup>e</sup> siècle, se limite au départ à un nombre restreint d'activités faisant l'objet de prescriptions peu développées. À partir de la fin du siècle suivant, l'émergence des statuts de métiers est le signe de la constitution progressive de groupes professionnels organisés. Ce type de réglementation s'étend à un nombre croissant d'activités à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle et pendant une partie du XIV<sup>e</sup> siècle. Après une phase d'accalmie, le processus redémarre dans le dernier tiers du XV<sup>e</sup> siècle. Les statuts de métiers sont complétés par des ordonnances consulaires, qui fournissent par ailleurs des règles à des groupes professionnels dépourvus d'une législation spécifique, tels que les marchands de poisson de mer frais. Parallèlement, le Parlement intervient de manière croissante dans l'édiction de normes professionnelles, complétant voire concurrençant l'action du consulat dans ce domaine.

L'étude des normes est donc révélatrice des enjeux de pouvoir qui animent la métropole languedocienne. Dans un premier temps, on assiste à l'émergence du consulat, dont les premiers représentants partagent le pouvoir avec le comte, avant d'exercer la *potestas statuendi* en leur nom propre<sup>299</sup>. Le rattachement de la ville à la Couronne entraîne un grave litige entre les consuls et le viguier royal, qui cherche à substituer son autorité à la leur dans la promulgation des normes professionnelles et la nomination des bayles des métiers, jusqu'à ce que Charles IV concède à perpétuité le gouvernement des métiers aux capitouls en 1324. Dans la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle et au début du siècle

---

<sup>296</sup> PETROWISTE Judicaël, « Un marché sans marchands ?... » (*op. cit.*), p. 32-33.

<sup>297</sup> GARRIER Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 1998, p. 79-80.

<sup>298</sup> LAVAUD Sandrine, *Bordeaux et le vin...* (*op. cit.*), p. 89.

<sup>299</sup> POISSON Gabriel, « Le comte, le consul et les notaires... » (*op. cit.*).



suivant, des conflits de juridiction surviennent ponctuellement entre la municipalité et le Parlement de Toulouse ou le juge d'appel civil de la sénéchaussée, qui se mêlent également d'intervenir dans la police économique. Les professionnels de l'alimentation profitent de ces jeux de pouvoir en n'hésitant pas à s'adresser aux autorités royales quand ils ont été déboutés par la justice municipale. Les évolutions de la réglementation reflètent alors les rapports de force entre les différents pouvoirs, de même que le positionnement des organisations de métiers vis-à-vis de ces derniers.

Cette réglementation foisonnante s'accompagne d'autre part d'une spécialisation accrue des activités dans le cas des métiers de la viande ainsi que du pain et de ses dérivés. On assiste alors à un phénomène de complémentarité entre des activités voisines qui peuvent aussi entrer en concurrence. Les rapports que ces organisations entretiennent évoluent au gré des scissions qui se produisent entre la fin du XIV<sup>e</sup> et le début du XVI<sup>e</sup> siècle. D'autres groupes professionnels tendent au contraire à former des organisations de métiers composites, qui se remodelent au cours du temps, comme le montrent l'exemple des chandeliers-huiliers et celui des épiciers-ciergiers. De plus, toutes les activités relevant du secteur de l'alimentation ne s'inscrivent pas dans le cadre des organisations de métiers, et certaines demeurent inégalement professionnalisées, comme dans le cas du commerce du vin.

L'intervention des autorités dans la réglementation et l'organisation de ces activités vise à en fait assurer à la ville un approvisionnement régulier en marchandises de qualité, notamment pour ce qui concerne le pain et la viande, ainsi que la collecte de taxes, comme nous le verrons dans le chapitre suivant. Du fait de son caractère essentiel à la survie des habitants, le secteur de l'alimentation est, plus encore que tout autre, placé sous étroite surveillance.

## Chapitre 2 : Alimentation et bien public

Dans les quatre derniers siècles du Moyen Âge, le secteur de l'alimentation est soumis à une étroite surveillance de la part des autorités, d'abord comtales, puis municipales, et enfin royales. À partir du XIII<sup>e</sup> siècle, la gestion de la police économique incombe aux capitouls. Leur principal objectif est d'assurer à la ville un approvisionnement suffisant en denrées de bonne qualité et d'un prix abordable, afin de garantir la paix sociale et le maintien de l'ordre. Ils ont également à cœur de contrôler la rentrée des taxes portant sur les produits de bouche, qui constituent un apport financier non négligeable pour la ville.

À partir de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, ordonnances municipales et statuts de métiers insistent sur l'action des consuls en faveur du bien public : ils opèrent « dans l'intérêt de la chose publique »<sup>1</sup>, « pour l'utilité de la chose publique »<sup>2</sup> ou encore « pour le bien de la chose publique »<sup>3</sup>. L'aptitude des capitouls à garantir le bien commun forme le socle idéologique de leur pouvoir. Elle justifie leur capacité à édicter des normes et à imposer des taxes sur les marchandises et les activités.

Cependant, les capitouls n'agissent pas seuls. Afin de mener à bien leur mission en matière de police économique, ils s'appuient sur des acteurs variés (bayles des métiers et officiers municipaux), à qui ils délèguent une partie de leurs compétences. D'autre part, en cas de crise grave, notamment lors des disettes et des épidémies, les représentants du pouvoir royal interviennent pour améliorer l'approvisionnement de la ville et limiter les risques sanitaires.

### I. Assurer l'accès à la nourriture

Toulouse connaît une forte croissance démographique à partir du XI<sup>e</sup> siècle, qui se poursuit jusqu'à la Peste Noire. Cet essor touche l'ensemble du Midi toulousain, où l'on assiste à une densification très nette du tissu urbain, confirmée par le doublement du

---

<sup>1</sup> Statuts des mazeliers (1394), A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 421 : « *interestque etiam rei publice* ».

<sup>2</sup> Statuts des épiciers (1395), A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 241v : « *pro utilitate rei publice presentis civitatis Tholose* ».

<sup>3</sup> Statuts des agneliers (1511), A.M.T., HH 69, f<sup>o</sup> 8v : « *pro bono rei publice* ».

nombre de paroisses entre le X<sup>e</sup> siècle et la seconde moitié du XII<sup>e</sup> siècle<sup>4</sup>. L'agglomération toulousaine atteint une vingtaine de milliers d'habitants à la fin du XII<sup>e</sup> siècle<sup>5</sup>. Au début du XIV<sup>e</sup> siècle, la population toulousaine atteint un apogée : Philippe Wolff estime que la ville compte au minimum 35 000 habitants en 1335<sup>6</sup>.

Les consuls mettent en place des mesures diverses pour nourrir cette population. Ils favorisent la vente directe des produits issus de la campagne sur les marchés de la ville, et cherchent à endiguer la hausse des prix. En cas de crise, ils prennent des mesures exceptionnelles avec l'appui des autorités royales.

### ***1. Favoriser l'approvisionnement direct***

Une fraction importante de la population toulousaine se livre au travail de la terre et compte, au moins en partie, sur ses propres cultures pour se nourrir<sup>7</sup>. La plupart des artisans partagent leur temps entre les travaux des champs et ceux de l'ouvroir<sup>8</sup>. Les plus modestes cultivent eux-mêmes leur petit lopin, tandis que ceux qui détiennent de véritables exploitations les font travailler par des métayers, qui doivent leur abandonner une certaine proportion des récoltes<sup>9</sup>. En temps normal, la production locale de céréales suffit à répondre aux besoins des habitants : d'après Philippe Wolff, « bien rares » sont « les Toulousains qui ne produisent pas eux-mêmes, au moins lors des bonnes années, le blé nécessaire à leur consommation familiale »<sup>10</sup>.

Les Toulousains produisent également leur vin dans la périphérie immédiate de la ville et sur les pentes et les hauteurs de Pech-David, Montaudran, Guilheméry et surtout Lapujade, à l'est de l'agglomération<sup>11</sup>. Un privilège accordé par le comte Alphonse Jourdain les autorise en 1141 à faire entrer leur vin dans la ville en toutes saisons, sans

---

<sup>4</sup> PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor d'un espace d'échanges au Moyen Âge : le réseau des bourgs marchands du Midi toulousain (XI<sup>e</sup>-milieu du XIV<sup>e</sup> siècle)*, thèse de doctorat, Université Toulouse le Mirail, 2007, p. 84.

<sup>5</sup> *Ibid.*, p. 150.

<sup>6</sup> WOLFF Philippe (dir.), *Histoire de Toulouse*, Toulouse, Privat, 1958, p. 198.

<sup>7</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350 – vers 1450)*, Paris, Plon, 1954, p. 12.

<sup>8</sup> *Ibid.*, p. 176.

<sup>9</sup> TAILLEFER Michel, *Vivre à Toulouse sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 2000, p. 171.

<sup>10</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 175.

<sup>11</sup> CASTER Gilles, « Le vignoble suburbain de Toulouse au XII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 78, n° 76, 1966, p. 206.

payer de taxe<sup>12</sup>. En 1202, les capitouls leur permettent de transporter librement leur blé et leur vin de leurs terres à leurs demeures urbaines<sup>13</sup>. Selon Philippe Wolff, les vignes représentent près de 60 % de la surface cultivée avant 1335, mais cette part décroît ensuite au profit de la céréaliculture<sup>14</sup>.

Les Toulousains possèdent également des vergers et de nombreux jardins à l'intérieur de la ville ou de la banlieue, ainsi que des prés dans les environs. Le premier établissement communal qui nous soit parvenu se préoccupe d'empêcher les animaux (bovins, ovins, caprins, porcs, chevaux, mules et ânes) d'y vaguer et d'y causer des dommages<sup>15</sup>. Porcs, volailles, lapins et pigeons sont élevés dans les granges, les cours, les jardins et jusque dans les logements des particuliers, tandis que des troupeaux de moutons, pouvant rassembler jusqu'à plusieurs centaines de têtes, paissent sur les emblavures laissées en jachère un an sur deux et sur les rares prairies<sup>16</sup>. L'épicier Johan Sicart possède ainsi une borde à Castelmaurou avec une vigne, des terres, des bois, ainsi que deux paires de bœufs et quatre-vingt brebis<sup>17</sup>.

Toutefois, ces ressources ne sont pas forcément destinées à l'autoconsommation. Le cas du collège de Périgord est très éclairant à ce sujet : une partie des aliments qui y sont consommés (blé, vin, viande, fruits et légumes) viennent de la ferme qu'il possède à Labège, ainsi que du jardin et du verger dont il dispose à Toulouse, tandis que la production issue des autres propriétés rurales, plus éloignées, est destinée à la vente<sup>18</sup>. L'argent ainsi récolté permet alors au prieur de procéder à des achats sur le marché

---

<sup>12</sup> A.M.T., AA 1, acte 1. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse et les sources de son histoire (1120-1249). Étude historique et critique suivie de l'édition du cartulaire du Consulat*, Toulouse, Privat, 1932, p. 261.

<sup>13</sup> A.M.T., AA 1, acte 25. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse...* (*op. cit.*), p. 312.

<sup>14</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 190. Les vignes représenteraient 868 arpents, contre 555 en terres labourables, un peu plus de 83 en prés, et une superficie négligeable de bois, cf. WOLFF Philippe, *Les « estimes » toulousaines des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Toulouse, Association Marc Bloch, 1956, p. 66.

<sup>15</sup> A.M.T., AA 1, acte 4. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse...* (*op. cit.*), p. 267-268.

<sup>16</sup> 893 « bêtes à laine » et 300 agneaux en 1526 à Braqueville, domaine appartenant au chapitre de Saint-Étienne, cf. TAILLEFER Michel, *Vivre à Toulouse...* (*op. cit.*), p. 170.

<sup>17</sup> A.M.T., CC 3, f<sup>o</sup> 93 (XIV<sup>e</sup> siècle).

<sup>18</sup> ALAMY Geneviève et FRUHAUF Charles, « Notes sur l'alimentation des étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », *Revue de Comminges*, n<sup>o</sup> 83, 1970, p. 113-118.

toulousain afin de se procurer ce qui lui manque par ailleurs<sup>19</sup>. L'huile, notamment, n'est pas produite sur les terres du collège, mais fait l'objet d'acquisitions systématiques<sup>20</sup>.

Néanmoins, tous les habitants ne disposent pas de propriétés rurales. Ceux qui n'ont pas les moyens d'investir dans la terre dépendent entièrement du marché pour se nourrir. Selon les estimations de Jacques Le Goff, « beaucoup de citoyens pauvres consacraient, au milieu du XIV<sup>e</sup> siècle, [...] de 60 à 80 % de leur budget à leurs achats alimentaires »<sup>21</sup>. Les autorités cherchent alors à favoriser la vente directe, par les producteurs ruraux, de leurs récoltes sur le marché, dont le risque sur la hausse des prix est jugé moindre. Il s'agit ainsi de permettre aux habitants de la ville d'assurer les besoins de leur ménage à des prix modérés.

Selon cette logique, les autorités privilégient les achats des habitants sur ceux des revendeurs. Elles interdisent ainsi à ces derniers d'aller au-devant des paysans venus vendre leurs marchandises sur les marchés de la ville, afin d'éviter qu'ils n'accaparent toutes les provisions pour les revendre à un prix plus élevé. Ils ne peuvent se fournir que sur les places des marchés : l'établissement communal de 1152 défend par exemple aux revendeurs de fruits de s'approvisionner en dehors des marchés du Pont Vieux, de la place Saint-Pierre et Saint-Géraud, des Bancs Majeurs et du cloître Saint-Sernin ; ils doivent par ailleurs les revendre à prix coûtant aux habitants de ces lieux<sup>22</sup>. En outre, les revendeurs n'ont pas le droit d'entrer sur les places des marchés avant une certaine heure : en 1476, une ordonnance de la Cour Pauque\* impose aux revendeurs de blé, poules, chapons, oies, pigeons, canards, oisons et autres volailles, fromage, œufs, fruits, pommes et poires d'attendre l'heure de tierce (9h du matin) pour entrer sur le marché de la Pierre<sup>23</sup>.

Les consuls cherchent ainsi à empêcher la constitution de stocks, qui risqueraient d'entraîner une hausse artificielle des prix, voire l'assèchement du marché<sup>24</sup>. L'établissement communal de 1152 prohibe notamment l'achat de blé par les revendeurs

---

<sup>19</sup> BARTHÈS Gisèle, *La vie d'un collège d'étudiants aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les comptes du collège de Périgord de 1418 à 1422*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1964, p. 23.

<sup>20</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les comptes du collège de Périgord (1381-1426)*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1969, p. 66.

<sup>21</sup> CHÉDEVILLE André, LE GOFF Jacques et ROSSIAUD Jacques, *Histoire de la France urbaine*, tome 2 : *La ville médiévale : des Carolingiens à la Renaissance*, Paris, Seuil, 1980, p. 260.

<sup>22</sup> AMT, AA 1, acte 4. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse...* (op. cit.), p. 267-268.

<sup>23</sup> A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 523v.

<sup>24</sup> PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor...* (op. cit.), p. 141-142.

entre la Saint-Jean et la Toussaint<sup>25</sup>. Ce laps de temps correspond à la période de la soudure, où le blé peut venir à manquer, puis à la mise sur le marché des nouvelles récoltes à des cours relativement bas, favorisant les achats de masse. Le texte défend par ailleurs aux revendeurs d'huile et de noix de se procurer plus de deux *cartons* de chacune de ces marchandises, et aux revendeurs de poisson de cacher leurs provisions.

Du point de vue de la municipalité, les revendeurs de la ville, qui négocient les mêmes marchandises que les vendeurs directs, exercent une activité à caractère usuraire risquant d'appauvrir la localité au lieu de l'enrichir<sup>26</sup>. Afin d'éviter la multiplication des intermédiaires, qui entraîne automatiquement des surcoûts pour les consommateurs, les pancossiers se voient interdire par leurs statuts de confier du pain à des revendeurs qui n'ont, pour leur part, pas le droit de vendre du pain<sup>27</sup>. De même, un ortolan ne peut pas confier son panier de légumes à un revendeur, ni ce dernier l'accepter<sup>28</sup>. Enfin, si un habitant de Toulouse est présent lorsqu'un revendeur achète de l'huile, il peut se la procurer au même prix que ce dernier<sup>29</sup>.

Les revendeurs forment un groupe mal identifié, ne disposant pas d'une réglementation propre. Ils sont connus seulement par des mentions éparées dans les sources. Souvent cités dans les travaux sur le commerce aux époques médiévale et moderne, les revendeurs n'ont guère fait l'objet d'études qui leur soient spécifiquement consacrées. Un ouvrage récent réhabilite toutefois ces acteurs, en insistant sur leur concours positif à la fluidité des marchés, de par leur rôle de distributeurs qui amènent jusqu'aux consommateurs les produits que le producteur ne peut pas apporter en ville lui-même<sup>30</sup>. Ils forment un marché parallèle qui permet de diversifier les circuits d'approvisionnement, comme cela a bien été étudié à Venise par Fabien Faugeron<sup>31</sup>. Leur activité vient compléter celle des boutiquiers de la ville, et celle des producteurs venus de l'extérieur vendre directement leurs marchandises.

---

<sup>25</sup> AMT, AA 1, acte 4. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse...* (*op. cit.*), p. 267-268.

<sup>26</sup> CLERICI Luca, « L'approvisionnement du marché urbain : conflits et négociations (Vicence, XVI<sup>e</sup> siècle) », dans *Il commercio al minuto. Domanda e offerta tra economia formale e informale. Secc. XIII–XVIII / Retail trade. Supply and demand in the formal and informal economy from the 13<sup>th</sup> to the 18<sup>th</sup> century*, Florence, Firenze University Press, 2015, p. 52.

<sup>27</sup> A.M.T., HH 69, f<sup>o</sup> 124v (art. 32)

<sup>28</sup> A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 25v (art. 7 et 8).

<sup>29</sup> A.M.T., HH 65, p. 50-51 (art. 8).

<sup>30</sup> ESCRIBANO ABAD José Luis, *Abastecer a la ciudad medieval : política concejil en el reino de Toledo (S. XIV-XV)*, Alcalá de Henares, Universidad de Alcalá, 2017, p. 74.

<sup>31</sup> FAUGERON Fabien, « À chacun sa pitance. Consommateurs et circuits commerciaux du marché alimentaire vénitien dans les derniers siècles du Moyen Âge », dans PETROWISTE Judicaël et LAFUENTE GÓMEZ Mario (dir.), *Faire son marché au Moyen Âge. Méditerranée occidentale, XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles*, Madrid, Casa de Velázquez, 2018, p. 173.

L'organisation de la production et du commerce de denrées alimentaires, suffisante en temps normal pour assurer la subsistance des Toulousains, se trouve perturbée par le retournement de conjoncture du XIV<sup>e</sup> siècle. Les autorités locales doivent alors élaborer de nouvelles stratégies pour permettre le ravitaillement de la ville face aux crises qui s'enchaînent.

## 2. *Nourrir la ville en temps de crise*

Les deux derniers siècles du Moyen Âge sont marqués par le retour des disettes, liées d'une part à une détérioration générale du climat, qui devient plus froid et plus humide, et d'autre part à la guerre, qui perturbe toute l'organisation du travail, des transports et des marchés<sup>32</sup>.

À l'orée du XIV<sup>e</sup> siècle, l'expansion de la production céréalière finit par atteindre ses limites, mettant la population à la merci des mauvaises récoltes<sup>33</sup>. La ville en endure trois successives entre 1302 et 1305, connues par des interdictions d'exportation des grains. En 1310, des pluies trop abondantes pendant le printemps et le début de l'été font s'envoler le prix des grains, à tel point que « [l]es pauvres n'auraient eu d'autre moyen pour subsister que de brouter l'herbe comme les animaux »<sup>34</sup>. Or, à partir de 1300, « [l]a disette devient dans toute l'Europe un phénomène récurrent [...] : les mauvaises récoltes reviennent désormais tous les quatre ou cinq ans, accompagnées de pénuries [...] allant parfois jusqu'à des famines meurtrières »<sup>35</sup>. Dans sa thèse, Philippe Wolff égrène ainsi la liste des disettes qui touchent la ville de Toulouse des années 1330 aux années 1440 : à plusieurs reprises, les capitouls doivent effectuer des achats de blé à Narbonne et Bordeaux, en provenance de Sicile et d'Angleterre ; ils font également venir du blé d'Auvergne et du Bassin parisien par l'intermédiaire du Rouergue<sup>36</sup>.

---

<sup>32</sup> DRENDEL John, « Les disettes en Provence », dans BOURIN Monique, DRENDEL John et MENANT François (dir.), *Les disettes dans la conjoncture de 1300 en Méditerranée occidentale*, Rome, École française de Rome, 2011, p. 270.

<sup>33</sup> PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor...* (*op. cit.*), p. 394-395.

<sup>34</sup> LARGUIER Gilbert, « Disettes en Languedoc au XIV<sup>e</sup> siècle. Faut-il reconsidérer partiellement la relation population/subsistances ? », dans BOURIN Monique, DRENDEL John et MENANT François (dir.), *Les disettes dans la conjoncture...* (*op. cit.*), p. 252.

<sup>35</sup> BOURIN Monique et MENANT François, « Les disettes dans la conjoncture de 1300 en Méditerranée occidentale », dans BOURIN Monique, DRENDEL John et MENANT François (dir.), *Les disettes dans la conjoncture...* (*op. cit.*), p. 9-10.

<sup>36</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 182-187.

En cas de pénurie de blé, deux types de mesures s'imposent : d'une part, les consuls entreprennent des démarches pour trouver du blé, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur de la ville, et pour lutter contre les trafics clandestins ; d'autre part, les officiers royaux décident de restreindre ou, au contraire, d'autoriser les transports à l'intérieur de leur juridiction<sup>37</sup>. En mars 1305, le juge d'appaux criminels rappelle que le sénéchal a interdit d'exporter les blés hors du ressort de la sénéchaussée en raison de la disette et du danger d'émotions populaires, et qu'il a, au contraire, levé toutes les prohibitions sur l'importation de blé à Toulouse<sup>38</sup>.

La crise la plus grave se produit en 1374-1375 : la récolte de blé est si désastreuse que la population doit se nourrir de pain de son, de glands, d'avoine, de racines et d'herbes<sup>39</sup>. Les consuls ordonnent des perquisitions chez les particuliers pour traquer les stocks constitués en vue de spéculer sur le cours du blé ; le lieutenant du roi autorise les édiles à vendre au « commun peuple » tout le blé trouvé en surplus<sup>40</sup>. Les capitouls font aussi fermer les portes de l'enceinte et y installent des gardes pour empêcher toute sortie de grains et de pain, et ils organisent des rondes de nuit contre les trafics clandestins. Ils ordonnent par ailleurs aux pancossiers de peser scrupuleusement le pain, conformément à leurs statuts, qui leur imposent aussi de moudre tout le grain qu'ils possèdent et d'utiliser toute la farine obtenue pour faire le pain<sup>41</sup>. Finalement, les consuls parviennent à acheter en Rouergue du blé venant de la Limagne ou du Bassin parisien. Ces décisions nous sont connues par l'un des rares registres de délibérations municipales qui ait été conservé<sup>42</sup>. En effet, seules les délibérations des années 1374-1380 et 1414-1440 nous sont parvenues, sans que l'on sache « si ces lacunes sont dues à des défauts d'enregistrement, à des pertes ou aux deux phénomènes conjugués »<sup>43</sup>.

Les disettes ont des effets à long terme : elles sont souvent suivies de vagues d'épidémies, qui touchent durement la population déjà affaiblie<sup>44</sup>. Elles peuvent aussi

---

<sup>37</sup> VIALA André, *Le Parlement de Toulouse et l'administration royale laïque : 1420-1525 environ*, Toulouse, Imprimerie des orphelins-apprentis, 1953, p. 575.

<sup>38</sup> A.M.T., AA 5, acte 208.

<sup>39</sup> A.M.T., II 627, f° 394v. Cette famine a donné lieu à deux études détaillées, cf. WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 183-185. LARENAUDIE Marie-Josèphe, « Les famines en Languedoc aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », *Annales du Midi*, vol. 64, n° 17, 1986, p. 27-39.

<sup>40</sup> A.M.T., AA 5, acte 207.

<sup>41</sup> A.M.T., II 18, acte 7 (art. 10).

<sup>42</sup> A.M.T., BB 1, f° 7v, 8v, 13, 16, 17, 20r-v, 21r-v, 23, 24v, 26, 27r-v.

<sup>43</sup> NADRIGNY Xavier, *Information et opinion publique à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, Paris, École des Chartes, 2013, p. 105.

<sup>44</sup> Entre la Peste Noire et le milieu du XV<sup>e</sup> siècle, une dizaine de vagues d'épidémies se seraient abattues sur la ville, cf. WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 114.



entraîner une sous-natalité au moment où elles se produisent, ainsi qu'à la génération suivante<sup>45</sup>. Ces fléaux engendrent de ce fait un net déclin démographique. Philippe Wolff estime ainsi que la population de Toulouse devait être de l'ordre de 26 000 habitants en 1385, de 24 000 habitants en 1398, et de 22 500 en 1405 ; les chiffres auraient continué à décroître jusqu'en 1450<sup>46</sup>. De surcroît, la ville est en proie aux difficultés liées à la guerre de Cent Ans<sup>47</sup> : les compagnies de routiers pillent les campagnes et rançonnent les habitants. En 1346, le lieutenant du roi défend aux gens d'armes de se saisir des vivres des habitants, et autorise les capitouls à importer blé et vin de tout le royaume. L'année suivante, il interdit d'entraver le transport des blés et des vivres destinés à la provision de la ville, ainsi que d'en prendre aux autres gens du pays sans en payer le juste et loyal prix. En 1369, il prohibe à nouveau les réquisitions et les emprunts forcés de vivres à l'occasion des guerres<sup>48</sup>. À l'exception d'une « vingtaine d'années de relatif répit » entre 1391 et 1415, les troubles se poursuivent jusqu'en 1445, date à laquelle il est encore question de routiers à proximité de l'agglomération<sup>49</sup>.

La seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle voit s'amorcer un retour de la croissance économique et démographique, perceptible à travers la reprise des défrichements<sup>50</sup>. La ville connaît cependant encore des épidémies en 1465, 1474 et surtout en 1480-1481<sup>51</sup>. Plusieurs années sont également marquées par des disettes, au cours desquelles le Parlement appuie l'action des capitouls en interdisant la constitution de stocks. Ainsi, pendant la disette de 1456-1458, la Cour fait procéder à des perquisitions, assorties à des peines de confiscation<sup>52</sup>. En 1474, elle ordonne à tous les possesseurs de blé de le faire porter au marché pour le vendre, sous peine de cinquante marcs d'argent et de prison<sup>53</sup>. De même, en 1498, un arrêt ordonne que les greniers de la ville soient ouverts et que le blé soit vendu à ceux qui en ont nécessité<sup>54</sup>. En juillet, puis en septembre 1505, deux

---

<sup>45</sup> BOURIN Monique et MENANT François, « Les disettes dans la conjoncture... » (*op. cit.*), p. 30.

<sup>46</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 73.

<sup>47</sup> *Ibid.*, p. 34-66.

<sup>48</sup> A.M.T., AA 5, actes 204, 205 et 206.

<sup>49</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 50.

<sup>50</sup> FABRE Camille, « Pour hediffier ou pour ardoir ». *Le bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, thèse de doctorat, Université Paris Sorbonne, 2017, p. 831. *Idem*, *Commerce et marchandisation du bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, Paris, Classiques Garnier, 2021, p. 403-404.

<sup>51</sup> VIC (de) Claude et VAISSÈTE Joseph, *Histoire générale de Languedoc*, tome VIII, Toulouse, Privat, 2003 (première édition 1844), p. 136 (n°74) et 169 (n° 86).

<sup>52</sup> VIALA André, *Le Parlement de Toulouse...* (*op. cit.*), p. 575.

<sup>53</sup> A.D.H.G., 1B 4, f° 64.

<sup>54</sup> A.D.H.G., 1 B 10, f° 452.

autres arrêts interdisent les amas de blé, sous peine d'une forte amende (cent marcs d'or)<sup>55</sup>.

Les années 1520 sont le théâtre d'une crise de grande ampleur, qui touche à la fois les céréales, le vin et la viande de boucherie. Elle accompagne une épidémie de peste, qui semble avoir fortement désorganisé la production et les circuits d'approvisionnement de la ville.

En septembre 1521, suite à la délibération des États de Languedoc, les capitouls interdisent de vendre du blé ou d'autres grains hors de la sénéchaussée, et défendent à quiconque d'en acheter plus que pour sa provision d'un an, sous peine de confiscation, d'une amende de cent marcs d'or, ou autre peine arbitraire<sup>56</sup>. La mention d'une telle durée montre que les édiles sont conscients que la récolte de l'année sert à tenir jusqu'à celle d'après, et qu'il leur faut éviter de perturber ce cycle annuel.

Au début du mois de juin 1522, les consuls ordonnent à ceux qui possèdent du blé, en plus de leur réserve nécessaire, de le vendre sans délai. Les maisons, les greniers et autres lieux seront visités, et le blé vendu<sup>57</sup>. Afin d'empêcher la constitution de stocks dissimulés, les édiles interdisent fin juillet d'acheter du blé en dehors du marché de la Pierre, sous peine de confiscation du blé et de l'argent de la vente, et autres peines<sup>58</sup>. À la fin du mois d'août, les capitouls ordonnent aux habitants possédant du blé, du vin, du foin, de l'avoine et d'autres vivres hors de la cité, de les amener en ville dans un délai de dix jours, sous peine de confiscation des victuailles. Ils leurs défendent par ailleurs de vendanger et de cueillir les raisins avant la fête de la Nativité de Notre Dame (8 septembre), sous peine d'une amende de dix livres tournois et de la confiscation de la vendange<sup>59</sup>. La crise démarre ainsi au moment de la soudure, une période lors de laquelle les stocks de l'année précédente arrivent à épuisement alors que la récolte de l'année en cours n'a pas encore eu lieu.

Les difficultés perdurent les années suivantes. En juin 1523, les consuls interdisent à tous les possesseurs de bétail de le mettre aux râteliers et dans les champs où seront faites les moissons de blé, ceci jusqu'au 15 juillet, sous peine d'une amende dont le montant sera établi en fonction du nombre et du type de bêtes<sup>60</sup>. Le 7 septembre, ils

---

<sup>55</sup> A.M.T., AA 3, acte 311. A.D.H.G., 1B 12, f° 654.

<sup>56</sup> A.M.T., BB 150, acte 6.

<sup>57</sup> A.M.T., BB 156.

<sup>58</sup> A.M.T., BB 150, acte 22.

<sup>59</sup> A.M.T., BB 156.

<sup>60</sup> A.M.T., BB 150, acte 8.

défendent de cueillir ou vendre du raisin et des *agras* (raisins encore verts) avant la fête de la Sainte-Croix (14 septembre), pour éviter que la vendange ne soit insuffisante pour couvrir les besoins des habitants<sup>61</sup>. Le 12 septembre, ils ordonnent à nouveau aux habitants de faire rentrer dans la ville leur blé, vin, foin, avoine et autres vivres, cette fois encore sous peine de confiscation des victuailles, mais également d'une amende de vingt-cinq livres tournois<sup>62</sup>. Il s'agit d'empêcher les spéculateurs de stocker ces denrées puis d'attendre que leur prix augmente pour les vendre. D'autre part, en janvier 1524, les édiles interdisent aux pancossiers de vendre du pain aux personnes habitant hors de la ville. Les portiers ne doivent pas laisser sortir de pain, de blé, de vin, d'avoine, de bois ni d'autres victuailles, sous peine d'une amende de vingt-cinq marcs d'argent et de la confiscation des vivres<sup>63</sup>.

Le blé et le vin ne sont pas les seules denrées qui risquent de venir à manquer. En juillet 1523, les capitouls ordonnent aux mazeliers, pancossiers et chandeliers de tenir la ville bien approvisionnée et de respecter les poids et mesures en vigueur<sup>64</sup>. En septembre 1524, les consuls défendent aux marchands, chandeliers et autres habitants d'exporter de l'huile achetée dans la ville et le gardiage (c'est-à-dire la banlieue) de Toulouse, ou de la revendre en gros afin d'éviter la constitution de stocks par ceux qui en ont les moyens<sup>65</sup>.

En janvier 1525, l'obligation de faire rentrer les vivres est réitérée, et il est imposé aux habitants de faire moudre leur blé dans un délai de quinze jours, afin de faire des provisions de farine pour les trois mois à venir<sup>66</sup>, ce qui paraît beaucoup, eu égard aux problèmes de conservation de cette denrée. En juin 1525, les Toulousains sont à nouveau enjoins de faire rentrer les vivres dans la ville<sup>67</sup>. En juin 1527, les capitouls ordonnent à tous les habitants de la ville et de la viguerie ayant du blé outre leur provision de le faire porter incontinent au marché de la Pierre pour qu'il soit vendu à ceux qui voudraient en acheter, sous peine d'une amende de vingt-cinq livres tournois, de la confiscation du blé et autre peine arbitraire<sup>68</sup>. En septembre 1527, ils défendent de vendanger avant la Saint-Michel (29 septembre), date plus tardive que les années précédentes, signe que l'été a été

---

<sup>61</sup> A.M.T., BB 151, acte 9.

<sup>62</sup> A.M.T., BB 151, acte 12.

<sup>63</sup> A.M.T., BB 151, acte 25.

<sup>64</sup> A.M.T., BB 151, acte 14.

<sup>65</sup> A.M.T., BB 151, acte 42.

<sup>66</sup> A.M.T., BB 151, acte 35.

<sup>67</sup> A.M.T., BB 151, acte 65.

<sup>68</sup> A.M.T., BB 151, acte 84.

moins chaud et ensoleillé<sup>69</sup>. En décembre 1527, les capitouls diffusent l'interdiction d'exporter les blés, vins, légumes et autres vivres, proclamée par les États du Languedoc, sous peine d'une amende de cent marcs d'or et de confiscation des victuailles<sup>70</sup>.

La crise atteint son paroxysme en 1528. Au mois d'avril, les capitouls interdisent aux mazeliers et aux agneliers de tuer, de tailler et de vendre en détail les agneaux pour éviter « *l'esterillité des chairs de motton, laquelle en partie vient a cause des aigneaux jeunes que tuent et taillent en dettailh chascun jour par aucuns bouchiers de la present cite de Tholose* »<sup>71</sup>. En septembre 1528, le Parlement promulgue à son tour un arrêt pour défendre d'amasser et d'exporter les blés, les vins et les autres vivres, à la demande du syndic des États de Languedoc. La Cour enjoint aux consuls de faire ouvrir les greniers, les caves et les autres lieux de stockage, et d'en distribuer le contenu aux pauvres gens à prix raisonnable. Le poids de cette décision est tel que le texte a été copié dans six registres différents : celui des arrêts du Parlement, mais également plusieurs cartulaires\* municipaux<sup>72</sup>. En décembre 1528, les capitouls sont chargés de tenir chacun un registre des recettes tirées de la vente du blé et d'y inscrire les quantités restantes afin de surveiller l'état des stocks<sup>73</sup>. D'autre part, il est permis de vendre des fougasses et du pain venant de Muret, de Saint-Agne et d'autres lieux, pourvu qu'ils soient de la blancheur et du poids requis<sup>74</sup>.

Ainsi, le pain des pancossiers toulousains n'est plus suffisant pour approvisionner la ville. En mai 1529, les consuls autorisent les habitants de la cité à faire du pain et à le vendre s'il a le poids et la qualité requis<sup>75</sup>. Ils permettent en outre aux étrangers d'apporter ou faire porter du pain dans la ville de Toulouse pour le vendre, jusqu'à ce qu'il en soit ordonné autrement. Normalement, « [l]e pain forain\* n'est accepté qu'à titre de complément à celui des boulangers de la ville et la municipalité veille à ce que cette concurrence soit maintenue dans d'étroites limites »<sup>76</sup>. La réglementation spécifique aux pancossiers toulousains ne précise toutefois pas qu'ils ont le monopole de la vente du pain à Toulouse, ce qui permet aux capitouls d'ouvrir ponctuellement le marché à

---

<sup>69</sup> A.M.T., BB 151, acte 85.

<sup>70</sup> A.M.T., BB 151, acte 91.

<sup>71</sup> A.M.T., BB 150, acte 49. La même interdiction est répétée en mars 1529, cf. acte 46.

<sup>72</sup> A.D.H.G., 1 B 22, f° 372. A.M.T., AA 5, acte 77. A.M.T., AA 6, acte 100. A.M.T., AA 7, acte 9. A.M.T., AA 17, acte 31. A.M.T., AA 19, acte 37.

<sup>73</sup> A.M.T., BB 73, p. 36.

<sup>74</sup> A.M.T., BB 150, acte 59.

<sup>75</sup> A.M.T., BB 150, acte 70.

<sup>76</sup> MOUTHON Fabrice, *Les blés du Bordelais : l'économie céréalière dans les diocèses de Bordeaux et de Bazas (vers 1300-vers 1550)*, thèse de doctorat, Université Bordeaux Montaigne, 1993, p. 350.

d'autres acteurs « sans préjudice des statuts des pancossiers ». En février 1531, les consuls interdisent aux fougassières de faire des fougasses et de les vendre, jusqu'à nouvel ordre, pour éviter qu'elles n'achètent du blé<sup>77</sup>. En mai 1531, ils défendent aux pancossiers de s'approvisionner au marché de la Pierre et leur ordonnent de se rendre incontinent aux moulins du Bazacle et du Château Narbonnais où les attendent les bayles du métier, chargés de répartir le blé entre eux et d'en recevoir le paiement<sup>78</sup>. Il s'agit pour les autorités municipales d'éviter que certains pancossiers ne constituent de stocks, au détriment de leurs confrères et du ravitaillement de la population en grains et en pain.

Les pratiques spéculatives se multiplient durant cette crise, ce qui est la vraie raison de sa gravité. En janvier 1530, la pénurie de viande de bœuf et de mouton pousse les capitouls à faire appel à des bourgeois et à des marchands toulousains pour acheter du bétail, mais tous refusent. Les édiles se tournent alors vers Bernard de Clave, un habitant de Mont-de-Marsan, qui fait conduire 300 à 400 moutons à Toulouse. Cependant, les mazeliers de la ville refusent de les lui acheter car ils les trouvent trop maigres. Ils n'ont en effet pas eu le temps d'engraisser, après le long trajet qu'ils ont accompli (environ 180 km). Les consuls leur ordonnent cependant d'obtempérer et font appel à des experts pour fixer le prix de ces bêtes<sup>79</sup>. Ils autorisent par ailleurs « un chacun » à « tenir et faire boucherie et tailler chairs », ce qui amène les mazeliers toulousains à se plaindre du fait qu'ils n'arrivent plus à se procurer de bétail à prix raisonnable<sup>80</sup>. Ils accusent notamment les fermiers de l'équivalent (particuliers qui ont reçu délégation du consulat pour percevoir les taxes que les mazeliers doivent payer sur la viande) de profiter de la crise pour spéculer : ils ont ainsi acheté 275 moutons qu'ils cherchent à vendre au meilleur prix, y compris à des marchands étrangers. Un procès a lieu, à la suite duquel les capitouls ordonnent la saisie de ces moutons pour approvisionner la ville<sup>81</sup>.

En mars 1530, ce sont les taverniers et les hôteliers qui cherchent à profiter de la désorganisation des circuits d'approvisionnement en viande pour accroître leur chiffre d'affaires, comme le montre une ordonnance consulaire leur interdisant d'acheter des agneaux pour les tuer et les vendre dans leurs hôtelleries ou tavernes<sup>82</sup>. Il s'agit d'empêcher ces professionnels d'accaparer cette marchandise pour la revendre à des prix

---

<sup>77</sup> A.M.T., BB 150, acte 87.

<sup>78</sup> A.M.T., BB 150, acte 106.

<sup>79</sup> A.M.T., BB 74, p. 268-270.

<sup>80</sup> A.M.T., BB 74, p. 120.

<sup>81</sup> A.M.T., BB 74, p. 93-94, 120, 158.

<sup>82</sup> A.M.T., BB 150, acte 63.

supérieurs à ceux que la municipalité impose aux mazeliers, avec l'idée que si les habitants ne parviennent plus à s'approvisionner chez ces derniers, ils seront prêts à payer plus cher pour se procurer une viande extrêmement recherchée à cette période de l'année (autour de Pâques).

Le poisson fait lui aussi l'objet de nombreuses convoitises. En 1529 et en 1530, les capitouls interdisent aux taverniers, pâtisseries et revendeurs de poisson d'entrer dans la halle avant huit heures, ou d'y envoyer quelqu'un à leur place, afin d'éviter qu'ils ne s'approvisionnent de bon matin du meilleur poisson, au détriment des habitants de la cité<sup>83</sup>. En juin 1530, ce sont les parlementaires qui font l'objet d'une plainte des consuls devant le conseil du roi. Ceux-ci se sont en effet octroyés un droit de préemption sur le poisson, permettant à leurs serviteurs de prendre « la plupart du poisson et du meilleur pour ensuite le revendre et bailler à qui bon leur semble »<sup>84</sup>. De tels procédés aggravent la crise, entraînant une fermeture de l'accès à la nourriture pour une part importante de la population. Le prix des denrées devient trop élevé pour la majorité des consommateurs, et il s'agit alors d'une crise de distribution, davantage que de production<sup>85</sup>. De ce fait, favoriser l'accès à la nourriture, ce n'est pas seulement s'assurer qu'elle se présente en quantités suffisantes dans la ville, c'est aussi veiller à ce que des prix trop élevés ne détournent pas les plus pauvres de l'achat des denrées de première nécessité.

### 3. *Limiter la hausse des prix*

Les autorités ne cherchent pas le juste prix, dont dissertent à la même période moralistes, théologiens et philosophes, mais elles tentent de contrôler l'augmentation des prix et d'empêcher la spéculation, en mettant en place plusieurs mesures<sup>86</sup>. La première consiste à limiter les profits de certains professionnels de l'alimentation. Ainsi, un établissement communal limite dès 1152 le bénéfice des pancossiers à quatre deniers par *carton* de froment et celui des meuniers à un seizième de la mouture<sup>87</sup>. En 1181, un nouvel établissement restreint celui des mazeliers à un denier par sou, soit un douzième

---

<sup>83</sup> A.M.T., BB 150, actes 47 et 62.

<sup>84</sup> A.M.T., AA 6, acte 118.

<sup>85</sup> BOURIN Monique et MENANT François, « Les disettes dans la conjoncture... » (*op. cit.*), p. 16.

<sup>86</sup> NADA PATRONE Anna Maria, *Il Cibo del ricco ed il cibo del povero : contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione*, Turin, Centro Studi Piemontesi, 1981.

<sup>87</sup> A.M.T., AA 1, acte 4. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse...* (*op. cit.*), p. 267-268.

du prix de vente<sup>88</sup>. Cette décision est rappelée en 1184 dans une ordonnance émanant du viguier comtal, des capitouls et des bayles de la confrérie du Bourg de Saint-Sernin, cette dernière symbolisant l'autonomie judiciaire dont jouit alors le Bourg par rapport à la Cité<sup>89</sup>.

Certaines denrées, comme la viande et le poisson, se voient par ailleurs attribuer un prix maximum. Ainsi, le prix du poisson fait l'objet d'une réglementation dès le XII<sup>e</sup> siècle. En 1181, un statut communal interdit de vendre les saumons plus de quatre sous tolzas de Noël à Pâques, et plus de deux sous tolzas de Pâques à la saint Jean-Baptiste : il s'agit de lutter contre l'augmentation des prix du poisson, surtout en temps de Carême. En 1182, il est précisé que truites, lamproies et anguilles ne peuvent être vendues pour plus de six deniers tolzas l'une ; les ablettes ne doivent pas dépasser un denier tolza, les chabots deux deniers tolzas<sup>90</sup>. À cette époque, l'activité des pêcheurs toulousains est en plein essor, en lien avec l'augmentation des habitants, et ils auraient alors obtenu le droit d'exploiter l'Ariège en aval d'Auterive (une vingtaine de kilomètres) et la Garonne de Martres-Tolosane à l'embouchure du Tarn (près de 130 kilomètres), en vertu d'un privilège comtal dont ils se réclament dans une charte de 1231<sup>91</sup>.

À partir de 1422, c'est au tour de la viande de voir son prix déterminé par les capitouls. Ces derniers imposent aux mazeliers de vendre toutes leurs viandes au poids de balance et précisent qu'ils « fixeront, pour chaque catégorie de viande, un prix raisonnable, laissant une marge bénéficiaire suffisante »<sup>92</sup>. Cette décision est prise à l'issue d'une période de crise monétaire entraînant une importante hausse des prix. Elle fait l'objet d'une réitération en mai 1423, signe que son application a entraîné des résistances<sup>93</sup>. De fait, il faut attendre avril 1436 pour que les registres de délibération mentionnent une taxation effective des viandes, fixant le prix de la viande salée à trois deniers tolzas la livre, le bœuf et l'agneau à six, le chevreau et le mouton à neuf, et le veau à dix<sup>94</sup>. Il s'agit là d'une « mesure temporaire, suivant un effort de stabilisation

---

<sup>88</sup> A.M.T., AA 1, acte 6. *Ibid.*, p. 272.

<sup>89</sup> A.M.T., AA 1, acte 71. *Ibid.*, p. 402-403.

<sup>90</sup> A.M.T., AA 1, actes 6 et 7. *Ibid.*, p. 272 et 274-275. GOURON André, *La réglementation des métiers en Languedoc au Moyen Âge*, Genève, E. Droz, 1958, p. 65-66.

<sup>91</sup> MUNDY John Hine, *Liberty and political power in Toulouse, 1050-1230*, New York, Columbia University Press, 1954, p. 283. Cité par PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor... (op. cit.)*, p. 150.

<sup>92</sup> A.D.G.H., 1E 1264. Citation de WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 65, n° 23, 1953, p. 389.

<sup>93</sup> A.M.T., BB 4, p. 45.

<sup>94</sup> A.M.T., BB 7, p. 17.

monétaire, intervenu en janvier 1436 »<sup>95</sup>. Le prix de la viande est à nouveau fixé par les consuls en 1470 : le mouton et le veau sont taxés à sept deniers tolzas la livre, le porc et le bœuf à cinq. Les mazeliers font appel de cette décision devant le juge d'appaux de la sénéchaussée, mais le Parlement leur donne l'ordre de se conformer aux tarifs fixés par la municipalité<sup>96</sup>. En 1473, les mazeliers s'adressent directement à la Cour pour obtenir une hausse de ces prix, mais sans succès<sup>97</sup>. Ces deux années constituent un nouvel épisode de crise, marqué par une forte mortalité liée à la famine et à la peste<sup>98</sup>. De ce fait, les autorités s'efforcent de maintenir un prix bas pour la viande, cet aliment étant considéré comme le plus nourrissant et le meilleur pour la santé<sup>99</sup>.

En 1497, un nouveau litige a lieu au sujet du cours de la viande, alors que la Gascogne et le Languedoc connaissent une crise frumentaire dont Toulouse est épargnée<sup>100</sup>. Cette fois, le Parlement fixe lui-même le prix du bœuf à douze deniers tournois (ce qui correspond à six deniers tolzas) et celui du mouton à seize, en attendant la tenue d'un conseil réunissant le sénéchal de Toulouse, les autres officiers royaux et les consuls<sup>101</sup>. À partir de la fin du XV<sup>e</sup> siècle, le cours de la viande augmente, suivant le mouvement général d'inflation des prix. En avril 1519, il atteint seize deniers tournois la livre pour le bœuf, deux sous tournois pour le mouton, et trois sous tournois pour le veau. Les capitouls proposent de le baisser, mais les mazeliers réclament au contraire que le prix de la livre de mouton soit porté à vingt-huit deniers tournois, et celui de la livre de bœuf à dix-huit<sup>102</sup>. La ville connaît alors une pénurie de viande telle que certains mazeliers n'hésitent pas à abattre des brebis gravides et des agneaux de moins d'un an, empêchant le renouvellement du cheptel. La crise semble s'atténuer en 1522, ce qui se traduit par une baisse relative du prix de la viande de boucherie : la livre de bœuf est désormais vendue à quatorze deniers tournois, celle de mouton à vingt deniers tournois et

---

<sup>95</sup> WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse... » (*op. cit.*), p. 390.

<sup>96</sup> A.D.H.G., 1B 3, f° 292v.

<sup>97</sup> A.D.H.G., 1B 3, f° 485v.

<sup>98</sup> BORDES François, *Formes et enjeux d'une mémoire urbaine au bas Moyen Âge : le premier « Livre des Histoires » de Toulouse (1295-1532)*, tome 2 : *Reconstitution critique du Livre des Histoires*, thèse de doctorat, Université Toulouse le Mirail, 2006, p. 219 et 224.

<sup>99</sup> RIERA MELIS Antonio, « Los sistemas alimentarios de los estamentos populares en el mediterráneo noroccidental durante la baja Edad Media », dans LÓPEZ OJEDA Esther (dir.), *Comer, beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media Hispánica. XXI Semana de Estudios Medievales*, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 2011, p. 76.

<sup>100</sup> BORDES François, *Formes et enjeux d'une mémoire urbaine... (op. cit.)*, tome 2 : *Reconstitution... (op. cit.)*, p. 275.

<sup>101</sup> A.D.H.G., 1B 10, f° 283v.

<sup>102</sup> A.M.T., BB 68, p. 155-157.



celle de veau à trente deniers tournois<sup>103</sup>. Toutefois, les capitouls taxent le prix du gibier proposé par les revendeurs<sup>104</sup>, ainsi que ceux des salaisons<sup>105</sup>, ce qui peut être le signe d'une raréfaction de ces marchandises. Pour la viande de boucherie, les prix de 1522 se maintiennent en 1527<sup>106</sup>, mais ils repartent à la hausse en 1529 lorsque la viande de bœuf et de mouton vient une nouvelle fois à manquer : le prix du mouton passe alors à vingt-deux deniers la livre, soit une hausse de 10 %<sup>107</sup>.

De leur côté, les prix des céréales et du vin ne sont qu'exceptionnellement taxés, car ils constituent « la plus grande partie des rentes agricoles perçues par les élites urbaines, désireuses d'en réaliser la valeur »<sup>108</sup>. Lors de la famine de 1375, les capitouls proposent de fixer le prix du blé à seize francs, mais rien ne permet de savoir si cette mesure a été mise à exécution<sup>109</sup>. Les prix de ces denrées font néanmoins l'objet d'une surveillance qui semble devenir plus systématique à la fin du XV<sup>e</sup> siècle pour les céréales, et dans le courant du XVI<sup>e</sup> siècle pour le vin. Les archives municipales de Toulouse gardent ainsi la trace des tentatives faites par les capitouls pour déterminer le cours exact des grains en 1437, 1442 et 1444<sup>110</sup>. Dès 1486, le prix du blé vendu marché de la Pierre fait l'objet d'un relevé mensuel, suivi par le seigle, le millet et l'avoine à partir de 1512<sup>111</sup>. Dans sa tentative d'établir les courbes du prix du froment entre 1350 et 1450 à partir des actes notariés, Philippe Wolff note que ces prix sont soumis à des fluctuations importantes, ce qui fait que pour chaque année étudiée, la courbe diffère, soit par sa forme d'ensemble, soit par l'ampleur de ses variations<sup>112</sup>. Le cours du blé atteint son niveau le plus bas en avril 1489 (huit doubles, soit six sous huit deniers) ; il est quasiment décuplé en mai 1529, moment où il atteint son niveau le plus haut (soixante-dix-huit doubles, soit six livres dix sous).

---

<sup>103</sup> A.M.T., BB 156.

<sup>104</sup> A.M.T., BB 156 : perdrix rouges et lapins quatre sous tournois, perdrix rascles et canards quatre doubles, bécasses et palombes trois sous, péringues deux sous, canardeaux deux doubles.

<sup>105</sup> A.M.T., BB 151, acte 3 : il est interdit de vendre la viande de brebis à plus d'un carolus (dix deniers tournois) la livre, la chair à pâté plus d'un sou et le lard plus de six ardis (dix-huit deniers) la livre.

<sup>106</sup> A.M.T., BB 151, acte 82.

<sup>107</sup> A.M.T., BB 73, p. 136.

<sup>108</sup> CLERICI Luca, « Le prix du bien commun. Taxation des prix et approvisionnement urbain (Vicence, XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle) ». *I prezzi delle cose nell'età preindustriale / The prices of things in pre-industrial times*, Florence, Firenze University Press, 2017, p. 317.

<sup>109</sup> A.M.T., BB1, f° 20.

<sup>110</sup> A.M.T., HH 19.

<sup>111</sup> A.M.T., HH 6 et 7. Ces registres et les suivants ont fait l'objet d'une étude menée par FRÊCHE, Georges et Geneviève, *Les prix des grains, des vins et des légumes à Toulouse : 1486-1868*, Paris, Presses universitaires de France, 1967.

<sup>112</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 416.

Dans le cas du vin, il faut attendre 1525 pour qu'une ordonnance municipale prévoie un relevé systématique des prix effectué par « un homme de bien sachant lire et écrire », choisi par les capitouls<sup>113</sup>. Cette décision entraîne la tenue d'une mercuriale\*, qui recense les prix en cours sur le marché. Ce registre établit une distinction, non seulement entre vin rouge et vin blanc, mais selon qu'il s'agit de vin « de pays en tour Toulouse », « de marché » ou « de rivière »<sup>114</sup>. Le premier est issu des vignobles qui entourent la ville, le troisième vient de la vallée du Tarn (Gaillac, Rabastens, Villemur), tandis que la provenance du deuxième est incertaine. Il n'est en revanche fait aucune distinction de qualité entre vin nouveau et vin vieux.

Les prix de ces vins sont particulièrement élevés en 1528<sup>115</sup>, ce qui conduit les consuls à taxer en septembre le péga de vin blanc clair et à deux carolus, soit vingt deniers tournois, et celui de vin rouge à seize deniers tournois ; ils interdisent par ailleurs aux taverniers et aux habitants d'en vendre plus d'un péga par acheteur, soit environ trois litres<sup>116</sup>. L'année suivante, les prix relevés sur le marché place Saint-Georges sont nettement moins élevés ; en avril-mai, les capitouls limitent celui du vin rouge à douze deniers tournois, et celui du vin blanc clair et à seize deniers<sup>117</sup>. Une nouvelle augmentation se produit en 1531. En mars, les consuls taxent le péga de vin blanc clair et à vingt-huit deniers tournois, et le rouge à vingt-deux<sup>118</sup>. Ils sont contraints de revoir ces prix à la hausse au mois de septembre : le péga de vin blanc clair et passe alors à deux sous six deniers, et celui de vin rouge à deux sous<sup>119</sup>.

Pour d'autres denrées telles que l'huile et le pain, une échelle mobile des prix est mise en place par les statuts des métiers concernés. Dans le premier cas, elle consiste à faire varier le prix de l'huile en fonction de celui de l'émine ou du *carton* de noix, comme le montre le tableau ci-dessous<sup>120</sup>.

---

<sup>113</sup> A.M.T., BB 1, f° 20.

<sup>114</sup> A.M.T., HH 22 (1525-1557).

<sup>115</sup> Voir le tableau récapitulatif dressé par FRÊCHE, Georges et Geneviève, *Les prix des grains...* (*op. cit.*), appendice 12.

<sup>116</sup> A.M.T., BB 150, acte 157.

<sup>117</sup> A.M.T., BB 150, actes 66 et 71.

<sup>118</sup> A.M.T., BB 150, acte 127.

<sup>119</sup> A.M.T., BB 150, acte 119.

<sup>120</sup> A.M.T., HH 65, p. 51-52 (art. 14 à 25).

Prix de l'émine de noix	Prix de la livre d'huile
≥ 16 deniers tolzas	1 denier tolza
≥ 20 deniers	1 denier 1 picte <sup>121</sup>
≥ 2 sous	3 oboles <sup>122</sup>
≥ 2 sous 6 deniers	3 oboles et 1 picte
≥ 3 sous	2 deniers
≥ 3 sous 6 deniers	2 deniers et 1 picte
≥ 4 sous	2 deniers et 1 obole
≥ 20 sous	3 oboles tolzas
≥ 25 sous	3 oboles et 1 picte
≥ 30 sous	2 deniers
≥ 35 sous	2 deniers et 1 picte
≥ 40 sous	2 deniers et 1 obole

Tableau 4 – Échelle du prix de l'huile à Toulouse d'après les statuts des huiliers (1303)

Une nouvelle échelle mobile des prix est attribuée aux chandeliers-huiliers en 1455<sup>123</sup>. Cette fois-ci, elle fait varier le prix de la livre d'huile d'olive et de noix, vendue au détail, en fonction des fluctuations des prix du quintal\* d'huile, vendu en gros (tableau 5).

---

<sup>121</sup> La picte est une monnaie du Poitou valant peut-être un quart de denier, cf. MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early guild records of Toulouse*, New York, Columbia University Press, 1941, p. 100.

<sup>122</sup> Une obole correspond à un demi-denier.

<sup>123</sup> A.M.T., HH 66, f° 36v-38 (art. 15 à 32).

<b>Fluctuation des prix du quintal d'huile</b>	<b>Prix de la livre d'huile</b>
15 sous à 19 sous 2 deniers tournois	5 deniers
19 sous 2 deniers à 23 sous 2 deniers	6 deniers
23 sous 2 deniers à 27 sous 2 deniers	7 deniers
27 sous 2 deniers à 31 sous 2 deniers	8 deniers
31 sous 2 deniers à 35 sous 2 deniers	9 deniers
35 sous 2 deniers à 39 sous 2 deniers	10 deniers
39 sous deniers d à 43 sous 2 deniers	11 deniers
43 sous 2 deniers à 47 sous 2 deniers	12 deniers
47 sous 2 deniers à 51 sous 2 deniers	13 deniers
51 sous 2 deniers à 55 sous 2 deniers	14 deniers

Tableau 5 – Échelle du prix de l'huile à Toulouse d'après les statuts des huiliers (1303)

Les bayles des chandeliers-huiliers doivent informer les consuls de toute variation du prix de l'huile et, tous les matins, l'un d'entre eux doit passer dans les boutiques et hôtelleries pour compter les quantités de marchandises disponibles et en faire rapport aux capitouls<sup>124</sup>. Par ailleurs, l'huile et les noix ne peuvent être achetées aux marchands étrangers avant que leur prix n'ait été estimé sur la place située devant la Maison Commune ou dans les demeures accoutumées des hôteliers<sup>125</sup>.

Dans le cas du pain, le mouvement des prix du froment se répercute, non pas sur son coût, mais sur son poids. Les statuts des pancossiers de 1290 imposent aux membres du métier d'utiliser des poids homologués, qui sont changés chaque année en fonction du cours du froment<sup>126</sup>. Comme dans de nombreuses villes, des essais de pains sont réalisés pour déterminer quelle quantité de pains peut être « raisonnablement » tirée d'une mesure donnée de grain<sup>127</sup>. Un règlement du XV<sup>e</sup> siècle indiquant la procédure à suivre pour mener à bien cette tâche établit une concordance entre le prix d'une émine de blé et le poids du pain blanc ou du pain « à un *cors* », c'est-à-dire bis, vendu un denier pièce<sup>128</sup>. Les variations du poids de ces deux types de pain en fonction du prix de l'émine de blé sont reproduites dans le tableau suivant, qui occupe deux pages :

<sup>124</sup> A.M.T., HH 66, f° 36 (art. 11).

<sup>125</sup> A.M.T., HH 66, f° 39 (art. 42).

<sup>126</sup> A.M.T., II 18, acte 7, art. 7 et 8.

<sup>127</sup> DESPORTES Françoise, « Le pain en Normandie à la fin du Moyen Âge », *Annales de Normandie*, 31<sup>e</sup> année, n° 2, 1981, p. 103 et 105-109.

<sup>128</sup> A.M.T., HH 66, f° 47r-v et 472-477v.

<b>Prix de l'émine de blé</b>	<b>Poids du pain « à un cors »</b>	<b>Poids du pain blanc</b>
10 sous tournois	4 livres 13 onces 6 deniers	3 livres 13 onces 2 deniers
11 sous	4 livres 7 onces 22 deniers	3 livres 9 onces 4 deniers
12 sous	4 livres 3 onces 11 deniers et demi	3 livres 4 onces un demi denier
13 sous	3 livres 15 onces 12 deniers	3 livres 3 onces 2 deniers
14 sous	3 livres 11 onces 20 deniers	3 livres 11 deniers
15 sous	3 livres 8 onces 12 deniers et demi	2 livres 14 onces 15 deniers
16 sous	3 livres 5 onces 15 deniers	2 livres 12 onces 2 deniers
17 sous	3 livres 3 onces 9 deniers	2 livres 10 onces 3 deniers
18 sous	3 livres 2 onces 2 deniers	2 livres 8 onces 8 deniers
19 sous	2 livres 14 onces 23 deniers	2 livres 6 onces 15 deniers
20 sous	2 livres 12 onces 15 deniers	2 livres 5 onces 5 deniers
21 sous	2 livres 10 onces 22 deniers et demi	2 livres 3 onces 21 deniers
22 sous	2 livres 9 onces 10 deniers et demi	2 livres 2 onces 10 deniers
23 sous	2 livres 7 onces 19 deniers	2 livres 1 once 6 deniers
24 sous	2 livres 6 onces 6 deniers et demi	1 livre 15 onces 5 deniers
25 sous	2 livres 4 onces 23 deniers	1 livre 14 onces 3 deniers
26 sous	2 livres 3 onces 17 deniers	1 livre 13 onces 4 deniers
27 sous	2 livres 2 onces 13 deniers et demi	1 livre 12 onces 5 deniers
28 sous	2 livres 1 once 9 deniers un tiers	1 livre 11 onces 8 deniers
29 sous	2 livres 9 deniers	1 livre 10 onces 10 deniers
30 sous	2 livres 15 onces 14 deniers deux	1 livre 10 onces 17 deniers
31 sous	1 livre 14 onces 17 deniers	1 livre 9 onces 2 deniers
32 sous	1 livre 13 onces 19 deniers	1 livre 8 onces 8 deniers
33 sous	1 livre 12 onces 13 deniers	1 livre 8 onces 17 deniers
34 sous	1 livre 11 onces	1 livre 6 onces 2 deniers
35 sous	1 livre 10 onces 15 deniers	1 livre 5 onces 12 deniers
36 sous	1 livre 10 onces 2 deniers et demi	1 livre 5 onces
37 sous	1 livre 9 onces 9 deniers	1 livre 4 onces 9 deniers
38 sous	1 livre 8 onces 17 deniers deux tiers	1 livre 4 onces 22 deniers
39 sous	1 livre 8 onces 6 deniers et demi	1 livre 3 onces 8 deniers
40 sous	1 livre 7 onces 20 deniers et demi	1 livre 4 onces 21 deniers
41 sous	1 livre 7 onces 10 deniers	1 livre 4 onces 10 deniers et

<b>Prix de l'émine de blé</b>	<b>Poids du pain « à un cors »</b>	<b>Poids du pain blanc</b>
42 sous	1 livre 7 onces 1 denier et demi	1 livre 4 onces 3 deniers
43 sous	1 livre 5 onces 7 deniers et demi	1 livre 3 onces 18 deniers
44 sous	1 livre 5 onces 23 deniers un tiers	1 livre 3 onces 6 deniers et demi
45 sous	1 livre 5 onces 9 deniers	1 livre 2 onces 13 deniers
46 sous	1 livre 4 onces 1 denier un tiers	1 livre 2 onces 12 deniers
47 sous	1 livre 4 onces 16 deniers	1 livre 2 onces 6 deniers
48 sous	1 livre 3 onces 6 deniers	1 livre 1 once 23 deniers et
49 sous	1 livre 23 deniers et demi	1 livre 1 once 17 deniers
50 sous	1 livre un tiers de denier	1 livre 1 once 6 deniers

*Tableau 6 – Échelle du poids du pain d'après un règlement municipal du XV<sup>e</sup> siècle*

Des erreurs semblent s'être glissées dans ce tableau : le principe de la dégressivité du poids en fonction de la hausse du cours du blé n'est pas toujours respecté ; en outre, le poids du pain blanc dépasse celui du pain « à un cors » lorsque le prix de l'émine de blé atteint 49 sous.

En 1516, le système évolue pour se calquer sur le modèle parisien, où c'est le prix du pain qui change et non plus son poids, depuis une ordonnance de Charles VII datée du 19 septembre 1439<sup>129</sup>. Un règlement consulaire enregistré par le Parlement de Toulouse prévoit que le pain blanc devra désormais peser vingt onces, et le pain bis vingt-six<sup>130</sup>. Le document instaure l'échelle des prix suivante :

<sup>129</sup> VILEVAULT Louis-Guillaume de, BRÉQUIGNY Louis Georges Oudard Feudrix de (dir.), *Ordonnances des rois de France de la troisième race*, tome 13, Paris, Imprimerie royale, 1782, p. 303-305.

<sup>130</sup> A.D.H.G., 1B 16, fol. 463-464v.

Prix du setier de blé	Prix du pain blanc et bis
6 à 9 doubles	1 denier tournois pièce
10 à 14 doubles	1 liard <sup>131</sup> les deux pièces
15 à 19 doubles	2 deniers pièce
20 à 24 doubles	5 deniers les deux pièces
25 à 29 doubles	3 deniers pièce
30 à 34 doubles	7 deniers les deux pièces
35 à 39 doubles	4 deniers pièce
40 à 44 doubles	9 deniers les deux pièces
45 à 49 doubles	5 deniers pièce
50 à 54 doubles	11 deniers les deux pièces
55 à 59 doubles	6 deniers pièce

Tableau 7 – Échelle du prix du pain enregistrée par le Parlement en 1516

Le prix du pain est établi chaque semaine, en fonction du cours moyen des blés vendus sur le marché de la Pierre. Il arrive parfois que les ajustements nécessaires tardent à se faire : en août 1519, les pancossiers toulousains se plaignent du fait que le pain est vendu 5 deniers les deux pièces, alors que le cours du blé sur le marché de la Pierre se situe entre 26 et 29 doubles, ce qui entraîne des pertes pour eux ; ils demandent donc aux capitouls d'augmenter son prix. Les consuls accèdent à leur demande et portent le prix du pain à un liard la pièce, en présence d'un huissier et de conseillers au Parlement, après avoir constaté la véracité de leurs informations<sup>132</sup>.

Si les autorités se préoccupent d'abord d'assurer l'accès des habitants à la nourriture, en cherchant à garantir un approvisionnement suffisant à des prix modérés, elles se soucient également de la qualité des aliments proposés à la vente.

## II. Offrir une nourriture de qualité

L'examen des sources qui réglementent la fabrication et la commercialisation des denrées montre à quel point les autorités se soucient de l'état des produits. Ordonnances municipales, statuts de métiers et arrêts du Parlement instaurent des mesures visant à

<sup>131</sup> Un liard correspond à trois deniers.

<sup>132</sup> A.M.T., BB 68, p. 218-220.

éviter les problèmes de santé (intoxications et maladies) et à offrir au consommateur des aliments ayant le meilleur goût et le plus bel aspect possible. Cette poursuite de la qualité est particulièrement importante à souligner, car elle est trop souvent négligée par les chercheurs.

### 1. Éviter les problèmes de santé

Dès 1184, il est interdit aux mazeliers toulousains de vendre des viandes « morveuses », « scrofuleuses » ou « lépreuses »<sup>133</sup>. En 1473, le Parlement leur défend à son tour de vendre des « chairs morveuses ne infectes »<sup>134</sup>. Un an plus tard, les mazeliers se voient rappeler par la Cour l'interdiction de tuer, tailler ou vendre des « chairs suspectes, vicieuses ou morveuses », signe qu'elle n'est toujours pas respectée<sup>135</sup>. Les statuts des agneliers de 1301 prohibent de leur côté l'abattage et la découpe des agneaux ou des volatiles « fous, clavelés ou galeux » dans l'enceinte de la ville<sup>136</sup>. Les chandeliers n'ont pas non plus le droit de vendre des salaisons de qualité insuffisante, lépreuses, putréfiées ou corrompues<sup>137</sup>.

On pense à l'époque que les viandes provenant de bêtes malades sont nuisibles pour l'homme, soit parce qu'elles peuvent lui transmettre les affections dont souffrent les animaux, soit parce que leur ingestion entraîne un risque de diarrhée ou d'empoisonnement<sup>138</sup>. La maladie la plus fréquemment évoquée par les sources est la lèpre porcine (aussi qualifiée de ladrerie). Cette parasitose, provoquée par le ténia, entraîne la formation de vésicules localisées dans les muscles striés, qui rappellent les nodules caractéristiques de la lèpre humaine. Cette dernière est une maladie infectieuse due au bacille de Hansen et caractérisée à un premier stade par la formation d'écailles, de tubercules et de pustules à la surface de la peau, qui se transforment ensuite en lésions

---

<sup>133</sup> A.M.T., AA 1, acte 71 : « *Et quod nullus eorum emat bestiarium de morina causa vendendi, neque vendant carnes scrofarum, neque carnes leprosas alicui homini vel femine viventi* ». LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse... (op. cit.)*, p. 402-403.

<sup>134</sup> A.D.H.G., 1B 3, f° 485v.

<sup>135</sup> A.D.H.G., 1B 4, f° 26r-v.

<sup>136</sup> A.D.H.G., 1E 1264 (art. 7) : « *Item quod nullus dicti ministrerii sit ausus talliare seu sindere agnos, aviorum vesanos seu picotos vel scabiosos infra muros Tholose* ».

<sup>137</sup> A.M.T., HH 66, f° 45v (art. 99) : « *carnes salsas insufficientes, leprosas, putrefactas, fetentes nec alias inamenitas seu corruptas* ».

<sup>138</sup> FERRIÈRES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2002, p. 30-32.



nécrosantes et mutilantes qui rongent les tissus et les organes du malade<sup>139</sup>. La crainte de contracter la lèpre en consommant de la viande de porc est particulièrement répandue à la fin du Moyen Âge et au début de l'époque moderne, comme l'ont montré les travaux de Madeleine Ferrières<sup>140</sup>. Pour détecter la ladrerie des porcs, des spécialistes appelés « langueyeurs » mènent un examen approfondi visant à déceler les pustules sublinguales révélatrices de cette maladie. Si cet examen se révèle positif, les langueyeurs coupent l'oreille droite des cochons contaminés<sup>141</sup>. Un deuxième contrôle est réalisé après l'abattage, afin de repérer d'éventuels grains dans la masse musculaire des animaux, et d'apprécier le degré d'intensité de la maladie en fonction de leur densité<sup>142</sup>.

Les sources évoquent également la morve (maladie contagieuse identifiée notamment par un écoulement nasal abondant), la picote ou clavelée (variole ovine marquée par l'apparition de pustules appelées piqûres), ou encore la scrofule ou écrouelles. Ces deux termes désignent les lésions liées à l'adénopathie cervicale tuberculeuse chronique, maladie d'origine tuberculeuse qui provoque une inflammation chronique des ganglions lymphatiques du cou. Ils proviennent du latin *scrofa* (truie), peut-être parce que les tumeurs ganglionnaires sont fréquentes chez le porc<sup>143</sup>.

Pour parer au risque de maladie et d'intoxication, il est interdit de vendre la viande d'un animal qui ne serait pas entré vivant dans Toulouse<sup>144</sup>. Par ailleurs, les statuts des mazeliers de 1394 interdisent aux écorcheurs et aux abatteurs d'entretenir des porcs près des abattoirs et dans les rues, de peur qu'ils ne mangent de la viande saignante ou pourrie, et que leur chair en soit corrompue. Ils prévoient en outre d'enlever deux fois par semaine les peaux, les tripes et le sang, qui ne doivent pas être conservés près des abattoirs ni dans les rues<sup>145</sup>. Au souci de la salubrité des aliments s'ajoute ainsi celui de la propreté des rues et de la qualité de l'air. Les autorités craignent en effet les miasmes, censés propager les maladies infectieuses. Ainsi, en 1377, puis à nouveau en 1386, des mandements royaux défendent aux bouchers de la ville d'établir des abattoirs dans l'enceinte de la ville, à cause de l'infection de l'air qui en résulte et des dangers d'incendie, mais ces

---

<sup>139</sup> <https://www.cnrtl.fr/definition/lepre>

<sup>140</sup> FERRIÈRES Madeleine, « Le cochon, la lèpre et l'homme », dans MOUSNIER Mireille (dir.), *Les animaux malades en Europe occidentale, VI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Flaran 25, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 2005, p. 87-102.

<sup>141</sup> A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 427v et 431v (art. 33, 52 et 53).

<sup>142</sup> FERRIÈRES Madeleine, « Le cochon, la lèpre... » (*op. cit.*), p. 90-91.

<sup>143</sup> <https://www.cnrtl.fr/definition/ecrouelles>

<sup>144</sup> A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 427 (art. 31).

<sup>145</sup> AMT, HH 66, f<sup>o</sup> 423, art. 7 et 8.

mesures ne sont pas suivies d'effets<sup>146</sup>. Elles auraient nécessité une complète réorganisation des pratiques des mazeliers, qui ont de ce fait pu s'y opposer. De plus, la construction d'abattoirs en dehors des murs représente sans doute une dépense non négligeable, ce qui a pu limiter le zèle des consuls à faire appliquer les décisions royales<sup>147</sup>.

Pour faciliter les contrôles sanitaires, les statuts des mazeliers de 1322 interdisent la découpe et la vente de la viande en dehors des bancs du *mazel*<sup>148</sup>. Les mazeliers ne peuvent vendre de la viande achetée à une personne extérieure à l'organisation de métier que si la transaction a lieu sur le *mazel*, et à condition que les bayles l'examinent et mènent un interrogatoire pour en vérifier la provenance<sup>149</sup>. Il est également défendu aux abatteurs de « souffler » la viande de porc afin d'en retirer plus facilement la peau, par peur que leur haleine ne la corrompe<sup>150</sup>. En 1522, les capitouls défendent aux mazeliers « *de souffler ny enfler [la viande] ny la escourcher avecques la bouche ou vent que sorte de cors de personne avecque canons ou autrement* », pour éviter la peste qui frappe la ville de plein fouet<sup>151</sup>. En juillet 1521 et 1523 ainsi qu'en juin 1529, les capitouls interdisent aux mazeliers, chevrotiers et agneliers de vendre de la viande de porc fraîche jusqu'à la fin du mois d'août, pour éviter la propagation de la maladie<sup>152</sup>. L'épidémie qui frappe la ville dans les années 1520 est bien documentée, à la fois grâce aux Annales de la ville, qui ont été transcrites et étudiées par François Bordes<sup>153</sup>, et aux registres d'ordonnances municipales conservés sous les cotes BB 150 et 151, qui ont été analysés par Luce Finger dans le cadre d'un travail de master<sup>154</sup>.

---

<sup>146</sup> A.M.T., AA 5, acte 175.

<sup>147</sup> Ramón Agustín Banegas López montre qu'à Barcelone, comme dans de nombreuses villes françaises et italiennes, les autorités cherchent à concentrer les nuisances dans un seul espace, situé selon les cas au centre de la cité ou à l'extérieur des murs. Cependant, après la proposition des conseillers barcelonais de construire une écorcherie publique pour centraliser l'abattage du bétail (1456), il faut attendre près de vingt ans pour que la réalisation de ce projet soit attestée (1473), car elle a nécessité une forte dépense. BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, *L'aprovisionament de carn a la ciutat de Barcelona (Segles XIV i XV)*, thèse de doctorat, Universitat de Barcelona, 2007, p. 195-196.

<sup>148</sup> A.M.T., HH 65, p. 31 (art. 2).

<sup>149</sup> A.M.T., HH 66, f° 426r-v (art. 28 et 29).

<sup>150</sup> A.M.T., HH 66, f° 424v (art.15) : « *quod nullus affactor porcorum, postquam affactaverit aliquem porcum sive porcous, sit ausus eum vel eos buccare* ». Voir à ce sujet DESCAMPS Benoît, « *Tuer, tailler et vendre char* » : *les bouchers parisiens à la fin du Moyen Âge, v.1350-v.1500*, thèse de doctorat, Université Paris IV Panthéon-Sorbonne, 2009, p. 207-209.

<sup>151</sup> A.M.T., BB 150, acte 21.

<sup>152</sup> A.M.T., BB 150, actes 3 et 74. A.M.T., BB 151, acte 13.

<sup>153</sup> BORDES François, *Formes et enjeux d'une mémoire urbaine... (op. cit.)*.

<sup>154</sup> FINGER Luce, *Réglementations et gestion urbaine à Toulouse : la production et la proclamation d'ordonnances et d'annonces consulaires et royales (1520-1537)*, mémoire de master 2, Université Paris VII Diderot, 2016, p. 108. La précision et la richesse de ces sources mériteraient que des recherches plus

En temps normal, une fois découpée, la viande est vendue fraîche, entre un et trois jours après la mort de l'animal, pour éviter au consommateur de s'intoxiquer en ingérant de la viande avariée. Ainsi, les statuts des agneliers interdisent de conserver plus d'une journée un agneau ou un chevreau écorché de Pâques à la saint Michel de septembre, et plus de deux jours l'autre moitié de l'année<sup>155</sup>. Les mazeliers n'ont en outre pas le droit de vendre de la viande cuite ou salée, de crainte qu'ils n'en profitent pour écouler les chairs invendables<sup>156</sup>. On pense alors que la viande avariée peut transmettre la peste, soit par son ingestion, soit par l'odeur qu'elle dégage et qui rend l'air malsain<sup>157</sup>. De ce fait, lors l'épidémie qui frappe Toulouse en 1486, le Parlement charge les juges d'appel civil et criminel de contrôler la vente des chairs et des poissons frais et salés, pour pallier les insuffisances des capitouls dans ce domaine<sup>158</sup>.

Comme la viande, dont il remplace la consommation en temps de jeûne (notamment lors du Carême), le poisson pouvait ainsi être suspecté de transmettre des maladies. Le poisson est en effet une denrée fragile, dont l'ingestion entraîne parfois de graves intoxications s'il est mal conservé. Pour cette raison, les statuts des merlussiers interdisent en 1465 de vendre des harengs pourris, brûlés par le soleil ou mal affinés, et précisent que la saumure dans laquelle ils sont plongés doit être de bonne qualité ; de même, les merlus ne doivent pas être innervés ni « malheureusement morts », ou encore trop mouillés, tandis que les anguilles ne doivent pas être détremées. Enfin, les merlussiers ne doivent pas laver les poissons dans l'eau des rues, mais dans des récipients prévus à cet effet<sup>159</sup>. En 1530, les capitouls interdisent la vente de merlus détremés alors que la ville ne parvient toujours pas à sortir de l'épidémie de peste qui l'affecte depuis près d'une décennie<sup>160</sup>.

Même le pain et les pâtisseries peuvent être considérés comme des vecteurs de maladies, s'ils sont en contact avec des personnes contagieuses. En 1504, les pancossiers reprochent ainsi aux fourniers de contaminer la pâte en la faisant transporter du pétrin jusqu'au four et *vice versa* par des portefaix pouilleux et infects, car ceux-ci se chargent

---

approfondies soient entreprises sur la manière dont l'épidémie a été gérée à cette époque, en résonance avec les questionnements actuels sur la gestion par les autorités de la pandémie de Covid-19.

<sup>155</sup> A.D.H.G., 1E 1264 (art. 3).

<sup>156</sup> FERRIÈRES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires...* (op. cit.), p. 58.

<sup>157</sup> BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, *Sangre, dinero y poder...* (op. cit.), p. 151.

<sup>158</sup> A.D.H.G., 1 B 7, fol. 65.

<sup>159</sup> A.M.T., HH 66, fol. 160r-v (art. 1, 5, 6).

<sup>160</sup> A.M.T., BB 150, acte 125.

également du transport des cadavres<sup>161</sup>. Pour éviter tout risque de contagion, les statuts des pâtisseries de 1492 précisent que « les bayles, avant de donner le chef d'œuvre, doivent s'assurer si le compagnon est sain de son corps et s'il n'a pas de maladies, soit sur les jambes, soit sur d'autres membres »<sup>162</sup>. À Bordeaux, les boulangers doivent être choisis sains de corps et non « tachés de maladies contagieuses »<sup>163</sup>. De même, les boulangers rennais ne peuvent travailler s'ils sont « infectés d'ulcères » ; ils doivent également porter des habits propres et se couper la barbe et les cheveux une fois toutes les trois semaines<sup>164</sup>.

Pour être choisis par les consommateurs et approuvés par les autorités, les aliments proposés à la vente ne doivent pas seulement être sains : ils doivent également avoir bel aspect et bon goût.

## 2. *Garantir l'aspect et le goût des aliments*

Il est proscrit de « maquiller » la viande, c'est-à-dire d'en trafiquer l'aspect dans le but de tromper le consommateur sur sa qualité. Les statuts des agneliers leur interdisent par exemple d'allonger les membres des agneaux ou chevreaux, ainsi que de les remplir de lard<sup>165</sup>. De même, les statuts des mazeliers défendent aux propriétaires de porcs de souffler leur chair pour y introduire de la graisse<sup>166</sup>. Pour Louis Stouff, enfler la viande serait une façon de la rendre plus belle en augmentant son volume ou son poids<sup>167</sup>. Le maquillage de la viande est chose courante sur les étals, comme l'a montré Benoît Descamps dans le cas de Paris<sup>168</sup>. Les sources toulousaines sont, hélas, beaucoup moins dissertes que celles sur lesquelles il a travaillé. On peut toutefois imaginer que les mazeliers toulousains n'ont sans doute rien à envier à ce sujet par rapport à leurs homologues de Paris ou de Provence.

La qualité du pain fait également l'objet d'une surveillance particulière. Statuts et ordonnances précisent qu'il doit être « de bonne blancheur » et fait avec du blé de bonne

---

<sup>161</sup> A.D.H.G., 1B 2332, fol. 148-150.

<sup>162</sup> A.M.T., HH 66, fol. 443 (art. 25).

<sup>163</sup> MOUTHON Fabrice, *Les blés en Bordelais...* (op. cit.), p. 341.

<sup>164</sup> LEGUAY Jean-Pierre, *Vivre en ville au Moyen Âge*, Paris, J.-P. Gisserot, 2006, p. 233.

<sup>165</sup> A.D.H.G., 1E 1264 (art. 10).

<sup>166</sup> A.M.T., HH 66, f° 424v (art.15) : « nisi ille cujus dictus porcus seu porci erunt sibi tradat saginem pro eos buccando ».

<sup>167</sup> STOUFF Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Aix-en-Provence, Mouton et Cie, 1970, p. 133.

<sup>168</sup> DESCAMPS Benoît, « Tuer, tailler et vendre char »... (op. cit.), p. 203-207.

qualité : le préambule des statuts de 1389 dénonce les pancossiers faisant du pain à partir de blé « insuffisant ou non marchand »<sup>169</sup>. Les statuts de 1519 indiquent par ailleurs que les bayles peuvent rompre le pain « modérément » pour vérifier s'il est fait de bon blé et de bonne blancheur<sup>170</sup>. Le pain blanc doit être fait de pur froment, tandis que celui « à un cors » ne peut être fabriqué qu'à partir de froment et de méteil : il est interdit d'y ajouter, par exemple, des fèves ou des haricots secs<sup>171</sup>. Les pancossiers ne sont pas les seuls à être responsables de la qualité du pain : lors du procès qui les oppose aux fourniers en 1504, ils reprochent à ces derniers de ne pas venir récupérer la pâte quand elle est prête à être enfournée, ce qui fait qu'elle s'évente ; de ne pas la faire cuire correctement, ce qui fait qu'elle se retrouve brûlée ou à moitié cuite ; de la faire tomber dans la poussière, ce qui fait qu'elle est « pleine de palhardise »<sup>172</sup>. À cause de ces pratiques, le pain n'a pas la blancheur, la saveur ni le poids adéquats. Déjà en 1476, une ordonnance de la Cour Pauque enjoignait aux fourniers de faire suffisamment cuire le pain, signe que le problème est récurrent<sup>173</sup>.

Le pain, le poisson et la viande ne sont pas les seuls aliments dont la qualité est extrêmement surveillée : c'est aussi le cas de l'huile. Les statuts des huiliers de 1303 et de 1455 montrent l'importance accordée au goût de cette denrée, indispensable en cuisine. Il est notamment interdit d'employer des olives ou des noix abîmées pour fabriquer de l'huile<sup>174</sup>. Les olives et les noix sont réparties entre les membres du métier le samedi, pour qu'ils extraient l'huile pendant la semaine suivante<sup>175</sup>. Il est par ailleurs défendu de mélanger de l'huile rance, provenant d'olives ou de noix amères, à de l'huile de bonne qualité<sup>176</sup> ; en 1455 il est précisé « de l'huile bonne et douce »<sup>177</sup>. Les mesures utilisées doivent être nettoyées régulièrement afin d'éviter de tels mélanges ; à chaque type d'huile correspondent des mesures qui ne doivent être utilisées que pour ce produit précis<sup>178</sup>. Les hôteliers doivent, quant à eux, posséder deux récipients, l'un pour l'huile d'olive, l'autre pour l'huile de noix<sup>179</sup>.

---

<sup>169</sup> A.M.T., HH 67: « *de insufficienti sinon merchanti blado* ».

<sup>170</sup> A.M.T., HH 69, f° 113v-132v (art. 22).

<sup>171</sup> A.M.T., HH 66, f° 200v (art. 13).

<sup>172</sup> A.D.H.G., 1B 2332, fol. 148-150.

<sup>173</sup> A.M.T., HH 66, fol. 528 r°.

<sup>174</sup> A.M.T., HH 65, p. 50 (art. 2).

<sup>175</sup> A.M.T., HH 65, p. 50 (art. 3). A.M.T., HH 66, f° 38 v (art. 36).

<sup>176</sup> A.M.T., HH 65, p. 50 (art. 5).

<sup>177</sup> A.M.T., HH 66, f° 38v (art. 38).

<sup>178</sup> A.M.T., HH 65, p. 53 (art. 31). A.M.T., HH 66, f° 39v (art. 50).

<sup>179</sup> A.M.T., HH 66, f° 43v (art. 80).

Enfin, la qualité du vin peut aussi poser problème, car il arrive que celui-ci soit trafiqué. Une ordonnance consulaire datée de 1340 interdit notamment aux taverniers et aux marchands de vin de vendre du vin frelaté ou d'ajouter glaise, sel, bois de Brésil, alun de roche, calomel, crottes de chien, chaux ou autres matières dangereuses pour la santé<sup>180</sup>. Cette injonction n'est pas forcément respectée, comme le montre l'ordonnance de la Cour Pauque, qui défend en 1476 de trafiquer le vin de manière nuisible<sup>181</sup>. De même, les capitouls interdisent en 1526 de frelater le vin vendu au marché de la place Saint-Georges<sup>182</sup>, tandis qu'une ordonnance municipale datée de 1531 défend aux marchands de vin de mélanger plusieurs vins entre eux<sup>183</sup>. Or il s'agit là d'une pratique fréquente dans le monde du vin, où l'on a tendance à mélanger le vin de l'année précédente avec le vin nouveau, afin de le rendre meilleur. Le vin ne se conservant guère au-delà d'une année, il est en effet souvent bu très jeune. Il est par ailleurs courant d'y ajouter des épices pour en améliorer le goût<sup>184</sup> ou pour le rectifier s'il a tourné<sup>185</sup>.

Ces épices peuvent faire, elles aussi, l'objet de mélanges parfois nuisibles à la santé. Certaines d'entre elles étant alors un produit extrêmement cher, la tentation est grande pour ceux qui en font commerce d'en augmenter artificiellement la quantité pour accroître leurs profits. Les statuts des épiciers de Toulouse de 1395 montrent qu'ils ajoutent parfois du gravier ou de la poussière au poivre<sup>186</sup>, une des épices les plus consommées à la fin du Moyen Âge par une large partie de la population. Par ailleurs, le texte interdit de mélanger le safran avec du vin ou de l'huile afin d'éviter d'en altérer la saveur, et rappelle la nécessité de garder les épices bien au sec pour qu'elles ne prennent pas l'humidité<sup>187</sup>.

Le choix des aliments fait intervenir les cinq sens, à commencer par l'odorat, chargé de démasquer les chairs « puantes », impropres à la consommation. Le consommateur peut aussi respirer le parfum des épices pour dépister celles qui se sont éventées ou qui ont été mélangées à d'autres produits. La vue et le toucher sont également sollicités : Madeleine Ferrières note que la vente à la vue est tout autant une vente « à la

---

<sup>180</sup> A.M.T., AA 5, acte 156.

<sup>181</sup> A.M.T., HH 66, f° 526v.

<sup>182</sup> A.M.T., BB 151, acte 92.

<sup>183</sup> A.M.T., BB 150, acte 119.

<sup>184</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 188.

<sup>185</sup> VERDON Jean, *Boire au Moyen Âge* (op. cit.), p. 155.

<sup>186</sup> A.M.T., HH 66, f° 236v (art. 2 et 3).

<sup>187</sup> A.M.T., HH 66, f° 239-240 (art. 23, 25, 28, 30).

main »<sup>188</sup>. Le consommateur tâte et soupèse les marchandises, il essaie le poulet en tâtant le bréchet, le lapin en lui rompant une patte arrière. Il apprécie la blancheur du pain ainsi que la couleur et l'épaisseur de la viande<sup>189</sup>. Il a enfin droit de goûter certains produits, en particulier l'huile et le vin. Le consommateur manifeste donc dans ces procédures de choix une sensibilité aiguë<sup>190</sup>.

Afin de garantir le respect des normes de production et de commercialisation, le consulat a mis en place tout un éventail de contrôles, assortis de sanctions variant selon la gravité des fraudes.

### III. Un marché sous surveillance

La vente des denrées doit être publique. Les statuts des chandeliers-huiliers défendent par exemple aux membres du métier, ainsi qu'aux marchands étrangers, aux hôteliers et aux revendeurs de cacher l'huile, le fromage, les salaisons ou encore le suif<sup>191</sup>. Par ailleurs, les hôteliers et les courtiers n'ont pas le droit de mesurer les noix ni de peser l'huile la nuit, mais ils doivent le faire à la clarté du jour, sans lumière artificielle<sup>192</sup>. Il s'agit ainsi de faciliter les contrôles portant sur les marchandises et les transactions, afin de garantir la protection du consommateur, mais aussi la rentrée des taxes et des amendes qui alimentent les finances municipales et, dans une moindre mesure, royales. Ces contrôles sont effectués par divers agents.

#### 1. Les moyens humains

Dans le cadre des organisations de métiers, ce sont les bayles qui assurent le respect des règles prévues par les statuts. Les consuls les chargent d'effectuer des visites de contrôle régulières dans les lieux de production et de vente des produits liés à leur

---

<sup>188</sup> FERRIÈRES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires...* (op. cit.), p. 97.

<sup>189</sup> Frédéric Candelon-Boudet note que « la maigreur de la viande est toujours suspecte », cf. CANDELON-BOUDET Frédéric, « L'expertise alimentaire sous l'Ancien Régime : la contribution des maîtres pâtisseries toulousains », *Annales du Midi*, vol. 125, n° 283, 2013, p. 402. Voir aussi DESCAMPS Benoît, « Sera veu et extimé par les jurez et gens en ce coignoissans. Procédures de contrôle dans la boucherie parisienne à la fin du Moyen Âge », dans DENJEAN Claude et FELLER Laurent (dir.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, tome 1 : *Le besoin d'expertise*, Madrid, Casa de Velázquez, 2013, p. 57-58.

<sup>190</sup> FERRIÈRES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires...* (op. cit.), p. 97.

<sup>191</sup> A.M.T., HH 65, p. 51 (art. 10 à 13). A.M.T., HH 66, f° 39r-v (art. 44 à 47), 43v (art. 79), 44 (art. 82), 46 (art. 102).

<sup>192</sup> A.M.T., HH 66, f° 39v (art. 51).

activité, afin de vérifier que ces marchandises sont conformes aux normes en vigueur. Ainsi, les bayles des pancossiers doivent visiter les boulangeries deux fois par semaine pour inspecter la fabrication et le prix du pain, et accompagner les capitouls ou leurs députés lorsque ceux-ci effectuent des visites de contrôle<sup>193</sup>. De leur côté, les bayles des chandeliers-huiliers doivent visiter au moins une fois par semaine les ouvroirs, maisons et bordes des membres du métier, ainsi que les hôtelleries<sup>194</sup>. Tous les matins, vers le lever du soleil, l'un d'entre eux doit en outre compter les quantités de marchandises disponibles dans les boutiques et les hôtelleries, puis faire un rapport devant les capitouls<sup>195</sup>. Les sources toulousaines ne permettent cependant pas de savoir si ces contrôles sont effectués aussi régulièrement que les statuts le prévoient.

De la même manière, les bayles des pâtisseries peuvent exercer un droit de visite chez les taverniers, les hôteliers et les débitants de viandes rôties et bouillies. À cette occasion, ils peuvent faire ouvrir les coffres, les caisses et les armoires pour se saisir des viandes suspectes<sup>196</sup>. Si les produits examinés se révèlent de mauvaise qualité ou d'un poids insuffisant, les bayles peuvent les confisquer pour les apporter à la Maison Commune, afin que les consuls décident de leur sort. Ils sont ensuite chargés de lever les amendes prévues par les statuts en fonction du type d'infraction constaté. Les bayles sont ainsi de véritables auxiliaires des autorités judiciaires.

Aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles, les bayles sont systématiquement nommés par les capitouls<sup>197</sup>. À partir du XV<sup>e</sup> siècle, ils peuvent être recrutés par cooptation<sup>198</sup>. Les consuls confirment ensuite l'élection et reçoivent leur serment de bien remplir leur charge et d'observer les statuts<sup>199</sup>. Les statuts des pâtisseries de 1492 préconisent le choix de « quatre personnages de vie honnête, consciencieux, aimant Dieu et la droiture »<sup>200</sup> : les bayles sont ainsi choisis à la fois en raison de leur réputation d'honnêteté et de leur compétence professionnelle<sup>201</sup>. Certains acteurs exercent à plusieurs reprises les fonctions de bayles et

---

<sup>193</sup> A.D.H.G., 1B 6, fol. 463-464v.

<sup>194</sup> A.M.T., HH 66, f° 35r-v (art. 3 à 6).

<sup>195</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 561.

<sup>196</sup> A.M.T., HH 66, f° 444v-445 (art. 36).

<sup>197</sup> Statuts des épiciers de 1281 : A.M.T., HH 65, p. 57 (art. 4). Statuts des pancossiers de 1290 : A.M.T., II 18, pièce n° 7 (art. 12). Statuts des huiliers de 1303 : A.M.T., HH 65, p. 50 (art. 1).

<sup>198</sup> Statuts des pancossiers de 1389 : A.M.T., HH 67 (art. 1) ; traduction en occitan : A.M.T., HH 66, f° 199. Statuts des ortolans de 1465 : A.M.T., HH 66, f° 24v (art. 1). Statuts des pâtisseries de 1492 : A.M.T., HH 66, f° 440v (art. 6).

<sup>199</sup> RAMET Henri, *Histoire de Toulouse*, Monein (Pyrénées-Atlantiques), Pyremonde/Princi Negue, 2008 (première édition Toulouse, Tarride, 1935), p. 201-202.

<sup>200</sup> A.M.T., HH 66, f° 440v (art. 6).

<sup>201</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (op. cit.), p. 177-178.



semblent alors jouir d'une reconnaissance particulière de la part de leurs pairs et des autorités municipales. Toutefois, seule une minorité d'individus est concernée par ce cas de figure, comme le montre le tableau suivant, réalisé à partir des listes de bayles tenues chaque année par le consulat entre 1465 et 1485, puis entre 1495 et 1510, enfin entre 1525 et 1531<sup>202</sup>. Ces registres ne présentent pas de caractère systématique (il manque certaines années pour les organisations de métiers concernées par notre sujet), mais ils forment tout de même une source de tout premier plan. Les listes qu'ils nous livrent montrent que la grande majorité des bayles ne fait qu'un seul mandat (environ 70 %, sauf pour les pâtisseries où ce nombre tombe à 58 %). Les personnes ayant accédé deux fois à cette charge représentent 18 à 28 % du total, et seuls de très rares acteurs l'ont exercée plus de trois fois.

<b>Mandats</b>	<b>Mazeliers</b>	<b>Pancossiers</b>	<b>Chandeliers</b>	<b>Épiciers</b>	<b>Fourniers</b>	<b>Pâtisseries</b>
<b>1</b>	51	79	54	58	34	32
<b>2</b>	18	20	14	17	14	15
<b>3</b>	8	4	5	5	0	6
<b>4</b>	2	4	1	0	1	3
<b>5</b>	0	2	2	0	0	0
<b>Individus</b>	<b>75</b>	<b>109</b>	<b>76</b>	<b>80</b>	<b>49</b>	<b>56</b>

*Tableau 8 – Nombre de mandats exercés par les bayles des métiers (1465-1531)*

Mais le nombre de personnes concernées par cette charge doit être rapporté à celui des membres des organisations de métier. En l'état actuel de nos recherches, il a été possible d'identifier 217 mazeliers en exercice entre 1450 et 1531, pour 422 pancossiers, 226 chandeliers, 83 épiciers (mais il semble qu'ils soient sous-représentés par rapport aux autres professions), 113 fourniers et 141 pâtisseries. Comparé à ces chiffres, le nombre de personnes ayant exercé la charge de bayle varie de un pour 2,5 individus à un pour 3,9 (si l'on excepte les épiciers, dont nous le repérage n'a été que partiel).

Bien que la charge des bayles leur confère une certaine préséance, elle présente des aspects ingrats. Il s'agit d'une fonction chronophage, qui empêche ceux qui l'occupent de se consacrer pleinement à leur activité professionnelle, entraînant

<sup>202</sup> A.M.T., HH 76, HH 77 et HH 78.

vraisemblablement des pertes de revenus qui ne peuvent malheureusement pas être mesurées<sup>203</sup>. Les bayles peuvent toutefois s'appuyer sur leurs compagnons pour faire tourner l'entreprise pendant leur absence. Ils reçoivent par ailleurs un défraiement fondé sur les amendes qu'ils perçoivent, et sur le versement des droits d'entrée dans l'organisation de métier. En effet, les statuts prévoient généralement que la moitié de ces sommes soit versée aux bayles pour financer les charges du métier<sup>204</sup>. Les bayles des chandeliers-huiliers prélèvent en outre deux sous tolzas par semaine sur le salaire des courtiers, indexé aux ventes réalisées par ces derniers<sup>205</sup>.

D'autre part, les bayles sont parfois amenés à subir des violences, comme en témoigne une amende infligée en 1337 au pâtissier Pierre Bort pour avoir assailli et blessé les bayles du métier<sup>206</sup>. De ce fait, les statuts des ortolans, des merlussiers et des pâtissiers précisent que les bayles peuvent se faire accompagner d'un sergent royal ou de la cour des capitouls dans le cadre de leurs visites de contrôle<sup>207</sup>. Ceux des chevrotiers indiquent que les consuls puniront toute rébellion à leur égard<sup>208</sup>. La justice municipale intervient ainsi à la suite d'une visite de contrôle effectuée en 1530 chez le maître pancossier Guillaume Jaffe, lors de laquelle les bayles, accompagnés par le syndic de la ville, le capitaine du guet et un peseur de pâte, ont saisi du pain ne pesant pas le poids requis. Or, la femme du pancossier fautif, qui avait cherché à dissimuler une partie de ce pain, traite les bayles de trompeurs, et le capitaine du guet de larron. Lors du procès qui s'ensuit, Guillaume Jaffe est condamné à verser une amende de vingt livres tournois, tandis que la cour menace sa femme d'une amende de cent livres tournois en cas de récidive<sup>209</sup>.

De ce fait, en raison de l'investissement qu'elle requiert et des contraintes qu'elle occasionne, il n'est pas si étonnant que la charge de bayle ait suscité un tel renouvellement des individus acceptant de l'exercer. Comme en Normandie, si certains

---

<sup>203</sup> François Rivière note ainsi que « cette fonction affecte vraisemblablement les revenus de ceux qui l'occupent, ne serait-ce que par le temps qu'ils doivent y consacrer ». RIVIÈRE François, *Travail et métiers en Normandie à la fin du Moyen Âge : institutions professionnelles et régulation économique*, thèse de doctorat, Paris, EHESS, 2017, p. 482.

<sup>204</sup> A.M.T., HH 65, p. 49-54 (huiliers, 1303). A.M.T., HH 66, f° 24-26 (ortolans, 1465), f° 159v-161 (merlussiers, 1466), f° 196v-198 (fougassiers, 1407), f° 198v-202 (pancossiers, 1463), f° 236-242 (épiciers, 1395), f° 421-433 (mazeliens, 1394).

<sup>205</sup> A.M.T., HH 66, f° 44 (art. 84).

<sup>206</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 236.

<sup>207</sup> A.M.T., HH 66, f° 25 (art. 2), f° 160v (art. 4), f° 444v-445 (art. 36).

<sup>208</sup> A.M.T., HH 69, f° 155v (art. 6).

<sup>209</sup> A.M.T., BB 74, p. 94-96.

artisans acceptent d'être bayles à plusieurs reprises dans leur vie, c'est fort probablement par manque de volontaires<sup>210</sup>.

Des officiers municipaux sont parfois choisis pour superviser le travail des bayles, lorsque ces derniers sont suspectés de ne pas remplir correctement leur charge. Ainsi, les statuts des mazeliers de 1422 prévoient la désignation de quatre prud'hommes pour surveiller la vente des chairs. Ils doivent s'assurer en particulier que les poids et mesures, ainsi que les prix fixés par la municipalité, soient bien respectés<sup>211</sup>. En 1474, le Parlement décide de nommer deux prud'hommes pour accompagner les bayles des mazeliers dans leurs visites quotidiennes de contrôle afin de pallier leurs insuffisances<sup>212</sup>. Cette mesure ne semble néanmoins pas suffire : la Cour ordonne en 1479 aux bayles des mazeliers de ne laisser passer aucune fraude lors de leurs contrôles et de faire observer correctement les statuts des mazeliers, sous peine d'une amende de cent marcs d'argent et de privation de leur office<sup>213</sup>. En 1526, le Parlement enjoint aux capitouls de contrôler les viandes avant leur mise en vente par les mazeliers. Les fermiers de l'équivalent, qui perçoivent les taxes sur la viande de boucherie, doivent, quant à eux, nommer des gardes chargés de faire des rapports hebdomadaires sur les viandes taillées et vendues par les mazeliers. Ils doivent également conserver les registres où sont consignés ces rapports pour les montrer aux mazeliers chaque fois qu'ils le demanderont<sup>214</sup>.

D'autres gardes sont spécifiquement nommés pour surveiller la vente du poisson, du vin et du blé. Il leur est évidemment interdit d'acheter ces marchandises pour les revendre. À partir de 1390 les gardes de la halle au blé perçoivent un salaire de huit francs, et ceux de la halle au poisson sont rémunérés six francs<sup>215</sup>. En 1525, les capitouls créent l'office du garde des vins de la place Saint-Georges, chargé de relever les prix de vente des vins en fonction de leur catégorie, et d'éviter les fraudes en faisant arrêter leurs responsables. Les consuls prévoient ainsi que chaque jour de marché « sera élu un homme de bien sachant lire et écrire qui aura la garde de ladite place et portera robe partie comme la garde du blé et aura gages » ; le montant de ces derniers n'est toutefois pas précisé<sup>216</sup>.

---

<sup>210</sup> RIVIÈRE François, *Travail et métiers...* (*op. cit.*), p. 493.

<sup>211</sup> A.D.H.G., 1E 1264 (art. 8).

<sup>212</sup> A.D.H.G., 1B 4, f° 26r-v.

<sup>213</sup> A.D.H.G., 1B 5, p. 142.

<sup>214</sup> A.M.T., AA 5, acte 256.

<sup>215</sup> A.M.T., AA 3, acte 254.

<sup>216</sup> A.M.T., BB 149, f° 12v-14.

Les mesures et les balances employées dans les moulins sont contrôlées chaque année par un délégué des capitouls<sup>217</sup>. Seuls les peseurs (sans doute nommés par les capitouls), leurs suppléants ou les meuniers peuvent peser le grain à moudre et la mouture. Ils doivent toujours être à leur poste, les balances propres et prêtes à fonctionner. Les modalités de la pesée sont déterminées avec minutie par les consuls dans un établissement de 1332<sup>218</sup>. La balance doit être composée d'un fléau, accroché à une cheville solidement enfoncée dans quelque poutre du plafond, et d'une tige perpendiculaire au fléau. Le peseur accroche le sac de grain, puis met des poids de l'autre côté de la balance jusqu'à faire pencher ce côté. Il ajoute ensuite du blé par petites poignées, jusqu'à ce que le fléau se relève et que sa tige redevienne bien verticale. Après avoir ôté la main de sa balance, le peseur doit attendre que les oscillations s'amortissent pour pouvoir préciser le poids. Le transport des grains est assuré soit par le client, soit par des âniers qui vont chercher les sacs de grain, les chargent sur leurs bêtes et rapportent la farine. Le propriétaire du blé accompagne probablement son grain à la « maison des poids », surveille la pesée et la perception de la mouture, afin d'éviter toute manœuvre frauduleuse à son détriment. Le meunier est responsable de la différence entre le poids du grain porté à moudre (déduction faite du droit de mouture) et de la farine qu'il rend, mais aussi de la qualité de cette dernière. Lorsque les clients sont nombreux, il ne peut attendre que le grain apporté par l'un d'eux soit entièrement moulu pour commencer à verser dans la trémie le blé du suivant, ce qui peut poser problème si les grains ne sont pas de qualité identique ; le meunier doit alors rendre à chacun son dû, en agissant de bonne foi<sup>219</sup>.

Pour la fabrication du pain, la ville emploie quatre peseurs de pâte, qui doivent effectuer des contrôles réguliers, et un affineur, chargé spécialement d'entretenir les poids des pancossiers (contrairement aux peseurs de pâte, cette fonction ne l'occupe sans doute pas à plein temps)<sup>220</sup>. Les peseurs sont payés six francs chacun, tandis que l'affineur reçoit quatre *cartons* de blé en guise de salaire<sup>221</sup>. D'après les registres de comptes de l'année 1404-1405, deux pancossiers reçoivent chacun six livres tournois comme peseurs du pain en pâte pour l'année et huit livres sont versées à un affineur du poids des

---

<sup>217</sup> A.M.T., AA 5, acte 66.

<sup>218</sup> A.D.H.G., 5J 1, liasse 4.

<sup>219</sup> SICARD Germain, *Les moulins de Toulouse au Moyen Âge : aux origines des sociétés anonymes*, Paris, Armand Colin, 1953, p. 132-133.

<sup>220</sup> A.M.T., AA 3, acte 254. A.M.T., HH 66, f° 199v-200 (art. 7).

<sup>221</sup> A.M.T., AA 3, acte 254.

pancossiers<sup>222</sup>. Ces officiers municipaux sont nommés annuellement par les capitouls, qui peuvent les révoquer *ad nutum* ou renouveler leur mandat lorsqu'il arrive à la fin de sa durée<sup>223</sup>. Les peseurs de pâte doivent utiliser des poids portant la marque du consulat. Ils interviennent sur demande du fournier, avant la cuisson du pain. S'ils ne sont pas disponibles, le fournier doit faire appel à l'un de leurs suppléants, qui sont appointés chaque année par les consuls et disposent des poids de rigueur<sup>224</sup>. Les peseurs sont payés un denier tolza par fournée<sup>225</sup>. Il arrive parfois que des litiges s'élèvent entre peseurs et fourniers. Dans le cas où les peseurs seraient soupçonnés d'éprouver du courroux ou de la rancœur envers un fournier, ce dernier peut leur reprendre le pain et le faire peser à nouveau en présence de témoins<sup>226</sup>.

Le poids du pain fait fréquemment l'objet de fraudes, comme le montre le préambule des statuts de 1389 qui dénonce les pancossiers faisant du pain d'un poids insuffisant<sup>227</sup>. Le texte enjoint aux bayles de vérifier le poids des pains qui sont mis en vente ; ils doivent aussi visiter les poids et les balances des pancossiers de Toulouse, et détruire ceux qui ne sont pas aux normes<sup>228</sup>. Les bayles peuvent se saisir des pains ne pesant pas le poids réglementaire et les distribuer aux pauvres<sup>229</sup>. Même le pain et les fougasses fabriqués hors de la ville doivent peser le poids fixé par les consuls<sup>230</sup>. Les soupçons portant sur les pancossiers sont encore plus forts en cas de crise frumentaire : en 1375, les capitouls leur ordonnent de peser scrupuleusement le pain pour mettre fin aux bruits défavorables qui courent sur eux<sup>231</sup>.

Cette suspicion de triche sur les poids et mesures frappe la plupart des métiers de l'alimentation, à tel point que les autorités urbaines ont très tôt imposé des règles à ce sujet. Dès le XII<sup>e</sup> siècle, des mesures publiques sont mises à la disposition des vendeurs et des acheteurs sur les marchés toulousains. À Saint-Pierre et Saint-Géraud, il s'agit de blocs de pierres entaillés de marques et de mesures de volume. À Saint-Étienne, on trouve des mesures de cuivre qui doivent être remplies à ras-bord lorsque ce sont des vendeurs

---

<sup>222</sup> A.M.T., CC 693, f° 30v. Cité par WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 569.

<sup>223</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 177-178.

<sup>224</sup> A.M.T., II 18, acte 7 (art. 4 et 5).

<sup>225</sup> A.M.T., HH 66, f° 200 (art. 8).

<sup>226</sup> A.M.T., HH 66, f° 201v (art. 23). A.M.T., HH 69, f° 122v (art. 20).

<sup>227</sup> A.M.T., HH 67: « *de non bono neque sufficienti ponderi* ».

<sup>228</sup> A.M.T., HH 66, f° 200 (art. 10) et f° 202 (art. 28). Ces injonctions sont reprises par les statuts de 1519 : A.M.T., HH 69, f° 122 (art. 17) et f° 123 (art. 23).

<sup>229</sup> A.M.T., HH 69, f° 122v (art. 21).

<sup>230</sup> A.M.T., HH 66, f° 200v (art. 14 et 15).

<sup>231</sup> A.M.T., BB 1, f° 23.

étrangers qui les utilisent, ce qui n'est pas le cas pour les habitants de la ville, qui sont donc privilégiés<sup>232</sup>. En 1279, une ordonnance indique que dix consuls désignés pour cette tâche sont chargés de déterminer les conditions de l'affinage, en énumérant les cas où l'insuffisance des poids ou mesures doit donner lieu à des poursuites contre leurs détenteurs. En 1463, une nouvelle ordonnance dresse la liste des poids et mesures publics<sup>233</sup>.

Pour certaines marchandises, des peseurs publics sont institués : en 1281, les consuls établissent que toutes les marchandises d'avoir-de-poids (c'est-à-dire les épices) amenées à Toulouse devront être mesurées au gobelet par les courtiers jurés de la ville, avant d'être vendues ou réexportées<sup>234</sup>. Il s'agit d'officiers consulaires, chargés par la municipalité d'assurer le paiement des taxes et les opérations de mesurage et pesage ; ils interviennent de manière obligatoire ou facultative selon les produits<sup>235</sup>. Il existe aussi des courtiers dans le cadre de la vente du vin : ils sont mentionnés dans l'ordonnance de la Cour Pauque de 1476, qui interdit aux courtiers de demander à être payés en vin par le vendeur ou l'acheteur ; le prix de la course est fixé à un denier tolza<sup>236</sup>.

Dans certaines professions, l'usage de poids et de mesures personnels est autorisé : c'est le cas des huiliers, des pancossiers, des pâtissiers et des épiciers. Leurs poids doivent porter les marques de la ville et sont régulièrement inspectés par les bayles, qui remettent ensuite un rapport aux capitouls<sup>237</sup>. Dès 1290, les statuts des pancossiers mentionnent l'obligation de peser la pâte en utilisant uniquement des poids homologués, portant la marque du consulat<sup>238</sup>. Les statuts des pâtissiers précisent en 1492 que les maîtres doivent faire affiner leurs poids auprès des affineurs de la ville<sup>239</sup>. Les bayles des épiciers ont le droit de briser les poids, timons et balances s'ils ne sont pas justes<sup>240</sup>.

Chez les chandeliers-huiliers, la pesée et le mesurage des marchandises sont effectués par les courtiers du métier. Ils sont également chargés de contrôler les transactions commerciales. Les statuts de 1303 interdisent aux huiliers de livrer à des

---

<sup>232</sup> A.M.T., AA 1, acte 17. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse... (op. cit.)*, p. 291. Cette analyse a été proposée par GOURON André, *La réglementation des métiers... (op. cit.)*, p. 62.

<sup>233</sup> A.M.T., AA 1, acte 17. A.M.T., AA 5, acte 66. A.M.T., HH 66, f° 471.

<sup>234</sup> A.M.T., HH 65, p. 56-57 (art. 1).

<sup>235</sup> BOUVIER-AJAM Maurice, *Histoire du travail en France. Des origines à la Révolution*, Paris, Librairie générale de droit et de jurisprudence, 1981, p. 325.

<sup>236</sup> A.M.T., HH 66, f° 520-531v.

<sup>237</sup> Huiliers : A.M.T., HH 65, p. 53 (art. 31). Épiciers : A.M.T., HH 66, f° 236v-237r (art. 3).

<sup>238</sup> A.M.T., II 18, acte 7 (art. 1 et 7).

<sup>239</sup> A.M.T., HH 66, f° 443 (art. 23).

<sup>240</sup> A.M.T., HH 66, f° 236v (art. 2).

acheteurs privés ou étrangers l'huile qu'ils vendent plus de vingt-six livres, tant que deux bayles (un pour les huiliers, un pour les courtiers) n'auront pas vérifié la légalité de la transaction<sup>241</sup>. En 1455, il est interdit d'acheter de l'huile et des noix aux marchands étrangers, avant que leur prix ait été estimé sur la place située devant la Maison Commune ou dans les demeures des hôteliers<sup>242</sup>. Les courtiers sont des experts capables d'énoncer une valeur et de dire un prix en fonction de la qualité des produits, et de là se prononcer sur l'opportunité de certains contrats, grâce à la connaissance précise qu'ils ont des marchés<sup>243</sup>. C'est à la fois leur expérience des échanges, leur connaissance de la réglementation et leur attention aux fluctuations économiques, ainsi qu'aux rumeurs qui les accompagnent, qui cimentent leur expertise. Les courtiers des chandeliers sont de ce fait investis de lourdes responsabilités, ce qui explique qu'ils doivent fournir des garants s'engageant à leur servir de caution pour un montant très élevé (cent livres) lors de leur prise de fonction<sup>244</sup>. Il pèse néanmoins une certaine suspicion sur le sérieux et la moralité des courtiers des chandeliers : les statuts du métier leur interdisent de s'adonner au jeu sous peine de perdre leur emploi, ainsi que d'acquérir pour les revendre les denrées relevant du métier<sup>245</sup>.

Les consuls s'appuient ainsi sur de nombreux agents pour contrôler les activités économiques se déroulant dans la ville. Ils se chargent, quant à eux, de définir les sanctions à appliquer en cas de fraude.

## **2. L'échelle des sanctions**

Les bayles ou les officiers municipaux ne rendent pas eux-mêmes la justice : ils se saisissent des marchandises jugées insuffisantes et les amènent devant les capitouls, puis ils font leur rapport devant eux ou devant le notaire du consistoire afin que justice soit rendue. Ce sont les consuls qui fixent les sanctions, en s'appuyant sur la législation en vigueur. Par exemple, le 3 mars 1530, les capitouls, après avoir été informés par les bayles du métier que le pâtissier Mathieu Brion a tenu sa boutique ouverte le jour de la

---

<sup>241</sup> A.M.T., HH 65, p. 50 (art. 4).

<sup>242</sup> A.M.T., HH 66, f° 39 (art. 42).

<sup>243</sup> FELLER Laurent, « Introduction », dans FELLER Laurent et RODRÍGUEZ Ana (dir.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, tome 2 : *Savoirs, écritures, pratiques*, Madrid, Casa de Velázquez, 2016, p. 16. Voir plus largement sur la figure de l'expert DENJEAN Claude, « Introduction », dans DENJEAN Claude et FELLER Laurent (dir.), *Expertise et valeur des choses...* (*op. cit.*), p. 1-16.

<sup>244</sup> A.M.T., HH 76, f° 2. A.M.T., HH 77, f° 13v.

<sup>245</sup> A.M.T., HH 66, f° 40 (art. 52), f° 44 (art. 85) et f° 45v (art. 97).

fête annuelle de la confrérie des pâtisseries, le condamnent à une amende de vingt sous toltas, conformément aux statuts de ladite confrérie<sup>246</sup>. Il n'existe donc pas d'organe de justice propre aux organisations de métier toulousaines, contrairement à la Grande Boucherie de Paris, dont les registres judiciaires ont fait l'objet d'une étude particulièrement approfondie de la part de Benoît Descamps<sup>247</sup>. La situation toulousaine est semblable à celle de la Normandie médiévale où, à une exception près, aucun vestige d'une juridiction spécifique à une profession n'a été retrouvé jusqu'à présent<sup>248</sup>.

Les peines pécuniaires sont l'une des sanctions les plus employées dans les sources toulousaines. Elles s'échelonnent de quelques deniers à cent marcs d'or, selon la gravité du délit. Le montant le plus fréquent s'élève à dix sous tournois. Il concerne par exemple les fraudes portant sur le mauvais usage des poids et des mesures chez les huiliers<sup>249</sup>, ou sur le non-respect des consignes de fabrication par les pancossiers<sup>250</sup>. Les peines peuvent être progressives : pour la première contravention au règlement de 1516 sur la fabrication du pain, les pancossiers paieront une amende de cinq livres tournois et se verront confisquer le pain ; à la deuxième contravention, une amende de dix livres leur sera appliquée en plus de la confiscation du pain ; à la troisième contravention, l'amende s'élèvera à vingt livres et les pancossiers incriminés seront privés à perpétuité de l'exercice de leur activité dans la ville de Toulouse<sup>251</sup>. Les amendes supérieures à vingt livres correspondent à des délits plus graves, notamment en période de crise. En 1524, les capitouls interdisent aux pancossiers de vendre du pain aux étrangers habitant hors de la ville sous peine d'une amende de vingt-cinq marcs d'argent. En 1528, ils prévoient une amende de cinquante marcs d'argent pour les pancossiers qui ne tiendraient pas la ville bien approvisionnée<sup>252</sup>. Cependant, en 1505, le Parlement était allé plus loin en ordonnant à plusieurs pancossiers de « fournir ladite ville de pain à tel pris qu'ils pourront en leurs consciences le faire » sous peine de cent marcs d'or.

Les peines pécuniaires sont fréquemment assorties de sanctions matérielles, consistant en la confiscation, la vente ou la destruction des marchandises incriminées. Il

---

<sup>246</sup> A.M.T., BB 74, p. 376. A.M.T., HH 66, f° 262v (art. 2).

<sup>247</sup> DESCAMPS Benoît, « *Tuer, tailler et vendre char* »... (*op. cit.*), p. 25-110.

<sup>248</sup> RIVIÈRE François, *Travail et métiers*... (*op. cit.*), p. 3337.

<sup>249</sup> A.M.T., HH 66, f° 40 (art. 53-54).

<sup>250</sup> A.M.T., HH 66, f° 200r-v (art. 9 et 12 à 15), f° 201v (art. 25). A.M.T., HH 69, f° 124v (art. 32). A.M.T., II 18, acte 70 (art. 2 et 4).

<sup>251</sup> A.D.H.G., 1B 6, fol. 463-464v.

<sup>252</sup> A.M.T., BB 73, p. 42.



peut s'agir de denrées dont la qualité est jugée insuffisante<sup>253</sup> ou encore de produits vendus par les forains sans que les bayles ne les aient contrôlés au préalable<sup>254</sup>. En fonction de leur dangerosité, les produits confisqués peuvent être distribués gratuitement aux pauvres ou détruits. Les statuts des chandeliers de 1424 précisent ainsi que les bayles peuvent prendre les marchandises jugées insuffisantes pour les apporter à la Maison Commune ; les capitouls les distribuent ensuite aux pauvres ou les brûlent si elles sont dangereuses<sup>255</sup>. De même, les viandes de mauvaise qualité doivent être distribuées aux pauvres, ou jetées dans la Garonne<sup>256</sup>. La destruction des denrées peut aussi constituer une peine humiliante, dans le but de servir d'exemple. Ainsi, les chandeliers qui n'utiliseraient pas du bon vinaigre, du bon moût et de bonnes graines pour faire de la moutarde, pourraient voir celle-ci répandue par les bayles devant son lieu de fabrication<sup>257</sup>. De même, les saucisses confectionnées par les pâtisseries à partir de chairs lépreuses ou d'autres chairs mauvaises et puantes devront être brûlées par les bayles devant la porte de la boutique<sup>258</sup>.

D'autres sanctions humiliantes peuvent être décrétées. C'est le cas du fouet, prévu par une ordonnance municipale datant du 18 décembre 1528, si des pancossiers achètent en cachette du blé à des habitants, alors que la ville est frappée par une grave disette<sup>259</sup>. L'amende honorable constitue également une peine infamante. Elle impose au condamné de reconnaître ses fautes en public, et d'en demander pardon à tous. Ainsi, en 1498, le Parlement condamne Guillaume Sales (alias Mirapelet) et Loys Chausson, pancossiers de Toulouse, à faire amende honorable en tenant une torche de cire allumée, et à payer cent livres tournois, pour avoir mis en vente du pain de petit poids et renfermant trop de son. Il leur est en outre défendu de pratiquer leur activité professionnelle pendant deux ans<sup>260</sup>. Il est rare que la justice interdise à un individu d'exercer sa profession, car elle prive ainsi la ville d'un de ses fournisseurs. Une telle peine est néanmoins prévue par les statuts des

---

<sup>253</sup> Statuts des mazeliers : A.M.T., HH 66, f° 425v (art. 27). Statuts des pancossiers : A.M.T., HH 66, f° 200 (art. 11). Statuts des chandeliers : A.M.T., HH 66, f° 38v (art. 38). Statuts des ortolans : A.M.T., HH 66, f° 25 (art. 3). Statuts des pâtisseries : A.M.T., HH 66, f° 443 (art. 23).

<sup>254</sup> Statuts des chandeliers : A.M.T., HH 66, f° 35v (art. 8). Statuts des ortolans : A.M.T., HH 66, f° 25 (art. 4).

<sup>255</sup> A.M.T., HH 66, f° 45v (art. 99).

<sup>256</sup> A.M.T., HH 66, f° 425v (art. 24).

<sup>257</sup> A.M.T., HH 66, f° 46v (art. 106).

<sup>258</sup> A.M.T., HH 66, f° 444v (art. 33).

<sup>259</sup> A.M.T., BB 150, acte 58.

<sup>260</sup> A.D.H.G., 1B 10, fol. 520r-v.

pancossiers, dans le cas où l'un des membres du métier se rendrait trois fois coupable de faire du pain de trop petit poids<sup>261</sup>.

L'interdiction d'exercer sa profession peut s'accompagner, dans les cas les plus graves, du bannissement du coupable. En avril 1529, les capitouls ordonnent ainsi aux pancossiers d'avoir dans leur magasin de bonnes provisions de pain, du poids et de la blancheur requis, sous peine d'être privés à vie de faire du pain, et d'être bannis de la ville et viguerie sans rémission<sup>262</sup>. Luce Finger note que « [c]e type de sanction pose problème dans la mesure où, selon la qualité du condamné, celui-ci peut vite se retrouver dans les rangs des vagabonds et miséreux qui gravitent autour de la ville s'il n'a pas d'autres ressources et d'autres biens que ceux qu'il détenait dans la ville, ni d'endroit où aller »<sup>263</sup>. Les villes préfèrent généralement le bannissement à la peine de mort, qui est appliquée aux délits les plus graves<sup>264</sup>. Elle vise à faire un exemple pour dissuader la population de suivre des comportements pouvant mettre en danger la communauté. Ainsi, le Parlement défend en 1473 et en 1474 à tous les mazeliers de tuer, tailler ou vendre des « chairs suspectes, vicieuses ou morveuses », sous peine de confiscation de corps et de biens, c'est-à-dire de pendaison et de saisie des biens du coupable<sup>265</sup>. Cette interdiction est réitérée en 1526, afin d'éviter qu'elle ne tombe dans l'oubli au bout de deux générations<sup>266</sup>. En pratique, nous n'avons conservé que très peu d'exemples de l'application de cette peine concernant les professionnels de l'alimentation. Dans l'état actuel de nos recherches, seul peut être cité le cas de Jean Poncet, à qui des lettres de rappel entérinées en 1514 par le Parlement défendent à d'exercer les professions de bouche, hôtelier et tavernier, sous peine d'être pendu et étranglé<sup>267</sup>. Malheureusement, le texte ne fournit aucune explication à la gravité de la peine : le crime pour lequel cet individu a été condamné demeure inconnu.

Les sources font mention d'amendes arbitraires, c'est-à-dire de peines à arbitrer suivant l'exigence du cas, en tenant compte « des situations particulières, des circonstances atténuantes ou aggravantes, suivant possiblement l'âge de l'individu, son

---

<sup>261</sup> A.M.T., HH 66, f° 201v (art. 25).

<sup>262</sup> A.M.T., BB 150, acte 67.

<sup>263</sup> FINGER Luce, *Réglementations et gestion urbaine...* (*op. cit.*), p. 108.

<sup>264</sup> GAUVARD, Claude, « Droit et pratiques judiciaires dans les villes du nord du royaume de France à la fin du Moyen Âge. L'enseignement des sources », dans CHIFFOLEAU Jacques, GAUVARD Claude, ZORZI Andrea (dir.), *Pratiques sociales et politiques judiciaires dans les villes de l'Occident à la fin du Moyen Âge*, Rome, École française de Rome, 2007, p. 68.

<sup>265</sup> A.D.H.G., 1B 3, f° 485v. A.D.H.G., 1B 4, f° 26r-v.

<sup>266</sup> A.D.H.G., 1B 21, f° 332.

<sup>267</sup> A.D.H.G., 1B 15, f° 453.

sexe, les circonstances du délit, le lieu, le moment de la journée, les conséquences de l'acte et la qualité de l'individu »<sup>268</sup>. En 1479, le Parlement absout ainsi le mazelier Guillaume Arnaud des peines requises contre lui par le procureur du roi, en tenant compte du temps qu'il a déjà passé en prison et de son statut de chargé de famille<sup>269</sup>. La prison ne constitue pas sanction en tant que telle : elle permet de garder les suspects enfermés dans l'attente de leur procès, pour éviter qu'ils échappent à la justice ou qu'ils intimident les témoins et les juges. Il s'agit avant tout d'une mesure préventive, coûteuse pour la ville qui doit payer le geôlier et fournir au prisonnier de la nourriture et de la paille pour sa couche<sup>270</sup>.

Si les sanctions imposées aux commerçants fraudeurs visent principalement à assurer la protection des consommateurs, elles constituent également une manne financière pour la municipalité et, dans une bien moindre mesure, pour le roi.

### ***3. Alimenter les finances publiques***

Les marchés constituent une source régulière de rentrées fiscales, grâce aux amendes judiciaires et à la taxation des transactions et des transits<sup>271</sup>. Les visites des bayles ont lieu « le plus souvent en présence d'un sergent consulaire, les consuls étant intéressés à ces visites, non seulement en tant que gardiens de la police économique urbaine, mais aussi parce qu'une partie des amendes imposées pour mauvaise fabrication de produits découverts dans une boutique, tombe dans la caisse de la ville »<sup>272</sup>. Ces amendes permettent à la ville de financer ses réparations, « que ce soit dans le cadre d'un entretien continu (bâtiments vétustes, en ruines), ou en cas d'urgence, lors notamment d'incendies qui ravagent des maisons ou des quartiers, de structures défensives qui nécessitent d'être consolidées ou rebâties (fortifications, murailles, portes), ou de ponts menaçant de s'écrouler »<sup>273</sup>. Ainsi, les statuts des chandeliers<sup>274</sup>, des fougassiers<sup>275</sup>, des

---

<sup>268</sup> FINGER Luce, *Réglementations et gestion urbaine...* (op. cit.), p. 122.

<sup>269</sup> A.D.H.G., 1B 5, p. 142.

<sup>270</sup> GONTHIER Nicole, *Le châtimement du crime au Moyen Âge, XII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 1998, p. 115.

<sup>271</sup> PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor...* (op. cit.), p. 172.

<sup>272</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (op. cit.), p. 230-231.

<sup>273</sup> FINGER Luce, *Réglementations et gestion urbaine...* (op. cit.), p. 100.

<sup>274</sup> A.M.T., HH 66, f° 35r-v (art. 2, 6 et 9), f° 45-46 (art. 91, 99, 101 et 102).

<sup>275</sup> A.M.T., HH 66, f° 197r-v (art. 1 et 2).

pâtisseries<sup>276</sup>, des merlussiers<sup>277</sup> et des ortolans<sup>278</sup> prévoient qu'une partie des amendes servira à financer l'enceinte, tandis que ceux des mazelières<sup>279</sup>, des épiciers<sup>280</sup>, des pancossiers<sup>281</sup> et des fourniers<sup>282</sup> réservent ces sommes à l'œuvre des ponts de la Garonne (pont Neuf, pont Vieux et pont du Bazacle). Au début du XVI<sup>e</sup> siècle, les statuts des pancossiers<sup>283</sup>, des agneliers<sup>284</sup> et des chevrotiers<sup>285</sup>, ainsi que certaines ordonnances de police<sup>286</sup>, se contentent d'indiquer que les amendes seront appliquées aux réparations de la cité, sans plus de précisions. Les statuts des pancossiers de 1463<sup>287</sup>, et quelques ordonnances de police des années 1520 concernant des fraudes portant sur les denrées alimentaires<sup>288</sup>, prévoient de leur côté le reversement d'une partie des amendes au roi.

Les sommes levées par les bayles des métiers pour infractions à leurs statuts ne représentent qu'une part extrêmement modique des recettes perçues par les consuls pour assurer les besoins de la ville<sup>289</sup>. En 1392 et 1405, leur montant s'élève à un peu plus de dix-huit livres tournois, tandis qu'en 1421, elles dépassent les vingt-cinq livres<sup>290</sup>. Les amendes versées par les bayles des métiers de l'alimentation représentent 25,5 % du total en 1405, et 30,2 % en 1421, contre 48,3 % en 1392. Ces chiffres témoignent à la fois du poids des professions de bouche à Toulouse, de la surveillance particulière à laquelle elles sont soumises, ainsi que de la propension de leurs membres à frauder. Les amendes les plus fréquentes concernent sans surprise les mazelières, pour les raisons qui viennent d'être évoquées (tableau 9). Par contre, les bayles des pancossiers n'ont semble-t-il rien versé à la municipalité durant ces trois années, ce qui est plus étonnant.

---

<sup>276</sup> A.M.T., HH 66, f° 362v (art. 1 et 2).

<sup>277</sup> A.M.T., HH 66, f° 160 (art. 1).

<sup>278</sup> A.M.T., HH 66, f° 25v (art. 7).

<sup>279</sup> A.M.T., HH 65, p. 31-33 (art. 1 à 6). A.M.T., HH 66, f° 422 (art. 1).

<sup>280</sup> A.M.T., HH 66, f° 236v (art. 2).

<sup>281</sup> A.M.T., HH 66, f° 199-202 (art. 2, 5, 14, 16 à 18, 21, 24 à 29).

<sup>282</sup> A.M.T., HH 66, f° 209v (art. 3).

<sup>283</sup> A.M.T., HH 69, f° 118v (art. 2) et suivants.

<sup>284</sup> A.M.T., HH 69, f° 7v (art. 11).

<sup>285</sup> A.M.T., HH 69, f° 156 (art. 14).

<sup>286</sup> A.M.T., BB 150, actes 49, 52, 86, 109, 119, 127. A.M.T., BB 151, actes 1, 8, 25, 42, 67, 73, 80.

<sup>287</sup> A.M.T., HH 66, f° 200r-v (art. 9 à 13), f° 201v (art. 25), f° 202 (art. 27).

<sup>288</sup> A.M.T., BB 150, acte 58. A.M.T., BB 151, actes 47, 52, 65, 83, 84, 92.

<sup>289</sup> WOLFF Philippe, « Finances et vie urbaine : Barcelone et Toulouse au début du XV<sup>e</sup> siècle », dans *Regards sur le Midi médiéval*, Toulouse, Privat, 1978, p. 495-510.

<sup>290</sup> A.M.T., CC 1854, f° 2r-v. A.M.T., CC 1855, f° 17-18v. A.M.T., CC 1856, f° 22-23.

Année	Mazeliers	Chandeliers	Merlussiers	Fourniers	Fougassiers	Pâtissiers	Épiciers
1392	1 l. 10 s.	9 s. 7 d.			1 l. 2 s. 6 d.	15 s.	5 l.
1405	3 l. 10 s.		5 s.		12 s. 6 d.	6 s. 8 d.	
1421	6 l. 7 s. 6 d.			17 s. 6 d.			

Tableau 9 – Amendes versées aux capitouls par les bayles des métiers de l'alimentation

Les réparations de la ville sont également financées par des taxes sur les subsistances, dont le prélèvement est soumis à l'accord du roi. Elles se multiplient dans le contexte de la guerre de Cent Ans. En 1345-1346, Toulouse semblant menacée par l'avancée anglaise, les consuls souhaitent fortifier la ville en relevant les murs démantelés en 1229, à la suite du traité de Meaux-Paris mettant fin au conflit albigeois. Le 6 décembre 1345, le roi autorise la ville à frapper la viande, le vin et le poisson d'une taxe de quatre deniers par livre<sup>291</sup>. En août 1346, les consuls obtiennent du lieutenant du roi en Languedoc, Jean, duc de Normandie, fils de Philippe VI, l'autorisation de continuer à percevoir le souquet jusqu'à hauteur de 12 000 livres<sup>292</sup>. Cette mesure se révélant insuffisante au regard de l'immense chantier de fortification auquel les capitouls doivent faire face, la taxe est étendue pendant un an à toutes les denrées alimentaires, sauf le blé<sup>293</sup>.

À partir de 1350, le souquet porte plus spécifiquement sur les vins débités en taverne. Sans doute à la suite de l'expédition anglaise de Noël 1349, Philippe VI autorise les capitouls à lever à leur profit treize pégas et demi sur chaque tonneau de vin vendu en ville pour financer les travaux de fortification<sup>294</sup>. Dans un premier temps, la levée du souquet est accordée seulement pour une période limitée : en 1364, Charles V le proroge pour cinq ans<sup>295</sup> ; en 1368, Louis d'Anjou, lieutenant du roi en Languedoc, le renouvelle pour trois ans<sup>296</sup> ; en 1373, Charles V le prolonge à nouveau de cinq ans<sup>297</sup>. Nous n'en avons plus mention avant 1390<sup>298</sup>, puis cette taxe finit par devenir régulière<sup>299</sup>. Le roi se

<sup>291</sup> RAMET Henri, *Histoire de Toulouse (op. cit.)*, p. 143.

<sup>292</sup> A.M.T., AA 45, acte 21.

<sup>293</sup> A.M.T., II 38, pièce n° 2.

<sup>294</sup> A.M.T., II 61, pièce n° 13.

<sup>295</sup> A.M.T., AA 36, acte 1.

<sup>296</sup> A.M.T., AA 45, acte 64.

<sup>297</sup> A.M.T., AA 36, acte 44.

<sup>298</sup> A.M.T., AA 36, acte 95.

réserve au départ un quart des recettes réalisées, puis le huitième à compter du 1<sup>er</sup> septembre 1396<sup>300</sup>. Il finit par abandonner la totalité des sommes perçues aux consuls à partir de 1417<sup>301</sup>.

Cet impôt permet la construction d'une enceinte unique, englobant le Bourg et la Cité, et l'élévation d'une deuxième enceinte protégeant la tête de pont du faubourg Saint-Cyprien<sup>302</sup>. À partir de 1356, les capitouls font recreuser les fossés. En 1369, des travaux sont effectués à la porte Saint-Étienne<sup>303</sup>. Les comptes capitulaires de 1391-1392 mentionnent plusieurs travaux de réfection concernant les murailles et les ponts de la ville, mais aussi la Maison Commune et le bordel municipal<sup>304</sup>. Ces subsides peuvent par conséquent être appliqués à des ouvrages variés. En mai 1408, la perception du souquet est par exemple destinée à la reconstruction de la halle de la Pierre Saint Géraud, détruite par un incendie<sup>305</sup>. La même année, une expertise de maçons et charpentiers estime à 160 000 livres tournois les sommes qui seraient nécessaires à la remise en état du pont de la Daurade et à la réfection des quatre autres ponts, et à 200 000 livres tournois la réparation des murailles, ces devis étant beaucoup trop élevés d'après Philippe Wolff<sup>306</sup>.

Le souquet porte sur le vin étranger vendu dans la ville ; il ne touche pas le cru produit par les habitants. Le système mis en place est le suivant : les mesures servant à la vente au détail sont diminuées du quart sans que les prix soient réduits ; les taverniers reversent ensuite les sommes qu'ils ont ainsi perçues en trop à des fermiers, qui obtiennent cette taxe aux enchères pour une période de six mois et doivent payer la quote-part de leur ferme tous les mois<sup>307</sup>. À partir de 1529, l'arrentement du quart du vin est accordé pour une période de trois ans, et le paiement de la quote-part se fait tous les quatre mois<sup>308</sup>. Le fait que cet impôt soit affermé peut être le signe que sa levée pose problème, la mise en ferme entraînant des pertes d'argent pour la commune. Ainsi, les difficultés générées par sa perception sont nettement perceptibles à travers le litige

---

<sup>299</sup> Elle est établie pour quatre ans en 1400, pour trois ans en 1404, à nouveau pour quatre ans en 1408 et en 1412, pour cinq ans en 1417, etc. (A.M.T., AA 36, actes 123 et 129. A.M.T., AA 37, actes 33 et 43. A.M.T., AA 46, actes 34 et 56).

<sup>300</sup> A.M.T., II 70, pièce n° 29.

<sup>301</sup> A.M.T., AA 37, acte 43.

<sup>302</sup> BROUQUET Sophie, *Toulouse, une capitale culturelle et artistique à la fin du Moyen Âge*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2020, p. 14-15.

<sup>303</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 97-98.

<sup>304</sup> A.M.T., CC 1854, f° 85-88.

<sup>305</sup> A.M.T., AA 8, acte 85.

<sup>306</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 94 et 98.

<sup>307</sup> WOLFF Philippe, « Finances et vie urbaine... » (*op. cit.*), p. 508.

<sup>308</sup> A.M.T., BB 149, f° 34.

survenu en janvier 1530 entre les arrentiers du quart du vin et les taverniers, qui repoussent jour après jour l'acquittement de cette taxe<sup>309</sup>. En mars 1530, le tavernier Jean Solchier est emprisonné, dans l'attente de son procès, pour n'avoir pas payé cet impôt<sup>310</sup>.

Le souquet ne suffit cependant pas à financer les ouvrages de défense, et le 27 novembre 1355, le connétable de France autorise les capitouls à établir dans ce but une imposition sur les farines et les viandes vendues à Toulouse. Le barème en est précisé le 4 décembre suivant par des lettres patentes du comte d'Armagnac, lieutenant du roi en Languedoc, qui organise la défense du pays. La farine est imposée dix-huit deniers tolzas pour un demi-*carton*, neuf deniers pour une émine, deux deniers et une obole pour une pugnère. La carcasse d'un bœuf est frappée d'un droit d'un demi-écu d'or, celle d'un veau âgé d'un an ou moins d'un quart d'écu, celle d'un porc de trois sous tolzas, celle d'un mouton de deux sous tolzas, celle d'une chèvre ou d'un bouc de douze deniers tolzas<sup>311</sup>.

En septembre 1377, le lieutenant du roi Louis d'Anjou valide la création d'une taxe sur l'importation du vin étranger : il autorise les capitouls à imposer sur chaque tonneau qui entrera en ville, jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 1378, un droit d'un franc or, et sur chaque queue de vin ou demi-tonneau un demi-franc. En plus du souquet, la vente au détail ou en taverne pourra être frappée d'un droit d'un morlan par péga<sup>312</sup>.

En novembre 1385, le lieutenant du roi Jean de Berry accorde aux consuls la levée d'aides portant sur diverses marchandises importées ou vendues au détail en ville<sup>313</sup>. La première catégorie concerne le blé et la farine (quatre sous parisis par *carton*) et le vin étranger (douze deniers par queue). La deuxième catégorie s'applique à la viande (deux deniers par livre), l'huile, le lard salé et la graisse (sept deniers par livre), le poisson frais et salé (un huitième du prix). Sept deniers sont également imposés sur les repas servis dans les hôtelleries. Ces aides doivent permettre aux consuls de contribuer à l'amende de 800 000 francs or imposée à la suite de la révolte des Tuchins, mais leur prélèvement entraîne des résistances, notamment de la part des mazeliers et des agneliers. Ces derniers s'opposent à la levée de taxes sur la vente de viande au détail et sur l'abattage des animaux, dont le montant est fixé à huit grosses d'argent par bœuf ou veau, à une grosse et dix deniers parisis par porc, à une grosse et quatre deniers par mouton, à un blanc

---

<sup>309</sup> A.M.T., BB 74, p. 198-199.

<sup>310</sup> A.M.T., BB 74, p. 405-406.

<sup>311</sup> A.M.T., AA 45, actes 40 et 41.

<sup>312</sup> A.M.T., AA 45, acte 92.

<sup>313</sup> A.M.T., AA 46, acte 16.

d'argent par brebis, à cinq deniers parisis par chevreau ou agneau, et à une grosse par bouc ou chèvre<sup>314</sup>.

Les aides constituent au départ des impôts extraordinaires, mais leur perception finit par devenir régulière<sup>315</sup>. Elles sont remplacées en 1443 par le droit de l'« équivalent », qui concerne la vente de la viande, du poisson et du vin. Sa perception entraîne plusieurs conflits. En mars 1470, les pâtisseries et les rôtisseurs refusent de payer le droit de l'équivalent sur les chairs cuites, pâtés, *brassadels* et *flausones*, car ils ont été déclarés exempts en 1437 des aides portant sur ces mêmes produits devant la cour du sénéchal, du fait des privilèges afférents à leur organisation de métier<sup>316</sup>. En juin 1490, le Parlement doit rappeler aux revendeurs de poisson l'obligation de payer aux fermiers de l'équivalent la taxe de cinq sous tournois portant sur chaque quintal de poisson salé vendu au détail<sup>317</sup>. En 1510, le Parlement exempte toutefois les Toulousains du droit de l'équivalent sur les chairs salées et le vin de leur production, mais il leur faut aller en justice pour que cette franchise leur soit reconnue<sup>318</sup>. En 1511, les fermiers de l'équivalent font arrêter divers habitants de Toulouse pour les forcer à payer des droits sur l'importation de viandes salées destinées à leur propre consommation et sur le vin issu de leurs vignes. Le juge d'appel civils rappelle aux fermiers les exemptions dont les habitants bénéficient, et leur interdit de les remettre en cause, sous peine d'une amende de 50 marcs d'argent<sup>319</sup>. Finalement, les États de Languedoc décident en 1524 que l'équivalent ne sera levé que sur les mazeliers et les aubergistes, et non sur les particuliers<sup>320</sup>.

Ces impositions, mises en place à la faveur de la guerre de Cent Ans, s'ajoutent à des taxes plus anciennes, dont certaines remontent à l'époque comtale. C'est le cas de l'impôt sur le salin : il concerne uniquement le sel importé à Toulouse pour y être revendu, les habitants n'ayant pas depuis 1141 à payer de droits sur le sel destiné à leur

---

<sup>314</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 118-134v.

<sup>315</sup> DUPONT-FERRIER Gustave, « Histoire et signification du mot "aides" dans les institutions financières de la France, spécialement aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », *Bibliothèque de l'École des Chartes*, n° 89, 1928, p. 53-69.

<sup>316</sup> A.D.H.G., 1B 2315, f° 124.

<sup>317</sup> A.D.H.G., 1B 8, f° 231.

<sup>318</sup> BORDES François, *Formes et enjeux d'une mémoire urbaine... (op. cit.)*, tome 1 : *Du « livre officier » au « livre des Histoires »*, p. 146.

<sup>319</sup> A.M.T., AA 3, acte 333.

<sup>320</sup> DOGNON Paul, *Les institutions politiques et administratives du pays de Languedoc : du XIII<sup>e</sup> siècle aux guerres de religion*, Toulouse, Privat, 1895, p. 313-314.



propre consommation<sup>321</sup>. Le maintien de ce système transparait au travers d'un arrêt rendu par les conseillers du domaine en 1379, à la demande des fermiers du salin de Toulouse, qui réclament à Pierre Bérengier le paiement des droits sur le sel qu'il avait importé à Toulouse pour le vendre. Les conseillers du domaine donnent raison aux fermiers du salin, et maintiennent l'exemption dont jouissent les habitants de Toulouse sur le sel destiné à leur propre consommation<sup>322</sup>.

Un autre impôt porte sur la vente du poisson de mer frais en ville. Il est établi par le viguier royal avant 1300<sup>323</sup>, et rappelé en 1476 dans une ordonnance de la Cour Pauque<sup>324</sup>. Cette marchandise est soumise à des taxes d'étalage et de découpe qui varient en fonction de la quantité et du type de poisson concerné.

Marchandises	Découpe et vente	Étalage
1 saumon	6 d. tolzas	2 d. tolzas
2 à 4 saumons	4 d. tolzas par saumon	2 d. tolzas par saumon
5 saumons et plus	15 d. tolzas par jour	8 d. tolzas par charge
Moins de 3 quintaux de dauphins ou de tons	12 d. tolzas par quintal	8 d. tolzas par charge
Plus de 3 quintaux de dauphins ou de tons	8 d. tolzas par jour	7 d. tolzas par charge
Merlus frais	15 d. tolzas par jour	8 d. tolzas par charge

Tableau 10 – Taxes sur la vente de poisson de mer frais

Enfin, les consuls prélèvent, au moins dès la première moitié du XIV<sup>e</sup> siècle, des taxes sur la vente du blé. Dans les années 1330-1340, leur montant varie entre 650 livres et 1 100 livres, « ce qui en fait une rentrée majeure, supérieure à elle seule à l'ensemble des taxes commerciales de bon nombre des grosses bourgades du pays »<sup>325</sup>.

Certaines de ces taxes peuvent toutefois être suspendues lorsque la situation l'exige. En mars 1369, alors que la guerre franco-anglaise vient de reprendre, le duc d'Anjou supprime la taxe de douze deniers par livre sur les grains et farines consommés à Toulouse jusqu'à la saint Jean-Baptiste (24 juin)<sup>326</sup>. En décembre 1409, Charles VI

<sup>321</sup> A.M.T., AA 1, acte 1. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse...* (op. cit.), p. 261.

<sup>322</sup> A.M.T., AA 5, acte 355.

<sup>323</sup> A.M.T., II 70, pièce n° 22.

<sup>324</sup> A.M.T., HH 66, f° 522v-523.

<sup>325</sup> PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor...* (op. cit.), p. 627. A.M.T., CC 1843, f° 47 et 99. A.M.T., CC 938, f° 155. A.M.T., CC 939, f° 127. A.M.T., CC 1846, f° 31.

<sup>326</sup> A.M.T., AA 45, acte 67.

dispense de toute imposition la revente au détail des fruits et légumes et des menus poissons de mer ne dépassant pas la valeur de cinq sous, pour relever le peuple, et en particulier les revendeurs des charges de la guerre<sup>327</sup>. Enfin, en juin 1411, il exempte ceux qui ne tiennent pas boutique des droits sur la vente des denrées dont la valeur ne dépasse pas cinq sous parisis<sup>328</sup>.

À Toulouse, la gestion de la police économique dans le domaine de l'alimentation est marquée par plusieurs évolutions. Au XII<sup>e</sup> siècle, dans un contexte de croissance démographique et économique, le comte puis le consulat naissant accordent des franchises aux habitants pour favoriser l'approvisionnement de la ville en vin, sel, blé. Ils encadrent en outre l'activité des revendeurs pour encourager la vente directe, et réglementent l'usage des poids et des mesures dans la vente de vin, blé, avoine et noix. Enfin, ils taxent les prix du poisson et les bénéfices des mazeliers, pancossiers et meuniers afin de limiter la cherté des denrées de base<sup>329</sup>. À partir du XIII<sup>e</sup> siècle, un nombre croissant d'activités sont réglementées par le consulat, pour assurer la protection des consommateurs quant à la qualité des denrées proposées à la vente, à la légalité des transactions, et au comportement des commerçants à leur égard<sup>330</sup>. Il s'agit ainsi d'éviter les litiges, cause éventuelle de troubles à l'ordre public.

Le retournement de conjoncture du XIV<sup>e</sup> siècle marque une rupture. Les difficultés se prolongent au siècle suivant. Les crises de subsistance deviennent récurrentes, tandis que la guerre de Cent Ans nuit au ravitaillement de la ville, bien qu'elle ne soit pas directement touchée par les combats. Face à ces difficultés, les consuls reçoivent l'appui du pouvoir royal et de ses représentants. Les rois de France accordent à la municipalité la levée d'impôts sur les denrées alimentaires pour financer ses travaux de

---

<sup>327</sup> A.M.T., AA 5, acte 308.

<sup>328</sup> A.M.T., AA 5, acte 357. Denrées concernées : chapons, gelines, poussins, oies, oisons, perdrix, faisans, oiseaux de rivière, lièvres, lapins, agneaux, chevreaux, cochons, œufs, fromages, lait, beurre, pois, fèves, ail, oignon, pommes, poires, noix, amandes, châtaignes, pêches, cerises, prunes, figues, raisin, roses et autres fleurs, huile, loches, anguilles, gardons.

<sup>329</sup> A.M.T., AA 1, actes 1, 4, 6, 7, 11, 17, 71. LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse...* (*op. cit.*), p. 261, 267-268, 272, 274-275, 280-282, 291, 402-403.

<sup>330</sup> Un établissement municipal daté de 1205 impose des règles de conduite aux aubergistes vis-à-vis des voyageurs et des pèlerins, qu'ils n'ont pas le droit de chercher à retenir en les saisissant par leurs vêtements, ou en attrapant leurs bêtes par le mors ou le licou (A.M.T., AA 1, acte 52).

défense et de reconstruction<sup>331</sup>, tandis que leurs lieutenants pour la province du Languedoc autorisent la ville à importer du blé et du vin pour répondre à ses besoins, tout en essayant d'empêcher les gens d'armes de se saisir des vivres des habitants<sup>332</sup>.

Les XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles sont également affectés par plusieurs vagues d'épidémies, ce qui amène les consuls à se préoccuper davantage de la qualité sanitaire des produits. À partir de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, les statuts de métiers insistent sur les contrôles que les bayles doivent effectuer pour garantir la salubrité des aliments. Le Parlement intervient, quant à lui, dans le commerce des viandes et du poisson à la fin du XV<sup>e</sup> siècle, en défendant à plusieurs reprises aux mazeliers de vendre des chairs infectes et en faisant surveiller la vente des poissons lors de l'épidémie de 1486<sup>333</sup>.

Le début du XVI<sup>e</sup> siècle est marqué par une recrudescence des disettes et des épidémies, en particulier dans la décennie 1520, qui constitue une époque noire dans l'histoire de la ville. Celle-ci n'a pourtant guère retenu l'attention des historiens, qui se sont surtout attachés à présenter la période 1463-1560 comme un « siècle d'or »<sup>334</sup>. Dans sa *Nouvelle histoire de Toulouse*, Michel Taillefer insiste néanmoins sur « l'envers du "siècle d'or" », en rappelant que la population demeure « sous menace permanente des trois fléaux traditionnels : l'épidémie, la famine et la guerre »<sup>335</sup>.

Dans les derniers siècles du Moyen Âge, le secteur de l'alimentation toulousain a fait l'objet d'un encadrement précoce et scrupuleux de la part des autorités comtales, municipales et royales, en raison de son caractère vital pour la communauté urbaine. Les mesures adoptées pour contrôler la production et la vente des denrées alimentaires ont évolué au gré des changements de conjoncture, de même que les taxes pesant sur ces activités. Le système mis en place à Toulouse est beaucoup moins élaboré que les structures annonaires présentes dans les villes d'Italie, notamment celles de Venise. Dès les années 1170 sont instaurées des magistratures permanentes, chargées non seulement de contrôler les produits et les transactions ainsi que de prélever les taxes, mais également de constituer des stocks de céréales, d'huile et de vin afin d'agir sur les prix du marché et de conjurer les pénuries. Les autorités vénitiennes s'attachent à développer la production

---

<sup>331</sup> Le archives toulousaines abondent en sources à ce sujet ; voir en particulier A.M.T., AA 35 à 39, 45 et 46.

<sup>332</sup> A.M.T., AA 5, actes 204 et 206.

<sup>333</sup> A.D.H.G., 1B 3, f° 485v. A.D.H.G., 1B 4, f° 26r-v. A.D.H.G., 1B 5, f° 142. A.D.H.G., 1B 7, f° 25v. A.D.H.G., 1B 9, f° 97.

<sup>334</sup> WOLFF Philippe (dir.), *Histoire de Toulouse (op. cit.)*, p. 223.

<sup>335</sup> TAILLEFER Michel, *Nouvelle histoire de Toulouse*, Toulouse, Privat, 2002, p. 124-125.

et le commerce de denrées alimentaires en menant des politiques incitatives combinant des primes et des prix d'achat garantis pour les céréales. Elles octroient des prêts destinés à l'achat de bétail pour les mazeliers ou à la construction et à la réparation des moulins ou des navires dont le propriétaire s'engage à transporter des céréales. Elles apportent une aide financière à l'importation de grains. Elles instaurent en outre des franchises douanières ponctuelles. Face aux pénuries de blé, les autorités urbaines se substituent aux marchands défaillants en organisant elles-mêmes la prospection, l'achat et le transport à destination. Des mesures coercitives sont également prises, notamment des réquisitions de grains<sup>336</sup>. Cette politique interventionniste, que Fabien Faugeron qualifie de « véritable dirigisme économique » à partir du XV<sup>e</sup> siècle<sup>337</sup>, mobilise des moyens financiers considérables, en même temps qu'elle assure d'importantes recettes fiscales à la ville. Le système annonaire de Venise reflète la puissance de cette cité-État, avec laquelle Toulouse n'est pas en mesure de rivaliser.

Après avoir étudié les cadres réglementaires qui organisent le secteur de l'alimentation toulousain, il convient maintenant de se pencher sur les cadres de travail et de vie des professionnels de ce secteur, en s'interrogeant en parallèle sur la place que ces activités occupent dans la ville et sur les liens que leurs membres entretiennent. Il s'agit ainsi de passer de l'étude des organisations à celle des communautés de métiers, en scrutant au plus près les hommes et les femmes qui les composent.

---

<sup>336</sup> FAUGERON Fabien, *Nourrir la ville : ravitaillement, marché et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Rome, École française de Rome, 2014, chapitres 1 à 3.

<sup>337</sup> *Ibid.*, p. 292.



## Deuxième partie : Les métiers dans la ville

L'étude des sources normatives nous a permis de comprendre comment le secteur de l'alimentation toulousain s'est progressivement structuré entre le XII<sup>e</sup> siècle et le début du XVI<sup>e</sup> siècle. Mais leur analyse, confrontée à celle d'autres documents, apporte de surcroît un éclairage sur l'implantation dans l'espace urbain des activités liées à la production et à la vente de denrées alimentaires, ainsi que sur les relations de travail qui se tissent au sein des communautés de métiers.

Pour examiner la place qu'occupent les métiers de bouche toulousains dans le tissu urbain, on peut s'appuyer sur les documents fiscaux, en particulier les registres d'estimes composés en vue de l'établissement de l'assiette des tailles, et sur les contrats notariés, qu'il s'agisse d'actes de vente ou de location, de contrats d'embauche et d'apprentissage, d'actes de mariage, d'inventaires après décès ou encore de testaments. Ces sources apportent en outre de nombreuses informations sur les cadres de vie et de travail des spécialistes de l'alimentation, sur leurs relations personnelles et professionnelles, ainsi que sur leur positionnement dans la hiérarchie sociale. Elles ont d'ailleurs été largement exploitées par Philippe Wolff dans le panorama qu'il dresse de la vie économique de Toulouse à la fin du Moyen Âge<sup>1</sup>.

Mais notre travail tire aussi profit de sources encore inemployées, car méconnues : les registres de réceptions de maîtrise, qui recensent chaque année les nouveaux maîtres ayant prêté serment à leur entrée en fonction, en présence des bayles du métier, de témoins et, le cas échéant, de garants qui se portent caution pour eux jusqu'à une somme définie par les statuts du métier concerné. Ces documents ne concernent que certaines professions : dans le secteur de l'alimentation, on peut citer les fougassiers, les fourniers, les pancossiers, les pâtisseries, les mazelières et les chandeliers dans la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle, auxquels s'ajoutent les chevrotiers et les hôteliers au début du XVI<sup>e</sup> siècle. Ces sources sont néanmoins d'un grand intérêt pour l'étude des solidarités

---

<sup>1</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350 – vers 1450)*, Paris, Plon, 1954. *Ibid.*, *Regards sur le Midi médiéval*, Toulouse, Privat, 1978.

professionnelles qui se développent entre les membres des métiers de bouche toulousains, de manière plus ou moins forte selon les professions.

Actes notariés et réceptions de maîtrises permettent de reconstituer, au moins partiellement, les réseaux relationnels des professionnels de bouche toulousains. Suivant les cas, ces réseaux peuvent fonctionner plutôt comme des ressources ou des contraintes pour les individus qui s'y inscrivent. L'analyse des réseaux présente ainsi un grand intérêt pour la science historique, du moment que l'on dépasse l'usage métaphorique du terme<sup>2</sup>.

L'ancrage spatial des activités dans le tissu urbain offre également une clé de compréhension de ces relations, mais aussi du fonctionnement de chaque métier. Plusieurs cartes ont été élaborées afin de localiser les différentes professions relevant du secteur de l'alimentation. Ces cartes permettent non seulement d'analyser la manière dont les professions sont réparties dans le tissu urbain, afin de répondre aux besoins de la clientèle ou de d'exploiter les ressources nécessaires à leur activité. Mais ces cartes permettent aussi de souligner les liens que les métiers de bouche entretiennent les uns avec les autres ; ou encore de comparer les patrimoines immobiliers de leurs membres pour établir une échelle des fortunes selon les professions. Ce questionnement sur la spatialisation des activités et est donc particulièrement riche d'enseignements pour comprendre les dynamiques à l'œuvre dans le secteur de l'alimentation toulousain.

---

<sup>2</sup> LEMERCIER Claire, « Analyse de réseaux et histoire », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, vol. 52, n° 2, 2005, p. 88-112.

## Chapitre 3 : Les lieux d'activités

À Toulouse, les métiers de l'alimentation sont représentés à travers toute la ville, avec une plus forte concentration dans les quartiers les plus peuplés<sup>1</sup>. Toutefois, des impératifs particuliers entraînent le regroupement de certaines activités. Ainsi, meuniers et pêcheurs sont installés sur les bords de la Garonne, tandis que les autorités imposent aux mazeliers, aux poissonniers et aux ortolans de tenir leurs étals en des lieux réglementairement définis. Les hôtelleries se répartissent, quant à elles, le long des deux grands axes qui traversent Toulouse, et à proximité des places de marché. Les métiers du pain sont pour leur part caractérisés par leur extrême dispersion.

Pour localiser ces activités, plusieurs types de sources peuvent être mobilisés. Les textes normatifs amènent à s'interroger sur la manière dont les autorités urbaines ont cherché à organiser la répartition des lieux de marchés et des boucheries à travers la ville entre le XII<sup>e</sup> et le XVI<sup>e</sup> siècle. Les sources fiscales (registres d'estimes réalisés en vue d'établir le cadastre) et notariales (ventes et locations de biens immobiliers) renseignent sur l'ancrage des professionnels de l'alimentation dans les différents quartiers de la ville, leur lieu d'habitation coïncidant assez fréquemment avec leur lieu d'activité. Dans le cas des sources notariales, seuls des sondages ont pu être réalisés en raison de l'ampleur du fonds non inventorié, tandis qu'un dépouillement exhaustif a été mené pour les autres sources, en particulier pour les estimes de 1335, objets de la thèse complémentaire de Philippe Wolff<sup>2</sup>.

Après avoir localisé ces lieux d'activités, il s'est agi de reconstituer l'équipement professionnel permettant la préparation et la vente des denrées commercialisées à Toulouse. L'étude des inventaires après décès s'est révélée particulièrement riche sur ce point. Dressés devant notaire après la mort d'un individu par ses exécuteurs testamentaires ou par les curateurs d'héritiers mineurs, ils recensent les biens du défunt pour éviter toute accusation de dilapidation ou de détournement de fonds. Ils peuvent aussi avoir été réalisés à la demande de l'héritier, qui veut connaître l'état de la succession avant de l'accepter, comme dans le cas de la transmission des biens de

---

<sup>1</sup> OLIVELLA Jeanine, *Étude sur la population toulousaine au milieu du XV<sup>e</sup> siècle*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1969, p. 136-137.

<sup>2</sup> WOLFF Philippe, *Les « estimes » toulousaines des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Toulouse, Association Marc Bloch, 1956.



l'épicier Jean Capelle à son confrère Guilhem Sabaterii<sup>3</sup>. Les inventaires « nous font parcourir la maison, pièce par pièce, dressant la liste des biens contenus dans chacune d'entre elles », et nous permettent de « découvrir l'essentiel des objets, des meubles, des outils utilisés quotidiennement chez les marchands, grands ou petits »<sup>4</sup>. Ils nous donnent une idée parfois assez précise du contenu des maisons : tous les objets mobiliers sont décrits selon leur nature, leur matériau, leurs dimensions, leur poids, leurs particularités, et surtout leur état (neuf, vieux, ou encore abîmé)<sup>5</sup>. Toutefois, l'inventaire ne mentionne que ce qui risque d'être enlevé ou perdu ; « il ignore tout meuble qui serait fixé à l'immeuble ou évidé dans sa structure même, par exemple des sièges construits en pierre ou des placards bâtis dans les murs ou le long des murs »<sup>6</sup>. Par ailleurs, il omet quantité de petits objets de faible valeur, en métal, en terre cuite, en bois ou en cuir<sup>7</sup>. De plus, entre « le coup de faux de la mort » et la rédaction de l'inventaire, il a fallu se séparer d'objets et de biens pour éponger les dettes, payer les funérailles et exécuter les dernières volontés du défunt<sup>8</sup>. Enfin, les classes urbaines les plus modestes sont largement sous-représentées.

Les archives toulousaines rassemblent une cinquantaine d'inventaires, qui ont déjà fait l'objet de plusieurs travaux<sup>9</sup>. Des comparaisons peuvent être faites avec d'autres espaces où ce type de documentation a également été bien étudié, qu'il s'agisse de la ville

---

<sup>3</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 163-176v.

<sup>4</sup> PIPONNIER Françoise, « Dénominations et fonctions des espaces dans l'habitation dijonnaise (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle) », dans ALEXANDRE-BIDON Danièle, PIPONNIER Françoise et POISSON Jean-Michel (dir.), *Cadre de vie et manières d'habiter (XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, Caen, Publications du CRAHM, 2006, p. 110. *Ibid.*, « Boutiques et commerces à Dijon d'après les inventaires mobiliers (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », *Le marchand au Moyen Âge. Actes des congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public*, Reims, 1988, p. 156.

<sup>5</sup> LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Décors, parures et couleurs des intérieurs toulousains d'après les registres notariés de la fin du Moyen Âge », *La maison au Moyen Âge dans le Midi de la France. Actes du colloque de Cahors, 6, 7 et 8 juillet 2006*, Mémoires de la Société archéologique du Midi de la France, 2008, p. 290.

<sup>6</sup> RIPERT Laurent, ZERNER Monique, BARNEL Christine, *Matériaux pour l'étude de la vie domestique et de la culture matérielle en Provence aux derniers siècles du Moyen Âge*, Nice, Université de Nice, 1993, p. 13.

<sup>7</sup> PIPONNIER Françoise, « Boutiques et commerces à Dijon d'après les inventaires mobiliers (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », *Le marchand au Moyen Âge. Actes des congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public*, Reims, 1988, p. 156.

<sup>8</sup> CURSENTE Benoît, « Vie matérielle et société dans le Béarn médiéval d'après quelques inventaires de maisons », *Revue de Pau et du Béarn*, n° 23, p. 45.

<sup>9</sup> Voir notamment SICRE Claude, *Le décor de la vie privée à Toulouse d'après des inventaires des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1958. LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Décors, parures et couleurs... » (*op. cit.*), p. 285-315. MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine en toulousain à la fin du Moyen Âge d'après les inventaires et les testaments », *Archéologie du Midi médiéval* n° 15-16, 1997, p. 269-286.

de Dijon<sup>10</sup>, de la Provence<sup>11</sup> ou de la Sicile<sup>12</sup>. Néanmoins, seul un nombre limité de professionnels de l'alimentation toulousains est concerné par ce type de sources : plusieurs épiciers<sup>13</sup>, quelques pâtisseries et pancossiers<sup>14</sup>, un mazelier<sup>15</sup> et la veuve d'un ortolan<sup>16</sup>. Se pose alors la question de leur représentativité par rapport à l'ensemble des membres de chacune de ces professions.

Ce chapitre abordera dans un premier temps les activités dont l'emplacement est déterminé par les autorités (marchés et bancs de boucherie) ainsi que par la présence du fleuve (moulins et pêcheries), puis les activités dont l'emplacement dépend plutôt de la clientèle (hôtelleries et auberges, mais aussi boutiques des pancossiers, pâtisseries et épiciers). Les inventaires après décès permettront de préciser l'agencement de ces locaux, ainsi que l'outillage professionnel qui s'y trouve.

## I. Des emplacements sous contrainte

« Dans un certain nombre de professions, au lieu de se répartir en boutiques voisines les unes des autres, la vente de produits s'opère en des bâtiments spéciaux, ou sur certaines places de la ville : ce sont les halles et marchés<sup>17</sup>. » D'autres professionnels de l'alimentation, tels que les mazeliers, disposent de « bancs » installés le long d'une rue. Ces emplacements ont été déterminés à partir du XII<sup>e</sup> siècle par le comte de Toulouse, puis par les consuls aux XIII<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècles.

---

<sup>10</sup> En plus des références mentionnées dans la note 4, voir PIPONNIER Française, « L'équipement des boulangers bourguignons à la fin du Moyen Âge », dans SIGAUT François et FOURNIER Dominique (dir.), *La préparation alimentaire des céréales*, Rixensart, PACT, 1991, p. 83-97. Le caractère précurseur des travaux de Françoise Piponnier sur ce type de sources a été souligné dans l'ouvrage de Guilhem Ferrand, qui s'est attelé à la publication exhaustive des inventaires dijonnais : ALEXANDRE-BIDON Danièle et MANE Perrine, « Avant-propos. Hommage à Françoise Piponnier : un inventaire d'idées », dans FERRAND Guilhem, *Les inventaires après décès de la ville de Dijon à la fin du Moyen Âge (1390-1450)*, tome 1 : 1390-1408, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2018, p. 11-16.

<sup>11</sup> COULET Noël, « L'équipement de la cuisine à Aix-en-Provence au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 103, n° 293, 1991, p. 5-17.

<sup>12</sup> BRESC Henri et BRESC-BAUTIER Geneviève, *Une maison de mots : inventaires de maisons, de boutiques d'ateliers et de châteaux de Sicile XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Palerme, Associazione Mediterranea, 2014.

<sup>13</sup> Jean Capelle (1387), A.D.H.G, 101H 98, f° 163-176v. Arnaud d'Avignonnet (1400), A.D.H.G, 1E 3. Jean Fabri (1432), A.D.H.G, 3E 4395, f° 316-320. Arnaud Lagardelle (1434), A.D.H.G, 3E 11993, f° 2-9.

<sup>14</sup> Guilhem Carries (1361), A.D.H.G, 3E 7411, f° 135. Raymond de Nausane (1413), A.D.H.G, 3E 2957, f° 11-14. Jean de Molinix (1434), A.D.H.G, 101H 137, f° 7v-8. Masse Gastacel (1497), A.D.H.G, 3E 5119, f° 42-54.

<sup>15</sup> Mathieu Coderc (1498), A.D.H.G, 3E 5119, f° 76-82.

<sup>16</sup> Marie de Pereris, veuve de Petrus de Merigone (1441), A.D.H.G, 101H 138, f° 82v-83v.

<sup>17</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers en Languedoc au Moyen Âge*, Genève, E. Droz, 1958, p. 117.

Dans sa thèse, Judicaël Petrowiste dresse la carte des infrastructures commerciales et du réseau des rues spécialisées à Toulouse au XIV<sup>e</sup> siècle (carte 1)<sup>18</sup>. Les métiers de l'alimentation sont représentés à travers les places de marché et les halles, les bancs des mazeliers, mais aussi le nom de certaines artères : les rues Tripière (appelée parfois rue des Agneliers au XV<sup>e</sup> siècle) et Bédelières, où se concentrent mazeliers, chevrotiers et tripiers<sup>19</sup> ; ou encore la place des Pêcheurs, située à proximité du port de Saint-Pierre et au débouché de l'actuelle rue des Blanchers, dont une portion était aussi appelée rue des Pêcheurs<sup>20</sup>.

---

<sup>18</sup> PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor d'un espace d'échanges au Moyen Âge : le réseau des bourgs marchands du Midi toulousain (XI<sup>e</sup>-milieu du XIV<sup>e</sup> siècle)*, thèse de doctorat, Université Toulouse le Mirail, 2007, p. 895.

<sup>19</sup> CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse : monuments, institutions, habitants*, Cressé, Éditions des Régionalismes, 2019 (édition numérique).

<sup>20</sup> *Ibid.*



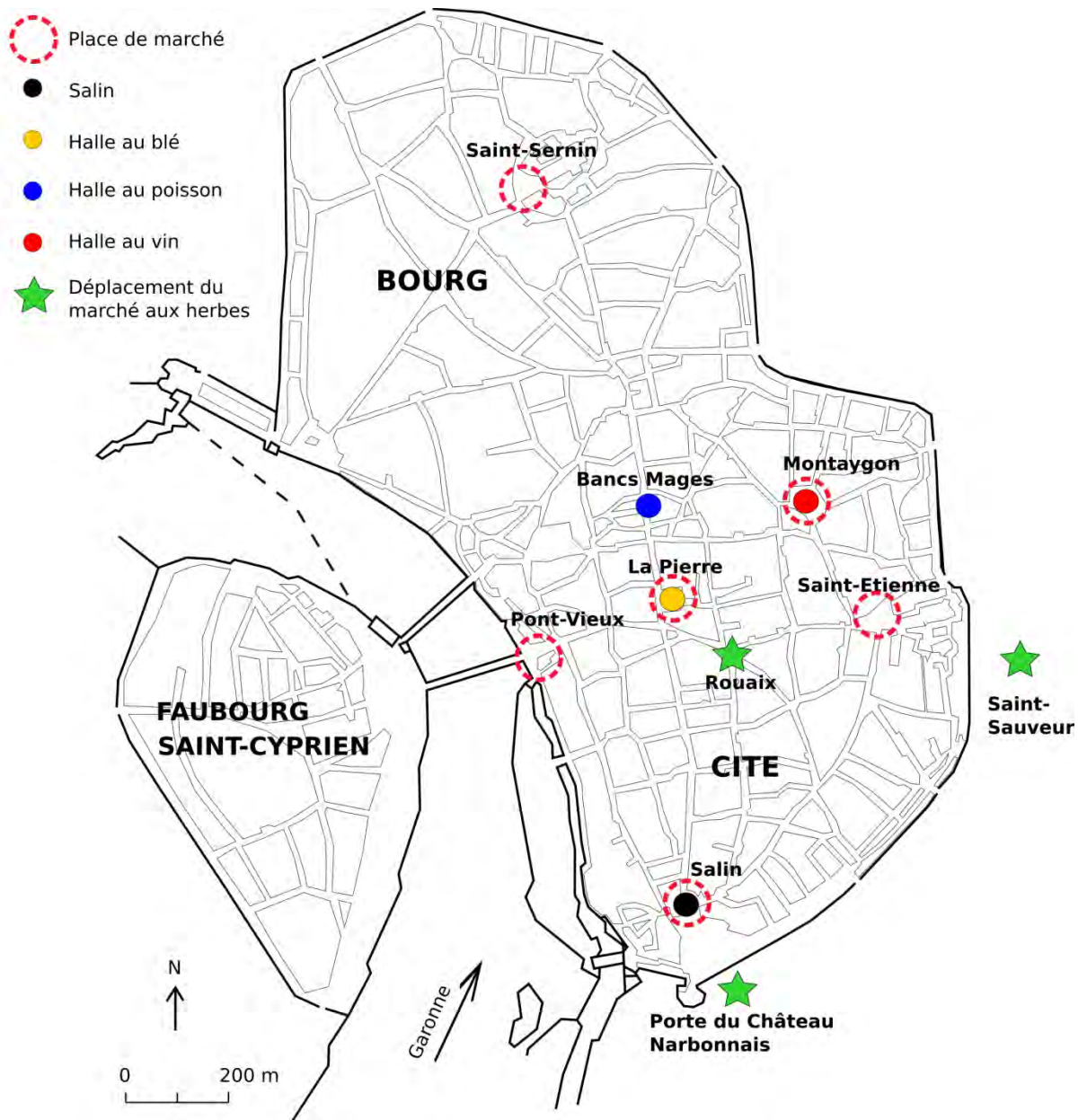
A : Les rues spécialisées			B : Le dispositif commercial	
1 : rue des Unheyres	11 : rue des Paradoux	21 : rue des Fustiers	▲ Carmes	Mazel (la taille du triangle est fonction du nombre de bancs)
2 : rue des Blanchers	12 : rue des Flessadiers	22 : rue Tripière	○	Marché urbain
3 : rue des Pélégantiers	13 : rue des Giponiers	23 : rue Bédélières	●	Halle
4 : rue des Serviniers	14 : rue des Pourpointiers	24 : place des Pêcheurs		
5 : rue des Fréniers	15 : rue des Chapeliers	25 : rue Sesquières		
6 : rue Pargaminières	16 : rue Peyrolières	26 : rue des Lantermiers		
7 : rue des Affachayres	17 : rue des Ferratiers	27 : rue des Imagiers		
8 : rue des Filatiers	18 : rue des Couteliers	28 : rue des Changes		
9 : rue des Tisserands de lin	19 : rue des Armuriers			
10 : rue des Teinturiers	20 : rue des Argentiers			

Carte 1 – Bancs de boucherie, marchés et rues spécialisées à Toulouse au XIV<sup>e</sup> siècle, d'après Judicaël Petrowiste

Après une période de mise en place et d'expansion des infrastructures commerciales toulousaines aux XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles, puis une relative stabilité aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles, des changements notables se produisent au début du XVI<sup>e</sup> siècle dans l'implantation d'une partie des activités relevant du secteur de l'alimentation.

### ***1. Places et halles***

Toulouse compte plusieurs places de marché dispersées à travers la ville, comme l'illustre la carte suivante.



Carte 2 – Lieux de marchés à Toulouse aux XII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles

Au XII<sup>e</sup> siècle, un marché aux fruits se tient sur la place du Pont-Vieux, au carrefour de la rue des Couteliers et de la rue Peyrolières<sup>21</sup>. Dès cette époque, des marchés se tiennent également aux abords de la cathédrale Saint-Étienne et de la basilique Saint-Sernin. À la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, ce dernier accueille principalement les fruits et légumes en provenance de la ceinture maraîchère du nord de la ville. Comme l'indique Judicaël Petrowiste, il est par ailleurs « fort probable que le salin comtal signalé à partir du milieu

<sup>21</sup> RAMET Henri, *Histoire de Toulouse (op. cit.)*, p. 58.

du XII<sup>e</sup> siècle se tenait déjà à l'emplacement qu'il occupe un siècle plus tard à proximité du château Narbonnais, dont la place du Salin garde aujourd'hui encore le souvenir »<sup>22</sup>. Le salin royal se situe au débouché de la route du Bas-Languedoc, par laquelle il est approvisionné, et a vraisemblablement l'aspect d'un entrepôt fermé, à en croire les travaux réalisés en 1322<sup>23</sup>.

Le marché situé sur la place Saint-Pierre et Saint-Géraud (près de l'actuelle place Esquirol) constitue le cœur économique de la ville. Il se trouve à la croisée centrale de la Cité, que dessinent les rues Croix-Baragnon et des Changes. Il est aussi appelé « marché de la Pierre » en référence à la mesure de pierre servant pour la vente du blé. Il rassemble des vendeurs de grains, de fruits et légumes ainsi que des mazeliers, et se tient le lundi, le mercredi et le vendredi<sup>24</sup>. Les transactions qui s'y déroulent sont placées sous la surveillance de deux gardes rémunérés par le consulat<sup>25</sup>. Les acheteurs viennent non seulement de la ville et de sa région, mais également de Bordeaux, Bayonne, Agen et du Bas-Languedoc, le rôle de ce marché étant d'assurer la redistribution de la production locale excédentaire vers l'extérieur<sup>26</sup>.

Une grande halle est édifiée dès le début du XIII<sup>e</sup> siècle sur le marché de la Pierre. En 1309, les capitouls la concèdent en fief à deux frères, Raymond et Guilhem Marques, marchands toulousains, qui sont chargés d'y faire des travaux de surélévation et d'en assurer l'entretien<sup>27</sup>. Le nouvel étage doit servir à stocker la farine ; plusieurs salles peuvent y être aménagées. Cet étage dispose d'un accès indépendant : le texte précise que les frères Marques n'ont aucun droit sur le niveau inférieur, où se fait la pesée des céréales, et ne peuvent pas l'utiliser pour entrer ni sortir. Si le bâtiment venait à s'écrouler ou à prendre feu, les deux frères devront le reconstruire à leurs propres frais. La halle au blé est à nouveau rénovée en 1330-1331 : après l'avoir faite nettoyer, les consuls font réparer les mesures du blé et les étals qui y sont installés, le pavement qui accueille les vendeuses de choux ainsi que le plancher de l'étage, avant de recouvrir la toiture de tuiles, de curer ses gouttières de plomb et de remplacer celles qui sont détériorées, le tout

---

<sup>22</sup> PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor...* (*op. cit.*), p. 156.

<sup>23</sup> *Ibid.*, p. 602.

<sup>24</sup> RAMET Henri, *Histoire de Toulouse* (*op. cit.*), p. 61.

<sup>25</sup> Le montant de leur gages s'élève à six livres pour l'année 1337-1338 (A.M.T., CC 1845, f° 133v). En 1390, le Conseil du roi fixe leur rémunération à huit francs (A.M.T., AA 3, acte 254).

<sup>26</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350 – vers 1450)*, Paris, Plon, 1954, p. 178.

<sup>27</sup> A.M.T., AA 3, acte 248.

pour près de trente livres tournois<sup>28</sup>. Au siècle suivant, la halle de la Pierre doit être reconstruite, après avoir été ravagée par un incendie en 1408 ; elle s'étend alors sur 45 mètres de long et 25 mètres de large<sup>29</sup>.

Comme à Lyon, « [s]i le marché aux grains est localisé au cœur de la cité, là où bat son pouls économique, le marché au bétail – autre ressource essentielle pour la ville – se trouve rejeté à sa périphérie, pour des motifs évidents d'hygiène, de place et de sécurité<sup>30</sup>. » Ainsi, le commerce du bétail a lieu au Bazacle, comme le montre une ordonnance municipale défendant en 1523 à tous les marchands conduisant du bétail de le vendre et de le mener ailleurs qu'à cet endroit lors de la foire de la Saint-Barthélemy (24 août)<sup>31</sup>. Il s'agit d'éviter que les bêtes ne vaguent à travers la ville et ne la souillent de leurs excréments. La place du Bazacle constitue un emplacement idéal : suffisamment spacieuse, elle se situe aux limites de l'enceinte et au bord de la Garonne, dans laquelle peuvent être facilement déversées les souillures occasionnées par les animaux.

Par contre, la halle aux poissons ne se situe pas au bord du fleuve, contrairement à ce que l'on aurait pu imaginer. Elle se trouve au cœur de la Cité, dans la rue des Bancs Mages, qui accueille également les activités des bouchers. Elle a été établie en 1351 dans la maison de l'argentier Guilhem de Saverdun, que les consuls ont achetée au prix de 255 livres de petit tournois<sup>32</sup>. La vente de poisson frais et salés s'y déroule les vendredis et samedis, les jours maigres et pendant le Carême. Il est probable que, comme à Paris, « les regrattières étalent leurs poissons dans des baquets qu'elles présentent devant elles, où le poisson vivant nage et se conserve »<sup>33</sup>. Le poisson de mer est apporté à la halle par des grossistes, puis revendu au détail par des marchands (*mercadiers*), ou des personnes députées à cet effet par les consuls<sup>34</sup>. Les pêcheurs de la ville peuvent, quant à eux, s'associer à des revendeuses pour écouler le poisson pêché dans la Garonne et ses affluents, comme cela a été vu dans le premier chapitre.

---

<sup>28</sup> A.M.T., CC 1843, f° 47. Cité par PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor... (op. cit.)*, p. 603.

<sup>29</sup> CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse... (op. cit.)*.

<sup>30</sup> MONTENACH Anne, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII<sup>e</sup> siècle : l'économie du quotidien*, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 2009, p. 44.

<sup>31</sup> A.M.T., BB 151, acte 15.

<sup>32</sup> A.M.T., AA 3, acte 259.

<sup>33</sup> CLAVEL Benoît, *L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord, XIII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles*, *Revue archéologique de Picardie*, n° spécial 19, 2001, p. 153.

<sup>34</sup> Voir le règlement du viguier établi au XIV<sup>e</sup> siècle sur la vente du poisson de mer frais en ville (A.M.T., II 70, pièce n° 22), repris en grande partie dans une ordonnance municipale datant de 1476 (A.M.T., HH 66, f° 521v-523).



En 1493, les habitants du quartier des Bancs Mages se plaignant des incommodités du voisinage de la halle aux poissons, le Conseil de Ville décide son transfert « en un endroit près de la rivière de Garonne, du côté du Bazacle, où la ville avait acheté une maison à cet effet »<sup>35</sup>. Jules Chalande, qui rapporte l'affaire, nuance les faits : « Cependant, cette délibération ne fut pas suivie d'exécution ; en 1498, 1504, 1517, 1524 et 1525 on fit encore de nouvelles réparations à la Halle, et ce n'est qu'en 1550 que, par délibération du 3 avril, on décida de la transférer à la rue du Pont-Vieux, où l'on achèterait la maison de feu Guillaume Chalon, qui était à vendre. La même année le transfert se fit, et la Halle vieille fut désaffectée<sup>36</sup>. »

À côté de ces structures spécialisées, d'autres marchés mélangent denrées alimentaires et production artisanale. Celui qui se tient chaque jeudi sur la place Montaygon (actuelle place Saint-Georges) au XIV<sup>e</sup> siècle réunit aussi bien des mazeliers que des vendeurs de céramique, de mercerie, ou encore de laine. Au XVI<sup>e</sup> siècle, la place Saint-Georges abrite un marché de gros pour le vin. Un autre marché, établi sur la place du Château Narbonnais à une époque indéterminée (probablement au cours du XIII<sup>e</sup> siècle), complète au XIV<sup>e</sup> siècle « à la fois celui de Montaygon pour la vente de la vaisselle de terre cuite et des laines filées, notamment celles de qualité supérieure, et celui de Saint-Sernin pour l'approvisionnement en fruits et légumes des habitants du voisinage »<sup>37</sup>.

Des problèmes se posent aux autorités en ce qui concerne la vente de fruits et légumes. Au XIV<sup>e</sup> siècle, on assiste à la prolifération des étals des revendeurs et des marchands de fruits aux alentours de la halle de la Pierre. Ils investissent notamment la rue des Changes, aux dépens des emplacements normalement occupés par les spécialistes du commerce des monnaies. Ces derniers parviennent à les chasser en 1343, moyennant le versement de trente livres au roi de France<sup>38</sup>, la création ou le déplacement d'un marché étant juridiquement du ressort de l'autorité souveraine. Le problème n'est pas réglé pour bien longtemps, comme le montre dès 1377 la nécessité de faire confirmer la sentence de 1343 par Charles V<sup>39</sup>. En 1386, un mandement de Charles VI interdit cependant

---

<sup>35</sup> A.M.T., II 39, pièce n° 10. Cité par CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (op. cit.).

<sup>36</sup> *Ibid.* Yoan Mattalia a fait un bilan sur cette maison dans son master d'archéologie, cf. MATTALIA Yoan, *Recherche archéologique dans la rue de la Descente-de-la-Halle-au-Poisson à Toulouse*, mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 2005. *Idem*, « L'îlot de la rue de la Descente-de-la-Halle-au-Poisson à Toulouse », *Archéologie du Midi médiéval*, n° 23-24, 2005, p. 457-479.

<sup>37</sup> PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor...* (op. cit.), p. 601-602.

<sup>38</sup> *Ordonnances des rois de France de la troisième race*, tome VI, p. 276-281.

<sup>39</sup> PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor...* (op. cit.), p. 510.

d'inquiéter les pauvres femmes et les revendeurs auxquels des propriétaires de la ville louent des emplacements devant leurs maisons, sous la saillie de leurs toitures, pour y vendre des légumes, fruits et autres comestibles, sur les places Vigolès et du Salin, les jours de marché, et en d'autres endroits tout au long de l'année<sup>40</sup>.

En 1518, le Parlement autorise les capitouls à déplacer le marché aux légumes pour mettre fin aux nuisances qu'il entraîne dans les rues et places de la Pierre et du Salin<sup>41</sup>. En 1523 et 1524, les consuls circonscrivent la vente d'herbes, d'ail et de légumes aux places du Tailloir et de Rouaix, au pré Saint-Sauveur et au boulevard de la porte du château Narbonnais<sup>42</sup>. Ils réitèrent en parallèle la défense d'exercer cette activité sur les places de la Pierre et du Salin ainsi que dans la rue du Crucifix du Salin (ou rue de l'Inquisition), qui abrite des parlementaires et des officiers royaux qui travaillent à l'hôtel de la Monnaie et à la Trésorerie<sup>43</sup>. Il s'agit ainsi pour les autorités d'améliorer la circulation en luttant contre l'encombrement des rues et des places, et peut-être aussi de s'attaquer à la pollution sonore<sup>44</sup>.

Les difficultés rencontrées par les consuls pour faire respecter ces règles viennent du fait qu'elles s'opposent à des pratiques établies de longue date, soit depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, avant que le quartier du Salin ne s'embourgeoise du fait de l'installation du Parlement à Toulouse. On assiste alors à l'affrontement entre deux conceptions opposées de l'espace urbain. « D'un côté, celle du consulat qui, par souci de "commodité", cherche à améliorer la circulation au sein de la ville en dégagant les voies de tout ce qui les encombre. De l'autre, celle des usagers qui considèrent que l'espace de la rue est à tous, donc à chacun, et qui ont l'habitude de l'occuper comme bon leur semble<sup>45</sup>. »

Ainsi, les changements qui affectent l'implantation de certaines activités commerciales peuvent être vus comme le reflet des transformations plus globales que connaît la ville entre le XII<sup>e</sup> et le XVI<sup>e</sup> siècle, notamment avec l'installation du Parlement. Ce phénomène se constate aussi dans le cadre des infrastructures liées au commerce de la viande.

---

<sup>40</sup> A.M.T., AA 36, acte 77.

<sup>41</sup> A.M.T., AA 5, acte 154.

<sup>42</sup> A.M.T., BB 150, acte 40. A.M.T., BB 151, actes 15 et 38. A.M.T., BB 156.

<sup>43</sup> CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (*op. cit.*).

<sup>44</sup> Les mêmes logiques sont à l'œuvre à Lyon au XVII<sup>e</sup> siècle, cf. MONTENACH Anne, *Espaces et pratiques...* (*op. cit.*), p. 105-106.

<sup>45</sup> *Ibid.*, p. 143.

## 2. Les bancs de boucherie

C'est sur des étales en plein air appelés « bancs de *mazel* » que les mazeliers toulousains proposent leurs viandes. D'après Benoît Descamps, qui a travaillé sur le cas parisien, « un étal à boucher, ce ne pouvait être qu'une pierre de quelques centimètres de long ou mieux, un banc sur tréteaux, vite monté et démonté, le temps d'un marché »<sup>46</sup>. Ce pouvait aussi être « un "banc" maçonné ou solidement établi, à l'image de ce que présente la peinture du *Tacuinum Sanitatis*, pour la rubrique des viandes salées »<sup>47</sup>. L'étal pouvait aussi prendre « la forme plus modeste d'une robuste table »<sup>48</sup>, ou « être encore plus simplement un abattant ou volet que l'on relevait pour fermer l'échoppe, voire une simple planche que l'on posait sur des tréteaux dans la maison ou dans la rue »<sup>49</sup>. En Poitou, les étales « sont situés soit aux rez-de-chaussée de maisons dans une même rue, habituellement à raison de deux bancs par maison, [...] soit dans des halles réservées aux bouchers ou communes aux différents commerces »<sup>50</sup>. Il existe donc une grande variété de formes, bien qu'elle n'apparaisse pas dans les textes, qui se contentent d'employer le mot « banc », dans la logique d'un lieu associé à un droit de vente.

À Amiens, les boucheries les plus importantes, appelées « Grands Maiseaux », sont situées sur le côté ouest du grand marché, qui forme une vaste place rectangulaire. Les étales des bouchers font face à leurs maisons, dont ils sont séparés par une chaussée piétonne. Construites vers 1339, les Boucheries neuves (ou Petits Maiseaux), faites de bois, s'étendent sur 300 à 350 m<sup>2</sup>, à raison de vingt-huit étales répartis en deux rangées. Après l'incendie qui frappe les Grands Maiseaux en 1391, ces derniers sont reconstruits dans la rue des Tripes sous la forme d'une halle abritant quarante et un éventaires à partir de 1441. Elle est dotée d'une charpente en chêne, d'un toit de tuiles et de murs en torchis, reposant sur des fondations en grès ; un système d'écoulement des eaux de pluie la traverse pour aboutir à la rivière. En 1455, les Petits Maiseaux sont reconstruits selon le

---

<sup>46</sup> DESCAMPS Benoît, « La destruction de la grande boucherie de Paris en mai 1416 », *Hypothèses*, n° 1, 2003, p. 113.

<sup>47</sup> DESCAMPS Benoît, « *Tuer, tailler et vendre char* » : les bouchers parisiens à la fin du Moyen Âge, v.1350-v.1500, thèse de doctorat, Université Paris IV Panthéon-Sorbonne, 2009, p. 138. L'auteur fait référence à l'image suivante : BnF, ms N.a.l. 1673, f° 66.

<sup>48</sup> *Ibid.* Voir BnF, ms lat. 9333, f° 79v.

<sup>49</sup> *Ibid.* Voir BnF, ms lat. 9333, f° 73.

<sup>50</sup> FAVREAU Robert, « La boucherie en Poitou à la fin du Moyen Âge », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux scientifiques. Actes du 93<sup>e</sup> Congrès national des sociétés savantes tenu à Tours*, tome 1 : *Les problèmes de l'alimentation*, 1968, p. 304.

même modèle un peu plus loin dans ladite rue<sup>51</sup>. On retrouve la même division à Marseille entre le Grand et le Petit Mazeau, ce dernier, formant un espace à peu près quadrilatère, est recouvert au moins en partie d'un toit de tuiles soutenu par des piliers, qui protège des étals dont les plus grands servent à la vente, tandis que les plus petits semblent être dédiés à l'écorcherie et à la découpe<sup>52</sup>.

À Toulouse, les bancs peuvent également être situés sous un appentis : le 16 février 1420, le mazelier Géraud de Sargnes achète à l'épicier Gaillard Gourdon un étal de boucherie place de la Pierre, et s'engage auprès de la municipalité (qui possède cet étal en fief) à en entretenir la couverture, plus particulièrement les chevrons, lattes et tuiles, à l'exception des poutres que la ville, le cas échéant, fera changer à ses frais<sup>53</sup>. Ces bancs peuvent aussi être accompagnés d'annexes : en 1341, Benoît Engilbert et sa femme Brayde vendent à Saint-Sernin une moitié par indivis de bancs de boucherie avec leurs celliers et appartenances, rue des Carmes ; le chapitre en confie ensuite l'exploitation à divers tenanciers<sup>54</sup>. Par ailleurs, en 1335, le boucher Marc de Mayraco possède une borde, qui lui sert d'abattoir, à proximité de la rue des Bancs Mages<sup>55</sup>.

Si à Amiens, « [l]es halles à la viande sont détenues par l'échevinage pour partie aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles, en totalité au XV<sup>e</sup> siècle »<sup>56</sup>, à Toulouse la situation est plus complexe : nombre de ces bancs de boucherie sont possédés par le roi<sup>57</sup>, la ville<sup>58</sup>, des établissements ecclésiastiques<sup>59</sup>, des nobles<sup>60</sup>, des marchands<sup>61</sup> ou d'autres particuliers<sup>62</sup>,

---

<sup>51</sup> DOOM Vincent, « Une communauté de métier au bas Moyen Âge : l'exemple des bouchers amiénois », dans GUIGNET Philippe (dir.), *Le peuple des villes dans l'Europe du Nord-Ouest (fin du Moyen Âge - 1945) : colloque organisé à Villeneuve d'Ascq par le CRHEN-O, Équipe « Espaces et cultures de la ville », Maison de la recherche les 23, 24 et 25 novembre 2000*, Villeneuve d'Ascq, Centre de recherche sur l'histoire de l'Europe du Nord-Ouest, 2002, p. 119-124.

<sup>52</sup> SIBON Juliette, « Les bouchers de Marseille au XIV<sup>e</sup> siècle. Affaires, réseaux et pouvoirs à la ville et dans la campagne environnante », dans VERNA Catherine et VICTOR Sandrine (dir.), *Los carniceros y sus oficios (España-Francia, siglo XIII-XVI)*, Valence, Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 143.

<sup>53</sup> A.D.H.G., 4G 41, f<sup>o</sup> 21.

<sup>54</sup> A.D.H.G., 101H 51, f<sup>o</sup> 2 et 4.

<sup>55</sup> A.M.T., CC 1, f<sup>o</sup> 77v.

<sup>56</sup> *Ibid.*, p. 117.

<sup>57</sup> En 1478, le mazelier Anthoni At loue au roi le banc où il taille la viande (A.M.T., CC12, f<sup>o</sup> 171).

<sup>58</sup> En 1440, les capitouls inféodent un banc de boucher place de la Pierre au mazelier Guy Bassinerii, ainsi qu'un autre à son confrère Guilhem de Banherii (A.D.H.G., 101H 154, f<sup>o</sup> 20).

<sup>59</sup> En 1447, le mazelier Guilhem Masueri loue aux chanoinesses de Saint-Étienne un *ostal* rue des Bancs Mages, avec trois bancs dépendants où les mazeliers arrendataires écoulent leurs viandes (A.D.H.G., 3E 537, f<sup>o</sup> 108v).

<sup>60</sup> En 1400, le mazelier Benard Boyer loue un banc de boucher rue des Bancs Mages de Saint-Cyprien à noble Arnaud d'Agromont, seigneur de Clairac (A.D.H.G., 101H 120, f<sup>o</sup> 44). En 1405, le boucher Jean Fabri achète la moitié d'un banc de boucher à Raymond Bernard de Tersac, damoiseau, seigneur de Vollandet (A.D.H.G., 101H 112, f<sup>o</sup> 254).

qui les baillent à cens ou les louent aux mazeliers. Certains de ces propriétaires sont extérieurs à la ville<sup>63</sup>. Mais les mazeliers toulousains cherchent aussi à en acquérir la propriété<sup>64</sup>, et possèdent parfois plusieurs bancs qu'ils font exploiter par des confrères<sup>65</sup>. Des agneliers détiennent également des bancs de boucherie, qu'ils louent à des mazeliers<sup>66</sup>. À Tours, dans la documentation du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle, on rencontre nombre de bourgeois huppés propriétaires d'étals ; ce n'est pas surprenant car l'affaire était alléchante, comme l'indique Bernard Chevalier. « Un étal à la fin du XV<sup>e</sup> siècle se vend aux alentours de 100 livres t. (le prix d'une bonne maison) mais rapporte aisément de 7 à 8 livres de rente ; le rendement est appréciable. Voilà aussi la cause de la fragmentation des droits qui peuvent peser sur un étal<sup>67</sup>. »

Les abattoirs constituent également un investissement immobilier. Ainsi, le mazelier Egidius Calabach possède l'abattoir de bœufs de Grenade en 1335<sup>68</sup>, tandis que le mazelier et marchand Johan de Cahusac possède en 1478 un quart d'affachoir\*, où l'on écorche le bétail à Saint-Cyprien, et où il faut chaque année faire des réparations « à cause des bestiaux qui gâtent tout »<sup>69</sup>. Le mazelier Guiraut de Besac possède, quant à lui, un *ostal*\* renfermant un abattoir pour les porcs, rue Saint-Rémésy, qu'il loue six livres par an<sup>70</sup>.

À Paris, dans le bourg Saint-Germain « semble se mettre en place une dichotomie entre les hôtels des bouchers dans la rue principale et l'espace des échaudoirs concentrés dans une rue perpendiculaire à la précédente ». La séparation étal/écorcherie n'est pas

---

<sup>61</sup> En 1383, le mazelier Pierre Guerini loue au marchand Arnaud Jocelyn six bancs de boucher situés dans la maison dudit Arnaud, rue des Bancs Mages, pour une durée de neuf ans (A.D.H.G., 101H 96, f° 181). En 1416, le mazelier Guiraut Vergnes loue à l'épicier Jean de Camps un *ostal* et deux bancs contigus situés rue des Bancs Mages (A.D.H.G., 3E 12017.100, f° 30v).

<sup>62</sup> En 1439, le mazelier Jean de Baucheris loue à maître Hélié Brulhet, docteur ès lois, un banc de boucher situé rue des Bancs Mages (A.D.H.G., 101H 135, f° 78v).

<sup>63</sup> En 1447, le mazelier Gracia de Quercii loue un banc de boucher situé rue des Bancs Mages à Bertrande, veuve de maître Arnaud Gavet, notaire de Castelnaudary (A.D.H.G., 3E 5008, f° 33v).

<sup>64</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 204. Par exemple, le mazelier Guilhem Maurel achète en 1384 un banc de boucher près de la porte Arnaud Bernard (A.D.H.G., 101H 97, f° 37v).

<sup>65</sup> En 1478, Johan de Cahusac en a un aux Carmes et un autre à Saint-Étienne (A.M.T., CC12, f° 174r-v), tandis que Peyre Arnaut en a un à la Sauveté et un autre à la Pierre-Saint-Géraud (A.M.T., CC12, f° 184r-v).

<sup>66</sup> En 1389, le mazelier Pierre Martini loue un banc de boucher appartenant à l'agnelier Jean de Favaresio, pour une durée de quatre ans (A.D.H.G., 101H 98).

<sup>67</sup> CHEVALIER Bernard, « Les boucheries, les bouchers et le commerce de la viande à Tours au XV<sup>e</sup> siècle », dans CONTAMINE Philippe, DUTOUR Thierry et SCHNERB Bertrand (dir.), *Commerce, finances et société, XI<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles : recueil de travaux d'histoire médiévale offert à M. le Prof. Henri Dubois*, Paris, Presses de l'université de Paris-Sorbonne, 1993, p. 163.

<sup>68</sup> A.M.T., CC 1, f° 59v.

<sup>69</sup> A.M.T., CC 12, f° 174r-v.

<sup>70</sup> A.M.T., CC 12, f° 84v.

systematique, le boucher pouvant se contenter seulement d'une relégation à l'arrière de la maison, dans des dépendances<sup>71</sup>. Le mazelier Mathieu Coderc possède un atelier de tanneur (*affachamento pellium*) à son domicile, où il apprête les peaux des bêtes qui viennent d'être mises à mort<sup>72</sup>. Dans son arrière-boutique, il dispose de couteaux de boucher qui lui permettent d'écorcher les animaux abattus, et d'un fusil à aiguise pour les affûter<sup>73</sup>. Les peaux sont ensuite placées dans le saloir, dans une maie en bois où elles vont être échaudées, c'est-à-dire trempées dans de l'eau bouillante pour en retirer plus facilement les poils. Cette eau est tirée du puits présent dans l'affachoir ; elle est chauffée grâce au bois stocké dans la même pièce. Le saloir comprend une cheminée, visible à la mention d'une crémaillère, et plusieurs chaudrons et seaux de cuivre. Ces derniers sont emplis de produits tannants dans lesquels sont plongées les peaux après avoir été nettoyées<sup>74</sup>. Elles sont enfin graissées au moyen de suif, dont Mathieu Coderc possède environ un *carton* dans son cellier ; il voisine avec le cuir encore brut d'un bœuf ou d'une vache, duquel les poils n'ont pas encore été retirés<sup>75</sup>. Le cas de ce mazelier rappelle celui des bouchers dijonnais étudiés par Françoise Piponnier, dont les greniers et celliers abritent des peaux et de la graisse ; chez l'un d'eux, un abattoir est également mentionné<sup>76</sup>.

Les emplacements attribués aux bancs des mazeliers toulousains ont évolué entre le XII<sup>e</sup> et le XIV<sup>e</sup> siècle. En 1142, les mazeliers du Bourg tiennent collectivement en fief des religieux de Saint-Sernin le *mazel*\* installé à proximité de l'église du Taur<sup>77</sup>. En 1194, le *mazel* de la Dalbade est créé à partir de l'inféodation par le comte d'un terrain destiné à établir « des bancs pour tailler et vendre publiquement les chairs »<sup>78</sup>. Les mazeliers qui y travaillent peuvent transmettre ces bancs à leurs fils ; en échange, ils promettent au comte de lui fournir la viande à crédit, payable dans le mois, avec un bénéfice limité au treizième denier (environ 8 %), et de ravitailler les milices urbaines. Deux autres emplacements sont mentionnés en 1222, aux Bancs Mages (actuelle rue

---

<sup>71</sup> DESCAMPS Benoît, « *Tuer, tailler et vendre char* »... (*op. cit.*), p. 147.

<sup>72</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 76v.

<sup>73</sup> *Ibid.*, f° 80v.

<sup>74</sup> *Ibid.*, f° 76v.

<sup>75</sup> *Ibid.*, f° 80.

<sup>76</sup> PIPONNIER Françoise, « Boutiques et commerces... » (*op. cit.*), p. 157.

<sup>77</sup> DOUAIS Célestin (dir.), *Cartulaire de l'abbaye de Saint-Sernin (844-1200)*, Paris, Picard / Toulouse, Privat, 1887, acte 66, p. 48-49.

<sup>78</sup> TEULET Jean (dir.), *Layettes du Trésor des Chartes*, Paris, 1863, tome I, p. 176.

Saint-Rome) et près de la maison de Pierre Urset<sup>79</sup>. Il faut y ajouter plus tard le *mazel* de la Porte narbonnaise, cité en 1245 dans le voisinage d'une léproserie<sup>80</sup>. D'après Judicaël Petrowiste, « [i]l s'agissait sans doute de mettre bon ordre à la multiplication et à la dispersion des étals au cours des décennies précédentes, qui gênaient le contrôle des prix et de la qualité de la viande vendue mais également le prélèvement des droits du comte de Toulouse<sup>81</sup>. » Cela permet ainsi de concilier les facilités de surveillance avec la possibilité pour les consommateurs de trouver un point de vente peu éloigné de leur domicile<sup>82</sup>.

La liste des 176 mazeliers fournie par les statuts de 1322 fait mention d'une douzaine de sites répartis dans toute l'agglomération, afin de desservir l'ensemble de la population urbaine<sup>83</sup>. C'est dans la Cité que l'on trouve plus des trois-quarts des bancs de boucherie, notamment dans la rue des Bancs Mages, tandis que le Bourg Saint-Sernin et le faubourg Saint-Cyprien se partagent le dernier quart. Leur répartition peut être représentée grâce au tableau suivant, ainsi qu'à la carte élaborée par Judicaël Petrowiste et reproduite en début de chapitre.

---

<sup>79</sup> *Ibid.*, p. 547.

<sup>80</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 118.

<sup>81</sup> PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor...* (*op. cit.*), p. 156.

<sup>82</sup> WOLFF Philippe, *Histoire de Toulouse*, Toulouse, Privat, 1994 (première édition 1958), p. 194-195.

<sup>83</sup> A.M.T., HH 65, p. 33-35.

Localisation	Nombre de mazeliers
Bancs Mages	38
Saint-Cyprien	21
Palais <sup>84</sup>	20
Carmes	18
Saint-Sernin	16
Salin	14
Place Saint-Étienne	12
Rue Peyrolières	11
Place Montaygon	9
Dalbade	7
Château Narbonnais	6
Bazacle	4

Tableau 11 – Répartition topographique des mazeliers de Toulouse en 1322<sup>85</sup>

À cette époque, mazeliers, tripiers et chevrotiers se côtoient dans les rues Bédélières et Tripière, qui donnent sur la rue des Bancs Mages. La triperie de la ville se trouve, quant à elle, à l'angle de la rue des Moulins et de celle du Château, non loin de la Garonne<sup>86</sup>. Une mention dans un registre d'estimes du XV<sup>e</sup> siècle indique qu'elle dépend alors du prieuré de la Daurade<sup>87</sup>. Il semble que les tripiers exerçaient déjà leurs activités dans ce secteur au XIII<sup>e</sup> siècle : en 1255, une ordonnance consulaire s'adresse aux tripiers et tripières, qui fondent le suif près de la Garonne et y lavent les panses des animaux. Le texte répond aux plaintes des riverains en interdisant la pratique de ces activités dans l'enceinte de la ville, apparemment sans succès.

Au début du XVI<sup>e</sup> siècle, on assiste à une délocalisation des bancs des chevrotiers, qui vendent les chairs des béliers et des boucs castrés, des brebis, des chèvres, des truies et des porcs ladres, considérées comme des viandes inférieures à celles que proposent les mazeliers. Les chevrotiers se voient attribuer quatre nouveaux emplacements en 1518 : la

<sup>84</sup> Il s'agirait du palais épiscopal d'après WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 65, n° 23, 1953, p. 376.

<sup>85</sup> Tableau établi par Judicaël Petrowiste, d'après MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early guild records of Toulouse*, New York, Columbia University Press, 1941, p. 68-72. PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor...* (*op. cit.*), p. 601.

<sup>86</sup> CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (*op. cit.*).

<sup>87</sup> A.M.T., CC 12, f° 74.



grand'place Arnaud-Bernard, la porte Saint-Étienne, le faubourg du Château-Narbonnais et celui de Saint-Cyprien<sup>88</sup>. Leur activité est ainsi rejetée aux limites de la Cité, contrairement à celle des mazeliers et des agneliers qui sont bien implantés dans le cœur commerçant de la ville.

Dans la région toulousaine, la séparation entre haute et basse boucherie se constate également à Saint-Antonin-Noble-Val, où un règlement de 1323 prévoit que tout ce qui ne peut être exposé dans le grand *mazel* doit l'être dans le « *mazel vieilh* » et dans celui du Bessarel ; à Montauban et Millau à travers l'opposition entre les « *grans mazels* » et les « *mazels de la boquaria* » ; ou encore à Castres, où le « *mazel general* » est distingué de la « *bocaria* »<sup>89</sup>. De la même manière, à Barcelone, la grande boucherie se trouve dans le centre ancien, habité par des nobles et des membres du clergé ; les deux autres marchés où se vendent des viandes de première qualité se trouvent dans deux quartiers artisanaux et commerciaux très dynamiques ; enfin, les bouchers qui vendent des viandes de moindre qualité s'établissent dans des quartiers plus pauvres<sup>90</sup>. À Paris enfin, la basse boucherie se trouve à l'extérieur de la halle du Châtelet qui abrite la Grande Boucherie ; d'abord installée sur une place à ciel ouvert, elle est dotée d'un local clos dans le courant du XV<sup>e</sup> siècle<sup>91</sup>.

À côté de ces structures commerciales dont l'emplacement est déterminé par les choix des autorités municipales, il convient de prendre en compte les moulins terriers, dont la construction a été autorisée par le comte de Toulouse au XII<sup>e</sup> siècle en des endroits stratégiques des berges de la Garonne.

### 3. *Les moulins*

À la fin du XII<sup>e</sup> siècle, Toulouse « compte au moins soixante moulins flottants (moulins à nef) qui sont remplacés, vers la même époque, par quarante-trois moulins construits sur la terre ferme »<sup>92</sup>. Au maximum de leur extension (dans la première moitié du XIV<sup>e</sup> siècle), il y a seize moulins à blé au Château Narbonnais, quinze à la Daurade, et

---

<sup>88</sup> A.M.T., AA 3, acte 217. A.M.T., AA 5, acte 383. A.D.H.G., 1E 1264.

<sup>89</sup> PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor d'un espace d'échanges...* (op. cit.), p. 557-558.

<sup>90</sup> BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, *Sangre, dinero y poder : el negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*, Lleida, Editorial Milenio, 2016, p. 138.

<sup>91</sup> DESCAMPS Benoît, « *Tuer, tailler et vendre char* »... (op. cit.), p.275-276.

<sup>92</sup> SICARD Germain, *Les moulins de Toulouse au Moyen Âge : aux origines des sociétés anonymes*, Paris, Armand Colin, 1953, p. 37.

dix au Bazacle<sup>93</sup>. L'existence des moulins du Bazacle est attestée pour la première fois dans la charte de fondation de l'hôpital Saint-Raymond, de date indéterminée, vers la fin du XI<sup>e</sup> siècle (entre 1071 et 1080). Ils sont mentionnés à nouveau en 1177, tandis que ceux du Château Narbonnais et de la Daurade font respectivement leur apparition dans les sources en 1183 et 1199<sup>94</sup>.

Les moulins de Toulouse ont d'abord été des moulins flottant sur des embarcations installées en plein courant et amarrées solidement aux rives de la Garonne à l'aide de longues aussières (gros cordages employés pour l'amarrage des navires), ce qui leur vaut d'être désignés sous le vocable de « moulins à neufs ». Ils sont pourvus de roues à palettes, que le courant du fleuve fait tourner ; ces roues entraînent les meules. Ils ont pour avantage de pouvoir se déplacer aisément à la recherche du lieu le plus propice, là où ou le courant est le plus fort, ce qui permet à la meule de tourner plus rapidement et d'écraser le grain plus vite<sup>95</sup>. Toutefois, c'est là que passent gabares, radeaux et trains de bois, ce qui entraîne des collisions et de nombreux naufrages. Lors des crues, les aussières se brisent et les moulins partent à la dérive ; ils vont battre les piles des ponts et ébranlent ces édifices fragiles, ou bien ils vont s'échouer sur les rives du fleuve, dont le propriétaire refuse parfois de rendre le moulin tant qu'il n'a pas reçu une indemnisation pour les dégâts causés<sup>96</sup>.

Au cours du XII<sup>e</sup> siècle, on assiste à la création de chaussées barrant le fleuve, afin de « produire une dénivellation entre plans d'eau supérieur et inférieur, pour accroître la vitesse de l'eau dans le canal d'écoulement qu'on lui ménage »<sup>97</sup>. Ces chaussées sont constituées d'au moins deux palissades parallèles formées de pieux de chêne enfoncés profondément dans le lit du fleuve, renforcés certainement par des entretoises et reliés entre eux par de nombreuses pièces de bois. Entre ces palissades, l'espace est rempli de bois, de terre et de cailloux afin de rendre l'ensemble étanche, de l'alourdir et de l'élargir pour équilibrer la force du fleuve. Les chaussées forment ainsi une ligne continue qui traverse obliquement la Garonne, ramenant le courant vers les moulins<sup>98</sup>.

En 1177, le prieuré de la Daurade loue aux trois pariers\* des moulins établis au Bazacle la chaussée qu'ils ont construite, avec faculté de la réparer ou d'en construire de

---

<sup>93</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 503.

<sup>94</sup> SICARD Germain, *Les moulins de Toulouse...* (op. cit.), p. 35-36.

<sup>95</sup> *Ibid.*, p. 38.

<sup>96</sup> *Ibid.*, p. 39.

<sup>97</sup> *Ibid.*, p. 38.

<sup>98</sup> *Ibid.*, p. 44.

nouvelles, à condition de laisser passage libre pour la navigation<sup>99</sup>. En janvier 1183, Raymond V donne en fief aux propriétaires des moulins du Château Narbonnais tout le petit bras de la Garonne, avec licence de construire un barrage (paissière) et vingt-quatre moulins fixes à l'emplacement de la chaussée Saint-Michel actuelle<sup>100</sup>. En décembre 1192, une seconde inféodation du comte autorise les pariers des moulins du Château Narbonnais à construire seize moulins terriers ou plus pour remplacer leurs nefs<sup>101</sup>.

Les moulins terriers sont plus coûteux que les moulins à nefs car ils exigent de solides fondations ou des pilotis. Ils évitent néanmoins les désagréments des moulins à nefs et offrent une production accrue de farine. Les pieux sur lesquels ils s'appuient divisent le courant en un certain nombre de chambres d'eau, occupées par une ou plusieurs roues, ou laissées vides pour évacuer les corps étrangers qui, sans cela, endommageraient les roues<sup>102</sup>. Ces fondations sont le support d'un ensemble complexe. « Outre les constructions destinées à abriter le mécanisme des meules, les bâtiments comprennent divers greniers, pour entasser le grain à moudre, la mouture à rendre au client et la part prélevée par les meuniers à titre de rétribution<sup>103</sup>. » À cela s'ajoutent non seulement les hangars permettant de stocker le foin destiné aux bêtes de somme et le bois réservé aux réparations de l'ensemble de la structure, mais aussi la « maison des poids » où le grain est pesé et mesuré. Les meuniers sont, quant à eux, logés dans les maisons qui environnent la porte du Bazacle<sup>104</sup> et dans diverses rues donnant sur la Garonne : rue Valade<sup>105</sup>, rue des Pêcheurs<sup>106</sup> (actuelle rue des Blanchers) et rue de Comminges<sup>107</sup> (près des moulins du Château). Une carte, figurant au chapitre suivant, illustre cette répartition.

Des évolutions majeures se produisent au milieu du XIV<sup>e</sup> siècle. Vers 1346, une inondation détruit complètement les moulins du Château, qui sont ensuite rebâties avec une chaussée plus haute. Les moulins de la Daurade disparaissent dans la seconde moitié

---

<sup>99</sup> RAMET Henri, *Histoire de Toulouse (op. cit.)*, p. 59.

<sup>100</sup> CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse... (op. cit.)*.

<sup>101</sup> *Ibid.*

<sup>102</sup> SICARD Germain, *Les moulins de Toulouse... (op. cit.)*, p. 45.

<sup>103</sup> *Ibid.*, p. 50.

<sup>104</sup> En 1423, le meunier Pierre de Cumbes loue l'entrée de l'*ostal* de l'épicier Jean de Camps, rue du Bazacle, ainsi que les étages inférieurs, sauf la cour et le grenier, et le jardin contigu par derrière, pour un peu plus de quatre ans (A.D.H.G., 3E 12017.100, f° 50).

<sup>105</sup> En 1442, le meunier Jean Alibert loue à l'apothicaire Pierre de Morlaas un *ostal* avec un demi-jardin et un demi-puits, sauf deux chambres, rue Valade, pour une durée de deux ans (A.D.H.G., 3E 177, f° 10).

<sup>106</sup> En 1449, le meunier Jean Prohaut loue au chaussetier Jean Guarrit un *ostal* rue des Pêcheurs, pour une durée de dix ans (A.D.H.G., 3E 6761, f° 46v).

<sup>107</sup> A.D.H.G., 3E 1990, f° 26.

du XIV<sup>e</sup> siècle<sup>108</sup>. Le procès qui oppose alors les pariers des moulins du Bazacle et de la Daurade propose de nombreuses causes à cette disparition. En 1354, les pariers de la Daurade se plaignent de l'élévation de la chaussée du Bazacle, qui réduit le courant du fleuve en amont<sup>109</sup>. Ne parvenant pas à obtenir gain de cause, ils font appel devant le Parlement de Paris. Les pariers du Bazacle répliquent que les moulins de la Daurade avaient déjà cessé leur activité avant la réfection de la chaussée du Bazacle car les frais d'entretien étaient trop élevés au regard des profits générés<sup>110</sup>. L'effondrement démographique engendré par la Peste Noire les rend définitivement inutiles<sup>111</sup>. En mai 1437, c'est au tour des moulins du Bazacle d'être frappés par une très violente inondation, qui détruit également de nombreuses maisons à Saint-Cyprien<sup>112</sup> ; ils seront cependant reconstruits par la suite.

À côté de ces lieux d'activités dont l'emplacement découle aussi bien de la volonté des pouvoirs publics, voire de celle des riverains, que des conditions naturelles, la localisation des boutiques et des hôtelleries relève du choix de leur propriétaire, qui cherche à se rapprocher le plus possible de la clientèle potentielle. Dans le cas des métiers de l'alimentation, quasiment tous les quartiers de la ville sont concernés.

## II. Des activités dispersées à travers la ville

Pancossiers, pâtisseries et épiciers possèdent généralement une boutique située sur leur lieu d'habitation<sup>113</sup>. De même, hôteliers et taverniers utilisent souvent leur domicile pour y exercer leur activité professionnelle. Leurs localisations nous sont connues principalement par les registres d'estimes et les actes notariés, et leur équipement par quelques inventaires après décès, qui ne concernent hélas aucun chandelier.

---

<sup>108</sup> SICARD Germain, *Les moulins de Toulouse...* (*op. cit.*), p. 42.

<sup>109</sup> A.M.T., II 3, pièce n° 2.

<sup>110</sup> SICARD Germain, *Les moulins de Toulouse...* (*op. cit.*), p. 108-112.

<sup>111</sup> WOLFF Philippe, *Histoire de Toulouse* (*op. cit.*), p. 185.

<sup>112</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 95.

<sup>113</sup> Parmi les inventaires après décès que nous avons conservés pour ces trois professions, seul celui de l'épicier Arnaud Lagardelle ne présente aucune trace d'activité professionnelle à domicile. Celle-ci n'a peut-être tout simplement pas été prise en compte dans l'inventaire, comme dans le cas de l'auberge avignonnaise étudiée par Michel et Anne-Marie Hayez : pour des raisons de droit successoral, seules les parties privatives ont été décrites. HAYEZ Michel et Anne-Marie, « L'hôtellerie avignonnaise au XIV<sup>e</sup> siècle : à propos de la succession de Siffrède Trolhon (1387) », *Provence historique*, tome 25, fascicule 100, 1975, p. 275-284.

Dans sa thèse sur la population toulousaine au milieu du XV<sup>e</sup> siècle, Jeanine Olivella note que « les métiers du pain et des céréales ne connaissent pas de secteur privilégié, de zones de regroupement : leur nombre varie avec celui de la population à nourrir, mais leur importance proportionnelle est sensiblement la même dans tous les capitoulats »<sup>114</sup>. Une carte présente au chapitre suivant donne à voir la cette dispersion. Quant aux épiciers, « ils ont pour quartiers favoris les alentours de la place du Salin ainsi que la rue du Taur, mais nous en trouvons également quelques uns près de la Daurade, de la Porterie et de la Halle de la Pierre »<sup>115</sup>. Ils occupent donc une place centrale dans la ville, comme le montre le schéma suivant.

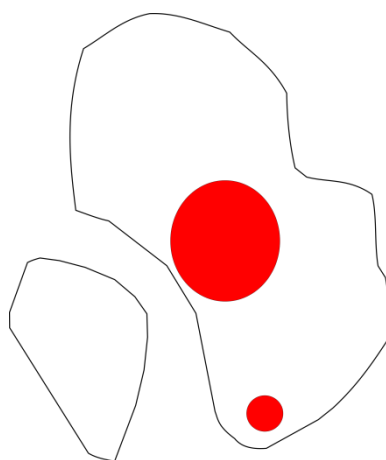


Figure 3 – Localisation des épiciers toulousains aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles

Toulouse compterait par ailleurs environ soixante-dix auberges et hôtelleries vers le milieu du XV<sup>e</sup> siècle, selon Philippe Wolff<sup>116</sup>. Certaines se placent sous des vocables religieux : Saint-Jacques<sup>117</sup>, Sainte-Catherine<sup>118</sup>, Saint-Georges<sup>119</sup>, Saint-Michel<sup>120</sup>, la

<sup>114</sup> OLIVELLA Jeanine, *Étude sur la population...* (op. cit.), p. 141.

<sup>115</sup> OLIVELLA Jeanine, *Étude sur la population...* (op. cit.), p. 141.

<sup>116</sup> WOLFF Philippe, « Les hôtelleries toulousaines au Moyen Âge », dans *Regards sur le Midi médiéval*, Toulouse, Privat, 1978, p. 94-97. Les dépouillements réalisés sur les sources postérieures aux années 1450 ainsi que l'ouvrage de CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (op. cit.) nous ont permis de compléter la liste des établissements qu'il a dressée pour la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle (voir ci-dessous).

<sup>117</sup> Trois hôtelleries portent successivement cette enseigne : l'une, située rue des Toulousains (actuelle rue de la Fonderie) entre 1414 et 1419 (A.D.H.G., 3E 1446, f° 91 et 119v ; 3E 2485, f° 91v) ; une autre rue Agulhières en 1441 (A.D.H.G., 3E 6144, f° 85) ; la troisième rue des Puits-Clos en 1447 (A.D.H.G., 3E 5008, f° 3v).

<sup>118</sup> Attestée rue du Temple (actuelle rue de la Dalbade) en 1419 (A.D.H.G., 3E 1447, f° 82).

<sup>119</sup> Attestée rue des Puits-Clos en 1420 (A.D.H.G., 3E 1447, f° 93).

<sup>120</sup> Attestée rue Villeneuve en 1441 (A.D.H.G., 3E 6144, f° 113v).

Madeleine<sup>121</sup>, Notre-Dame<sup>122</sup>, la Véronique<sup>123</sup> ou encore la Croix<sup>124</sup>, l'Ange<sup>125</sup>, les Deux Anges<sup>126</sup> et les Trois Rois<sup>127</sup>. D'autres ont un caractère plus directement commercial : les Balances<sup>128</sup>, la Chair Salée<sup>129</sup>, le Chapeau Rouge<sup>130</sup>, le Chaperon<sup>131</sup>, la Clef<sup>132</sup>, la Cloche<sup>133</sup>, le Miroir<sup>134</sup>, le Martel<sup>135</sup>, le Plat<sup>136</sup>, la Pomme<sup>137</sup>, la Treille<sup>138</sup>. On trouve également des noms d'animaux : le Chapon<sup>139</sup>, la Chèvre<sup>140</sup>, le Cheval Blanc<sup>141</sup>, le Cerf Volant<sup>142</sup>, la Colombe<sup>143</sup>, le Lion d'Or<sup>144</sup>. Quelques dénominations se classent plus

---

<sup>121</sup> Attestée en 1496, non localisée (A.D.H.G., 3E 1576, f° 315).

<sup>122</sup> Attestée rue Agulhières de 1437 à 1441 (A.D.H.G., 3E 175, f° 121 ; 3E 6144, f° 108).

<sup>123</sup> Située rue des Tourneurs au XV<sup>e</sup> siècle d'après CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (*op. cit.*).

<sup>124</sup> Attestée rue Peyrolières en 1459 (A.M.T., CC 7, f° 39).

<sup>125</sup> Attestée rue du Pont-Vieux, à côté de l'hôpital du Saint-Esprit et face à celui du Corps du Christ, de 1433 à 1440 (A.D.H.G., 3E 384, f° 44v ; 3E 6144, f° 15v ; 3E 11991-1, f° 12).

<sup>126</sup> Attestée rue du Pont-Vieux, non loin du débouché de la rue Peyrolières, de 1413 à 1459 (A.D.H.G., 3E 1446, f° 67v ; 3E 6144, f° 108. A.M.T., CC 7, f° 259).

<sup>127</sup> Attestée place Saint-Étienne en 1447 (A.D.H.G., 3E 5008, f° 36). Elle existe encore en 1516 (A.D.H.G., 3E 5435, f° 309v). Une hôtellerie du même nom existerait dans la rue Sainte-Ursule, et une autre dans la rue Peyras, d'après CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (*op. cit.*).

<sup>128</sup> Mentionnée rue Peyrolières à partir de 1447 (A.D.H.G., 3E 5008, f° 5v ; 3E 5009, f° 213 ; 3E 6761, f° 75 ; 3E 5412, f° 156v-157. A.M.T., CC 7, f° 39). Elle existe encore en 1512 (A.D.H.G., 3E 2762, f° 34). En 1458 et 1478, une hôtellerie du même nom existerait dans la rue des Imaginaires (aujourd'hui rue de la Pomme), d'après CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (*op. cit.*).

<sup>129</sup> Attestée rue Succurion (actuelle rue des Marchands) en 1447 (A.D.H.G., 3E 14443, f° 1).

<sup>130</sup> Attestée rue Huc Vidal (ou des Puits-Clos) depuis 1434 (A.D.H.G., 3E 384, f° 42 ; 3E 4468, f° 43 ; 3E 5011, f° 43, 45, 49 et 73). Elle aurait été détruite par un incendie d'après le cadastre de 1478, d'après CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (*op. cit.*).

<sup>131</sup> Attestée rue de la Daurade à partir de 1431 (A.D.H.G., 3E 7399, f° 105v ; 3E 6155, f° 81v ; 3E 176, f° 85 ; 3E 6762, f° 47).

<sup>132</sup> Attestée rue de la Pierre (du côté de l'actuelle place Esquirol) depuis 1419 (A.D.H.G., 3E 4391, f° 92v ; 3E 6144, f° 43v ; 3E 537, f° 64 et 157). Elle existe encore en 1496 (A.D.H.G., 3E 1576, f° 217).

<sup>133</sup> Attestée rue du Pont-Vieux en 1385 (A.D.H.G., 101H 97, f° 55v).

<sup>134</sup> Attestée rue Four-Bastard depuis 1444 (A.D.H.G., 3E 4468, f° 14 ; 3E 5011, f° 51, 73v et 122). Elle existe encore en 1492 (3E 5412, f° 62).

<sup>135</sup> Attestée en 1479, non localisée (A.D.H.G., 3E 3710, f° 106).

<sup>136</sup> Confrontée par un hôtel de la rue Peyras par derrière, donc sans doute située rue des Puits-Clos en 1448 (A.D.H.G., 3E 5011, f° 60v).

<sup>137</sup> Attestée rue des Puits-Clos depuis 1445 (A.D.H.G., 3E 5011, f° 51 et 130v ; 3E 6966, f° 2v).

<sup>138</sup> Attestée rue des Argentiers en 1462 (A.D.H.G., 3E 5093, f° 200v).

<sup>139</sup> Attestée rue Four-Bastard depuis 1447 (A.D.H.G., 3E 5009, f° 85 ; 3E 5011, f° 40, 45v, 48 et 185v).

<sup>140</sup> Attestée avant 1416, non localisée (A.D.H.G., 3E 14444, f° 23v).

<sup>141</sup> Située dans le Bourg ; l'hôtelier en était mort avant 1441 (A.D.H.G., 3E 4468, f° 49), mais l'hôtellerie n'en avait pas pour autant disparu. Une hôtellerie du même nom existerait au XV<sup>e</sup> siècle rue de Lages (actuelle rue Malaret) d'après CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (*op. cit.*).

<sup>142</sup> Attestée rue des Toulousains (actuelle rue de la Fonderie), voisine de la Maison de la Trinité, depuis 1412 (A.D.H.G., 3E 1446, f° 40v ; 3E 1447, f° 95 ; 3E 2485, f° 185). Elle disparut du quartier peu avant 1478 et alla s'installer à la place Montaygon (actuelle place Saint-Georges) d'après CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (*op. cit.*).

<sup>143</sup> Attestée rue Bertrand Davi en 1442 (A.D.H.G., 3E 6145, f° 63v). Appartenant en 1477 à Jean Rebel, elle se situerait sur le sol de l'ancien archevêché d'après CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (*op. cit.*).

<sup>144</sup> Située 3 rue du Crucifix du Salin (actuelle rue de l'Inquisition) aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, cf. CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (*op. cit.*).

difficilement : la Couronne<sup>145</sup>, l'Écu de Bretagne<sup>146</sup>, la Fleur de Lys<sup>147</sup>, l'Étoile<sup>148</sup>, l'Homme Sauvage<sup>149</sup> et la Sirène<sup>150</sup>. Enfin, Philippe Wolff a relevé deux mentions d'hôtelleries désignées par leur emplacement dans la ville : Entre-les-Deux-Portes<sup>151</sup> et la Pierre<sup>152</sup>.

---

<sup>145</sup> Attestée rue du Temple (actuelle rue de la Dalbade), face à la ruelle de la Rivière et aux moulins du Château Narbonnais, depuis 1375 (A.D.H.G., 3E 7413, f° 182 ; 3E 1447, f° 120v ; 3E 2485, f° 88). Philippe Wolff précise que c'est dans cette hôtellerie qu'aurait pris naissance l'incendie de 1442 ; cependant, elle hébergeait des clients en juin 1444 (A.D.H.G., 3E 452, f° 197v).

<sup>146</sup> Attestée depuis 1422 (A.D.H.G., 3E 1447, f° 109 ; 3E 3305, f° 47 ; 3E 1993, f° 59), localisée au n° 7 de la rue Guilhem Unaud d'après CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (*op. cit.*).

<sup>147</sup> Attestée place de la Capelle-Redonde en 1494 (A.D.H.G., 3E 5412, f° 208).

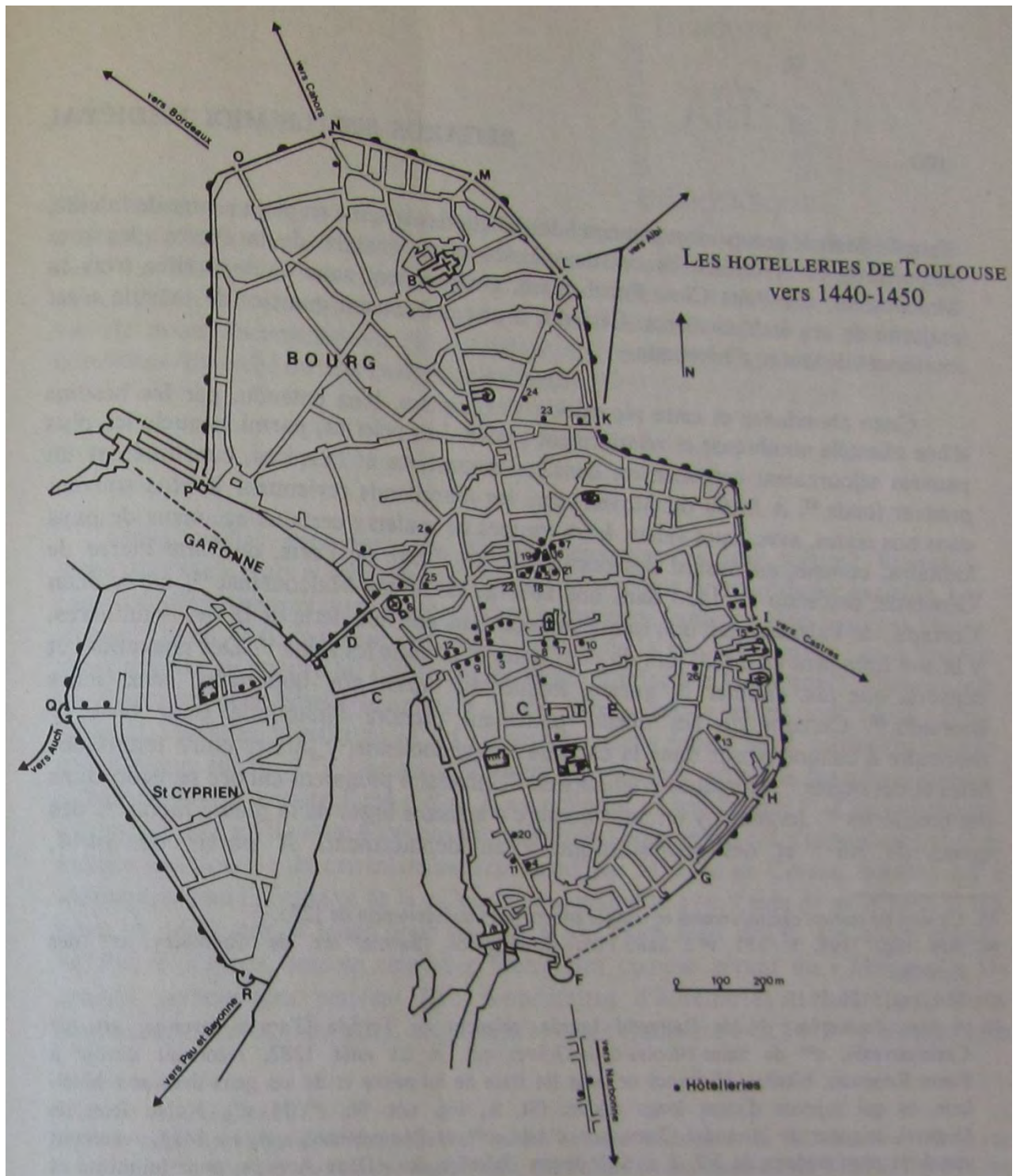
<sup>148</sup> Attestée à partir de 1503, non localisée (A.D.H.G., 3E 2632, non folioté ; 3E 2828, non folioté).

<sup>149</sup> Attestée rue de l'Homme Armé en 1434 et 1445 (A.D.H.G., 3E 384, f° 73 ; 3E 537, f° 58). Elle était tenue par Peyronet Delfau, qui fit sculpter comme enseigne la statuette d'un sauvage, armé d'une massue, qu'on y voit encore, bien qu'elle ait été malheureusement détériorée par le temps. En face se trouvait l'auberge du Tessou, du nom de son tenancier, Raymond de Cazeneuve dit le Tessou. CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse...* (*op. cit.*).

<sup>150</sup> Attestée rue du Bourguet-Nau, sans doute presque au coin de la rue Peyrolières, depuis 1416 (A.D.H.G., 3E 5125, f° 52 ; 3E 6760, f° 18). En 1459, elle est en ruines (A.M.T., CC7, f° 46v). Une hôtellerie de la Sirène située rue d'Embarthe fait l'objet d'une transaction entre deux hôteliers en 1514 (A.D.H.G., 3E 2762, f° 396v-397v).

<sup>151</sup> Située entre les deux enceintes joignant le Château Narbonnais et la Garonne, en 1415-1418 (A.D.H.G., 3E 1446, f° 113 ; 3E 1447, f° 45v).

<sup>152</sup> Attestée depuis 1391 (A.D.H.G., 3E 5896, f° 12 ; 3E 1446, f° 33v ; 3E 6145, f° 89).



Carte 3 – Les hôtelleries de Toulouse vers 1440-1450 d'après Philippe Wolff<sup>153</sup>

<sup>153</sup> WOLFF Philippe, « Les hôtelleries toulousaines au Moyen Âge », dans *Regards sur le Midi médiéval*, Toulouse, Privat, 1978, p. 99.



Comme le montre la carte ci-dessus, ces établissements sont implantés surtout dans les quartiers commerçants, aux abords du marché de la Pierre, et notamment dans les rues Malcousinat, des Puits Clos et Four-Bastard. Ils se concentrent également sur la traversée de la ville par les chemins de Saint-Jacques de Compostelle, à la croisée des voies est-ouest et nord-sud<sup>154</sup>. Les hôtelleries des quartiers centraux sont surtout fréquentées par des marchands<sup>155</sup> et des voyageurs fortunés (agents royaux<sup>156</sup>, chevaliers accompagnés de leur suite<sup>157</sup>, ecclésiastiques<sup>158</sup>). Quelques étudiants de l'Université y prennent aussi pension<sup>159</sup>. Au contraire, les établissements de Saint-Cyprien et Saint-Pierre-des-Cuisines « semblent recruter leur clientèle parmi les voyageurs modestes, les colporteurs et charretiers peu fortunés qui ne peuvent se permettre de fréquenter les riches auberges du centre » et leur préfèrent celles des « quartiers périphériques et défavorisés »<sup>160</sup>.

Il s'agit à présent d'entrer dans ces auberges et ces boutiques pour en dévoiler l'équipement et tenter de reconstituer les gestes des professionnels de l'alimentation.

### *1. L'atelier et la boutique de l'épicier*

L'inventaire après décès de l'épicier Jean Capelle, mort en 1387, est une véritable mine d'informations sur le matériel utilisé par les membres de cette profession et sur sa répartition dans les différentes pièces de la maison<sup>161</sup>. Celle-ci comprend au rez-de-chaussée un ouvroir où sont stockées les marchandises destinées à la vente : ampoules (*ambolas*) contenant de l'eau de rose (*aqua rozarum*) et des huiles essentielles (*oleo de lauri*, *oleo rosato*, *oleo de camomilla*, *oleo rosato*, *oleo violato*, *oleo masticis*), pots de

---

<sup>154</sup> WOLFF Philippe, « Les hôtelleries toulousaines... » (*op. cit.*), p. 98-100.

<sup>155</sup> Pierre de Porte, originaire de Saint-Pierre-de-Génebroz (Savoie), loge en 1433 dans une auberge de la rue Malcousinat (A.D.H.G., 3E 7399, f° 151v). Jean Cortapié, de Valenciennes, tombé malade dans une hôtellerie de la rue Agulhères, y fait sous testament en 1413 (A.D.H.G., 3E 5125, f° 15). Ces exemples et ceux des notes suivantes sont tirés de l'article de WOLFF Philippe, « Les hôtelleries toulousaines... » (*op. cit.*), p. 100.

<sup>156</sup> En 1384, Robinet Tirand, écuyer et serviteur du roi, descend avec son escorte dans une hôtellerie de la rue du Temple, où il est victime d'un vol (Arch. nat., X 1<sup>a</sup> 34, f° 167v).

<sup>157</sup> En 1382, noble Raymond Jourda, seigneur de Terride (Tarn-et-Garonne), reconnaît devoir 60 francs or à l'hôtelier Pierre Ronescas pour les frais de lui-même et de ses gens dans son hôtellerie, ce qui d'après Philippe Wolff suppose d'assez longs séjours (A.D.H.G., 101H 96, f° 75v).

<sup>158</sup> Un chanoine de Tarbes est logé à la Sirène, rue du Bourguet-Nau, en 1450 (A.D.H.G., 3E 6762, f° 44v).

<sup>159</sup> Héliot Massur, propriétaire d'un établissement rue d'Agulhères, passe contrat avec trois étudiants originaires de Montauban en 1444 ; il leur promet pour l'année bonne chambre, nourriture et chauffage (A.D.H.G., 3E 452, f° 152 et 159v).

<sup>160</sup> OLIVELLA Jeanine, *Étude sur la population...* (*op. cit.*), p. 175-177.

<sup>161</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 163-176v.

terre emplies d'onguents, amandes, noisettes, avoine, papier, éponges, chandelles de cire, mais aussi coton filé et toile servant à fabriquer les mèches des chandelles. De petits massépains vides attendent de recevoir des confiseries<sup>162</sup>. Ces éléments sont disposés sur des étagères, consistant en quatorze planches courant le long des murs ou équipant des niches creusées dans les parois de la pièce<sup>163</sup>. Un mortier en métal et deux pilons en fer permettent de réduire les épices en poudre, avant de les passer au crible à l'aide d'un tamis, puis de les déposer sur un marbre pour faire des *confimens* d'épices<sup>164</sup>. À proximité, une tablette ou tailloir sert à faire refroidir la réglisse après cuisson de la pâte<sup>165</sup> ; deux couteaux permettent ensuite de la découper. Sont enfin mentionnés des instruments servant à peser les marchandises : un timon et des pierres de masses diverses (un quintal de 104 livres, un demi-quintal de 52 livres, un cartayron de 26 livres et un demi-cartayron de 13 livres). Les objets présents chez Jean Capelle rappellent ceux que mentionnent les inventaires des épiciers-apothicaires siciliens, dont la boutique comprend un établi, des étagères, des coffres à confits, une armoire. L'ensemble renferme un assortiment de pots de pharmacie, de fiasques, de récipients à col étroit et de boîtes de bois pleines d'épices et de médicaments simples et composés<sup>166</sup>.

La chambre située au-dessus de la cuisine sert à Jean Capelle d'atelier de confiserie : on y trouve un confiseur en cuivre (*unum grasale cupri coffidor*), un chalumeau, un thermomètre (*unum termometrum parvum ferri*) et des moules à confiseries ; un récipient contient encore un reste de sucre brûlé<sup>167</sup>. Un tel outillage permet à Geneviève Bresc-Bautier et Henri Bresc d'affirmer que « [l]e travail de l'épicier porte d'abord sur le raffinage du sucre et la fabrication des confits »<sup>168</sup>. Comme ses confrères siciliens, Jean Capelle possède dans la même pièce tout un matériel de bois et de cuivre pour travailler la cire : deux grandes bassines en cuivre pour la faire fondre, un racloir en bois et cinq petites pièces en bois pour l'aplanir, deux couteaux pour la découper, une spatule en fer avec un crochet pour la manipuler, et enfin six caisses en cuivre pour la conserver. La pièce renferme également un tour en bois et deux planches de noyer pour

---

<sup>162</sup> *Ibid.*, f° 166r-v.

<sup>163</sup> LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Décors, parures et couleurs... » (*op. cit.*), p. 291.

<sup>164</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 166v : « *Item unam lapidem marmoris quadratam pro faciundo et componendo coffimenta specierum.* »

<sup>165</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 166v : « *Item unum tabularium seu talhier de regalissa fundendo ibid regalissam.* »

<sup>166</sup> BRESC Henri et BRESC-BAUTIER Geneviève, *Une maison de mots...* (*op. cit.*), p. 327.

<sup>167</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 168.

<sup>168</sup> BRESC Henri et BRESC-BAUTIER Geneviève, *Une maison de mots...* (*op. cit.*), p. 327.

fabriquer de la cire gommée, employée comme excipient ou ingrédient pour réaliser certains remèdes ou pommades<sup>169</sup> ; ou encore une table en noyer pour façonner les torches de cire, un tailloir en bois pour les ciseler et un coussin pour les y déposer<sup>170</sup>.

À l'étage, la chambre moyenne abrite dans diverses boîtes (massepains), pots, caisses et sacs les matières premières servant à Jean Capelle pour exercer son activité professionnelle : d'une part, divers épices et produits associés (poivre rond et long, gingembre, clous de girofle, cannelle, macis ou « fleur de muscade », cubèbe, galanga, cassonade, riz, pignons de pin et divers mélanges d'épices moulues) ; d'autre part, des substances d'origine animale (calosome<sup>171</sup>), végétale (indigo, sang-dragon, galle, galbanum, santoline, réglisse, fenugrec, séné, chou-fleur) ou chimique (sulfure de vin, alun de plume, mercure, vitriol), relevant plutôt de la pharmacopée traditionnelle ; enfin, de la cire de diverses couleurs ainsi que du savon<sup>172</sup>.

Comme on peut le voir, les activités de Jean Capelle ne se limitent pas à la boutique, qui est plutôt réservée à la vente. Une pièce spéciale est dédiée à la préparation des produits, et une autre au stockage des matières premières. Dans tous les inventaires après décès, on constate un véritable éparpillement des outils, des marchandises et des matières premières à travers toute la maison. Ceci est particulièrement frappant chez les pancossiers et les pâtissiers toulousains.

## ***2. L'équipement des pancossiers, des pâtissiers et des fournisseurs***

À Toulouse, les professions de pancossier et de pâtissier sont la plupart du temps exercées par des individus différents, mais il arrive qu'un même personnage appartienne aux deux organisations de métier, comme cela a été vu dans le premier chapitre. Les inventaires après décès montrent qu'une partie de l'équipement professionnel est conjoint à ces deux métiers, mais que les pâtissiers disposent en plus d'un matériel spécifique que l'on ne rencontre pas chez les pancossiers. Malheureusement, nous ne disposons à leur sujet que de quatre inventaires après décès pour les XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, et aucun inventaire n'a été retrouvé pour les fournisseurs. C'est peu en comparaison des vingt-huit

---

<sup>169</sup> VELA AULESA Carles, « Defining "Apothecary" in the Medieval Crown of Aragon », dans SABATÉ Flocel Sabaté (dir.), *Medieval Urban Identity. Health, Economy and Regulation*, Cambridge, Cambridge Scholars Publishing, 2015, p. 139.

<sup>170</sup> A.D.H.G., 101H 98, f<sup>o</sup> 167v-168.

<sup>171</sup> Il s'agit d'un coléoptère.

<sup>172</sup> A.D.H.G., 101H 98, f<sup>o</sup> 168r-v.

inventaires dijonnais étudiés par Françoise Piponnier pour ces trois professions. Cependant, le niveau de précision d'une partie d'entre eux est tel qu'il permet de restituer de manière très concrète le cadre de travail et l'outillage de ces artisans<sup>173</sup>. L'inventaire du boulanger-pâtissier Masse Gastacel est le plus détaillé<sup>174</sup>. Les informations qu'il contient peuvent être complétées par celui de son confrère Jean de Molinis<sup>175</sup>, ainsi que par les inventaires du pancossier Guilhem Caries<sup>176</sup> et du pâtissier Raymond de Nausane<sup>177</sup>.

Le rez-de-chaussée de la demeure de Masse Gastacel comprend une « boutique de pâtisserie ». Elle est flanquée d'une pièce à pétrir, placée derrière le four de la boutique, ce qui permet d'y maintenir une certaine chaleur<sup>178</sup>. Dans cette pièce se trouvent un blutoir en sapin pour séparer le son de la farine, la préparation du pain commençant par le criblage de la farine, et une maie pour pétrir la pâte. Le pancossier Guilhem Caries possède, quant à lui, un tamis, alors que le boulanger-pâtissier Jean de Molinis en détient trois, ainsi que quatre blutoirs. Il a également un chaudron de cuivre permettant, selon Françoise Piponnier, de « faire chauffer l'eau nécessaire pour diluer le levain avant de le mêler à la farine pour constituer la pâte »<sup>179</sup>. Une fois formée, la pâte est pétrie dans la maie. Chez Masse Gastacel et Jean de Molinis, celle-ci est en noyer, tandis que le pâtissier Raymond de Nausane a à la fois une grande et une petite maie. À Dijon, les boules de pâte sont façonnées sur des « tours », dont il n'est fait aucune mention à Toulouse. Ces boules sont ensuite mises à reposer sur des planches de bois recouvertes de toile<sup>180</sup>. L'inventaire après décès de Masse Gastacel mentionne ainsi une plaque pour faire lever le pain. Dans deux des chambres de la maison se trouvent des peaux servant à protéger la pâte d'un refroidissement pendant qu'elle lève ; elles évitent sans doute aussi qu'elle ne sèche trop. Enfin, des poids métalliques et une balance de laiton sont stockés dans la salle haute de la deuxième maison de notre boulanger-pâtissier, encore en travaux<sup>181</sup>.

---

<sup>173</sup> PIPONNIER Française, « L'équipement des boulangers... » (*op. cit.*), p. 83-97.

<sup>174</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 42-54 (1497). Ce document a fait l'objet d'une édition, cf. STUNAUULT Clémentine, « De la pâtisserie à l'auberge : la pluriactivité d'un artisan toulousain du XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 131, n° 305-306, janvier-juin 2019, p. 193-218.

<sup>175</sup> A.D.H.G., 101H 137, f° 7v-8 (1434).

<sup>176</sup> A.D.H.G., 3E 7411, f° 135 (1361).

<sup>177</sup> A.D.H.G., 3E 2957, f° 11v-14 (1413).

<sup>178</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 43v-44.

<sup>179</sup> PIPONNIER Française, « L'équipement des boulangers... » (*op. cit.*), p. 88.

<sup>180</sup> *Ibid.*, p. 90-92.

<sup>181</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 42v.

En tant que pâtissier, Masse Gastacel commercialise aussi diverses préparations sucrées et salées. Pour confectionner tartes, flans et pâtés, il dispose dans sa « boutique de pâtisserie » d'un banc pour découper la viande, long de quatre empan (un peu moins d'un mètre). La salle basse de sa deuxième maison contient par ailleurs un banc de cuisine épais pour découper et hacher la viande, long de neuf empan (environ deux mètres). Une fois hachée, cette viande est placée dans un grand plat en étain expressément désigné pour cet usage<sup>182</sup>. Une petite pièce attenante à la boutique renferme une salière pour saler les viandes, une jarre de terre pour conserver l'huile et un petit tonneau pour les sardines. Quatre couteaux et une râpe en fer complètent cet équipement. Le pâtissier Raymond de Nausane possède, quant à lui, trois couteaux pour parer la viande et deux pour la hacher, tandis que l'inventaire après décès de Jean de Molinis recense deux couteaux pour la pâtisserie.

Les pâtissiers préparent aussi des gâteaux. Pour cela, Masse Gastacel emploie aussi bien du sucre (une caisse de noyer munie d'une serrure et d'une clef en renferme une demi-livre dans l'une des chambres) que du miel (l'un des chais en contient une certaine quantité, répartie dans quatre récipients). À l'étage, la « chambre de la viande salée » abrite deux plaques de fer destinées aux oublies, sorte de gaufres très minces et cassantes. Sept autres plaques sont conservées dans la chambre au-dessus de la boutique, ainsi qu'un fer pour cuire les *brassadels*, pâtisseries en forme de tores<sup>183</sup>. Ces gâteaux sont ensuite placés dans deux boîtes servant à la vente itinérante, ou conservés dans une caisse de sapin munie d'une serrure. De la même manière, le pâtissier Raymond de Nausane possède un fer pour les *brassadels*, deux pour les oublies et plusieurs autres grands et petits pour les nieules, gaufres très fines dont le nom vient de *nebula* (nuage) afin d'en souligner la légèreté<sup>184</sup>. De son côté, Jean de Molinis possède un fer pour les *brassadels*. Enfin, une râpe en fer blanc servant spécifiquement pour le fromage est

---

<sup>182</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 44 : « *Item ung gran plat d'estanh an pie d'estanh per tenir carn picada per far los pastissos.* »

<sup>183</sup> Le terme de *brassadel* peut renvoyer à l'idée d'un bracelet. En Italie, ce type de pâtisserie est traditionnellement consommé à Pâques.

<sup>184</sup> BAUTIER Anne-Marie, « Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIII<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 1, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 39.

mentionnée dans la salle haute de la deuxième maison de Masse Gastacel ; elle peut avoir été utilisée aussi bien pour confectionner les flans que les gaufres<sup>185</sup>.

La plupart des maisons de pâtisseries contiennent un four, comme le montrent les registres d'estimes ou les actes de ventes. L'inventaire après décès du pâtissier Raymond de Nausane précise qu'il laisse un *ostal* avec four de pâtissier, sans préciser où il se trouve. De son côté, Masse Gastacel a un four à l'intérieur même de la boutique, alors qu'à Dijon, il semble que dans la plupart des cas, le four ne se trouve pas dans la boutique mais à l'extérieur, probablement dehors (précaution utile pour éviter les incendies)<sup>186</sup>. Malheureusement, les fours ne sont jamais décrits dans ce type de source car ils ne relèvent pas des biens meubles. Chez nos trois pâtisseries toulousains, ils sont accompagnés d'outils spécifiques : hache pour fendre le bois et pelle à four. L'inventaire après décès du pâtissier Jean de Molinis mentionne également une centaine de tuiles plates pouvant servir pour la toiture du four, en remplacement de celles qui seraient cassées, ce qui implique que le four se trouve sans doute dans un bâtiment séparé.

De leur côté, les fourniers cuisent d'abord le pain dans les fours municipaux soumis à la leude, avant d'avoir leurs propres fours à la toute fin du XIV<sup>e</sup> siècle, comme le montrent les actes de vente et de location enregistrés par les notaires<sup>187</sup>. Toulouse compte vingt-quatre fours à pain en 1316, répartis dans toute la ville<sup>188</sup>. Ils sont particulièrement nombreux dans les capitoulats de Saint-Étienne et Saint-Barthélemy, qui rassemblent à eux seuls un tiers des fours publics de la commune. Au contraire, les capitoulats du Pont-Vieux et de Saint-Pierre-des-Cuisines semblent en être dépourvus, mais nous n'avons pas réussi à localiser tous les fours signalés en 1316. Enfin, quelques uns se situent dans les faubourgs de la ville.

Certains fours sont la propriété d'établissements religieux, tels que l'abbaye de la Daurade<sup>189</sup>, le prieuré de Saint-Pierre-des-Cuisines<sup>190</sup> ou l'hôpital Saint-Jean-de-

---

<sup>185</sup> « Parmi les recettes de cuisine médiévales qui nous sont parvenues, certaines préconisent l'adjonction de fromage râpé dans les flans et dans la pâte des gaufres et des oublies. » PIPONNIER Française, « L'équipement des boulangers... » (*op. cit.*), p. 93.

<sup>186</sup> *Ibid.*, p. 86.

<sup>187</sup> En 1393, les fourniers Jean de Dalinhac et Gaubert du Puits louent à noble Pons de Gaure une maison avec four rue des Pêcheurs (A.D.H.G., 3E 3113, f° 59v). En 1403, le fournier Bernard Artus en achète une près des Clotes (A.D.H.G., 4G 40, f° 51v). En 1440, le fournier Gérard d'Ile en met une en location rue Mage à Saint-Cyprien (A.D.H.G., 102H 102, f° 37v). Ces exemples ne sont pas exhaustifs.

<sup>188</sup> A.M.T., AA 3, acte 293.

<sup>189</sup> La Daurade établit en 1440 une reconnaissance féodale envers le fournier Gérard d'Ile, portant sur une maison et un four rue Mage Saint-Cyprien (A.D.H.G., 102H 102, f° 37v).

Jérusalem<sup>191</sup>. Ils sont loués à des pancossiers ou à des fourniers chargés d’approvisionner la communauté<sup>192</sup>. D’autres sont le bien de pancossiers et de pâtissiers. Le pâtissier Guilhem Salas, par exemple, possède à la fois un four rue de l’Olm de Roaix, qu’il loue à un fournier en 1482, et une maison avec un « four de pâtissier » rue des Almussiers, qu’il loue à son confrère Jean de Brolho l’année suivante, avec interdiction d’y faire cuire du pain<sup>193</sup>. Au XV<sup>e</sup> siècle, le pancossier Paul Davet déclare posséder, outre l’*ostal* où il demeure au coin des rues de Comminges et du Salin, un petit *ostalet* rue du Salin, dans lequel se trouve un four<sup>194</sup>. La location comprend parfois du matériel : en 1463, le pancossier Pierre Morena loue à un fournier un *ostal* comprenant un four pour cuire le pain, ainsi que des pelles pour porter le pain, des tréteaux pour le poser et des fourches qui servent sans doute à surveiller le feu<sup>195</sup>. Le contrat passé entre Guilhem Salas et Jean de Brolho mentionne trois fers à oublies et un pour les *brassadels*, une pelle en fer, deux couteaux et deux cassoles de fer. L’acte précise que ces ustensiles doivent permettre à Jean de Brolho de réaliser pâtés et flans (*flausones*), et de faire cuire les viandes au four ou en cassolette. Certains fours peuvent également appartenir à des taverniers ou des hôteliers : en 1504, Margarete del Casse, veuve du tavernier Nicolas de Limoges, loue une maison avec un four, rue du Salin, au fournier Bernard de Sarracana<sup>196</sup>. Une dernière catégorie de propriétaires est enfin constituée d’individus extérieurs au secteur de l’alimentation : en 1491, un marchand de L’Isle-Jourdain loue à un fournier une maison avec four rue du Four-Bastard<sup>197</sup>.

Françoise Desportes note que « pour chauffer le four, beaucoup de bois est nécessaire sous forme de bûches – entières et fendues – et de fagots ou de bourrées »<sup>198</sup>. L’important est ainsi de disposer de pièces de calibre varié, propres à différents usages. Plus que le charbon, qui dégage une chaleur intense mais plus brève, le bois fournit une

---

<sup>190</sup> Le prieur de Saint-Pierre des Cuisines loue en 1402 un *ostal* avec four rue Pargaminières au fournier Pierre Artus et à sa femme Germaine, demeurant rue de l’Isle, pour une durée de 20 ans (A.D.H.G., 3E 5547, f° 78v).

<sup>191</sup> L’hôpital Saint-Jean-de-Jérusalem inféode en 1285 une maison et un four rue Saint-Rémésy au fournier Géraud de Bosc (A.D.H.G., H Malte liasse 8 n° 18).

<sup>192</sup> Les individus qui travaillent pour des établissements religieux n’appartiennent pas à l’organisation de métier des pancossiers et échappent donc à l’interdiction faite à ces derniers de cuire eux-mêmes le pain.

<sup>193</sup> A.D.H.G., 3E 7097, f° 64. A.D.H.G., 3E 7098, f° 39v. Cet exemple et certains des suivants sont issus de la thèse de FABRE Camille, « Pour hediffier ou pour ardoir ». *Le bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, thèse de doctorat, Université Paris Sorbonne, 2017, p. 289.

<sup>194</sup> A.M.T., CC 12, f° 77v-78v.

<sup>195</sup> A.D.H.G., 3E 3539, f° 25v.

<sup>196</sup> A.D.H.G., 3E 2632, non folioté.

<sup>197</sup> A.D.H.G., 3E 3861, f° 109.

<sup>198</sup> DESPORTES Françoise, *Le pain au Moyen Âge*, Paris, Olivier Orban, 1987, p. 50.

chaleur prolongée, mieux adaptée à la cuisson du pain, des tartes et des pâtés<sup>199</sup>. Les braises issues de la combustion du charbon peuvent toutefois servir d'allume-feu<sup>200</sup>. Camille Fabre précise, quant à lui, que le combustible utilisé par les fourniers toulousains est parfois issu de friches couvertes de bruyère, particulièrement appréciée pour alimenter les fours<sup>201</sup>. Les pancossiers toulousains se chargent également d'approvisionner les fourniers en bois<sup>202</sup>. On voit ainsi des pancossiers de Saint-Cyprien se fournir en petites quantités auprès des paysans de l'ouest toulousain<sup>203</sup>. D'autres envoient des serviteurs se servir directement dans la forêt de Bouconne<sup>204</sup>, ou achètent des terrains à la végétation arbustive qualifiés de « bosigues »<sup>205</sup>. Les pâtisseries achètent aussi de grosses quantités de bois. Le pâtissier Masse Gastacel passe contrat avec un laboureur de Lacroix, Jean de Petra, qui lui fournit régulièrement des lots d'une centaine de pagelles de bois durant près d'une décennie ; il concède par ailleurs au laboureur Pierre de la Querrina une exploitation nommée « *la boria del teule* » contre une rente perpétuelle de cinquante pagelles de chêne, apportées tous les ans au port du Château Narbonnais<sup>206</sup>. Enfin, les hôteliers et les taverniers ont eux aussi besoin de bois pour alimenter les foyers dans lesquels ils font cuire les viandes, et qui leur permettent également de chauffer leurs établissements. Jean de Cosinenchis, installé rue des Couteliers, se porte ainsi acquéreur en 1459 de 276 pagelles de bois, après avoir acheté 200 pagelles de bois à deux fournisseurs différents l'année précédente<sup>207</sup>.

En plus de ces achats de bois, les pancossiers et pâtisseries doivent se procurer du blé en grandes quantités. Pour fabriquer pain et pâtisseries, Masse Gastacel stocke par exemple douze *cartons* de froment et deux pugnères de seigle dans le grenier des deux maisons. Une échelle et des sacs (huit d'une capacité de dix pugnères, huit autres d'un setier), conservés dans la « chambre de la viande salée », permettent de les transporter d'une pièce à l'autre. Il effectue aussi des achats de blé en 1492 auprès d'habitants de

---

<sup>199</sup> FABRE Camille, « *Pour hediffier ou pour ardoir* »... (*op. cit.*), p. 253-254. *Idem*, *Commerce et marchandisation du bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, Paris, Classiques Garnier, 2021, p. 150-151.

<sup>200</sup> DESPORTES Françoise, *Le pain au Moyen Âge* (*op. cit.*), p. 48-49.

<sup>201</sup> FABRE Camille, « *Pour hediffier ou pour ardoir* »... (*op. cit.*), p. 291-292. *Idem*, *Commerce et marchandisation...* (*op. cit.*), p. 168.

<sup>202</sup> FABRE Camille, « *Pour hediffier ou pour ardoir* »... (*op. cit.*), p. 294-299. Les références suivantes sont issues de ces quelques pages.

<sup>203</sup> A.D.H.G., 3E 5948, f° 90 (10 pagelles) ; 3E 848, f° 73 (14 pagelles).

<sup>204</sup> A.M.T., II 49, pièce n° 12 ; II 10, pièce n° 3.

<sup>205</sup> A.D.H.G., 3E 3710, f° 93v.

<sup>206</sup> A.D.H.G., 3E 7098, f° 61 et 122 ; 3E 2736, f° 9v ; 3E 5119, f° 271.

<sup>207</sup> A.D.H.G., 3E 5553, 1<sup>er</sup> cahier, f° 11v et 22 ; 2<sup>e</sup> cahier, f° 5v.



Frouzins, Seysses et Condom<sup>208</sup>. Dans sa borde, rue des moulins, le pâtissier Raymond de Nausane stocke quant à lui onze émines de froment<sup>209</sup>. Il est rare de trouver mention de provisions dans un inventaire après décès : elles ont souvent été consommées ou distribuées après la mort de leur propriétaire. Par ailleurs, elles n'ont pas à être mentionnées, sauf si elles sont transmissibles. C'est sans doute pour cela que l'on n'en trouve pas trace dans les trois autres cas.

En plus d'exercer à la fois les activités de pancossier et de pâtissier, Masse Gastacel tient une taverne à son domicile. Là encore, son inventaire après décès constitue une véritable mine d'informations sur les services qu'il offre à ses hôtes.

### 3. *Hôtelleries et tavernes*

L'hôtellerie ne s'est vraiment développée en Europe qu'à partir du XIII<sup>e</sup> siècle<sup>210</sup>. Les auberges médiévales ont fait l'objet de plusieurs articles depuis les années 1960, et surtout 1970<sup>211</sup>. Divers thèmes y sont abordés : la répartition de ces établissements dans l'espace urbain, leur nombre, la nomenclature supportée par leurs enseignes, les aménagements qu'ils présentent en termes de structure et de mobilier, les services qu'ils proposent et la réglementation qui leur est attachée. En outre, il est parfois possible de récolter des informations sur leurs tenanciers, plus rarement sur la clientèle qui les fréquente. Pour cela, plusieurs types de documents sont mobilisés, qu'il s'agisse des actes notariés, des sources judiciaires, des textes réglementaires et des documents fiscaux, plus

---

<sup>208</sup> A.D.H.G., 3E 2736, f° 90, 95 et 143v.

<sup>209</sup> A.D.H.G., 3E 2957, f° 12v.

<sup>210</sup> COULET Noël, « Les hôtelleries en France et en Italie au Bas Moyen Âge », dans HIGOUNET Charles (dir.), *L'homme et la route en Europe occidentale, au Moyen Âge et aux Temps modernes*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 1982, p. 185-186.

<sup>211</sup> Voir notamment WOLFF Philippe, « L'hôtellerie, auxiliaire de la route. Notes sur les hôtelleries toulousaines au Moyen Âge », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux historiques et scientifiques*, vol. 1, 1961, p. 189-205 repris dans *Regards sur le Midi médiéval (op. cit.)*, p. 93-106. DAVID Henri, « De l'hôtellerie urbaine parmi les fiefs nordiques de Philippe Le Bon », *Revue du Nord*, vol. 45, n° 79, 1963, p. 283-293. COMBÈS Jean, « Hôtelleries et hôteliers à Montpellier à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle », dans *Hommage à André Dupont (1897-1972). Études médiévales languedociennes*, Montpellier, Fédération historique du Languedoc méditerranéen et du Roussillon, 1974, p. 55-81. HAYEZ Michel et Anne-Marie, « L'hôtellerie avignonnaise au XIV<sup>e</sup> siècle... » (*op. cit.*). COULET Noël, « Un gîte d'étape : les auberges d'Aix-en-Provence au quinzième siècle », dans *Voyage, quête, pèlerinage dans la littérature et la civilisation médiévales*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 1976, p. 105-124. *Ibid.*, « Les hôtelleries en France et en Italie... » (*op. cit.*), p. 181-205. PEYER Hans Conrad, « Les débuts de l'hôtellerie en Europe », dans FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 449-458. PICHERIT Jean-Louis, « L'hôtellerie, les hôteliers et hôtelières », *Le Moyen Âge*, vol. 108, n° 2, 2002, p. 301-332. HARE John, « Inns, innkeepers and the society of later medieval England, 1350–1600 », *Journal of Medieval History*, vol. 39, n° 4, 2013, p. 477-497.

exceptionnellement des livres de comptes, qui ont rarement été conservés. Malgré ces travaux, il n'existe à ce jour aucun ouvrage de synthèse sur le sujet, longtemps considéré comme anecdotique<sup>212</sup>.

Quant aux tavernes, elles sont mentionnées dans les ouvrages sur le vin et n'ont guère fait l'objet de recherches spécifiques, faute de sources<sup>213</sup>. C'est à la littérature que l'on doit une bonne partie de nos renseignements, qui concernent plutôt Paris et le nord du royaume, bien que les représentations qu'elle véhicule puissent sans doute être transposées au cas toulousain<sup>214</sup>. Dans les fabliaux, la poésie et le théâtre médiévaux, les tavernes sont généralement présentées comme un lieu de débauche menaçant l'ordre social. Mais en réalité, elles jouent surtout un rôle économique et social majeur qu'il convient de mettre en évidence.

En théorie, les tavernes accueillent des clients pour boire et manger, et se distinguent des auberges et des hôtelleries en n'offrant pas le couchage à leurs hôtes. La réalité est plus complexe, comme le montre l'inventaire après décès de Masse Gastacel. En effet, le texte mentionne du pain, des nappes et des serviettes « pour la taverne », mais il évoque également les draps « pour le service des lits de la taverne »<sup>215</sup>. Au nombre de soixante-seize, ils sont conservés à l'intérieur d'une caisse placée dans la chambre du maître des lieux. Son établissement offre ainsi aux hôtes de passage deux chambres situées au deuxième étage. L'une comprend un lit équipé d'une literie complète, un dressoir et deux tables accompagnées de quatre bancs ; l'autre comporte seulement deux lits. Deux cadres de lits garnis de paille sont par ailleurs stockés dans une petite chambre, en attendant que le besoin s'en fasse sentir. Les chambres des auberges offrent ainsi plusieurs lits pouvant accueillir chacun deux (voire trois ?) personnes. De ce fait, Philippe

---

<sup>212</sup> COULET Noël, « Les hôtelleries en France et en Italie... » (*op. cit.*), p. 181. L'auteur dresse un bilan historiographique et un état des sources avant de proposer diverses pistes de recherches et d'établir des comparaisons entre la situation provençale et les autres espaces ayant fait l'objet de recherches sur le sujet.

<sup>213</sup> GARRIER Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 1998, p. 79-84. VERDON Jean, *Boire au Moyen Âge*, Paris, Perrin, 2002, p. 227-249. LAVAUD Sandrine, *Bordeaux et le vin au Moyen Âge : essor d'une civilisation*, Bordeaux, Sud-Ouest, 2003, p. 87-91.

<sup>214</sup> RIBÉMON Bernard, « Arras, le vin, la taverne et le "capitalisme". Le théâtre profane du XIII<sup>e</sup> siècle et la question de l'argent », *Le Moyen Âge*, vol. CXI, n° 1, 2005, p. 59-70. CASSY-VINCENT Mireille, « Les habitués des tavernes parisiennes à la fin du Moyen Âge ou les plaisirs partagés », dans GAUVARD Claude et ROBERT Jean-Louis (dir.), *Être parisien*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 2016, p. 231-250.

<sup>215</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 44v, 49v, 50, 51v. De la même manière, à Paris, certaines tavernes ont des chambres à l'étage et hébergent des étrangers, cf. CASSY-VINCENT Mireille, « Les habitués des tavernes... » (*op. cit.*).

Wolff estime à cinq ou six cents lits les capacités hôtelières de la ville rose au milieu du XV<sup>e</sup> siècle<sup>216</sup>.

Les hôtelleries toulousaines ne sont pas toujours la propriété des hôteliers eux-mêmes, mais appartiennent par exemple à des nobles<sup>217</sup>, des notaires<sup>218</sup>, voire à un receveur des aides (chargé de percevoir les impôts sur certains biens de consommation)<sup>219</sup> ou encore à un juge ordinaire<sup>220</sup>. Il arrive aussi que des hôteliers acquièrent leur établissement après l'avoir géré pour autrui pendant plusieurs années<sup>221</sup>. « Quelques hôteliers en viennent même à cumuler plusieurs auberges, quitte à louer l'une d'elle à un collègue moins fortuné<sup>222</sup>. » Parmi les propriétaires des hôtelleries de Montpellier, Noël Coulet cite un gradué en droit, un bourgeois et un drapier. À Aix, « un bon tiers des hôtelleries connues dans la première moitié du XV<sup>e</sup> siècle sont détenues par des grands officiers et gradués en loi, des marchands et des notaires »<sup>223</sup>.

Ces hôtelleries prennent généralement place dans des demeures bourgeoises ordinaires. Il existe également des bâtiments construits spécialement à cette fin, qui entourent une cour et comprennent des écuries et des entrepôts au rez-de-chaussée, tandis que les étages supérieurs sont réservés aux pièces de séjour et aux chambres à coucher des clients<sup>224</sup>. La taverne de Masse Gastacel ne dispose pas d'écuries, et accueille donc plutôt une clientèle locale ou ne jouissant pas d'une fortune suffisante pour posséder des chevaux. Au rez-de-chaussée, une salle basse reçoit des usagers venus consommer aussi

---

<sup>216</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 97-98.

<sup>217</sup> En 1434, noble Roger de Barte et Blanche son épouse vendent l'hôtellerie de l'Ange, rue du Pont Vieux, au changeur Jean Amic (A.D.H.G., 3E 11991, f° 12).

<sup>218</sup> En 1420, le notaire Jean de Corsac loue ainsi l'hôtellerie de la Couronne, rue du Temple, à l'hôtelier Jean Bru (A.D.H.G., 3E 2485, f° 88r-v). La location inclut quinze lits garnis, six tables accompagnées de bancs et d'escabeaux, un comptoir, de la vaisselle, du linge et des ustensiles divers, cf. WOLFF Philippe, « Les hôtelleries toulousaines... » (*op. cit.*), p. 97.

<sup>219</sup> Barthélemy Borrassier acquiert la Sainte-Catherine en 1419 (A.D.H.G., 3E 1447, f° 82). Cet exemple et les suivants sont tirés de WOLFF Philippe, « Les hôtelleries toulousaines... » (*op. cit.*), p. 101-102.

<sup>220</sup> Messire Jean Ynart achète la Sirène en 1451 (A.D.H.G., 3E 6147, cahier 1, f° 3v).

<sup>221</sup> Arnaud Assanton, hôtelier du Cerf-Volant au moins depuis 1412 (A.D.H.G., 3E 1446, f° 40v), achète l'immeuble par moitiés en 1424 à Jean Ébrard et Pierre Dartigues (A.D.H.G., 3E 2485, f° 185).

<sup>222</sup> WOLFF Philippe, « Les hôtelleries toulousaines... » (*op. cit.*), p. 101. *Ibid.* note 58 : « Ainsi en va-t-il de Pierre Ronescas qui, avant 1382, a hérité d'une hôtellerie de la rue des Puits-Clos [A.D.H.G., 101H 96, f° 75], et qui, en 1385, loue pour six ans l'hôtellerie de la "Cloche", rue du Pont-Vieux [A.D.H.G., 101H 97, f° 55v]. Ou de Raymond Ytier, d'abord héritier de "Notre Dame", rue Agulhières [dès 1421 ; A.D.H.G., 3E 4393], et qui finit, sans doute en 1437, par devenir propriétaire des "Deux Anges", rue du Pont-Vieux, tout en louant son premier établissement [A.D.H.G., 3E 175, f° 121 ; A.D.H.G., 3E 6144, f° 108]. »

<sup>223</sup> COULET Noël, « Les hôtelleries en France et en Italie... » (*op. cit.*), p. 197.

<sup>224</sup> PEYER Hans Conrad, « Les débuts de l'hôtellerie... » (*op. cit.*), p. 457.

bien du vin que de la nourriture<sup>225</sup>. Cette pièce est meublée de deux tables mesurant trois cannes de long et deux empans et demi de large, soit environ 5,4 m sur 60 cm. Elles sont accompagnées chacune de deux bancs de la même longueur et de trois tabourets ou escabeaux (*escandels*) ; elles peuvent donc accueillir une vingtaine de personnes. On trouve en plus un archibanc (coffre surmonté d'un banc avec dossiers et accoudoirs) de six empans de long, soit environ 1,3 m, sur lequel peuvent s'asseoir deux personnes. Ces meubles illustrent la fonction sociale des tavernes et des hôtelleries, qui constituent un lieu de rencontre difficile à appréhender à Toulouse comme à Bordeaux, faute de sources<sup>226</sup>.

La taverne reçoit des jeunes hommes, souvent célibataires : compagnons, domestiques, hommes d'armes ou encore étudiants des collèges « qui y tiennent leurs réunions animées et bruyantes »<sup>227</sup>. Les femmes sont le plus souvent absentes des sources, ou sont assimilées à des personnes de mauvaise vie. Les moralistes stigmatisent en particulier les buveurs qui s'adonnent aux jeux d'argent et dépensent plus que leur salaire, s'endettant toujours plus au point d'affamer femme et enfants. L'ivresse provoquerait par ailleurs l'adultère, la violence et la paresse. C'est pour le salut de leur âme que saint Louis interdit aux Parisiens de s'asseoir à la taverne en 1254, tandis que Jean Le Bon menace de prison les « ouvriers oisifs trouvés à la taverne » en 1351<sup>228</sup>. À Toulouse, le Parlement enjoint en 1523 aux consuls de réprimer les vagabonds, blasphémateurs et gens fréquentant les tavernes, mais aussi d'empêcher les jeux de cartes, dés et autres jeux défendus sous peine de confiscation de corps et biens, c'est-à-dire de mort, pour les joueurs et les personnes tenant un tripot. L'année suivante, les consuls interdisent aux taverniers de donner du pain et du vin aux compagnons ou aux célibataires<sup>229</sup>.

La taverne et l'auberge sont aussi le lieu où les entrepreneurs du bâtiment réunissent leurs ouvriers pour les payer ou leur remettre des gratifications exceptionnelles<sup>230</sup>. C'est également là que se concluent bon nombre de transactions

---

<sup>225</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 45: « *En la sala bassa de ladita mayson en que los hostes solian vene quant tenian triperia.* » D'après Philippe Walter, le mot « tripe » désigne la taverne en tant que lieu où l'on danse et où l'on boit, ce terme découlant du verbe *triper* ou *treper*, qui signifie « danser en frappant énergiquement le sol du pied ». WALTER Philippe, « Les tripes de Saint-Marcel (Jean de Meung, "Le Roman de la Rose", v. 5023, éd. Lecoy) », *Romanische Forschungen*, vol. 109, 1997, p. 427-435.

<sup>226</sup> « L'historien peine à restituer l'univers des cabarets, point chaud incontournable de la sociabilité urbaine », LAVAUD Sandrine, *Bordeaux et le vin...* (*op. cit.*), p. 87.

<sup>227</sup> GARRIER Gilbert, *Histoire sociale et culturelle...* (*op. cit.*), p. 81.

<sup>228</sup> CASSY-VINCENT Mireille, « Les habitués des tavernes... » (*op. cit.*).

<sup>229</sup> A.M.T., AA 5, acte 76. A.M.T., BB150, acte 39.

<sup>230</sup> GARRIER Gilbert, *Histoire sociale et culturelle...* (*op. cit.*), p. 81.

commerciales. En 1205, un règlement consulaire impose ainsi aux hôteliers toulousains de laisser entrer tous ceux qui veulent faire des affaires (opérations de change, achats ou ventes) avec leurs clients<sup>231</sup>. Nombre de ces aubergistes participent au trafic des animaux de bât en mettant en relation vendeurs et acheteurs contre une commission sur la transaction, d'un montant maximal de six deniers par bête<sup>232</sup>. Les hôtelleries toulousaines abritent par ailleurs le commerce de l'huile, qui doit être vendue là ou sur la place publique, cette vente étant placée sous le contrôle des bayles du métier à partir de 1303. En effet, les hôteliers n'ont pas le droit de livrer à leurs acheteurs de l'huile importée par des marchands étrangers – et les acheteurs n'ont pas à la payer – tant qu'elle n'a pas été examinée par deux bayles. D'autre part, il leur est interdit d'acheter de l'huile ou des noix pour les revendre, à moins qu'ils ne soient aussi marchands. Enfin, les hôteliers n'ont pas le droit de cacher ces denrées, mais doivent les vendre publiquement<sup>233</sup>.

La conclusion d'une affaire s'accompagne généralement du paiement par l'acheteur du « vin de marché »<sup>234</sup>. Pour satisfaire la soif de ses clients, Masse Gastacel a une cave bien fournie. Dans les chais de l'une de ses deux maisons est entreposé du vin rouge (seize pipes et demie et deux barriques) ainsi que du vin blanc (dix pipes et huit barriques). Dans celui de la seconde maison sont mentionnées treize pipes de vin rouge et douze barriques de blanc et de rouge. Une table est destinée à accueillir des jarres, et l'on trouve plusieurs mesures en bois de capacités différentes (d'un uchau<sup>235</sup> à un demi-péga<sup>236</sup>). Enfin, la chambre au-dessus de la boutique de pâtisserie abrite vingt-six justes (mesures pour le liquide), à section ronde ou carrée, d'un uchau à un péga et demi<sup>237</sup>. Elles peuvent servir de pichets, certains à usage individuel, d'autres pour trois ou quatre convives. Quatre d'entre elles sont qualifiées d'*aygassiers* et font office de carafe pour l'eau. Aucun verre n'est mentionné, comme dans la plupart des inventaires après décès

---

<sup>231</sup> A.M.T., AA1, acte 52.

<sup>232</sup> PETROWISTE Judicaël, « Pèlerinages et essor commercial dans les pays occitans médiévaux (XI<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle) », dans AMMANNATI Francesco (dir.), *Religione e istituzioni religiose nell'economia europea, 1000-1800*, Florence, Firenze University Press, 2012, p. 735.

<sup>233</sup> A.M.T., HH 65, p. 50-51 (art. 6, 7, 10, 12).

<sup>234</sup> GARRIER Gilbert, *Histoire sociale et culturelle...* (op. cit.), p. 81.

<sup>235</sup> Un peu moins d'un demi-litre.

<sup>236</sup> Entre un litre et demi et deux litres.

<sup>237</sup> Cinq à six litres.

toulousains ou bordelais de cette période<sup>238</sup>. Mais il n'y a pas non plus de gobelets, signe qu'une partie de la vaisselle a pu être vendue pour rembourser certaines dettes.

En tant que tavernier, Masse Gastacel n'est pas seulement un professionnel du commerce du vin au détail : il propose également un service de restauration à ses hôtes. Plusieurs indices le montrent, le premier étant la présence d'une cuisine munie de deux bancs et d'une table. Or, les tables sont généralement absentes des cuisines particulières dans les maisons de la région toulousaine<sup>239</sup>, tandis que toutes les auberges aixoises dont on a l'estimation disposent d'une cuisine bien fournie en tables<sup>240</sup>. Sa cuisine renferme en outre une caisse munie d'une serrure, servant à entreposer le pain « pour la taverne ». Une livre d'épices moulues est conservée au fond d'une caisse munie d'une serrure, dans un sac de basane (cuir de mouton). Elles peuvent avoir été achetées directement sous forme de poudre chez un épicier<sup>241</sup>, ou avoir été broyées après leur acquisition. Leur mention dans ce type de source est exceptionnelle, et témoigne peut-être de la vogue que connaissent alors les mélanges d'épices à Toulouse<sup>242</sup>. Enfin, une cheminée ou un foyer, décelable à la présence de chenets, de crémaillères et d'un trépied, ainsi que d'une pelle à feu, permet la cuisson des aliments. Dans la chambre au-dessus de la boutique de pâtisserie se trouvent deux landiers, de « gros chenets équipés de crochets sur les montants pour porter les broches, d'anneaux pour suspendre des instruments d'être ou soutenir le manche de la poêle »<sup>243</sup>. À Aix, ces ustensiles de rôtissage ne se rencontrent que chez les plus riches et dans les hôtelleries<sup>244</sup>. La boutique renferme, quant à elle, six broches de tailles différentes et quatre contre-broches, dont deux sont destinées aux fêtes à l'extérieur : c'est le signe que Masse Gastacel proposait parfois ses services de traiteur à des particuliers en dehors de son auberge, pour des occasions spéciales. Patrice Rambourg note qu'à Paris, les pâtisseries offraient les mêmes services que les queues,

---

<sup>238</sup> LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Décors, parures et couleurs... » (*op. cit.*), p. 298. MALERET Sylvie et LAVAUD Sandrine, « Vaisselle et vin à Bordeaux à la fin du Moyen Âge », dans RAVOIRE Fabienne et DIÉTRICH Anne (dir.), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 318-320.

<sup>239</sup> MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine... » (*op. cit.*), p. 270, et SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (*op. cit.*), p. 30.

<sup>240</sup> COULET Noël, « L'équipement de la cuisine... » (*op. cit.*), p. 8.

<sup>241</sup> Les statuts des épiciers mentionnent la vente de « *speciebus moltis* », cf. A.M.T., HH 66, f° 240.

<sup>242</sup> CASTER Gilles, *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse de 1450 environ à 1561*, Toulouse, Privat, 1962, p. 366-369.

<sup>243</sup> MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine... » (*op. cit.*), p. 273.

<sup>244</sup> *Ibid.*, p. 277.

auxquels on pouvait faire appel pour préparer un repas de fête<sup>245</sup>. Enfin, de la vaisselle et du linge de table destiné spécifiquement à la taverne apparaissent dans l'inventaire : cinq douzaines de tranchoirs en bois, ainsi qu'onze plats, vingt-six écuelles, trois jattes et quatre salières en étain. Deux nappes (*toalhas*)<sup>246</sup> viennent clore cette liste, ainsi que de vieux draps pour fabriquer des essuie-mains.

L'inventaire après décès de Masse Gastacel constitue un document précieux pour étudier le mobilier et la structure d'une auberge toulousaine, ainsi que l'équipement professionnel d'un boulanger-pâtissier. Il est exceptionnel de pouvoir observer de manière aussi précise toutes les activités d'un même individu. De nombreuses questions restent néanmoins en suspens : nous ignorons tout de sa clientèle, de ses fournisseurs et de ses employés, comme pour la plupart des professionnels du secteur de l'alimentation toulousain.

À Toulouse, les espaces de préparation et de vente des denrées alimentaires sont dispersés à travers l'ensemble du tissu urbain, bien que certaines activités soient regroupées en fonction de contraintes réglementaires ou naturelles, ou encore de la concentration de leur clientèle dans certains quartiers ou sur les grands axes qui traversent la ville.

Malgré cette apparente fragmentation, les espaces du commerce alimentaire peuvent s'articuler entre eux et entretenir une certaine complémentarité. Comme le note Fabien Faugeron, l'existence de plusieurs marchés n'interdit pas une certaine solidarité entre eux<sup>247</sup>. Les pâtisseries peuvent vendre des oublies en boutique et envoyer en parallèle un ou plusieurs de leurs valets pratiquer la vente itinérante dans les rues de la ville<sup>248</sup>. L'huile peut, quant à elle, être commercialisée aussi bien dans les hôtelleries que sur les places publiques<sup>249</sup>. De même, le pain est proposé à la fois dans les échoppes des pancossiers, dans les hôtelleries et les tavernes, ou encore sur les marchés pour le pain

---

<sup>245</sup> RAMBOURG Patrick, « De la cuisine de rue au restaurant », *Horizons Maghrébins – Le droit à la mémoire*, n° 55, 2006, p. 188.

<sup>246</sup> Le terme de nappes semble mieux convenir que celui de serviettes en raison de leur longueur : 2,5 cannes, soit environ 4,5 m.

<sup>247</sup> FAUGERON Fabien, « Un marché fragmenté ? Les circuits de la distribution du vin à Venise dans les dernières siècles du Moyen Âge », dans DAUMAS Jean-Claude (dir.), *Faire de l'histoire économique aujourd'hui*, Éditions Universitaires de Dijon, Dijon, 2013, p. 197.

<sup>248</sup> A.M.T., HH 66, f° 442v (art. 21 et 22).

<sup>249</sup> A.M.T., HH 65, p. 51 (art. 10). A.M.T., HH 66, f° 39 (art. 44).

forain. Dans le cas du fromage, les chandeliers pratiquent à la fois la vente en boutique et sur les marchés, où ils s'adressent à une clientèle moins aisée que celle qui fréquente les échoppes des membres de la profession. Le fromage y est en effet vendu deux deniers de moins la livre<sup>250</sup>, ce qui représente un sixième d'économisé sur le prix total : une livre de fromage coûte 12 deniers dans les années 1480-1500, d'après les pièces à l'appui des comptes consacrées aux dépenses de bouche de la municipalité<sup>251</sup>.

Si, à Toulouse, les halles médiévales n'ont pas été conservées, ce type d'édifice est encore assez répandu dans la région, comme à Revel ou à Grenade-sur-Garonne, ce qui permet d'imaginer à quoi pouvaient ressembler les halles de la Pierre et des Bancs Mages. Il est en revanche plus difficile de se faire une idée de l'aspect que pouvaient présenter les places de marché et les boucheries toulousaines, contrairement à celles de Paris<sup>252</sup>, d'Amiens<sup>253</sup> ou de Venise<sup>254</sup>. D'autre part, si les inventaires après décès nous ont permis de rentrer dans les boutiques de certains pancossiers, pâtissiers et épiciers, ou encore de découvrir l'atelier de tanneur présent au domicile d'un mazelier, les échoppes des chandeliers et des fourniers nous demeurent inconnues. Il est probable que le niveau de vie des membres de ces professions ait été assez peu élevé, et qu'ils n'aient pas laissé suffisamment de biens au moment de leur trépas pour qu'il vaille la peine de dresser un inventaire. Cette hypothèse sera vérifiée dans le chapitre suivant, où nous analyserons le patrimoine mobilier et immobilier des spécialistes de l'alimentation toulousains, afin d'établir une échelle des fortunes en fonction des professions.

---

<sup>250</sup> A.M.T., HH 66, f° 64-68v.

<sup>251</sup> A.M.T., CC 2340, f° 65. A.M.T., CC 2341, f° 3 et 24. A.M.T., CC 2347, f° 61. A.M.T., CC 2348, pièce n° 80, 82 et 100. A.M.T., CC 2353, pièce n° 141. A.M.T., CC 2359, pièce n° 14.

<sup>252</sup> DESCAMPS Benoît, « *Tuer, tailler et vendre char* »... (*op. cit.*), p. 138-150.

<sup>253</sup> DOOM Vincent, « Une communauté de métier... » (*op. cit.*), p. 123-124.

<sup>254</sup> Voir notamment les différentes esquisses de Jacopo de' Barbari (vers 1500) dans FAUGERON Fabien, *Nourrir la ville : ravitaillement, marché et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Rome, École française de Rome, 2014, p. 469-535. Ou encore le plan des étals des boucheries de Rialto au XVe siècle p. 650.





## Chapitre 4 : Patrimoine et niveaux de vie

Lorsqu'il meurt en 1497, le pancossier, pâtissier et tavernier Masse Gastacel laisse de nombreux biens mobiliers et immobiliers qui nous sont connus à la fois par son testament<sup>1</sup> et par son inventaire après décès<sup>2</sup>, réalisé à l'instigation des tuteurs de son fils Jean, le mazelier Barthélemy Autru et le licencié ès décret Jacques Medici. Les notaires Jean Leysaci et Jean Clavelli effectuent la visite des deux maisons ayant appartenu au défunt, situées rue de Polières (actuelle rue Malcousinat, près d'Esquirol), les 4 et 17 juin 1497, afin de dresser la liste des objets qui s'y trouvent, en précisant leur état, leurs dimensions et, le cas échéant, leur poids ou leur valeur. La première maison, qualifiée d'*ostal nau*, ne semble pas tout à fait achevée : le cellier n'est pas encore pavé et les fenêtres n'ont pas de paravents<sup>3</sup>. La seconde maison abrite les activités professionnelles du défunt (boutique de pâtisserie et taverne) et constitue sa résidence principale.

Tous les biens du disparu n'ont cependant pas été recensés par l'inventaire : en effet, d'après son testament, Masse Gastacel possède aussi une maison à Escalquens (à quinze kilomètres au sud-est de Toulouse), qu'il a léguée à un certain Mathieu Planhol<sup>4</sup>, tandis que d'autres terres reviennent au neveu de sa femme. Selon Françoise Piponnier, spécialiste de ce type de documents, « seuls les biens meubles sont concernés par les pratiques successorales qui conduisent à faire dresser des inventaires après décès ». De ce fait, « l'absence de biens immobiliers dans un inventaire ne signifie pas que le défunt en était dépourvu »<sup>5</sup>. En fait, les éléments qui y figurent semblent relever avant tout d'un choix successoral.

Par ailleurs, le patrimoine de Masse Gastacel a considérablement évolué au cours du temps. Un registre d'estimes daté de 1478 montre qu'il possède alors une maison joignant à la muraille de la ville et à la porte de Comminges, dotée de trois portails de

---

<sup>1</sup> Le testament de Masse Gastacel est établi le 22 avril 1497, alors qu'il est malade et alité. A.D.H.G., 3E 2744, f° 201-207v.

<sup>2</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 42-54. Ce document a fait l'objet d'une édition, cf. STUNAULT Clémentine, « De la pâtisserie à l'auberge : la pluriactivité d'un artisan toulousain du XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 131, n° 305-306, janvier-juin 2019, p. 193-218.

<sup>3</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 42-43v.

<sup>4</sup> Nous ne connaissons malheureusement pas les liens exacts qui unissaient ces deux hommes.

<sup>5</sup> PIPONNIER Françoise, « Inventaires bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », VAN DER WOUDE Ad et SCHUURMAN Anton (éd.), *Probate inventories: a new source for the historical study of wealth, material culture, and agricultural development*, Utrecht, HES, 1980, p. 134.

pierre et de brique, tandis qu'il loue au chandelier Jean de la Ylliera une autre maison, qualifiée de « grande et large », avec un four de pâtissier, une taverne et un chai, située au coin de la rue de Comminges. Il est également locataire d'une maison rue du Salin, appartenant aux héritiers du marchand Étienne du Brelh<sup>6</sup>. Il est alors probable que Masse Gastacel travaille et habite dans des lieux distincts, sa maison étant trop petite pour accueillir ses activités de pâtissier et de tavernier. Dans les dernières années de sa vie, sa fortune semble s'être accrue, lui permettant de devenir propriétaire de son auberge et d'entreprendre la construction d'une nouvelle bâtisse, comme en témoigne son inventaire après décès.

Il est donc nécessaire de croiser les sources pour tâcher de reconstituer le patrimoine et le train de vie des professionnels de bouche. Le cas de Masse Gastacel est particulièrement intéressant, car ce personnage est omniprésent dans les registres notariaux de la fin du XV<sup>e</sup> siècle : les sondages effectués dans ces fonds ont livré plus d'une trentaine d'actes le concernant. Il s'agit d'un cas exceptionnel, car la plupart des individus enregistrés dans la base de données réalisée dans le cadre de ce travail de recherche ne sont connus que par une seule référence. Cependant, il est possible de confronter les traces qu'ils ont laissées dans les actes notariés et les documents fiscaux pour tenter d'évaluer les niveaux de fortunes des membres des métiers de l'alimentation toulousains.

L'étude menée par Philippe Wolff sur les registres d'estimes établis en 1335 et en 1398 pour fixer l'assiette de la taille démontre que certaines professions donnent accès aux positions sociales les plus élevées<sup>7</sup>. Parmi les métiers de bouche, c'est le cas des épiciers et des mazeliens, dont la fortune dépasse parfois les 500 livres, ce qui les place au même niveau que certains juristes, marchands et changeurs ; seuls quelques drapiers et merciers les surpassent<sup>8</sup>. Philippe Wolff parle de « classes moyennes » pour les fortunes atteignant au moins 100 livres<sup>9</sup> : on y trouve des agneliers<sup>10</sup>, des hôteliers et des débitants

---

<sup>6</sup> A.M.T., CC 13, p. 43 et 86-87.

<sup>7</sup> WOLFF Philippe, *Les « estimes » toulousaines des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Toulouse, Association Marc Bloch, 1956, p. 82 et 114.

<sup>8</sup> En 1398, les mazeliens Arnaud Pelegri et Guilhem de Camon sont estimés respectivement à 900 et 922 livres, tandis que l'épicier-apothicaire Bernard de Merens présente une cote s'élevant à 850 livres. En comparaison, le patrimoine du mercier Huc de Pigot est évalué à 1 337 livres, celui du drapier Guilhem Azemar à 1 260 livres, tandis que celui du marchand Pierre Carrière est coté à 933 livres, celui du changeur Barthélémy Gilabert à 928 livres et celui du juriste Étienne de Nogaret à 850 livres. *Ibid.*, p. 110-111.

<sup>9</sup> *Ibid.*, p. 80.

<sup>10</sup> Les deux plus fortunés ont une cote de 200 et de 419 livres en 1398. *Ibid.*, p. 112.

de vin<sup>11</sup>, ainsi que des chandeliers-huiliers<sup>12</sup>. Les professionnels du pain et de la pâte<sup>13</sup> et les ortolans<sup>14</sup> forment une catégorie sociale plus modeste, tandis que les pêcheurs constituent la profession la plus désargentée : parmi eux, une écrasante majorité est déclarée « *nichils* » en 1398, c'est-à-dire qu'ils sont considérés comme trop pauvres pour payer d'autre impôt que la capitation, et tous sont exemptés de la taille en 1454<sup>15</sup>.

À noter néanmoins qu'il existe d'importants écarts de fortune à l'intérieur de chaque groupe professionnel, comme en témoigne le tableau ci-dessous. Parmi les épiciers notamment, la part des *nichils* peut surprendre : certains ne sont en fait que de petits revendeurs, qui se fournissent eux-mêmes chez les grands épiciers<sup>16</sup>.

Professions	<i>Nichils</i>	6 à 99 livres	100 à 499 livres	> 500 livres
Épiciers et apothicaires	15,9 %	52,4 %	28,6 %	3,2 %
Mazeliers	35,1 %	56,4 %	6,4 %	2,1 %
Hôteliers, taverniers, vinatiers	22,5 %	60,0 %	17,5 %	0,0 %
Agneliers	53,3 %	33,3 %	13,3 %	0,0 %
Chandeliers-huiliers	38,5 %	51,3 %	10,3 %	0,0 %
Ortolans	42,9 %	57,1 %	0,0 %	0,0 %
Pancossiers, fourniers, fougassiers	50,0 %	50,0 %	0,0 %	0,0 %
Pâtisseries	52,9 %	47,1 %	0,0 %	0,0 %
Pêcheurs	83,3 %	16,7 %	0,0 %	0,0 %

Tableau 12 – Hiérarchie des professions de bouche toulousaines d'après le registre de taille de 1398<sup>17</sup>

Les registres fiscaux fournissent des données chiffrées, qui apportent des renseignements précieux sur le rang social occupé par les membres du secteur de l'alimentation toulousain. En outre, le dépouillement exhaustif des registres d'estimes des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles offre de nombreuses indications sur le patrimoine immobilier d'une partie de ces individus. Ces informations ont pu être complétées par des sondages dans les

<sup>11</sup> La cote maximale s'élevant à 352 livres en 1398. *Ibid.*, p. 111.

<sup>12</sup> Le patrimoine du chandelier le plus aisé est estimé à seulement 154 livres en 1398. *Ibid.*

<sup>13</sup> Le patrimoine du pâtissier le plus riche est estimé à 68 livres. *Ibid.*, p. 111.

<sup>14</sup> Leur cote d'estime ne dépasse pas 52 livres. *Ibid.*, p. 113.

<sup>15</sup> OLIVELLA Jeanine, *Étude sur la population toulousaine au milieu du XV<sup>e</sup> siècle*, thèse de troisième cycle, Université Toulouse le Mirail, 1969, p. 21.

<sup>16</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350 – vers 1450)*, Paris, Plon, 1954, p. 114.

<sup>17</sup> A.M.T., CC 157.

registres des notaires, à la recherche d'actes de vente et de location. Les fonds notariaux toulousains n'ayant fait l'objet d'aucun inventaire, il s'est en effet révélé matériellement impossible de consulter les centaines de registres concernés dans le temps imparti par la thèse. Néanmoins, les inventaires après décès des professionnels de bouche toulousains ont tous été consultés, afin de reconstituer le patrimoine mobilier des personnages concernés. Tous ces éléments mettent en évidence les écarts de niveaux de vie qui existent entre les différentes professions du secteur de l'alimentation toulousain.

## I. Les biens immobiliers, reflet des inégalités entre métiers

Selon l'activité qu'ils exercent, les professionnels de bouche ne s'implantent pas dans les mêmes quartiers : certains sont disséminés à travers toute la ville, tandis que d'autres ont tendance à se regrouper selon des logiques particulières. Une partie de ces individus possèdent en outre plusieurs maisons dans la ville, qu'ils louent afin d'en tirer une rente. Par ailleurs, beaucoup disposent de propriétés agricoles à l'intérieur de Toulouse ou dans sa banlieue, ainsi que dans des localités des environs.

Les actes notariés et les sources fiscales emploient tantôt le terme d'*ostal*, tantôt celui de *borde* pour désigner ces biens, en hésitant parfois entre les deux expressions : « *unam bordam seu hospicium* »<sup>18</sup>. L'*ostal* ou *hospicium* sont des termes génériques, qui ne renvoient pas systématiquement à un type de bâtiment en particulier. À Toulouse, ils s'appliquent plus généralement à des bâtisses étroites et profondes, dotées d'un à plusieurs étages et surmontées d'un toit en tuiles ; ces termes sont d'ailleurs traduits par celui de « maison » dans les sources rédigées en français. Quant à la *borde*, elle se rapporte plutôt à un petit bâtiment de stockage à vocation agricole (cabane ou remise où l'on entrepose provisions, outils et objets encombrants) ; il peut s'agir également d'une maison rustique, agrémentée ou non d'un jardin<sup>19</sup>. À quelques rares occasions, on rencontre le terme de *borie*, qui désigne un domaine agricole comprenant à la fois des bâtiments d'exploitation et des terres cultivées.

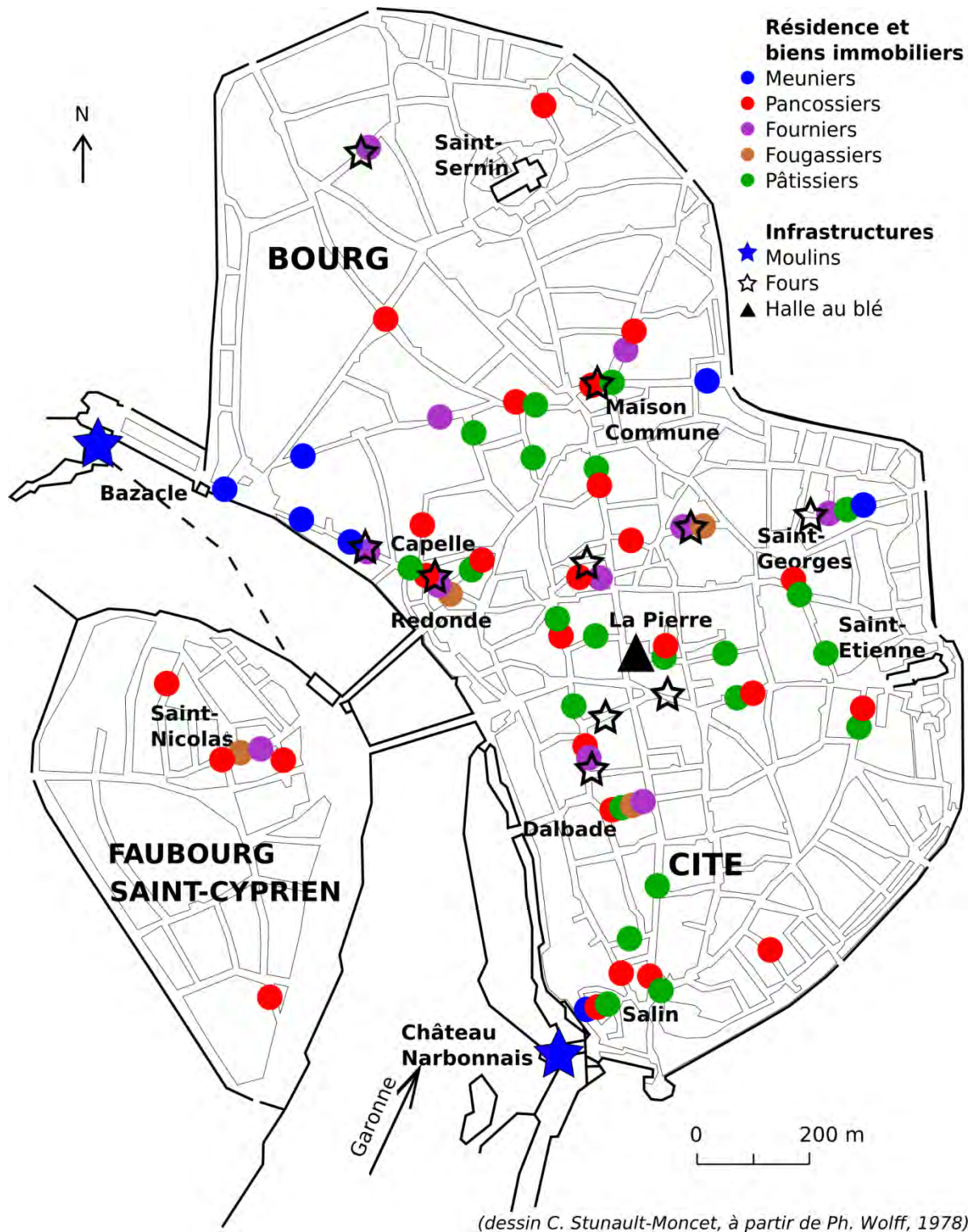
---

<sup>18</sup> Inventaire après décès de l'épicier Jean Capelle (1387). A.D.H.G., 101H 88, f° 172.

<sup>19</sup> CATALO Jean, CAZES Quitterie *et alii*, *Toulouse au Moyen Âge : 1000 ans d'histoire urbaine, 400-1480*, Portet-sur-Garonne, Loubatières, 2010, p. 204. LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Les élites toulousaines et leurs demeures à la fin du Moyen Âge d'après les registres notariés : entre maison possédée et maison habitée », *La maison au Moyen Âge dans le Midi de la France. Actes des journées d'études de Toulouse, 19-20 mai 2001*, Mémoires de la Société archéologique du Midi de la France, 2003, p. 43, note 13.

### ***1. Répartition à travers la ville***

Globalement, les professionnels du pain et de la pâte sont implantés dans toute la ville, surtout dans la Cité, aux alentours des lieux de marché (Pierre, Salin, Maison Commune), ainsi que dans le quartier de la Capelle Redonde, comme en témoigne la carte ci-dessous.



Carte 4 – Les métiers du pain à Toulouse aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles

Des nuances peuvent néanmoins être apportées selon les métiers. Ainsi, les pancossiers sont présents dans quasiment tous les quartiers de la ville, afin de répondre aux besoins des habitants. Les pâtisseries sont établies dans toute la Cité, ce qui peut surprendre pour une communauté de métier dont les effectifs sont plus restreints, leur production étant réservée à des consommateurs bien moins nombreux<sup>20</sup>. D'après André Gouron, il faudrait peut-être y voir une volonté de leur part de se rapprocher d'une clientèle qui bouderait des boutiques par trop centralisées<sup>21</sup>. Dans la plupart des cas, les fourniers élisent leur domicile à proximité des fours publics, dont la liste nous est donnée par un leudier\* du XIV<sup>e</sup> siècle<sup>22</sup> ; c'est également là que les fougassiers ont tendance à s'implanter. Enfin, les meuniers se concentrent plutôt sur les bords de la Garonne, à proximité des chaussées des moulins du Bazacle et du Château Narbonnais ; on les retrouve également près de certaines des portes de la ville (Villeneuve et Neuve), par lesquelles passe le blé destiné à la consommation des habitants.

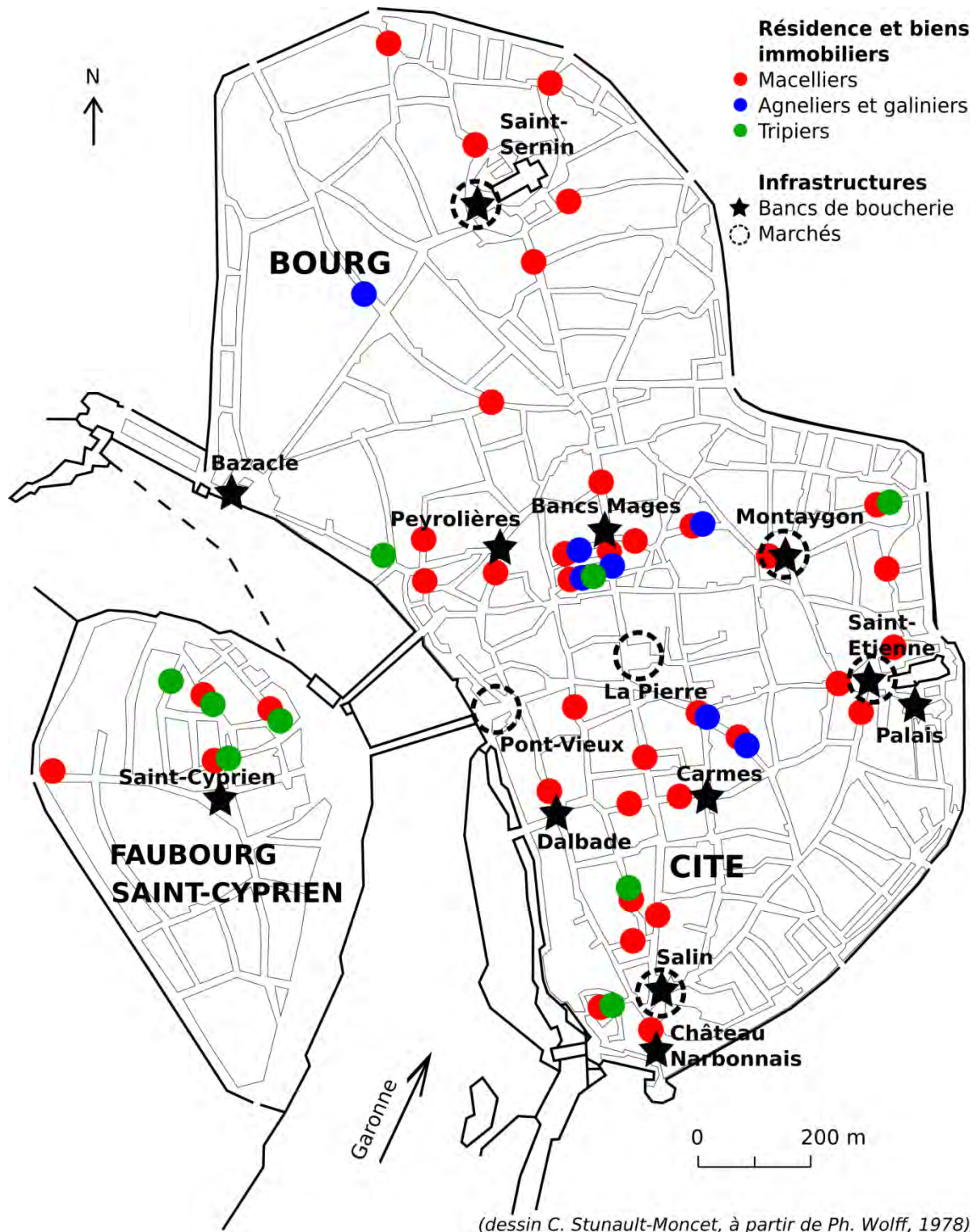
---

<sup>20</sup> Le registre de taille de 1398 nous livre les noms de 17 pâtisseries, pour 72 pancossiers et fourniers, 8 fougassiers et 3 meuniers. WOLFF Philippe, *Les « estimes » toulousaines... (op. cit.)*, p. 110-111.

<sup>21</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers... (op. cit.)*, p. 138.

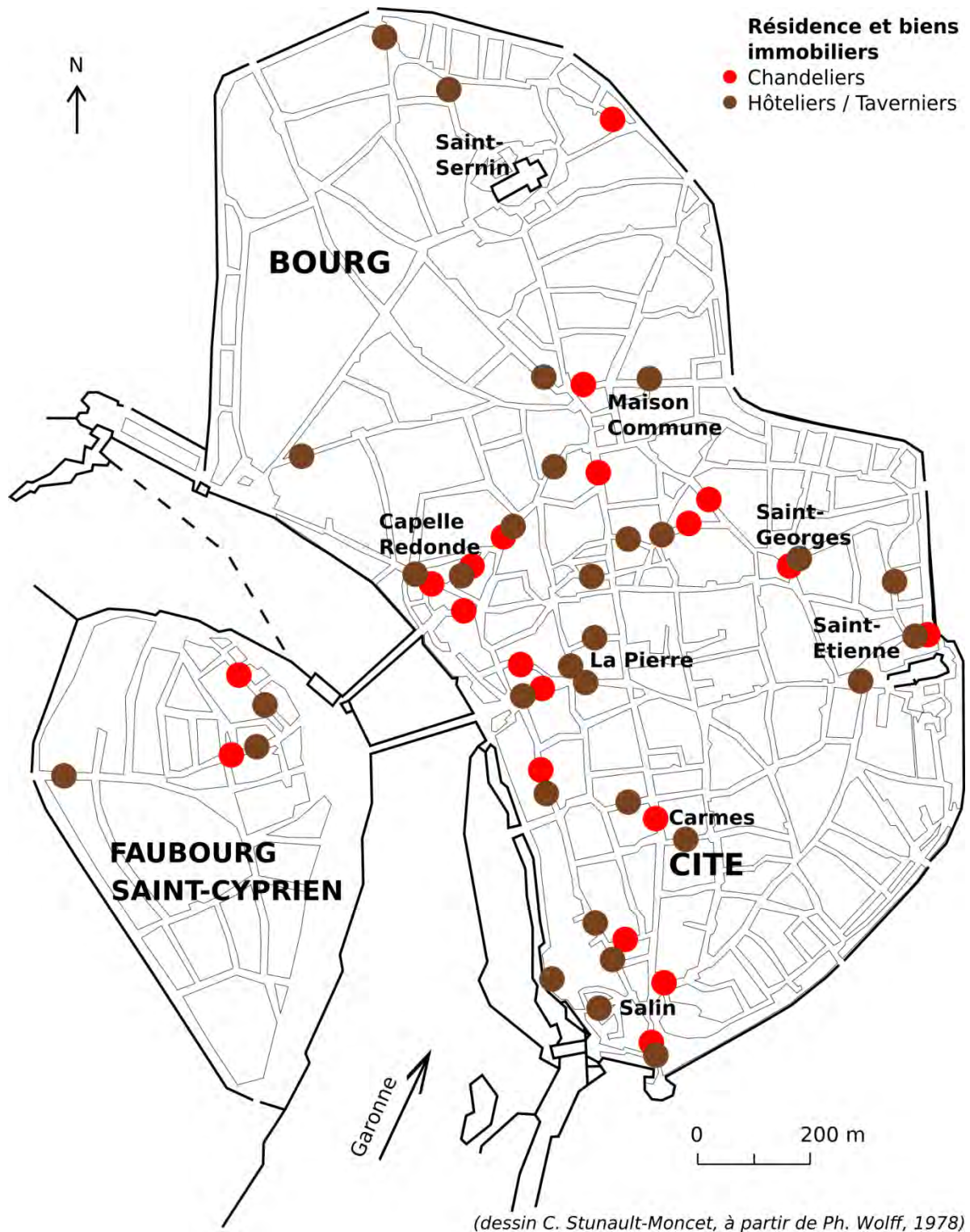
<sup>22</sup> A.M.T., AA 3, acte 293 (1316).





Carte 5 – Les métiers de la viande à Toulouse aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles

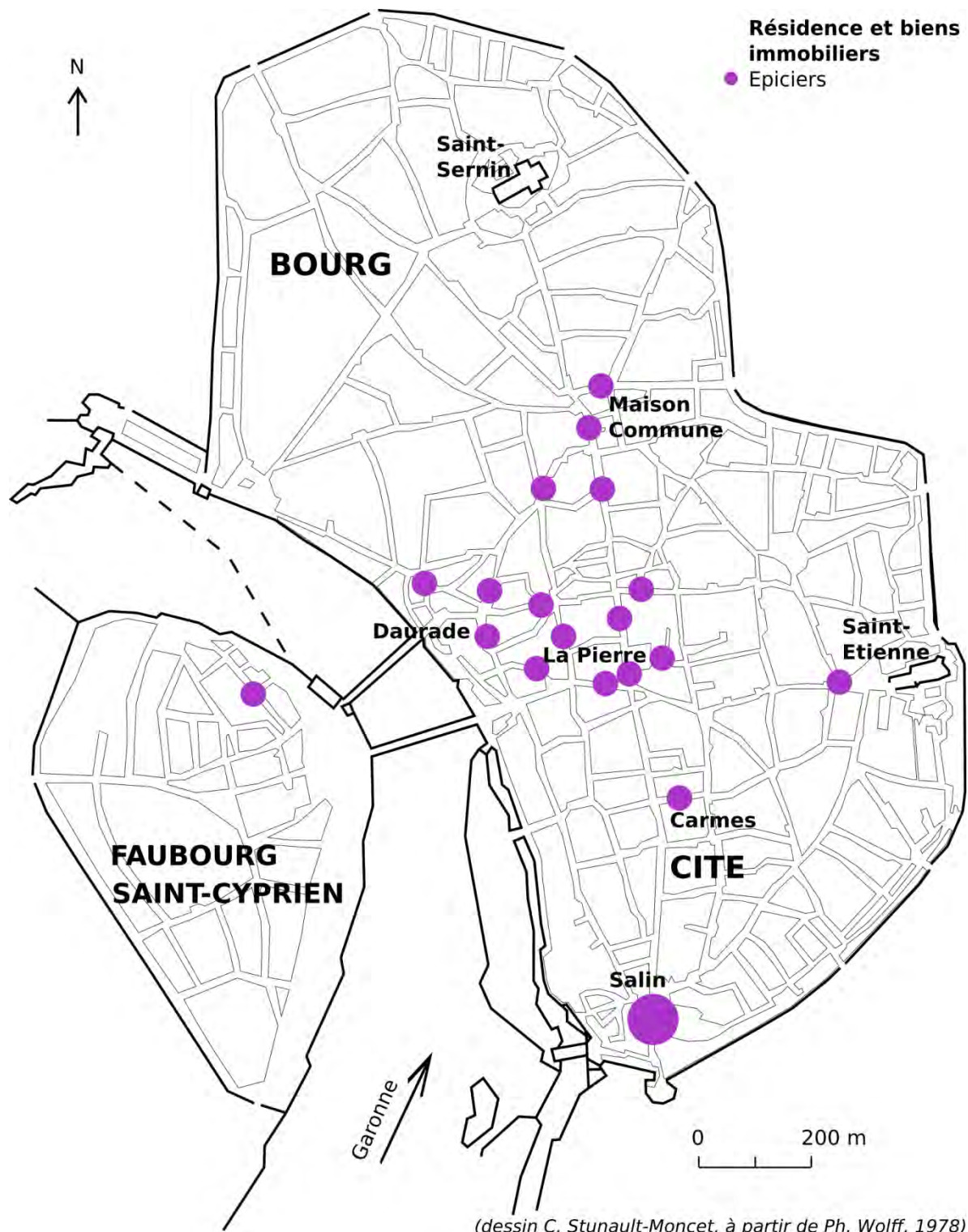
Les biens immobiliers des professionnels du commerce de la viande sont également dispersés à travers la ville. Les mazeliers, qui dominent par leur nombre, ont tendance à s'implanter à proximité des emplacements fixés par la municipalité pour y établir les bancs de boucherie. De leur côté, les tripiers se concentrent dans le faubourg Saint-Cyprien et dans certains secteurs de la Cité, souvent assez proches de la Garonne, où ils peuvent laver les abats des animaux avant de les cuisiner. Les biens immobiliers des tripiers se trouvent généralement plus loin des bancs de boucherie que ceux des mazeliers, le prix de l'immobilier étant plus élevé dans les environs proches de ces emplacements privilégiés. Quant aux agneliers et aux galiniers\*, beaucoup moins nombreux, ils se rencontrent principalement du côté des Bancs Mages, ainsi qu'aux environs de la place de la Pierre, principal marché de la ville.



Carte 6 – Chandeliers, hôteliers et taverniers à Toulouse aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles

De leur côté, les chandeliers tendent à se regrouper aux alentours des principales places de marché, ainsi que dans le quartier de la Capelle Redonde. Ils y côtoient les hôteliers et les taverniers, ce qui n'est guère étonnant du fait des rapports étroits entre ces métiers (voir chapitre 1).



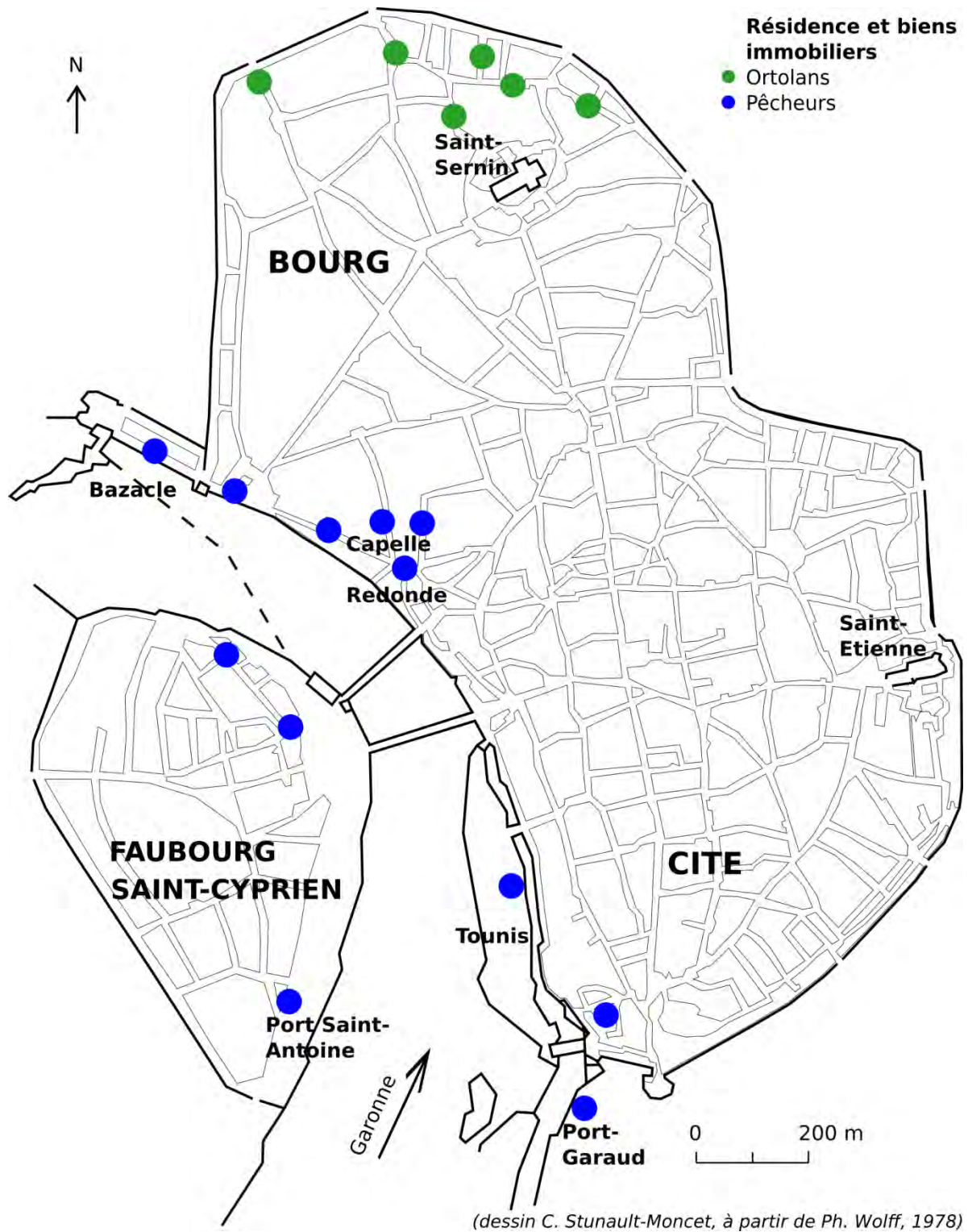


Carte 7 – Les épiciers à Toulouse aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles

Les biens des épiciers sont davantage concentrés : ils forment un triangle entre la Maison Commune, la place de la Pierre et la Daurade, soit dans le cœur économique de la ville, et sont également très présents autour de la place du Salin, quartier privilégié qui accueille des parlementaires et des officiers royaux travaillant à l'hôtel de la Monnaie et à la Trésorerie<sup>23</sup>.

---

<sup>23</sup> CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse : monuments, institutions, habitants*, Cressé, Éditions des Régionalismes, 2019 (édition numérique).



Carte 8 – Pêcheurs et ortolans à Toulouse aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles

Les pêcheurs se regroupent quant à eux sur les deux rives de la Garonne. Ils résident dans des quartiers pauvres abritant également des blanchisseurs de cuir et des maraîchers<sup>24</sup>, ainsi que de nombreux individus qui exercent de petits métiers<sup>25</sup>. Cette situation n'est pas spécifique à la ville de Toulouse : dans sa thèse sur l'exploitation des produits de la mer à Venise au XVIII<sup>e</sup> siècle, Solène Rivoal indique que les pêcheurs « vivent souvent regroupés au cœur des grandes villes. Ils créent ainsi des quartiers où les habitants partagent des métiers liés aux mêmes ressources, et dont la plupart présente aussi une même condition économique, faisant de ces unités urbaines des zones d'habitat populaire aux traits distinctif. Ces quartiers pourraient être considérés comme les zones d'habitat de journaliers, rappelant les quartiers ouvriers qui se construisent après l'industrialisation de l'Europe<sup>26</sup>. » Quant aux ortolans, ils se concentrent surtout au nord du Bourg Saint-Sernin, non loin des espaces de maraîchage situés de l'autre côté de la muraille.

Ainsi, à l'exception des épiciers, des pêcheurs et des ortolans, les professionnels de l'alimentation apparaissent davantage dispersés à travers la ville que les membres des métiers d'art étudiés par Sophie Brouquet. Les peintres et les enlumineurs s'installent très majoritairement dans la rue des Imaginaires à laquelle ils ont donné leur nom, tandis que les orfèvres privilégient les rues des Argentiers et En Falgar. De leur côté, les brodeurs sont présents principalement autour de la Daurade, dans les rues liées au textile, mais aussi à proximité de la cathédrale et des autorités municipales (entre la Maison Commune et la place de la Pierre)<sup>27</sup>.

Dans les professions de bouche comme dans les métiers d'art, si les plus modestes se contentent de louer leur maison ou leur boutique, d'autres sont assez riches pour proposer une partie de leurs biens à la location.

---

<sup>24</sup> RAMET Henri, *Histoire de Toulouse (op. cit.)*, p. 69.

<sup>25</sup> OLIVELLA Jeanine, *Étude sur la population... (op. cit.)*, p. 139.

<sup>26</sup> RIVOAL Solène, *La Materia del pesce : structures, gestion et organisation des approvisionnements de Venise en produits de la mer au XVIII<sup>e</sup> siècle*, thèse de doctorat, Aix-Marseille Université, 2018, p. 231.

<sup>27</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, « Le métier de brodeur à Toulouse à la fin du Moyen Âge », dans BILLOTA Maria Alessandra et CHAUMET-SARKISSIAN Marie-Pierre (dir.), *Le parement d'autel des Cordeliers de Toulouse : anatomie d'un chef-d'œuvre du XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Somogy, 2012, p. 67. *Eadem*, « Les métiers de la couleur à Toulouse à la fin du Moyen Âge », *Mémoires de la Société Archéologique du Midi de la France*, n° 72, 2012, p. 227-228. *Eadem*, « Riches et puissants, la domination d'un groupe artistique au sein d'une société urbaine à la fin du Moyen Âge : les orfèvres toulousains », dans ANTOINE-KÖNIG Élisabeth et TOMASI Michele (dir.), *Orfèvrerie gothique en Europe : production et réception. Études lausannoises d'histoire de l'art*, n° 21, Rome, Viella, 2016, p. 81.



## 2. *Propriétaires et locataires*

En plus de leur résidence principale, certains spécialistes de l'alimentation sont propriétaires de plusieurs *ostals* à travers la ville<sup>28</sup>, qui peuvent leur servir d'annexes dans le cadre de leur activité professionnelle, ou être mis en location afin d'en tirer une rente. Le volume des transactions dépend, d'une part, de la taille du groupe concerné, et d'autre part, des besoins liés à l'exercice de l'activité professionnelle.

Les mazeliers, qui forment le groupe le plus pléthorique du secteur de l'alimentation<sup>29</sup>, sont particulièrement nombreux à investir dans la ville : les actes notariés des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles ayant fait l'objet d'un dépouillement leur attribuent 81 actes d'achats ou de ventes de maisons, pour des montants allant jusqu'à 270 livres tournois, comme le montre le tableau ci-dessous. Pour le réaliser, une conversion a été opérée entre les monnaies de compte (écus et francs) indiquées dans l'acte et la livre tournois ; seuls les florins, les moutons et les réaux d'or, ainsi que les gros d'argent, dont la valeur en livres nous était inconnue, n'ont pu être convertis. Par ailleurs, les documents impliquant deux individus exerçant la même activité n'ont été comptabilisés qu'une seule fois dans la dernière colonne, qui porte sur le nombre total des transactions.

---

<sup>28</sup> Les actes de vente et de location, de même que les estimés, ne précisent pas quel est le régime de propriété, sauf quand il s'agit de lausimes\* ou que des oblies\* sont mentionnées.

<sup>29</sup> Jeanine Olivella, qui a travaillé sur les registres fiscaux des années 1450, recense 101 mazeliers, 18 marchands de viande de mouton, 10 marchands de volaille, 7 tripiers, 6 marchands de viande de porc et 5 rôtisseurs. Parmi les métiers du pain, elle compte 68 pancossiers, 42 pâtissiers, 30 fourniers, 16 meuniers, 8 fougassiers et 2 *barutelayres* (bluteurs de farine). Elle dénombre par ailleurs 67 épiciers et 57 pêcheurs. Elle note enfin la présence de 67 hôtelleries et 26 tavernes éparpillées à travers la ville. OLIVELLA Jeanine, *Étude sur la population...* (*op. cit.*), p. 138, 141 et 175.

Profession	Achats : montant max. (livres t.)	Achats : nombre d'actes	Ventes : montant max. (livres t.)	Ventes : nombre d'actes	Total des transactions
Agneliers	189	4	40,5	1	5
Chandeliers	144	12	110	4	16
Épiciers	825	24	360	12	34
Fourniers	24	6	34	2	7
Hôteliers	270	23	162	11	34
Mazeliers	270	59	192	26	81
Meuniers	52	8	31	4	12
Ortolans	100	12	50	10	19
Pancossiers	180	30	93,5	12	40
Pâtisseries	145	15	118	4	19
Pêcheurs	33,75	5	13	4	9
Taverniers	229,5	5	20	3	8
Tripiers	100	1	12	1	2

Tableau 13 – Transactions immobilières des professionnels de bouche toulousains (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)

Après les mazeliers, les pancossiers, les épiciers et les hôteliers comptabilisent le plus grand nombre d'opérations immobilières<sup>30</sup>. Ce sont les épiciers qui achètent et vendent les biens les plus onéreux : jusqu'à 825 livres tournois pour l'achat d'un *ostal* rue des Changes lors d'une vente aux enchères en 1441<sup>31</sup>. De leur côté, mazeliers, hôteliers et taverniers peuvent s'offrir des biens dont la valeur maximale s'échelonne entre 200 et 300 livres ; ceux des agneliers, tripiers, chandeliers, pâtisseries, pancossiers et ortolans vont de 100 à 200 livres. La part la plus faible des transactions correspond globalement aux groupes professionnels les plus restreints (moins de 30 individus), à l'exception des pêcheurs. Ces derniers constituent l'une des professions les plus pauvres du secteur de l'alimentation, comme en témoigne le montant maximal des transactions les concernant (moins de 35 livres).

Les professionnels de l'alimentation ne font pas face aux mêmes nécessités en termes d'espaces et de locaux. Beaucoup requièrent une boutique ou un étal, qui ne sont

<sup>30</sup> Les registres fiscaux des années 1450 livrent un peu moins de 70 noms pour chacun de ces groupes professionnels, cf. note précédente.

<sup>31</sup> A.D.H.G., 3E 1991, f° 75.

pas forcément présents sur leur lieu d'habitation, auxquels s'ajoutent des pièces dédiées à la production des marchandises<sup>32</sup>. Hôteliers et taverniers ont aussi besoin de place pour accueillir leurs clients. De leur côté, les spécialistes de la filière viande sont propriétaires ou locataires de bordes qui abritent les animaux destinés à être abattus, tandis que les ortolans les utilisent pour stocker leurs outils. Au vu de ces éléments, on peut donc affirmer que les transactions immobilières sont le reflet à la fois du poids démographique et économique des différents métiers de bouche, ainsi que de leur fonctionnement.

Ces données peuvent être complétées par les registres d'estimes, qui nous renseignent sur la concentration des biens immobiliers entre les mains de certains individus. C'est le cas notamment des mazeliers, des épiciers et de certains chandeliers. Ainsi, en 1478, le mazelier Bertrand de Cahusac déclare, outre son domicile rue Saint-Rémésy, une maison à l'angle de la rue des Polinaires et de celle des Carmes, qu'il loue au sabotier\* Antoine Mazurier pour un loyer de onze sous et demi. Il possède également une maison rue de la Prédade, louée au mazelier Pierre Porquier. S'y ajoute enfin une maison avec jardin située derrière la rue du Temple<sup>33</sup>. De son côté, le patrimoine du chandelier Bernard Cathala comprend en 1391 deux *ostals* rue du Pont Vieux, deux autres rue du Temple, un cinquième rue Joutx-Aigues, un sixième rue Mage Saint-Cyprien, et un septième rue des Fréniers<sup>34</sup>. L'épicier Pierre de Maneris possède, quant à lui, cinq *ostals* dans les rues Succurion, Dadières et Fustières, non loin de la place de la Pierre<sup>35</sup>. Le cas le plus impressionnant est celui de l'épicier Jean de Camps, bien documenté grâce à son registre particulier<sup>36</sup>. Il dispose d'un *ostal* rue Neuve de la Pierre, un autre rue Pélégantières, un troisième *ostal* et deux bancs contigus rue des Bancs Mages, un quatrième doté d'une étable rue Blancard, un cinquième accompagné d'un jardin rue Neuve Saint-Cyprien, et enfin trois *ostals* rue du Bazacle, dont l'un est qualifié de « grand ». En 1422-1423, Jean de Camps loue le grenier de ce grand *ostal* au chaussatier\* Bertrand de la Vegi ; le jardin à l'arrière au meunier Jean Fabre ; l'entrée et les étages inférieurs au meunier Pierre de Cumbes. En 1431, il loue la cour basse au tisserand Bertrand dels Molins, ainsi qu'une cuisine, une chambre et deux jardins. En 1435 enfin, il loue l'entrée, les deux étages inférieurs, deux petites chambres et deux jardins au meunier Pierre de Combes, son épouse, son fils et sa bru.

---

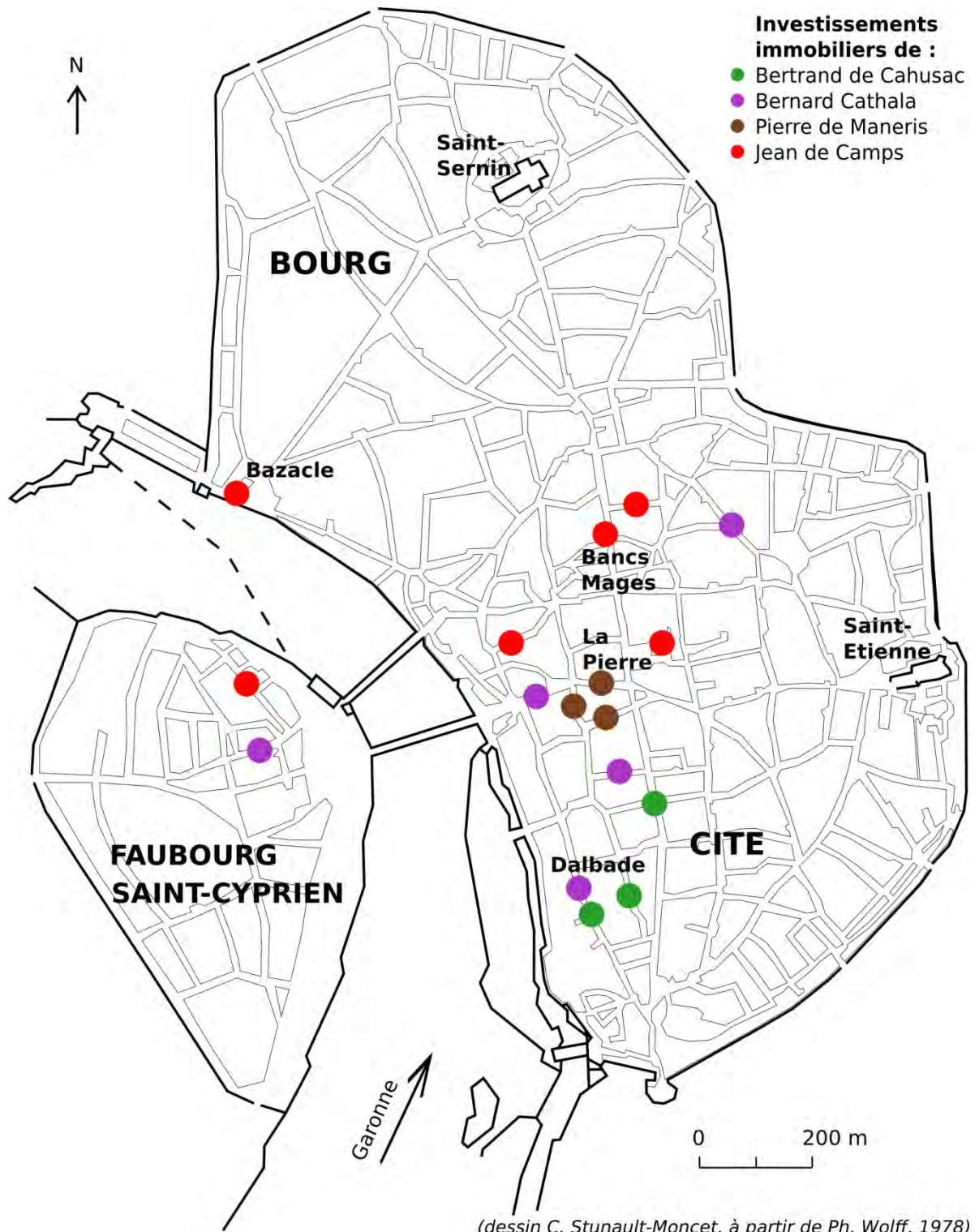
<sup>32</sup> Voir à ce sujet le chapitre précédent.

<sup>33</sup> A.M.T., CC 13, p. 18, 35, 59.

<sup>34</sup> A.M.T., CC 3, f<sup>o</sup> 123v.

<sup>35</sup> A.M.T., CC 3, f<sup>o</sup> 96.

<sup>36</sup> A.D.H.G., 3E 12017.100.



Carte 9 – Investissements de divers professionnels de l'alimentation à Toulouse aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles

Les autres membres des métiers de bouche sont de petits investisseurs, dont le patrimoine immobilier se limite généralement à un, voire deux *ostals*. Rares sont ceux qui peuvent en déclarer davantage, comme l'ortolan Jean Guiraudi, qui dispose en 1335 d'une maison rue de Pouzonville, d'une autre rue du Puits-des-Pelhiers et de deux maisons rue des Monges, à proximité de la place Arnaud Bernard<sup>37</sup>. De même, le fournier Samson Miquel déclare en 1478 l'*ostal* où il vit rue Tripières, ainsi que deux *ostals* rue du Fourbastard<sup>38</sup>. Pour finir, le pêcheur Arnaud Sabato possède trois *ostals* à Tounis au XV<sup>e</sup> siècle<sup>39</sup>.

Certains individus peuvent être propriétaires de plusieurs biens immobiliers à travers la ville, tout en étant locataires de leur lieu de travail. C'est le cas par exemple du mazelier Thomas Simonet, qui possède en 1459 un *ostal* au coin des rues du Moulinet et des Prêcheurs, et un autre rue du Bourguet Nau, dans le quartier de la Capelle Redonde, tandis qu'il loue l'*ostal* où il taille la viande au chapelain de la Daurade Bertrand Dardiera, ainsi qu'une borde rue des Tisserands<sup>40</sup>. De la même façon, le tavernier Bernard de Fau déclare en 1478 une belle maison sur la place du Salin, ainsi qu'une maison et une borde avec son jardin du côté des moulins du Château ; mais il est locataire de l'établissement où il exerce son activité, au coin de la rue du Comminges et de la place des Tavernes<sup>41</sup>.

---

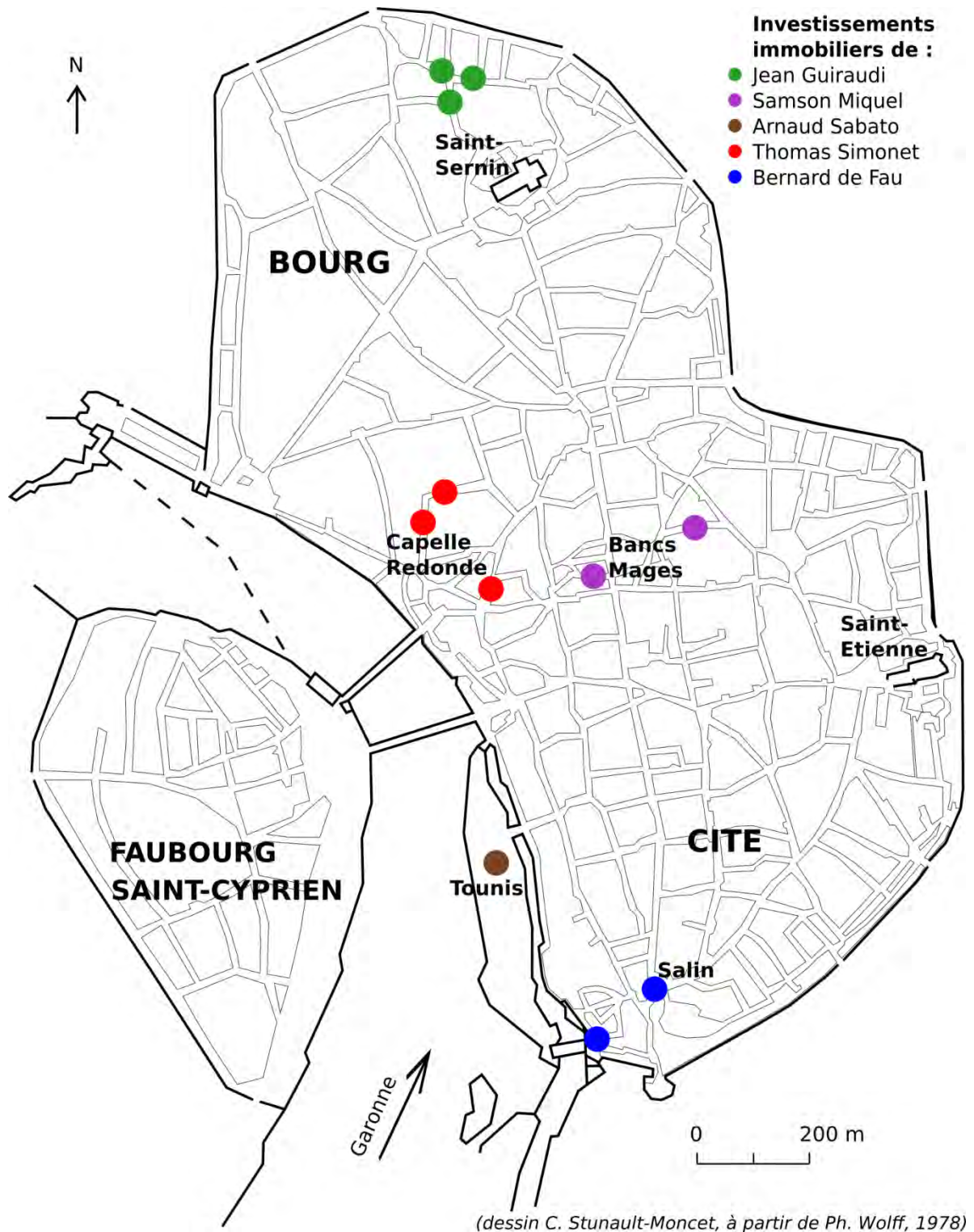
<sup>37</sup> A.M.T., CC 1, f<sup>o</sup> 61v.

<sup>38</sup> A.M.T., CC 16, f<sup>o</sup> 81v.

<sup>39</sup> A.M.T., CC 12, f<sup>o</sup> 14.

<sup>40</sup> A.M.T., CC 7, f<sup>o</sup> 59r-v.

<sup>41</sup> A.M.T., CC 13, p. 92-95.



Carte 10 – Investissements de divers professionnels de l'alimentation à Toulouse aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles

Si certains professionnels de l'alimentation réalisent de fructueux placements immobiliers à travers la ville, nombre d'entre eux n'ont cependant pas la chance d'accéder à la propriété. Le tableau suivant met en regard les locataires et les individus qui perçoivent des loyers au sein de chaque profession. Comme précédemment, les montants mentionnés ont été convertis en livres tournois dans la mesure du possible.

<b>Profession</b>	<b>Loyers perçus : montant max. (livres t.)</b>	<b>Nombre d'actes</b>	<b>Loyers versés : montant max. (livres t.)</b>	<b>Nombre d'actes</b>
Agneliers	5,5	2	10	2
Chandeliers	20,25	11	10	7
Épiciers	27	38	33,75	21
Fougassiers	6,75	2	2	1
Fourniers	3	1	18,9	6
Hôteliers	12	8	9,45	8
Mazeliers	11,5	15	32,4	22
Meuniers	1	1	3	7
Ortolans	12	3	1	1
Pancossiers	20,25	7	12	21
Pâtisseries	13	4	24	19
Pêcheurs	8	1	4,05	4
Taverniers	10,8	2	27	10

*Tableau 14 – Locations des professionnels de bouche toulousains (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*

Dans certaines professions, les locataires sont beaucoup plus nombreux que les propriétaires d'un bien en location : c'est le cas pour les métiers du pain, les taverniers et les pêcheurs. Au contraire, on rencontre proportionnellement moins de locataires parmi les chandeliers et, surtout, les épiciers. Ces derniers sont aussi ceux qui perçoivent et qui versent les loyers les plus élevés (autour de 30 livres), tandis que les loyers les plus modestes correspondent aux pêcheurs, aux fougassiers et aux meuniers (en dessous de 8 livres). Comme l'a montré auparavant l'analyse des transactions immobilières, ces professions constituent ainsi les deux extrémités de l'échelle sociale dans le secteur de l'alimentation. Les mazeliers présentent quant à eux un cas plus contrasté : certains sont capables de verser des loyers très élevés (jusqu'à 32,4 livres), mais les loyers qu'ils

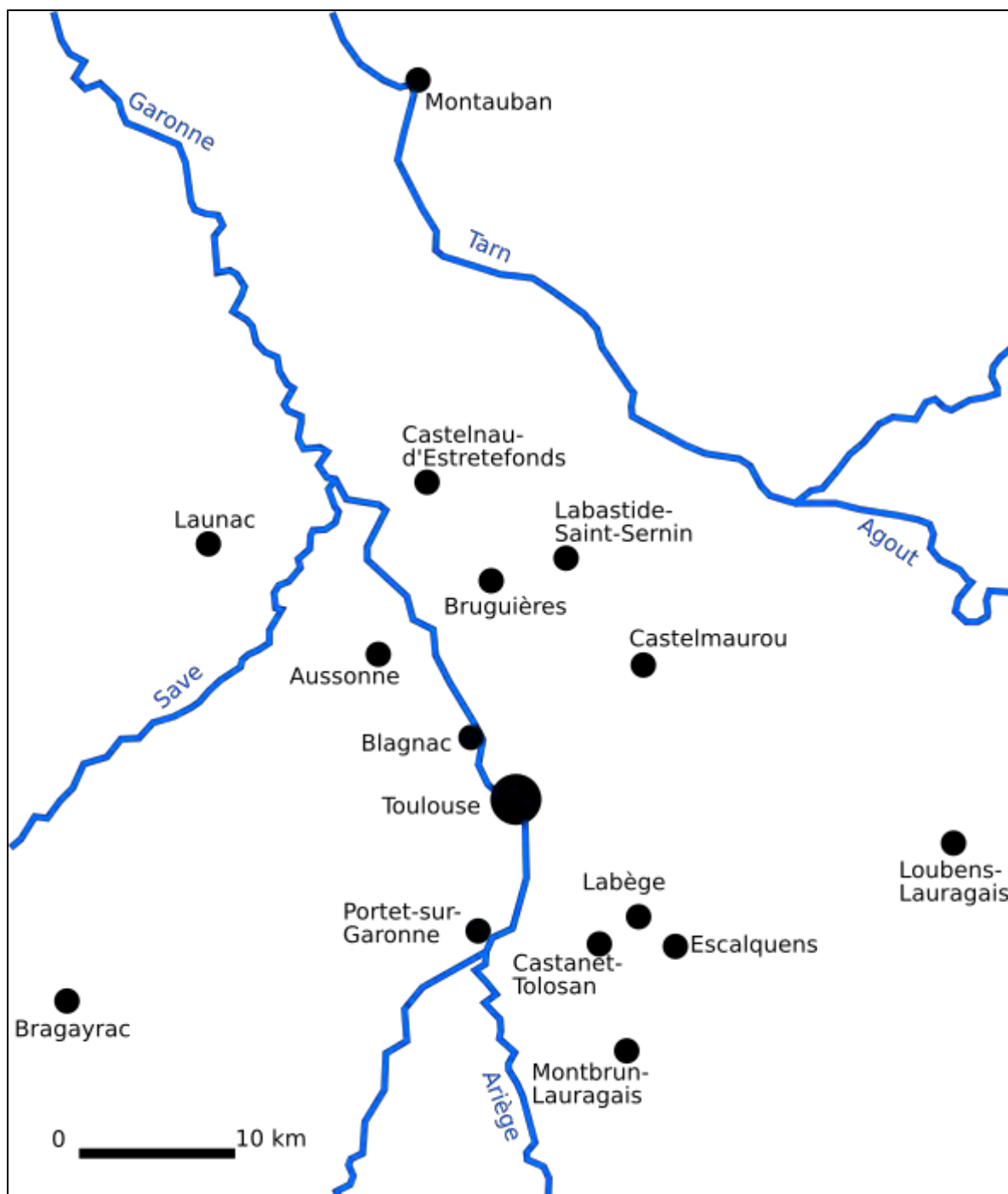
perçoivent ne dépassent pas 11,5 livres et portent donc sur des biens de plus faible valeur que ceux dont ils sont locataires. C'est l'un des signes qui témoignent de l'existence de fortes inégalités au sein de cette profession, comme nous le verrons par la suite.

Aux propriétés urbaines détenues par les professionnels de l'alimentation s'ajoutent fréquemment des biens agricoles, disséminés dans la ville et ses environs.

### *3. Les investissements fonciers*

Les estimés des XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles montrent que les Toulousains sont nombreux à posséder des jardins et des vignes. On les trouve à l'intérieur même de la ville, dans les faubourgs (*barris*) situés au débouché des portes principales de la ville, ou encore dans la campagne proche. Certains possèdent également des champs, des prés et des bois dans la basse plaine et sur les terrasses de la Garonne. Ces terres sont souvent associées à des bâtiments d'exploitation (*bordes*, *bories* et *ostals*). La carte suivante permet de les situer dans les environs de Toulouse.





*Carte 11 – Biens fonciers de divers professionnels de l'alimentation toulousains aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles*

Dans ce domaine, les épiciers sont plutôt bien dotés. Arnaud Lagardelle, décédé en 1434, possède par exemple une borde et plusieurs *ostals* à vocation rurale, à Toulouse et Castelmaurrou. Dans l'un d'entre eux se trouvent deux ruches, une grande et une petite, tandis qu'un autre abrite des cuves, un pressoir et un grand entonnoir. Il a également plusieurs vignes dont il peut ainsi presser le vin<sup>42</sup>. Dans la remise de son confrère Jean Fabri, disparu en 1432, on rencontre, parmi les cuves et les tonneaux, un « *beseg* », instrument rustique qui sert à extraire les ronces et les buissons<sup>43</sup>. De leur côté, l'épicier Guilhem Helias et son fils Bernat possèdent en 1391 une borde et un clos de berger à Toulouse, ainsi que plusieurs *ostals* dans la ville. Ils disposent également d'une borie à Loubens-Lauragais, avec ses terres, vignes, prés et bois ; deux paires de bœufs leur permettent d'y cultiver des céréales (blé et avoine)<sup>44</sup>. De la même manière, l'épicier Jean Sicart déclare posséder en 1391 une borde à Castelmaurou, avec quatre arpents de vigne, un demi-arpent de bois, des terres et deux paires de bœufs pour les labourer. Sa propriété abrite en outre un troupeau de quatre-vingts brebis<sup>45</sup>.

Les possessions les plus impressionnantes sont celles de l'épicier Jean Capelle, mort en 1387. Ce dernier détient plusieurs *ostals* et bordes dans Toulouse et ses environs, ainsi que dans les localités de Castelnaud-d'Estretfonds ou encore Montbrun-Lauragais. Deux de ces bâtisses sont dotées d'un colombier, tandis que trois autres abritent tout un équipement vinicole : pressoir, entonnoir, cuves et tonneaux, dont certains contiennent du raisin venant d'être vendangé, du vin nouveau, du bon vin vieux et du vin vieux trouble, ou encore du vinaigre<sup>46</sup>. Dans son *ostal* situé rue des Fleurs (près de l'hôtel de la monnaie de Toulouse) sont mentionnés un araire, des céréales (avoine, millet, froment, méteil, fèves nouvelles), un cheval (roncin) et un filet de pêche. Son ouvroir renferme une pelle pour planter des ceps de vigne, deux pioches servant à déchausser les vignes, et trois

---

<sup>42</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 5v et 7.

<sup>43</sup> A.D.H.G., 3E 4395, f° 316v. SICRE Claude, *Le décor de la vie privée à Toulouse d'après des inventaires des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1958, p. 80.

<sup>44</sup> A.M.T., CC 3, f° 92v.

<sup>45</sup> A.M.T., CC 3, f° 93.

<sup>46</sup> A.D.H.G., 101H 88, f° 171: « *Primo unam tinam magnam in qua erat vinum vetus acetum factum bene media. Item unam aliam tinam plenam vino putrefacto vetere.* » *Ibid.*, f° 172: « *Item invenit in dicto hospicio sive borda duas tinas, unam tinam cum vindemia et vino novello in qua erant triginta saumate vinee ut dixit, et aliam tinam vacuam.* » *Ibid.*, f° 173: « *Item quinque pipas plenas vino novello. Item viginti septem pipas plenas vini veteris turbati. Item invenit unam pipam plenam vino veteri bono. Item unum tonellum plenum vino turbato.* » L'acte a été établi le 16 octobre 1387, peu après les vendanges.

sarcoirs pour arracher les mauvaises herbes<sup>47</sup>. Enfin, il possède des terres cultivées et en friche, des prés, des vignes, un verger et un bois disséminés à travers ces différents lieux.

De leur côté, outre des vignes et parfois des jardins, les mazeliers possèdent des prairies, des friches et des bois qui servent de pâtures à leurs bêtes. En 1391, Arnaud de Coarta détient ainsi huit arpents de terre à Bruguières<sup>48</sup>. En 1478, Bernard Fargas (qui exerce rue Saint-Remésy) possède un pré faubourg Saint-Michel et un autre sur les berges de la Garonne, deux bordes du côté de l'église Saint-Michel, un arpent de terre vers le chemin de la Salade et un autre à *las Condaminas*, ainsi que deux demi-arpents de vigne vers Castanet-Tolosan<sup>49</sup>. De son côté, le mazelier Gracia del Casse détient en 1459 une petite étable au pré Montardy, un arpent de terre et une bosigue\*<sup>50</sup>. Les agneliers investissent également dans des propriétés agricoles destinées à accueillir les bêtes à engraisser avant qu'elles ne soient abattues. Ainsi, en 1335, l'agnelier Vital Ovelherii déclare posséder avec ses frères des terres et une étable à Lalande (au nord de la ville), ainsi que d'autres biens à Launac et Labastide-Saint-Sernin<sup>51</sup>.

Mais les mazeliers ne sont pas tous propriétaires des terres où ils font paître leurs bêtes. Ils peuvent également les louer, ou prendre à ferme les communaux de consuls des environs de Toulouse. Les consuls de Blagnac valorisent ainsi leur ramier, espace forestier situé sur les berges de la Garonne, en le louant chaque année à des mazeliers toulousains<sup>52</sup>. Il s'agit d'un terroir fertile et humide, dont la production d'herbe est particulièrement abondante. La végétation qu'il contient peut être consommée sur place, ou être coupée et emportée : en 1492 et en 1494, les consuls de Blagnac concèdent au mazelier Mathieu Coderc l'exploitation de toutes les feuilles et de l'herbe de ce ramier pour la somme de trente-cinq sous<sup>53</sup>. D'après son inventaire après décès, celui-ci possédait en 1498 quarante vaches, soixante moutons et trente-quatre agneaux.

D'autres mazeliers concluent des contrats de gasaille avec des paysans de la région toulousaine auxquels ils confient leurs bêtes. Il s'agit de baux à cheptel fixant les modalités de garde d'un ou plusieurs bestiaux qu'un propriétaire (le bailleur) confie à un

---

<sup>47</sup> *Ibid.*, f ° 166v : « *Item unum pal ferri pro plantando vites in vineis. [...]Item duas ayshadecas seu rabassieiras. Item tres sarcladoyras.* »

<sup>48</sup> A.M.T., CC 3, f° 101.

<sup>49</sup> A.M.T., CC 13, p. 116, 128, 235, 263, 269.

<sup>50</sup> A.M.T., CC 7, f° 187v-188v.

<sup>51</sup> A.M.T., CC 1, f° 30r-v.

<sup>52</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 120-121.

<sup>53</sup> A.D.H.G., 3E 5412, f° 49. A.D.H.G., 3E 2741, f° 7v. FABRE Camille, « *Pour hediffier ou pour ardoir* ». *Le bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, thèse de doctorat, Université Paris Sorbonne, 2017, p. 122.

éleveur ou à un cultivateur (le preneur). En juin 1495, le mazelier Pierre Rodas laisse ainsi dix-sept chèvres à la garde de Jean Transtol, habitant de Blagnac, pour une durée de trois ans<sup>54</sup>. En octobre 1515, le mazelier Bernard Cervola contracte, quant à lui, une gasaille avec Guilhem de la Montha, habitant d'Aussonne, pour soixante têtes de bétail<sup>55</sup>.

Philippe Wolff a réalisé une étude très précise de ces contrats dans le cadre de sa thèse. « Habituellement, les animaux remis en gasaille font l'objet d'une estimation en numéraire, qui représente le capital placé par le bailleur. À l'expiration du contrat – dont la durée peut varier de quelques mois à plusieurs années, – l'exploitant conduit les animaux au marché (et le contrat précise parfois lequel), où ils sont vendus : sur le prix, le bailleur récupère d'abord son capital, puis le gain est partagé entre les contractants, selon la proportion dont ils sont convenus [...]»<sup>56</sup>.

Le bailleur n'est pas forcément un mazelier : la gasaille constitue un placement rentable pour de nombreux bourgeois toulousains<sup>57</sup>. Ainsi, le 8 mai 1383, Pierre Bossadaur, de Saint-Geniez-d'Olt en Aveyron, reconnaît tenir en gasaille, jusqu'au 24 juin 1384, un troupeau de cent moutons qu'il a acheté avec le marchand toulousain Guilhem de Lamothe<sup>58</sup>. Les gains réalisés iront pour un quart au marchand toulousain, pour trois quarts à l'exploitant aveyronnais. Dans la gasaille conclue par deux damoiseaux toulousains avec un habitant de Bigorre, ces gains consistent à la fois dans la vente à terme d'un troupeau de trois cents moutons, mais aussi dans celle de la laine, du lait, du fromage et des agneaux produits pendant la durée du contrat (à savoir trois ans) ; il convient néanmoins d'en soustraire les frais des bergers et des chiens, éventuellement l'achat de foin pour l'hiver<sup>59</sup>.

De la même manière, l'activité des ortolans les amène à disposer de bordes, de terres, de jardins et de vignes, à Toulouse ou dans les environs, en lien avec l'exercice de leur activité professionnelle. En 1335, l'ortolan Jean de Bosco possède une borde, un arpent de vigne, quatre arpents de terre, ainsi que trois jardins dont deux sont dotés d'un puits à roue<sup>60</sup>. Ce type de puits, utilisé à Toulouse au XIV<sup>e</sup> siècle, est équipé d'un mécanisme de noria, roue en bois qui entraîne une chaîne de godets remontant l'eau du

---

<sup>54</sup> A.D.H.G., 3E 1576, f° 89. Il s'agit ici d'un boucher spécialisé dans la vente de viande de chèvre, commercialisée sur des bancs spécifiques, comme nous le verrons un peu plus loin.

<sup>55</sup> A.D.H.G., 3E 5435, f° 142r-v.

<sup>56</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 207.

<sup>57</sup> *Ibid.*, p. 209-210.

<sup>58</sup> *Ibid.*, p. 206 (A.D.H.G., 101H 96, f° 123v).

<sup>59</sup> *Ibid.*, p. 201 (A.D.H.G., 3E 6761, f° 3v).

<sup>60</sup> A.M.T., CC 1, f° 71.

fonds du puits<sup>61</sup>. On le retrouve dans les jardins de plusieurs ortolans en 1335<sup>62</sup>. Son confrère Bertrand de Lambres déclare posséder avec ses deux frères, Guilhem et Géraud, trois bordes, dont deux avec leur jardin, ainsi que plusieurs arpents de jardins, de terres et de vignes du côté de Lascrosses et du chemin de Launac, au nord-ouest de la ville<sup>63</sup>.

Les professionnels du pain et de la pâte investissent également dans la terre. En 1335, le fournisseur Guilhem Ebrart déclare posséder deux bordes rue de Serdane, ainsi que trois parcelles de vigne<sup>64</sup>. À sa mort en 1413, le pâtissier Raymond de Nausane possède un arpent de vigne dans les environs de Toulouse ainsi qu'une borde rue des Moulins, dans laquelle il stocke du matériel vinaire : treize pipes de vin vides, quatre barriques, deux pipots, un tonneau, onze seaux, un cuveau, deux entonnoirs ainsi que deux jattes-entonnoirs<sup>65</sup>. Entre 1490 et 1492, le tavernier-pâtissier Masse Gastacel achète des terres et des vignes à Escalquens, Bragayrac et Portet-sur-Garonne ; il arrente par ailleurs une censive\* à un laboureur de Labège, c'est-à-dire qu'il lui loue une terre en échange d'une redevance annuelle en nature (deux *cartons* de froment, deux lapins et une pipe de vin)<sup>66</sup>. Ces investissements lui permettent de s'assurer d'autres revenus, dont une partie en nature, et sans doute de faire presser son propre vin pour sa taverne. Enfin, un registre d'estimes du XV<sup>e</sup> siècle montre que le pancossier Paul Davet est le propriétaire de deux petites bordes situées dans une petite rue à l'arrière de la rue du Comminges, ainsi que de deux autres bordes dans le faubourg Sainte-Catherine, dotées d'un petit jardin à l'arrière. Il possède en outre plusieurs arpents de terres et de vignes dans les environs de la ville, ainsi qu'un cheval<sup>67</sup>.

Les pêcheurs eux-mêmes, qui disposent pour la plupart de revenus modestes, possèdent parfois des vignes et des jardins, comme en témoignent plusieurs registres d'estimes du XV<sup>e</sup> siècle<sup>68</sup>. En 1478, plusieurs d'entre eux disposent de jardins au bord de la Garonne, que ce soit au port de Tounis ou du côté de Pech David<sup>69</sup>. Or, les berges en pente douce de la Garonne « autorisent d'autant plus l'implantation des cultures que les

---

<sup>61</sup> CATALO Jean, CAZES Quitterie *et alii*, *Toulouse au Moyen Âge...* (*op. cit.*), p. 201-202.

<sup>62</sup> A.M.T., CC 1, f<sup>o</sup> 30v, 59v, 62.

<sup>63</sup> A.M.T., CC 1, f<sup>o</sup> 70v.

<sup>64</sup> A.M.T., CC 1, f<sup>o</sup> 15v.

<sup>65</sup> A.D.H.G., 3E 2957, f<sup>o</sup> 12v. L'inventaire a été réalisé le 13 juin 1413, bien avant la période des vendanges.

<sup>66</sup> A.D.H.G., 3E 2736, f<sup>o</sup> 16v-17, 44r-v, 52v, 72v-73. A.D.H.G., 3E 5111, f<sup>o</sup> 46-48v, 278v-281v.

<sup>67</sup> A.M.T., CC 12, f<sup>o</sup> 77v-78v.

<sup>68</sup> A.M.T., CC 7, 8, 12 et 13.

<sup>69</sup> A.M.T., CC 13.

alluvions sont abondantes et l'arrosage aisé »<sup>70</sup>. Bien que de nombreux pêcheurs soient seulement locataires de leur logement, cela n'empêche pas certains de jouir de biens agricoles : au XV<sup>e</sup> siècle, le pêcheur de Tounis Johan Gontier déclare que l'*ostal* où il demeure appartient à Simonet Danbreg, à qui il verse un loyer annuel d'un écu d'or ; il détient cependant un demi arpent de vigne et un demi-arpent de bosigue à Pech David, au sud de Toulouse<sup>71</sup>. Un cas exceptionnel est fourni par Galhart Dales qui déclare en 1478, outre l'*ostal* où il demeure, une borde et un jardin à Port-Garaud, et plusieurs arpents de vigne au nord de la ville (à *las Roquas* et la Salade)<sup>72</sup>.

Ainsi, les professionnels de l'alimentation possèdent différents types de biens immobiliers, à Toulouse et dans les environs plus ou moins proches. Les épiciers disposent pour certains de vastes demeures et de nombreuses propriétés rurales qui attestent de leur niveau de vie élevé. Leur stratégie rappelle celle des verriers, des orfèvres et des brodeurs, qui n'hésitent pas à placer leur fortune à la campagne, en confiant l'exploitation de leurs terres à des agriculteurs du cru<sup>73</sup>.

Les mazeliers réalisent, quant à eux, de nombreux investissements dans la ville et ses environs, en achetant *ostals*, bancs, bordes, vignes, jardins, mais également prés, terres et bois pour accueillir les troupeaux destinés à l'abattage. Les métiers du pain, les ortolans et les chandeliers se caractérisent par un patrimoine immobilier plus modeste, se limitant généralement à leur résidence, parfois à un ou deux *ostals* supplémentaires. Ils possèdent néanmoins des biens agricoles, nécessaires dans la pratique de leur activité, ou leur permettant de s'assurer des revenus complémentaires. Les pêcheurs, enfin, forment le groupe le plus humble : la plupart n'est que locataire, bien que certains accèdent parfois à la propriété de leur logement. Cependant, cela n'empêche pas une partie d'entre eux de jouir d'un jardin ou d'une vigne.

Le patrimoine immobilier situé dans la ville et ses alentours est le reflet de la fortune et de l'honorabilité sociale des individus, comme l'a montré Sophie Brouquet pour les métiers d'art toulousains<sup>74</sup>, ou encore Benoît Descamps pour les bouchers

---

<sup>70</sup> LEGUAY Jean-Pierre, *Terres urbaines : places, jardins et terres incultes dans la ville au Moyen Âge*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2009, p. 58.

<sup>71</sup> A.M.T., CC 12, f° 16.

<sup>72</sup> A.M.T., CC 12, f° 200v.

<sup>73</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, « Le métier de brodeur... » (*op. cit.*), p. 68. *Eadem*, « Les métiers de la couleur... » (*op. cit.*), p. 229-230. *Eadem*, « Riches et puissants... » (*op. cit.*), p. 81.

<sup>74</sup> *Ibid.*

parisiens<sup>75</sup>. À ces signes extérieurs de richesse s'ajoutent le mobilier et une partie des objets présents dans les demeures, qu'il s'agisse notamment du linge, des vêtements ou encore de l'argenterie. Il nous faut donc pénétrer à l'intérieur des maisons des professionnels de l'alimentation toulousains, afin d'y chercher les indices témoignant du niveau de vie de leurs habitants.

## II. La maison, miroir des hiérarchies sociales

Lieu de sociabilité servant de cadre aux relations familiales, amicales et professionnelles, la maison médiévale témoigne de l'aisance et de la position sociale de ses occupants de par sa taille, ses aménagements et les biens qui s'y trouvent. Ces derniers nous sont connus grâce aux inventaires après décès, qui apportent des renseignements précieux sur la fortune et le cadre de vie d'une partie de la population. Dans le secteur de l'alimentation toulousain, seuls quelques individus sont concernés par ce type de sources<sup>76</sup>. Leur confrontation permet néanmoins de mettre en évidence les écarts de richesse qui existent d'une profession à l'autre, voire au sein du même groupe professionnel.

### 1. *Entre espace public et espace privé*

À la fois espace privé, servant de cadre à la vie familiale, et espace public où se nouent les relations sociales, la maison médiévale manifeste à tous le statut social de ses occupants de par sa structure et les objets qu'elle renferme.

*« Si la maison, l'ostal, est avant tout conçue comme l'espace privé par excellence où se noue le réseau des relations familiales, c'est aussi un espace public, un lieu de travail, ouvert sur la rue, qui engendre une sociabilité qui va bien au-delà des seuls liens du sang. Les concepts d'espace public et d'espace privé s'avèrent, en définitive, assez peu pertinents lorsque le*

---

<sup>75</sup> DESCAMPS Benoît, « *Tuer, tailler et vendre char* » : les bouchers parisiens à la fin du Moyen Âge, v.1350-v.1500, thèse de doctorat, Université Paris IV Panthéon-Sorbonne, 2009, p. 370-426.

<sup>76</sup> Voir chapitre 3.

*médiéviste s'interroge, à la lumière de rares documents, sur la vie quotidienne des milieux urbains en Europe à la fin du Moyen Âge*<sup>77</sup>. »

La maison toulousaine donne généralement sur la rue, parfois sur une place. On peut prendre pour exemple la maison du mazelier Mathieu Coderc, qui donne d'un côté sur la rue des Pêcheurs (actuelle rue des Blanchers), de l'autre sur la Garonne. Elle comprend vraisemblablement trois niveaux : le rez-de-chaussée (*stagia bassa*) et les étages supérieurs (*stagiis altis*). Le premier niveau abrite les pièces dédiées à l'activité professionnelle : un atelier de tanneur (*affachamento pellium basso*) comportant la mention d'un puits, mais également un saloir, une cuisine, un cellier et une arrière-boutique. Au deuxième niveau se trouvent une salle (*aula*), servant de pièce à vivre, et deux chambres ; au troisième, deux autres chambres et un grenier<sup>78</sup>. La taille et l'agencement de sa maison témoignent d'une certaine opulence, la plupart des Toulousains se contentant en moyenne de trois à cinq pièces<sup>79</sup>.

Lorsque la maison est à l'angle de deux artères, on peut supposer que l'entrée se trouve dans la première des deux : c'est par exemple le cas de la demeure de l'épicier Arnaud Lagardelle, dont l'une des façades donne sur la rue Malcousinat, et l'autre sur la rue des Blancards (actuelle rue de la Bourse)<sup>80</sup>. Certaines maisons sont dotées d'une cour intérieure, repérable à la mention d'un porche de sortie à l'arrière de la demeure de Marie de Pereriis, veuve de l'ortolan Pierre de Merigone (rue Matabiau)<sup>81</sup>, ou d'une galerie (*balet*) dans les deux *ostals* de Masse Gastacel<sup>82</sup>.

La maison médiévale est également un « théâtre » mettant en scène les hiérarchies sociales à travers le mobilier et la décoration des pièces de réception<sup>83</sup>, qu'il s'agisse de la salle ou même des chambres, *a fortiori* celle du maître de maison.

Les intérieurs médiévaux semblent tout particulièrement encombrés de mobilier. Comme le souligne Michel Taillefer pour l'époque moderne, « cette profusion résulte

---

<sup>77</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, « Un lieu de travail et de sociabilité, la maison, atelier de l'artiste à Londres à la fin du Moyen Âge », dans GHERCHANOC Florence (dir.), *La maison, lieu de sociabilité, dans des communautés urbaines européennes de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Le Manuscrit, 2006, p. 87.

<sup>78</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 76-82.

<sup>79</sup> LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Décors, parures et couleurs des intérieurs toulousains d'après les registres notariés de la fin du Moyen Âge », *La maison au Moyen Âge dans le Midi de la France. Actes du colloque de Cahors, 6, 7 et 8 juillet 2006*, Toulouse, Mémoires de la Société archéologique du Midi de la France, 2008, p. 286.

<sup>80</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 2.

<sup>81</sup> A.D.H.G., 101H 138, f° 82v-83v.

<sup>82</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 43 et 47.

<sup>83</sup> GHERCHANOC Florence, « La maison à l'intersection du privé et du public : la sociabilité en question », dans GHERCHANOC Florence (dir.), *La maison, lieu de sociabilité... (op. cit.)*, p. 30.



bien souvent de l'accumulation par les générations successives de meubles dont on répugne à se défaire même s'ils sont vétustes, dépareillés ou démodés, à une époque où tout objet est précieux et où on ne jette rien »<sup>84</sup>. Dans les différentes pièces s'entassent des caisses et des coffres, souvent remplis de linge de maison, et pouvant aussi servir de sièges. On rencontre également une abondance de bancs et de tabourets (*scandellis*) pour accompagner les tables, aussi bien dans la salle que dans les chambres, signe que « l'homme médiéval recevait ses intimes jusque dans sa chambre à coucher, même pour y manger<sup>85</sup> ! »

Les bancs sont souvent agrémentés de coussins ou *bancals*, qui les rendent plus moelleux<sup>86</sup>. L'épicier Jean Capelle possède ainsi sept *bancals* verts, parmi lesquels deux sont dits « à ramage »<sup>87</sup>. Les inventaires après décès toulousains étudiés par Véronique Lamazou-Duplan semblent témoigner d'une prédilection pour la couleur verte dans les deux derniers siècles du Moyen Âge, suivie du rouge<sup>88</sup>. D'après Michel Pastoureau, ce goût pourrait venir de la littérature courtoise, qui en a fait la couleur de la jeunesse et de l'amour. Depuis l'Antiquité, le vert passe aussi pour apaiser l'œil et le regard. Il est également la couleur de l'espérance<sup>89</sup>.

De son côté, la chaise (*cathedra*), pourvue d'un dossier et d'accoudoirs, ne se rencontre pas dans toutes les demeures. Elle est réservée au maître de maison et aux invités de marque. Quand il n'y en a qu'une, elle se trouve généralement dans la salle<sup>90</sup>, comme chez le mazelier Mathieu Coderc<sup>91</sup>. On en compte deux dans la salle de l'épicier Jean Capelle<sup>92</sup>. On note toutefois la présence d'une cathèdre dans la cuisine de Marie de Pereriis, veuve de l'ortolan Pierre de Merigone<sup>93</sup> ; cette cathèdre est qualifiée de ronde, ce qui peut renvoyer aussi bien à la forme de l'assise qu'à celle du dossier.

Certains meubles de rangement ont une fonction ostentatoire : c'est le cas du dressoir, qui se répand dans la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle. Ce meuble est en général

---

<sup>84</sup> TAILLEFER Michel, *Vivre à Toulouse sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 2000, p. 165.

<sup>85</sup> LE MARESQUIER-KESTELOOT Yvonne-Hélène, « La maison médiévale parisienne, espace de relations, d'après les inventaires après décès », dans GHERCHANOC Florence (dir.), *La maison, lieu de sociabilité...* (*op. cit.*), p. 86.

<sup>86</sup> Claude, *Le décor de la vie privée...* (*op. cit.*), p. 39. LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Décors, parures et couleurs... » (*op. cit.*), p. 306.

<sup>87</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 169.

<sup>88</sup> LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Décors, parures et couleurs... » (*op. cit.*), p. 306-307.

<sup>89</sup> PASTOUREAU Michel, *Vert : histoire d'une couleur*, Paris, Points, 2017 (nouvelle édition), p. 59, 62 et 85.

<sup>90</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (*op. cit.*), p. 35-36.

<sup>91</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 76.

<sup>92</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 169.

<sup>93</sup> A.D.H.G., 101H 138, f° 83.

monté sur quatre pieds, orné de ferrures, et se ferme à clef<sup>94</sup>. Il peut être recouvert d'une nappe : l'épicier Arnaud Lagardelle possède par exemple six nappes destinées à cet usage<sup>95</sup>. Le dressoir sert à exposer la vaisselle<sup>96</sup>, mais cette fonction peut aussi être remplie par l'armoire : la salle basse de l'épicier Jean Fabri contient ainsi une armoire servant à exposer les verres (*pro tenendo vitra*)<sup>97</sup>.

Le lit participe également du décorum de la maison. Il est constitué d'un châlit (*archalieyt*), soit un cadre bâti par l'assemblage d'une couche (*solerium*) et de planches (*postes*). Ce cadre est porté par quatre pieds courts et a parfois la forme d'un grand coffre. Les exemplaires les plus luxueux sont dotés d'un ciel de lit (*sobrececl*), d'où tombent des courtines, supporté par quatre colonnettes<sup>98</sup>. Chez le mazelier Mathieu Coderc, ainsi que chez Marie de Pereriis, les courtines sont en toile, pas en tissus lourds<sup>99</sup> ; c'est aussi le cas des plus riches Toulousains d'après Véronique Lamazou-Duplan<sup>100</sup>.

Les lits sont équipés chacun d'un ou deux matelas de plume (*coassis, culcitrās*), d'oreillers (*pulvinar, auricular*), d'édredons (*cosseñas*) et de couvertures en laine ou en soie (*lodice, flassadas*) servant aussi de couvre-lit. La décoration de ces dernières est donc soignée : généralement blanches, elles sont souvent ornées de bandes (*vetas, barras*) bleues ou encore rouges et vertes ; certaines peuvent être multicolores (*multis coloris, de diversas colors*). Les draps (*lensol, linteamen*) complètent la literie. Faits de lin et de chanvre, ils ne sont pas tissés d'un seul tenant, mais composés de plusieurs lés d'étoffe (*pernas*).

D'après Claude Sicre, chez les gens aisés, il est habituel de compter une trentaine de draps<sup>101</sup>. L'épicier Arnaud Lagardelle dispose de soixante-sept draps et douze couvertures, répartis entre sa résidence toulousaine et l'*ostal* qu'il possède à Castelmaurou<sup>102</sup>. Un tel chiffre peut paraître énorme, mais il doit être rapporté aux dix lits cités par l'inventaire. Chez le tavernier-pâtissier Masse Gastacel, en plus des soixante-seize draps expressément destinés au service de la taverne, on compte cinquante-huit

---

<sup>94</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (*op. cit.*), p. 45.

<sup>95</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 2v : « *Item unam mapam pro dressatorio unius canne longitudinis.* » *Ibid.*, f° 3v : « *Item tres mapas pro dressatorio quamlibet septem palmorum longitudinis. [...] Item intus aliam dictam caxam duas mapas grossas stoparum pro dressatorio quamlibet septem palmorum longitudinis.* »

<sup>96</sup> FABRE Camille, « *Pour hediffier ou pour ardoir* »... (*op. cit.*), p. 377.

<sup>97</sup> A.D.H.G., 3E 4395, f° 319v. LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « *Décors, parures et couleurs...* » (*op. cit.*), p. 295.

<sup>98</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (*op. cit.*), p. 53-54.

<sup>99</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 80. A.D.H.G., 101H 138, f° 83.

<sup>100</sup> LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « *Décors, parures et couleurs...* » (*op. cit.*), p. 306.

<sup>101</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (*op. cit.*), p. 63.

<sup>102</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 2v-6v.

draps pour dix lits. Au contraire, les pâtisseries Jean de Molinis et Raymond de Nausane, de même que Marie de Pereriis, veuve de l'ortolan Pierre de Merigone, sont beaucoup moins fournis en linge de lit (de sept à quinze draps).

Les soixante-dix-sept draps mentionnés chez le mazelier Mathieu Coderc sont plus étonnants, eu égard aux cinq lits présents dans sa demeure. Il peut s'agir d'une forme de thésaurisation : l'abondance et la qualité du linge de lit est le signe d'un statut social privilégié<sup>103</sup>. L'inventaire de Jean Capelle mentionne par ailleurs deux draps à ses armes : un drap vert agrémenté de onze symboles de chapelle (*signis de capela*), et un drap de laine orné à la fois de rameaux de vigne et de ses armes (*signis armis*)<sup>104</sup>.

	Lits	Draps	Couvertures
Arnaud Lagardelle (épiciers)	10	67	12
Jean Capelle (épiciers)	3	25	5
Mathieu Coderc (mazelier)	5	77	15
Masse Gastacel (tavernier-pâtissier)	10	58	8
Raymond de Nausane (pâtissier)	2	15	1
Jean de Molinis (pâtissier)	4	7	1
Marie de Pereriis (veuve d'ortolan)	1	14	1

Tableau 15 – Linge de lit des professionnels de bouche toulousains d'après des inventaires après décès des XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles

Les mêmes logiques transparaissent en ce qui concerne le linge de table. Ce dernier consiste en nappes (*mapas*), en longières (*longerias*) et en serviettes ou essuie-mains (*servietas, toalhas, manutergia*). Les longières sont d'étroites bandes de toile que l'on pose par-dessus une nappe ; selon Marie-Claude Marandet, on en a probablement deux par table<sup>105</sup>. Le linge de table est rayé ou damassé : nappes, longières et serviettes sont ornées de plusieurs bandes, faisant alterner les couleurs et les tissages<sup>106</sup>. Arnaud Lagardelle est, de loin, celui qui en possède la plus grande quantité, en lien avec l'ampleur de sa demeure toulousaine et de sa résidence castelmaurousienne. Chez Masse

<sup>103</sup> LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Décors, parures et couleurs... » (*op. cit.*), p. 302.

<sup>104</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 170.

<sup>105</sup> MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine en toulousain à la fin du Moyen Âge d'après les inventaires et les testaments », *Archéologie du Midi médiéval*, n° 15-16, 1997, p. 280.

<sup>106</sup> LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Décors, parures et couleurs... » (*op. cit.*), p. 300.

Gastacel, le terme de « touailles » semble s'appliquer à la fois aux nappes et aux serviettes<sup>107</sup>. Son activité de tavernier explique sans doute la quantité imposante qu'elles représentent dans son inventaire. Au contraire, les pâtissiers Jean de Molinis et Raymond de Nausane n'en sont que très chichement dotés.

	Nappes	Longières	Serviettes
Arnaud Lagardelle (épiciier)	45	37	85
Jean Capelle (épiciier)	6	4	16
Mathieu Coderc (mazelier)	7	3	26
Masse Gastacel (tavernier-pâtissier)	0	16	113
Raymond de Nausane (pâtissier)	8	2	4
Jean de Molinis (pâtissier)	4	0	2
Marie de Pereriis (veuve d'ortolan)	10	15	12

Tableau 16 – Linge de maison des professionnels de bouche toulousains d'après des inventaires après décès des XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles

Chez Arnaud Lagardelle, le linge est généralement peu usé : seul un vieux *bancal* et quelques nappes sont qualifiés de « défraîchis » (*blasitum*, *blasitas*), de nombreuses autres pièces étant désignées comme neuves (*novas*)<sup>108</sup>, contrairement à son confrère Jean Capelle, chez qui des oreillers ont été rapiécés (*pedassatum*), tandis que plusieurs draps, nappes et serviettes sont déchirés (*scissum*, *trenquatum*, *ruptum*)<sup>109</sup>. Véronique Lamazou-Duplan note que, même chez les plus aisés, « le linge de lit et de table neuf est rare, il est le plus souvent usé, déchiré, troué, mité... »<sup>110</sup>. Masse Gastacel possède ainsi deux caisses contenant du fil d'étope et de lin qui peut servir à le raccommoder<sup>111</sup>.

Il existe en fait deux sortes de linge : le linge commun utilisé au quotidien, et le linge fin que l'on sort pour les grandes occasions<sup>112</sup>. Ce dernier peut être fait d'une étoffe plus noble : Arnaud Lagardelle possède par exemple un essuie-main en coton et cinq

<sup>107</sup> On trouve par exemple une « touaille pour dressoir » chez Masse Gastacel (A.D.H.G., 3E 5119, f° 48v), alors qu'on parle de « nappe pour dressoir » chez Arnaud Lagardelle (A.D.H.G., 3E 11993, f° 2v).

<sup>108</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 2r-v.

<sup>109</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 167 et 169-170.

<sup>110</sup> LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Décors, parures et couleurs... » (*op. cit.*), p. 299.

<sup>111</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 50.

<sup>112</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (*op. cit.*), p. 63.

nappes de lin agrémentées de bandes de coton<sup>113</sup>. La qualité du linge peut aussi être liée à un lieu particulier, ou aux techniques de fabrication qui lui sont associées. Les inventaires d'Arnaud Lagardelle et Jean Capelle mentionnent ainsi des toiles de Reims, particulièrement recherchées à la fin du Moyen Âge<sup>114</sup>, tandis qu'une partie du linge de maison de Masse Gastacel et de Mathieu Coderc est tissée à l'imitation des pièces vénitienes (*obra de Venisia, operis Venicie*) ou de celles produites dans les manufactures royales (*obra de Rey*). Enfin, Jean Capelle possède également des nappes de Bordeaux ainsi que du linge provenant d'Île-de-France (*frances*).

Parmi le linge conservé dans les maisons, les vêtements sont également un signe extérieur d'opulence, témoignant de la réussite sociale de certains artisans. Toutefois, l'inventaire des biens de l'épicier Arnaud Lagardelle ne cite que deux capuchons de couleur blanche, tandis qu'aucun vêtement n'est répertorié dans celui de son confrère Jean Capelle, pas plus que dans ceux du mazelier Mathieu Coderc ou de Marie de Pereriis, veuve de l'ortolan Pierre de Merigone. Micheline Baulant explique ce manque par le fait que, « si l'inventaire n'avait pas eu lieu immédiatement après le décès, les vêtements du mort étaient très vite partagés entre les enfants et donc disparaissaient de l'inventaire »<sup>115</sup>. Les habits du défunt peuvent aussi faire l'objet de legs pieux ou être remis en paiement pour les frais d'obsèques au prêtre desservant la paroisse. Les effets personnels des autres membres de la maisonnée, et notamment des enfants, ne sont, quant à eux, presque jamais mentionnés, sans doute parce que seuls les biens de la communauté conjugale sont analysés<sup>116</sup>.

Une comparaison entre les vêtements figurant dans l'inventaire de l'épicier Jean Fabri et ceux des pâtisseries Raymond de Nausane, Jean de Molinis et Masse Gastacel permet néanmoins de souligner à quel point le costume est un marqueur de distinction sociale. Chez Jean Fabri<sup>117</sup> sont répertoriés un gipon (sorte de tunique ajustée sur le torse, souvent synonyme de pourpoint)<sup>118</sup>, une gonelle (robe de dessus longue et étroite)<sup>119</sup>, une

---

<sup>113</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 2v et 3v.

<sup>114</sup> DEMAISON Louis, « Documents sur les drapiers de Reims au Moyen Âge », *Bibliothèque de l'École des chartes*, vol. 89, n° 1, 1928, p. 5.

<sup>115</sup> BAULANT Micheline, « Âge du fer, âge du chêne. Les matériaux des objets quotidiens en Brie aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », dans BAULANT Micheline, SCHUURMAN Anton J. et SERVAIS Paul (dir.), *Inventaires après décès et ventes de meubles : apports à une histoire de la vie économique et quotidienne, XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Louvain-la-Neuve, Academia, 1988, p. 52.

<sup>116</sup> PIPONNIER Françoise, « Inventaires bourguignons... » (*op. cit.*), p. 137.

<sup>117</sup> A.D.H.G., 3E 4395, f° 319r-v.

<sup>118</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (*op. cit.*), p. 108.

<sup>119</sup> *Ibid.*, p. 117.

houppelande de drap bleu (ample et long vêtement de dessus, ouvert par-devant et pourvu de manches larges)<sup>120</sup> et une autre de drap d'Ypres doublé de drap céleste, une cloche de drap bleu du pays (vêtement ample porté par-dessus les autres habits)<sup>121</sup>, un capuchon de drap doublé clair et deux capuchons noirs. Son inventaire après décès mentionne aussi quelques vêtements appartenant à sa femme : une cotte rose fourrée d'écureuils (robe d'intérieur à manches étroites et longues)<sup>122</sup>, une autre de drap clair sans fourrure, un manteau de drap noir avec fermaux d'argent, un second de drap violet, fourré de menus vairs<sup>123</sup>, avec deux fermaux d'argent doré, et quatre chaperons, respectivement d'écarlate, de drap bleu, vert et rose<sup>124</sup>. On note ici la présence de vêtements aux couleurs vives, garnis de fourrures (écureuil), agrémentés de fermaux en métal précieux (or et argent), et faits d'étoffes de qualité (celle des draps d'Ypres étant alors renommée dans toute l'Europe).

De son côté, le pâtissier Raymond de Nausane laisse deux paires de chausses de drap rose et une autre paire de drap vert, deux cottes roses et une cotte grise fourrée de peaux d'agneaux, une gonelle rouge, une houppelande de drap anglais fourrée d'une étoffe grise, une jaquette rose (vêtement d'homme descendant jusqu'aux genoux et serré à la taille par une ceinture)<sup>125</sup>, un manteau de drap burel (drap épais de laine grossière, souvent foncé)<sup>126</sup>, un pelisson de lapin (manteau de fourrure destiné à protéger du froid)<sup>127</sup>, un capuchon noir et deux capuchons clairs, ainsi que quatre anneaux pour maintenir une bourse à la ceinture<sup>128</sup>. Son confrère Jean de Molinis a une houppelande rouge, doublée de peaux d'agneaux noirs<sup>129</sup>, une deuxième houppelande, non fourrée, un capuchon rouge et une diploïde (vêtement ample et doublé se portant par-dessus les autres)<sup>130</sup>. Ces habits sont faits d'étoffes ordinaires, à l'exception du drap d'Angleterre ayant servi à confectionner la houppelande de Raymond de Nausane. Enfin, le métal dont sont faits les anneaux de ce dernier n'a rien de précieux. La garde-robe de ces deux

---

<sup>120</sup> *Ibid.*, p. 119.

<sup>121</sup> *Ibid.*, p. 118.

<sup>122</sup> *Ibid.*, p. 114.

<sup>123</sup> Fourrure grise et blanche de l'écureuil petit-gris, au dos gris et au ventre blanc.

<sup>124</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 604.

<sup>125</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (*op. cit.*), p. 108-110.

<sup>126</sup> *Ibid.*, p. 97.

<sup>127</sup> *Ibid.*, p. 118.

<sup>128</sup> A.D.H.G., 3E 2957, f° 13.

<sup>129</sup> A.D.H.G., 101H 137, f° 8.

<sup>130</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (*op. cit.*), p. 117.

personnages témoigne d'un train de vie confortable, mais beaucoup moins luxueux que celui de l'épicier Jean Fabri.

Enfin, l'inventaire après décès du tavernier-pâtissier Masse Gastacel mentionne un gipon de bombasin tout neuf (sorte de futaine blanche, tissu mêlant laine et coton, souvent employée comme doublure)<sup>131</sup>, un sayon (vêtement de dessus s'arrêtant aux genoux), trois robes dont une pour laquelle les manches restent à faire par manque de drap, un capuchon et manteau de Bruxelles vieux et usé. La caisse dans laquelle ces habits sont conservés contient par ailleurs diverses pièces d'étoffes : une vieille serge rouge déchirée (étoffe présentant de fines côtes obliques), un tissu bleu de Narbonne destiné à la confection d'une robe, et une toile croisée bigarrée. Des chemises sont stockées dans une autre caisse ; certaines sont vieilles et abîmées, tandis que d'autres, en toile de Bretagne, n'ont pas encore été cousues<sup>132</sup>. Vêtements de l'intimité, elles sont rarement inventoriées<sup>133</sup>. La garde-robe de Masse Gastacel est en assez mauvais état, en comparaison avec les précédents exemples. C'est la maîtresse de maison qui se charge de la couture et du ravaudage d'une partie des habits, d'autres ayant pu être achetés neufs. Souvent suspectée, cette activité de confection à domicile n'est que rarement visible dans les sources, ce qui fait de l'inventaire après décès de Masse Gastacel un document relativement exceptionnel.

Ainsi, les dimensions de la maison, le linge et les meubles qui s'y trouvent donnent à voir le statut social de ceux qui y résident, malgré les lacunes des sources. Sans surprise, ce sont les épiciers qui jouissent du train de vie le plus aisé, suivis par le mazelier Mathieu Coderc et le tavernier-pâtissier Masse Gastacel, tandis que le mobilier et le trousseau des autres pâtissiers et de la veuve d'ortolan sont beaucoup plus modestes. Mais les distinctions sociales se voient également à travers les aménagements de confort repérables dans certaines demeures.

## **2. La recherche du confort**

Danièle Alexandre-Bidon fait valoir que l'idée de confort n'est en rien absente des soucis de l'homme médiéval, bien que les historiens aient longtemps négligé le sujet, « convaincus de l'inconfort d'une vie médiévale forcément pauvre et malheureuse pour

---

<sup>131</sup> *Ibid.*, p. 96.

<sup>132</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 50v-51v.

<sup>133</sup> BRESC Henri et BRESC-BAUTIER Geneviève, *Une maison de mots... (op. cit.)*, p. 138.

les uns, austère pour les autres »<sup>134</sup>. Les inventaires après décès permettent de se faire une idée des équipements visant à assurer le bien-être domestique, qu'il s'agisse du chauffage, de l'éclairage ou encore de l'hygiène quotidienne.

Dans les demeures toulousaines, le chauffage se fait au bois, débité sous forme de pagelles<sup>135</sup>. La présence d'un foyer est décelable dans les inventaires grâce à la mention de chenets (*capfoguiers*), de crémaillères (*cremalheras*), de trépieds (*tressetz*) et de pelles à feu (*rispas*). On les rencontre généralement dans la cuisine, par exemple chez les épiciers Jean Capelle et Arnaud Lagardelle, chez le mazelier Mathieu Coderc et chez le tavernier-pâtissier Masse Gastacel<sup>136</sup>. Des landiers sont par ailleurs présents dans la chambre de ce dernier ; il s'agit de « gros chenets équipés de crochets sur les montants pour porter les broches, d'anneaux pour suspendre des instruments d'âtre ou soutenir le manche de la poêle »<sup>137</sup>. La salle haute de sa demeure est sans doute munie elle aussi d'un foyer, comme le montrent les chenets qui y sont recensés. Enfin, une cheminée (*chaminea*) est signalée explicitement dans son saloir (*cambra de la carn salada*)<sup>138</sup>. Pour alimenter ces différents feux, d'importantes réserves de bois sont nécessaires : le cellier de la deuxième maison de Masse Gastacel renferme soixante-dix pagelles de bois, tandis que vingt pagelles de bois sont stockées dans l'échaudoir du mazelier Mathieu Coderc<sup>139</sup>. Par contre, les inventaires après décès de ces professionnels de l'alimentation ne témoignent pas de l'utilisation de chauffe-lits en métal rapportée par Claude Sicre pour les membres de l'élite toulousaine<sup>140</sup>.

Si le feu permet avant tout de se chauffer, il est également indispensable pour éclairer des demeures souvent sombres. En effet, les fenêtres, qui laissent entrer la lumière du soleil pendant la journée, sont dotées d'ouvertures plutôt étroites pour se protéger de la chaleur en été et du froid en hiver. Elles sont garnies de toile cirée ou de papier huilé, plus rarement de vitres ; ces dernières sont connues et utilisées au XV<sup>e</sup> siècle, mais d'un prix élevé<sup>141</sup>. Ainsi, l'hôtelier Jean Amorosi commande en 1494 des verrières au verrier Guilhem Baterelli, pour le prix de sept livres tournois et de deux

---

<sup>134</sup> ALEXANDRE-BIDON Danièle, « Le confort dans la maison médiévale. Une synthèse des données », dans ALEXANDRE-BIDON Danièle, PIPONNIER Françoise et POISSON Jean-Michel (dir.), *Cadre de vie et manières d'habiter (XII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle)*, Caen, Publications du CRAHM, 2006, p. 130.

<sup>135</sup> FABRE Camille, « Pour hediffier ou pour ardoir »... (*op. cit.*), p. 254.

<sup>136</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 167v. A.D.H.G., 3E 11993, f° 4v. A.D.H.G., 3E 5119, f° 44v-45 et 77.

<sup>137</sup> MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine... » (*op. cit.*), p. 273.

<sup>138</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 46, 48 et 49.

<sup>139</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 42v et 76v.

<sup>140</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (*op. cit.*), p. 18.

<sup>141</sup> *Ibid.*, p. 19.



*cartons* de blé<sup>142</sup>. Elles sont destinées à quatre chambres situées côté rue, afin d'être visibles de tous et de montrer l'opulence de son établissement, placé sous l'enseigne de Marie Madeleine.

Les fenêtres n'offrent donc qu'un éclairage limité, complété par l'usage de candélabres ainsi que de chandelles de cire ou de suif. Les premières, plus onéreuses, sont fabriquées par les épiciers, tandis que les secondes sont façonnées par les chandeliers. Ainsi, l'épicier Arnaud d'Avignonnet garde dans son ouvroir plus d'un quintal de cire en torches et chandelles<sup>143</sup>, tandis que le mazelier Mathieu Coderc possède deux quintaux de chandelles de suif<sup>144</sup>. D'après Claude Sicre, les candélabres peuvent être en laiton ou en cuivre, mais le fer est le matériau le plus courant<sup>145</sup>. Ainsi, l'épicier Arnaud Lagardelle dispose de sept candélabres en fer (dont un qualifié de grand) et de cinq autres en laiton<sup>146</sup>. Ces candélabres peuvent être fixés au mur pour éclairer la pièce, comme chez l'épicier Jean Capelle<sup>147</sup>. Il existe également des candélabres portatifs pour les déplacements d'une pièce à l'autre ; trois de ces objets sont destinés spécifiquement à être posés sur une table chez l'épicier Arnaud d'Avignonnet. Dans les demeures plus modestes, l'éclairage peut aussi être procuré par des lampes à huile (*calhels*), comme chez les pâtisseries Raymond de Nausane et Masse Gastacel<sup>148</sup>.

Comme le feu, l'eau est un élément indispensable au confort quotidien : nécessaire à la boisson et à la préparation des aliments, elle assure également la propreté des demeures médiévales et de leurs habitants. Parmi les éléments d'hygiène énumérés par les inventaires après décès, ceux ayant trait à la propreté des mains occupent une place de premier choix. Le cellier de Masse Gastacel abrite ainsi un lave-main (*lavamas*) en bois ; cet instrument est associé à l'utilisation des latrines (*lavabum manum latrine*) chez le mazelier Mathieu Coderc<sup>149</sup>. Habituellement, les lavabos, les éviers et les latrines n'apparaissent jamais tels quels dans les inventaires, car ils font partie intégrante de la maçonnerie ; une telle mention présente donc un caractère exceptionnel. Elle constitue un indice précieux de la diffusion de ces lieux d'hygiène dans les maisons bourgeoises de la fin du Moyen Âge, tandis qu'une chaise percée figure dans l'inventaire de l'épicier Jean

---

<sup>142</sup> A.D.H.G, 3E 1576, f° 3v.

<sup>143</sup> A.D.H.G, 1E 3.

<sup>144</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 80v.

<sup>145</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (*op. cit.*), p. 18.

<sup>146</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 2v et 6v.

<sup>147</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 168.

<sup>148</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 45. A.D.H.G, 3E 2957, f° 13.

<sup>149</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 45v et 77v.

Fabri<sup>150</sup>. D'autre part, des cuiviers sont utilisés pour le bain et la lessive : on rencontre par exemple un lavoir en laiton et un autre en plomb dans la cuisine de l'épicier Jean Capelle, tandis qu'une gouttière en plomb permet d'évacuer les eaux usées<sup>151</sup>. La cuisine de son confrère Arnaud Lagardelle contient une bassine en laiton pour se raser, et quatre autres pour le lavage des mains<sup>152</sup>.

Si les inventaires après décès témoignent de l'existence d'un certain confort dans les demeures les plus aisées, ils révèlent parfois la gêne dans laquelle vivent les catégories sociales plus modestes. De nombreuses maisons sont en effet en assez mauvais état : chez Marie de Pereriis, veuve de l'ortolan Pierre de Merigone, le toit du grenier laisse passer l'eau de pluie, qui est récupérée dans plusieurs récipients (notamment un chaudron et deux cruches)<sup>153</sup>. Le texte se fait le reflet des difficultés financières qui ont pu être occasionnées par la mort de son mari et par la maladie de l'un, voire des deux conjoints : Benoît Cursente rappelle que la rédaction des inventaires intervient « dans des moments de crise aiguë », souvent après une période de maladie qui « a fragilisé la maison, amenuisé les ressources, accru l'endettement »<sup>154</sup>. Malheureusement, nous ne disposons pas des testaments de ces protagonistes, qui auraient éventuellement pu apporter des précisions sur ce point. Les registres d'estimes de 1478 indiquent par ailleurs que certaines demeures sont « ruineuses »<sup>155</sup>. Le chandelier Jean de la Ylliera possède par exemple plusieurs maisons nécessitant des réparations ; une autre est considérée comme mal bâtie<sup>156</sup>.

De ce fait, les aménagements de confort sont eux aussi des marqueurs sociaux caractéristiques de l'appartenance aux couches supérieures de la société urbaine. Toutes les maisons toulousaines ne disposent pas de cheminée ni de latrines, et tous les habitants n'ont pas les moyens de s'éclairer à l'aide de chandelles de cire. Là encore, ce sont les épiciers, le mazelier Mathieu Coderc et le tavernier-pâtissier Masse Gastacel qui disposent des demeures les plus confortables. Celles-ci abritent divers objets de valeur qui témoignent de la fortune de leur propriétaire.

---

<sup>150</sup> A.D.H.G., 3E 4395, f° 319 : « *unam quatedram perforatam pro spaciendo* ».

<sup>151</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 167v.

<sup>152</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 4r-v.

<sup>153</sup> A.D.H.G., 101H 138, f° 83.

<sup>154</sup> CURSENTE Benoît, « Vie matérielle et société dans le Béarn médiéval d'après quelques inventaires de maisons », *Revue de Pau et du Béarn*, n° 23, p. 45.

<sup>155</sup> A.M.T., CC 13, p. 87, 89, 95 et 104.

<sup>156</sup> A.M.T., CC 13, p. 43 et 86.

### 3. *Luxe et thésaurisation*

Certains professionnels de l'alimentation se distinguent par la possession d'objets précieux, qu'il s'agisse de pièces d'argenterie, de livres ou d'armes. Particulièrement fortuné, l'épicier Arnaud Lagardelle possède quatorze tasses d'argent agrémentées de dorures, pesant au total vingt-deux marcs, une autre tasse d'argent pesant cinq onces, dix-huit tasses d'argent pesant chacune un marc, quatre *essuapas* (?) d'argent pesant sept marcs, et enfin vingt-deux cuillers d'argent petites et grandes pesant deux marcs et demi ; soit un poids total d'environ cinquante marcs<sup>157</sup>. Plus modeste, le pâtissier Raymond de Nausane dispose de trois tasses et d'une cuiller en argent, dont le poids total est estimé à deux marcs six onces neuf deniers<sup>158</sup>. L'argenterie, qui ne se rencontre généralement que chez les plus notables, sert non seulement à décorer la table, « mais elle est aussi un moyen de thésauriser, sert de réserve de numéraire, de moyen de paiement, *a fortiori* en ces temps de dévaluation de la monnaie, est enfin parfois laissée en gages »<sup>159</sup>. Ainsi, un coffre situé dans la chambre du tavernier-pâtissier Masse Gastacel abrite sept tasses et deux cuillers en argent ; l'une de ces tasses lui a été remise par le pâtissier Yvonet Roand, *alias* Plasensac, pour couvrir un prêt d'un montant de seize livres tournois<sup>160</sup>.

Ce coffre renferme également des pièces de monnaies provenant d'horizons variés : comté de Foix (Morlaas), duché de Bourbon, Bretagne, Bourgogne (lions d'or, florins d'or au Saint-André), Angleterre (noble d'or), Castille (*reals* d'argent), Italie (ducats, testons de Milan), Suisse (doubles de Lausanne), ou encore Autriche. Sont aussi mentionnées des monnaies frappées par Charles VII (saluts d'or, écus à la couronne) et Louis XI (écus d'or au soleil), ainsi que diverses autres monnaies d'or et d'argent<sup>161</sup>. On retrouve certaines de ces pièces, ainsi que d'autres (écus de Saint-Georges anglais, Alphonse d'or aragonais, angelot d'or français), chez le mazelier Mathieu Coderc, dont l'inventaire après décès a été consigné dans le même registre<sup>162</sup>. Celui-ci a été réalisé par le notaire Jean Leysaci, qui s'est attaché dans les deux cas à dresser la liste des pièces de monnaies accumulées par le défunt jusqu'au moment de sa mort. Une telle liste ne figure dans aucun des autres inventaires consultés dans le cadre de cette recherche. Cette

---

<sup>157</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 5.

<sup>158</sup> A.D.H.G., 3E 2957, f° 14.

<sup>159</sup> LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Décors, parures et couleurs... » (*op. cit.*), p. 298.

<sup>160</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 53v.

<sup>161</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 53.

<sup>162</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 82.

circulation de pièces étrangères peut être mise en lien avec les relations commerciales de Toulouse : la ville est en contact avec l'Angleterre par l'intermédiaire de Bayonne et du Béarn, mais aussi avec la France du Nord et les Pays-Bas, ainsi qu'avec les pays méditerranéens (notamment la Péninsule Ibérique)<sup>163</sup>.

Outre l'argenterie, les livres constituent des objets de valeur pouvant être mis en gage chez les professionnels de l'alimentation, pour acquitter un loyer ou des frais de nourriture et de boisson. Le livre demeure en effet un produit cher, réservé à une élite, comme en témoignent les prix affichés par les contrats notariés à la fin du Moyen Âge : de 3 à 18 livres pour les manuscrits, et jusqu'à 20 livres pour les imprimés<sup>164</sup>. De fait, parmi les nombreux objets engagés auprès du tavernier-pâtissier Masse Gastacel, on rencontre plusieurs livres manuscrits ou incunables, en parchemin ou en papier : trois exemplaires de l'Ancien Testament, des ouvrages de droit tels que les *Clémentines* (constitutions du pape Clément V), le *Décret* de Gratien et un ouvrage du juriste Bartole de Sassoferrato portant sur des commentaires faits sur le *Digeste* neuf de Justinien ; mais aussi un *Ensorciat* et un texte de Boèce avec son commentaire<sup>165</sup>. L'épicier Jean Capelle détient quant à lui un exemplaire des *Institutions* de Justinien, ainsi que des matines accompagnées d'un calendrier, de psaumes, de litanies et de prières. Il possède également un doctrinal (manuel de grammaire latine)<sup>166</sup>, ainsi qu'un texte du théologien et grammairien Évrard de Béthune, sans doute le *Graecismus*, grammaire latine où sont fournies les étymologies des mots latins tirés du grec<sup>167</sup>. Ces traités de grammaire lui sont peut-être utiles dans l'exercice de son activité, qui peut nécessiter une certaine maîtrise du latin. La présence d'ouvrages et d'objets de dévotion se remarque aussi chez le pâtissier Raymond de Nausane, qui possède des matines, ainsi qu'une patenôtre de corail et d'argent, ancêtre du chapelet, à la fois bijou et objet de piété<sup>168</sup>. Ils sont révélateurs du développement d'une religiosité plus individuelle dans les derniers siècles du Moyen Âge.

---

<sup>163</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 117-160 et 345-346.

<sup>164</sup> BROUQUET Sophie, *Toulouse, une capitale culturelle et artistique à la fin du Moyen Âge*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2020, p. 73-74. Ces chiffres s'appliquent aux livres neufs, mais il existe une circulation des livres d'occasion en parallèle.

<sup>165</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 43r-v, 50v et 52.

<sup>166</sup> MARANDET Marie-Claude, *Le souci de l'au-delà : la pratique testamentaire dans la région toulousaine (1300-1450)*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan, 1998, p. 317.

<sup>167</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 170r-v.

<sup>168</sup> A.D.H.G., 3E 2957, f° 13.

Certains individus ont même les moyens de s'offrir des manuscrits enluminés. C'est le cas du pancossier Raymond Servat, qui commande en 1420 un missel à l'enlumineur Arnaud de Supervie, pour un montant de 20 livres<sup>169</sup>. De son côté, l'épicier Arnaud Lagardelle possède un psautier aux ais de bois couverts de peau rouge, des matines aux ais de bois couverts de peau noire avec deux fermoirs d'argent, des Heures historiées de Notre-Dame avec un calendrier, une image de Notre-Dame, des petites matines de Notre-Dame, un livre en latin copié sur papier appelé le « Fasset » (ouvrage d'éducation à l'usage des laïcs, parfois sous-titré « manuel de civilité à l'usage des rustres »), ainsi qu'un doctrinal<sup>170</sup>. Comme le souligne Sophie Brouquet, la commande artistique ne se limite pas aux nobles et aux marchands fortunés<sup>171</sup>.

Comme les livres, les armes sont des objets de valeur qui peuvent être laissés en gage. Masse Gastacel conserve à cet effet une lance, un bouclier et trois épées, dont une à deux mains<sup>172</sup>. Claude Sicre note la présence d'armes défensives ou offensives dans plus de la moitié des inventaires après décès qu'il a étudié pour les XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, chez des gens de condition très différente<sup>173</sup>. Les Toulousains doivent en effet prendre part aux charges militaires communes, notamment à la milice urbaine, et se défendre à l'occasion contre les routiers<sup>174</sup>. Tous ne sont cependant pas bien équipés. Ainsi, le pâtissier Jean de Molinis ne possède qu'un glaive de peu de valeur<sup>175</sup>, et l'épicier Jean Fabri une vieille épée<sup>176</sup>. De leur côté, les mazeliers n'ont pas forcément besoin d'investir dans un quelconque armement : ils peuvent tout à fait utiliser leurs couteaux de boucher pour se battre, l'exercice de leur activité leur conférant une certaine expertise dans le maniement de ces instruments<sup>177</sup>. De ce fait, aucune arme autre que ces couteaux n'est recensée parmi les biens du mazelier Mathieu Coderc<sup>178</sup>. Au contraire, certains épiciers semblent assez bien armés, probablement car ils ont davantage de biens précieux à défendre. Arnaud Lagardelle possède, par exemple, une cuirasse et une guisarme<sup>179</sup> à son domicile ; il

---

<sup>169</sup> A.D.H.G., 3E 2485, f° 91.

<sup>170</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 5r-v. WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 604.

<sup>171</sup> BROUQUET Sophie, *Toulouse, une capitale...* (op. cit.), p. 211.

<sup>172</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 49.

<sup>173</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (op. cit.), p. 145.

<sup>174</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 605.

<sup>175</sup> A.D.H.G., 101H 137, f° 8.

<sup>176</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 605.

<sup>177</sup> DESCAMPS Benoît, « Tuer, tailler et vendre char »... (op. cit.), p. 597-598.

<sup>178</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 80v.

<sup>179</sup> « Cette arme, qui au XIV<sup>e</sup> siècle ressemble à une hache, a au XV<sup>e</sup> siècle la grandeur d'une lance. Elle est tranchante de part et d'autre, comme une épée, et, en outre recourbée en forme de croissant. » SICRE Claude, *Le décor de la vie privée...* (op. cit.), p. 148.

conserve également une arbalète dans une de ses résidences campagnardes<sup>180</sup>. La demeure de Jean Capelle abrite, quant à elle, tout un arsenal : javelot, protège-tibia et genoux, gantelets, bassinet, masse de plomb, arc, flèches, lances, glaive, selles et bride<sup>181</sup>. Un tel équipement, associé à la possession d'armoiries, illustre vraisemblablement la volonté de cet individu d'intégrer les rangs de la noblesse, en adoptant le style de vie de cette dernière.

Les inventaires après décès et les registres fiscaux constituent des sources précieuses pour étudier l'insertion des professionnels de l'alimentation dans la société toulousaine. La lecture croisée de ces documents nous a permis d'établir une cartographie de leurs possessions dans la ville et ses environs, ainsi qu'un classement des métiers de bouche en fonction des niveaux de vie de leurs membres.

Sans surprise, il ressort de cette analyse que les individus élisent le plus souvent domicile à proximité de leur lieu de travail. Ainsi, meuniers, tripiers et pêcheurs vivent pour la plupart à proximité de la Garonne, alors qu'un grand nombre d'ortolans sont rassemblés dans le nord du Bourg, non loin des espaces maraîchers situés au-delà des remparts de la ville. De même, les mazeliers se concentrent dans les rues désignées par la municipalité pour accueillir leurs étals, tandis que les demeures des fourniers se trouvent le plus souvent près des fours publics de la ville. Les places de marché, notamment celles de la Pierre et du Salin, poumons économiques de la ville, attirent tout particulièrement les épiciers, les hôteliers et les taverniers, dont l'activité comprend une composante commerciale plus importante. Au contraire, les maisons des pâtisseries et des pancossiers sont disséminées dans toute la ville, afin d'être au plus proche d'une clientèle elle aussi très dispersée.

Les membres des métiers de bouche sont par ailleurs nombreux à investir dans la terre, ce qui leur permet non seulement « d'échapper occasionnellement à la tyrannie du marché d'approvisionnement urbain », mais aussi d'établir une forme de notabilité « en percevant quelques cens sur le plat pays ou en profitant du plaisir de boire le "vin de sa vigne" »<sup>182</sup>. Ces investissements dans la rente foncière et dans l'immobilier urbain sont un signe visible de richesse, tout comme une partie des objets présents dans les demeures.

---

<sup>180</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 5 et 7.

<sup>181</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 168v-169.

<sup>182</sup> DESCAMPS Benoît, « *Tuer, tailler et vendre char* »... (*op. cit.*), p. 403.

L'étude de ces éléments, couplée avec celle du registre de taille de 1398, nous a permis de classer les professionnels de l'alimentation toulousains selon trois catégories, bien que d'importantes nuances existent au sein de chaque profession.

Au sommet de la hiérarchie se trouvent les épiciers. Ils possèdent dans la ville des maisons qu'ils vendent ou louent à des prix très élevés, ainsi que de nombreuses propriétés rurales aux alentours de Toulouse. Les objets que leur demeure renferme dénotent un train de vie parfois luxueux et un incontestable souci de l'apparat. L'estimation de leur patrimoine place certains d'entre eux parmi les plus grandes fortunes de la ville. C'est également le cas d'une partie des mazeliers, dont les biens immobiliers témoignent d'une belle aisance financière. De fait, le montant des achats et des ventes de maisons qu'ils effectuent, de même que celui des loyers qu'ils versent, les rangent juste derrière les épiciers.

Les hôteliers et les taverniers, les chandeliers-huiliers, les agneliers, les pâtisseries et les pancossiers occupent une position intermédiaire. Le montant de leur patrimoine (entre 100 et 500 livres) place une partie d'entre eux dans ce que Philippe Wolff appelle la « classe moyenne »<sup>183</sup>. Les transactions immobilières qu'ils réalisent sont révélatrices d'une certaine prospérité, avec des achats de maisons compris entre 100 et 300 livres environ, et la capacité à verser des loyers allant de 10 livres à près de 30 livres selon le métier concerné. Les inventaires après décès qui les concernent laissent discerner un train de vie plus modeste que celui des épiciers et des mazeliers, quoique relativement confortable.

Les ortolans, les fourniers, les fougassiers, les meuniers, les tripiers et les pêcheurs constituent les professions les plus humbles. Beaucoup font partie du rang des *nichils*, et n'ont pas à payer d'impôts directs autres que la capitation, en raison de leur trop grande pauvreté. Ils sont également nombreux à être locataires et à verser des loyers peu élevés (de 1 à 4 livres). La valeur des maisons qu'ils achètent ou vendent est bien plus réduite que pour les autres professionnels du secteur de l'alimentation (moins de 100 livres pour les ventes, et moins de 50 livres pour les achats).

Dans le chapitre suivant, nous pénétrons de nouveau à l'intérieur des maisons et des boutiques des professionnels du secteur, ainsi que dans les autres lieux de sociabilité de la ville, afin d'envisager les relations qui unissent ces acteurs à leurs collègues, leur famille et leurs amis, voire à d'autres catégories de personnes. Cela nous permettra de

---

<sup>183</sup> WOLFF Philippe, *Les « estimes » toulousaines...* (*op. cit.*), p. 80.

comprendre le fonctionnement des communautés de métier, et d'évaluer le degré d'ouverture de chacune.





## Chapitre 5 : Un écheveau complexe de relations

Les sources toulousaines offrent un éclairage extrêmement limité sur les relations socioprofessionnelles des membres des métiers de bouche de la ville. Les contrats d'embauche et d'apprentissage gagnent à être confrontés aux statuts de métiers afin de comparer les pratiques aux normes. Les réceptions de maîtrise permettent quant à elles d'approcher les solidarités entre maîtres. Enfin, les contrats de mariage, les testaments et les inventaires après décès donnent un aperçu des relations amicales et familiales des individus concernés. L'ensemble de ces sources nous a permis de retracer les relations d'environ 360 individus entre les années 1360 et les années 1510.

Un exemple nous est donné une fois de plus à travers la figure du pâtissier Masse Gastacel. Les réceptions de maîtrise témoignent des liens étroits qui l'unissent aux autres maîtres pâtissiers toulousains, tel que Jean Benfiere qui se porte caution pour lui en 1467 (voir figure 19 en annexes), ou encore Ludovic Brissonet et Guilhem David dont Masse Gastacel est à son tour le garant en 1476 et en 1478<sup>1</sup>. De leur côté, ses collègues Guilhem Duranti et Guilhem Salas le choisissent comme parrain pour leurs filles Marguerite et Johannelle<sup>2</sup>. En tant que tavernier, Masse Gastacel est témoin du mariage entre le tavernier Germain Costantini et Marguerite, fille d'Heliot Angeven<sup>3</sup>. Il a également des liens avec l'extérieur, comme l'attestent ses relations avec Pierre Perpelh, habitant de Labège, qui est témoin de l'achat de plusieurs terres à Escalquens au début des années 1490, et qui est aussi son débiteur pour vingt sous en 1491<sup>4</sup>. Bien implanté dans la ville, Masse Gastacel n'en est pas forcément originaire, sa sœur habitant en Bretagne<sup>5</sup>. On sait enfin qu'il est marié à Pétrone Calvet avec laquelle il a un fils, Jean, mineur lors de son décès<sup>6</sup>. Il s'agit là d'un cas exceptionnel : il est extrêmement rare de disposer d'autant d'informations sur un artisan médiéval.

Ainsi, malgré le faible éclairage qu'offrent les sources, il est possible de retracer partiellement les relations qu'entretiennent les individus au sein de leur groupe professionnel, mais aussi avec l'extérieur, que ce soit avec les autres habitants de la ville,

---

<sup>1</sup> A.M.T., HH 76, f° 50v, 182v et 211v.

<sup>2</sup> A.D.H.G., 3E 2744, f° 204.

<sup>3</sup> A.D.H.G., 3E 3710, f° 60-61v.

<sup>4</sup> A.D.H.G., 3E 2736, f° 44r-v, 72v-73 et 78. A.D.H.G., 3E 5111, f° 46-48v et 278v-281v.

<sup>5</sup> Dans son testament, Masse Gastacel prévoit d'assurer nourriture et vêtements à sa sœur Jeanne si elle vient s'installer à Toulouse, sinon il lui léguera 50 petits écus (A.D.H.G., 3E 2744, fol. 204).

<sup>6</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 42.

ou encore avec leur lieu d'origine. Celles-ci ont principalement pour cadre l'atelier familial, la confrérie de métier ou encore la rue, voire le quartier où vivent et travaillent les professionnels de l'alimentation toulousains.

## I. Les rapports au sein de l'atelier familial

Comme le fait remarquer Bernard Chevalier, la cellule primordiale de la production dans les villes médiévale n'est pas l'entreprise, mais l'atelier familial, qui se confond bien souvent avec la maison d'habitation<sup>7</sup>. Le patron est un chef de famille qui travaille au côté de son épouse et de ses enfants, et emploie le cas échéant un apprenti et un ou plusieurs salariés.

D'après André Gouron, « [ce] n'est qu'à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle et surtout au siècle suivant qu'apparaît le mot de magister, maître, qui va dorénavant désigner ces artisans et commerçants ayant « pignon sur rue » et qui, le plus souvent, sont des chefs de famille ». Il permet de faire la distinction avec « un type de travailleurs non encore installés à leur compte, parce que trop jeunes et inexpérimentés dans la pratique du métier »<sup>8</sup>. Les statuts de métiers languedociens emploient plusieurs vocables pour nommer les travailleurs qui se louent à un maître afin de l'assister ou d'apprendre son activité<sup>9</sup>. Le plus fréquent est celui de *famulus*, qui désigne un ouvrier employé par le maître pour une durée définie par un accord oral ou, plus rarement, par un contrat passé devant notaire. Les statuts des épiciers de 1395 parlent ainsi du « *famulus* associé avec un maître dudit métier »<sup>10</sup>, tandis que ceux des pancossiers de 1389 évoquent le « *famulus* associé avec un pancossier ou une pancossière »<sup>11</sup>. Ce titre est remplacé par celui de *vaylet* (valet) dans la traduction en occitan des statuts des pancossiers, qui date de 1463<sup>12</sup>.

Associé à d'autres termes, le *famulus* peut aussi désigner l'apprenti. Les statuts des mazelières de 1394 parlent ainsi du « *famulum addicentem dictum ministerium macellarie* », celui qui apprend la profession, par opposition à l'associé du maître,

---

<sup>7</sup> CHEVALIER Bernard, *Les bonnes villes de France du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Aubier-Montaigne, 1982, p. 73.

<sup>8</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers en Languedoc au Moyen Âge*, Genève, Droz, 1958, p. 199.

<sup>9</sup> *Ibid.*, p. 259.

<sup>10</sup> A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 241 (art. 41) : « *famulus [...] collocatus cum aliquo magistro ejusdem ministerii* ».

<sup>11</sup> A.M.T., HH 67 (art. 18).

<sup>12</sup> A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 200v-201 (art. 17-18) : « *famulus collocatus cum aliquo pancosserio seu pancosserie* ».

« *sodalem lucrantem collocatum cum aliquo magistro dicti ministerie* »<sup>13</sup>. Dans les statuts des chandeliers de 1455, l'apprenti est qualifié de « *mancipium, famulum sive discipulum* » : le vocable *mancipium* met en évidence la dépendance envers le maître, tandis que *discipulum* fait référence à l'enseignement reçu<sup>14</sup>.

Les contrats d'apprentissage des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles emploient d'abord le terme *famulus* seul. Ainsi, le 6 mars 1385, Bernard de Petro Calveti, originaire de Montaner (Béarn), s'engage pour cinq ans auprès de l'agnelier Bertrand de Alumina afin d'apprendre son activité « *pro addiscendo ministerium anheliorum Tholose* ». Son maître s'engage à lui fournir un enseignement « *docere de ministerio* », et à lui procurer le gîte, la nourriture et la boisson, de même que des chaussures et des vêtements conformes à la fois au statut personnel du jeune homme et à celui de ses apprentis « *secundum statum et conditionem persone sue et famulorum eorum* »<sup>15</sup>.

À partir des années 1490, de nouvelles locutions apparaissent dans les contrats d'apprentissage. Le 18 octobre 1492, Étienne Gonyn s'engage comme apprenti « *famulo aprehandissio* » auprès du pancossier Germain Spinel pour une durée de deux ans. Il est notamment chargé de bluter la farine « *ad sibi sirvendum in dicto officio pancosserie barutelandum* » et de travailler dans les vignes de son maître « *ad fodendum vineas* »<sup>16</sup>. Les contrats mettent davantage en avant la notion de service. Par exemple, le 25 novembre 1494, Jean, fils du charpentier Pierre de Rencazau, est engagé comme serviteur-apprenti « *servitor aprehandissio* » par le chandelier Jean Guidelerii pour une durée de quatre ans<sup>17</sup>. Le 23 février 1508, le meunier Bernard Rossinholi embauche quant à lui Raymond Sentuto, originaire de Villariès, au titre de « *servitore et famulo* », pour une durée de trois ans, contre le gîte et le couvert<sup>18</sup>. Le terme *servidor* revient également dans les statuts des chevrotiers et agneliers de 1511, où il désigne aussi bien l'apprenti que le travailleur louant ses services à un maître : il est interdit de débaucher le serviteur

---

<sup>13</sup> A.M.T., HH 66, f° 425 (art. 19).

<sup>14</sup> A.M.T., HH 66, f° 44v (art. 87).

<sup>15</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 65v.

<sup>16</sup> A.D.H.G., 3E 5412, f° 55v.

<sup>17</sup> A.D.H.G., 3E 5412, f° 192v-193.

<sup>18</sup> A.D.H.G., 3E 2829, f° 48v.

d'un maître tant que ces deux derniers ne se seront pas mis d'accord sur les termes de l'apprentissage ou de l'embauche du serviteur<sup>19</sup>.

Dans les statuts des métiers de bouche toulousains, le mot « apprenti » apparaît tardivement. Ceux des mazeliers de 1394 ont recours à la place à une périphrase : « quiconque veut apprendre le métier »<sup>20</sup>. Le vocable *apprendis* figure seulement dans les statuts des pâtissiers de 1492<sup>21</sup> et dans ceux des pancossiers de 1519<sup>22</sup>. Un article des statuts des pâtissiers toulousains interdit de débaucher aussi bien l'apprenti que le valet, les plaçant tous les deux dans la même situation de dépendance envers le maître<sup>23</sup>. Le *vaylet* peut également être mis en parallèle avec le *companion*. D'après André Gouron, le titre de « compagnon » émerge avec les statuts de jurande de la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle et triomphe à la fin de ce même siècle<sup>24</sup>. Il semble être employé pour désigner un ouvrier qualifié, un serviteur spécialisé qui se distinguerait du valet par ses qualifications<sup>25</sup>. Chez les pâtissiers toulousains, les valets paraissent moins compétents que les compagnons : il leur est défendu de préparer des pâtisseries cuites au fer (oublies et *brassadels*), des flans (*flausones*), des choux (cache-museaux) et des échaudés (*chandels*) ; ils doivent en outre passer un examen devant les bayles et payer cinq sous tournois pour pouvoir assister le maître dans la vente des oublies<sup>26</sup>. Néanmoins, les articles relatifs à cette activité emploient indifféremment les titres de valet et de compagnon, et les mêmes dispositions les concernent en matière de comportement et d'accès à la maîtrise<sup>27</sup>. Toujours chez les pâtissiers, un autre article juxtapose les termes *companion*, *vaylet* et *massip*<sup>28</sup>, les distinguant des *servidors* à qui reviennent les tâches subalternes<sup>29</sup>. Dans les statuts des pancossiers de 1519, le terme de valet a par contre

---

<sup>19</sup> A.M.T., HH 69, f° 8v (art. 17, noté 15 dans une écriture moderne) : « *Item estatueren et ordenerent losd. messenhors de capitol que a degun mestre deld. offici non sya permes de debauchar lo servidor ou servidors d'ung autre mestre deld. offici ny tenir ny baylar besonha a degun servidor que age servir degun mestre en Tholosa que prealablement tal servidor ou mestre en qui aura demoratz sian d'acordi entre helz del apprhendissatge ou loguie del servidor.* »

<sup>20</sup> A.M.T., HH 66, f° 423v (art. 10) : « *quicumque volens addiscere ministrium macellarie* ».

<sup>21</sup> A.M.T., HH 66, f° 442 (art. 18).

<sup>22</sup> A.M.T., HH 69, f° 119v (art. 7).

<sup>23</sup> A.M.T., HH 66, f° 444 (art. 29).

<sup>24</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (op. cit.), p. 259.

<sup>25</sup> BERNARDI Philippe, *Maître, valet et apprenti au Moyen Âge : essai sur une production bien ordonnée*, Toulouse, CNRS – Université Toulouse le Mirail, 2009, p. 130 et 133.

<sup>26</sup> A.M.T., HH 66, f° 442v (art. 19, 21 et 22).

<sup>27</sup> A.M.T., HH 66, f° 443 (art. 24 et 25) et f° 444 (art. 30 et 31).

<sup>28</sup> Ce terme est issu du latin *mancipium*, qui désigne dans le droit romain un bien acquis en toute propriété et s'applique notamment aux esclaves. En occitan médiéval, le terme *massip* renvoie au jeune homme employé par un maître.

<sup>29</sup> A.M.T., HH 66, f° 441v (art. 12).

disparu, remplacé par celui de compagnon, en lien avec l'instauration de l'obligation du chef-d'œuvre pour accéder à la maîtrise<sup>30</sup>.

L'évolution du vocabulaire employé dans les sources toulousaines est similaire à celle qu'observe Philippe Bernardi pour la Provence<sup>31</sup>. Il souligne que la hiérarchie tripartite maître-valet-apprenti concerne seulement les métiers réglementés, largement minoritaires au sein de l'artisanat médiéval. Il montre par ailleurs comment les termes « maître », « disciple », « familial », « apprenti », « serviteur », « valet » et « compagnon » voisinent, se recoupent ou encore s'opposent en une série de bipartitions dynamiques mettant en évidence les liens de dépendance au travail<sup>32</sup>. À Lisieux, François Rivière observe que « les ordonnances emploient le terme de valet-apprenti et ont des dispositions qui mettent sur le même plan les salariés et les travailleurs en formation »<sup>33</sup>.

Depuis les années 1980, l'historiographie s'est largement intéressée aux relations entre maîtres et apprentis<sup>34</sup>. Une moindre attention a été accordée aux autres catégories de travailleurs salariés, notamment parce que les sources qui les concernent sont beaucoup

---

<sup>30</sup> A.M.T., HH 69, f° 120v-121v (art. 11 à 15).

<sup>31</sup> BERNARDI Philippe, *Maître, valet et apprenti...* (*op. cit.*), p. 123-125.

<sup>32</sup> *Ibid.* p. 145 : « Plus que l'image d'un système ternaire structurant l'ensemble des relations professionnelles et sociales, des textes se dégagent une série de dualismes mouvants : maîtres et compagnons ; ouvriers qualifiés et non qualifiés ; entrepreneurs et sous-traitants ; maîtres et dépendants. Mais aussi : *familiares* et *servitores* ; valets et apprentis. »

<sup>33</sup> RIVIÈRE François, « Salariat et apprentissage à travers la réglementation professionnelle normande. Réflexions à partir des cas de Lisieux et de Gisors (1430-1540) », dans BECK Patrice, BERNARDI Philippe et FELLER Laurent (dir.), *Rémunérer le travail au Moyen Âge : pour une histoire sociale du salariat*, Paris, A. et J. Picard, 2014, p. 265-277.

<sup>34</sup> Les contrats d'apprentissage médiévaux ont fait l'objet de nombreux articles, cf. notamment : DIDIER Philippe, « Le contrat d'apprentissage en Bourgogne aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », *Revue historique de droit français et étranger*, vol. 54, 1976, p. 35-57. MICHAUD-FREJAVILLE Françoise, « Bons et loyaux services : les contrats d'apprentissage en Orléanais (1380-1480) », *Actes des congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public* n° 12, 1981, p. 183-208. MICHAUD Francine, « Apprentissage et salariat à Marseille avant la peste noire », *Revue Historique*, vol. 589, n° 1, 1994, p. 3-36. WALLIS Patrick, « Apprenticeship and Training in Premodern England », *The Journal of Economic History*, vol. 68, n° 3, 2008, p. 832-861. RIVIÈRE François, « Apprentissage et tabellionage à Rouen (1360-1421) : qu'enregistrent les contrats écrits ? », *Tabularia*, 2021 (en ligne : <https://doi.org/10.4000/tabularia.5355>). Les deux ouvrages de synthèse suivants donnent un bon aperçu des problématiques abordées depuis les années 2000 : DE MUNCK Bert, KAPLAN Steven L., et SOLY Hugo (dir.), *Learning on the shop floor: historical perspectives on apprenticeship*, New York, Berghahn Books, 2007. PRAAK Martin et WALLIS Patrick (éd.), *Apprenticeship in Early Modern Europe*, Cambridge, Cambridge University Press, 2019.

plus restreintes<sup>35</sup>. Le travail féminin a pour sa part fait l'objet de quelques recherches spécifiques<sup>36</sup>, mais demeure assez peu connu en France faute de sources.

Il s'agira ici d'analyser le rôle des différents acteurs qui participent à l'entreprise familiale, ainsi que les relations qu'ils tissent entre eux.

### **1. Le maître : un statut privilégié**

L'atelier familial est dirigé par un maître, propriétaire de l'outillage et pourvoyeur des matières premières. Il jouit de privilèges pour la production et la vente de certaines marchandises : en 1475, une ordonnance du Parlement de Toulouse réserve aux seuls maîtres jurés du métier des chandeliers la vente au détail de lard, de salaisons, de jambon, de chandelles, de moutarde, de suif, enfin d'huile d'olive et de noix<sup>37</sup>. D'autre part, d'après les statuts des pâtisseries de 1492, seul un maître du métier a, par exemple, le droit de fabriquer des échaudés et des saucisses pour les vendre, ou d'en confier la fabrication à l'un de ses employés<sup>38</sup>. Le maître bénéficie également de garanties juridiques : ce sont par exemple les bayles du métier qui tranchent les différends avec les clients.

La concurrence entre maîtres est très encadrée. Il est défendu de débaucher l'apprenti ou le valet d'un autre maître, ou encore de convoiter la marchandise d'un de ses pairs : un pancossier n'a, par exemple, pas le droit de s'interposer lorsqu'un collègue achète du blé<sup>39</sup>. De leur côté, les bayles des chandeliers peuvent répartir entre les maîtres le suif, l'huile, le fromage et toutes les marchandises relevant du métier<sup>40</sup>.

L'accès à la maîtrise est d'abord libre : au XIII<sup>e</sup> siècle, les personnes qui veulent intégrer l'organisation de métier ne sont astreintes à aucune formalité ni à la moindre

---

<sup>35</sup> Sur les relations de travail au sein de l'artisanat médiéval, on pourra se référer aux ouvrages suivants : GEREMEK Bronisław, *Le salariat dans l'artisanat parisien aux XI<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles : étude sur le marché de la main-d'œuvre au Moyen Âge*, Paris, EHESS, 1992. LAMBRECHTS Pascale et SOSSON Jean-Pierre (dir.), *Les métiers au Moyen Âge : aspects économiques et sociaux*, Louvain-la-Neuve, Université catholique de Louvain, 1994. MICHAUD Francine, *Earning Dignity: Labour Conditions and Relations during the Century of the Black Death in Marseille*, Turnhout, Brepols, 2016.

<sup>36</sup> BÉGHIN Cécile, « Donneuses d'ouvrages, apprenties et salariées aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles dans les sociétés urbaines languedociennes », *Clio. Histoire. Femmes et société*, n° 3, 1996, p. 31-54. *Eadem*, « Entre ombre et lumière : quelques aspects du travail des femmes à Montpellier (1293-1408) », *Médiévales*, n° 30, 1996, p. 45-54. REYERSON Kathryn L., *Women's networks in medieval France. Gender and community in Montpellier, 1300-1350*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2016. Voir aussi le colloque de Flaran « Le village à l'épreuve du genre » en 2019 (centré sur l'agriculture et le monde rural cependant).

<sup>37</sup> A.M.T., HH 66, f° 55 (art. 1).

<sup>38</sup> A.M.T., HH 66, f° 442v (art. 20) et f° 444v (art. 34).

<sup>39</sup> A.M.T., HH 69, f° 124 (art. 28).

<sup>40</sup> A.M.T., HH 66, f° 45 (art. 93).

dépense<sup>41</sup>. Les XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles sont marqués par une augmentation progressive des démarches nécessaires pour exercer la profession à son compte. Philippe Wolff y voit une réponse aux problèmes de main d'œuvre rencontrés à la suite de la Peste Noire<sup>42</sup>, tandis qu'André Gouron met en rapport cette évolution avec la diffusion du modèle parisien de la jurande, sous l'égide de l'autorité royale<sup>43</sup>.

Il s'agit d'abord d'acquitter des droits d'entrée spécifiques à chaque organisation de métier. Leur montant est fixé à deux livres tournois pour les mazeliers en 1394<sup>44</sup>, à dix sous tolzas (soit une livre tournois) pour les fourniers en 1371<sup>45</sup> et les fougassiers en 1407<sup>46</sup>, à quatre livres tournois pour les pâtisseries en 1492<sup>47</sup> ainsi que pour les agneliers en 1511<sup>48</sup> et les chevrotiers en 1521<sup>49</sup>. Ces frais peuvent augmenter avec le temps. Cette inflation peut s'expliquer par la volonté de limiter le nombre d'impétrants pour réguler la concurrence entre maîtres. Chez les pancossiers, leur montant s'élève d'abord à deux livres tournois en 1389<sup>50</sup>. En 1497, le nouveau maître doit verser en outre deux livres à la confrérie du métier et cinq sous tolzas au notaire qui se charge de l'inscrire sur les registres municipaux<sup>51</sup>. En 1519, il lui faut désormais payer cinq livres tournois au trésorier de la ville, quatre livres à la confrérie du métier, une livre aux bayles du métier qui se sont chargés de lui faire passer l'examen d'entrée, et une livre au notaire du consistoire<sup>52</sup>. Le nouveau maître doit également offrir un dîner à ses collègues, tout comme chez les pâtisseries, les agneliers et les chevrotiers. Chez les fourniers, pour lesquels les frais d'entrée passent à trente sous tournois en 1496 (soit une augmentation de 50 %), le dîner offert aux bayles peut être remplacé par le versement d'une somme d'argent, dont le montant est fixé à un franc<sup>53</sup>.

Chez les orfèvres toulousains (appelés argentiers à l'époque), le nouveau maître doit verser un droit d'entrée de deux livres tournois à l'organisation de métier, auquel

---

<sup>41</sup> Cette situation est valable pour l'ensemble du Languedoc, cf. GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 247.

<sup>42</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands de Toulouse : vers 1350-vers 1450*, Paris, Plon, 1954, p. 551.

<sup>43</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 369.

<sup>44</sup> A.M.T., HH 66, f° 424 (art. 12).

<sup>45</sup> A.M.T., HH 66, f° 209v (art. 3).

<sup>46</sup> A.M.T., HH 66, f° 196v-198.

<sup>47</sup> A.M.T., HH 66, f° 443v (art. 27).

<sup>48</sup> A.M.T., HH 69, f° 7v (art. 8, noté 6 dans une écriture moderne).

<sup>49</sup> A.M.T., HH 69, f° 155v (art. 8).

<sup>50</sup> A.M.T., HH 67 (art. 5).

<sup>51</sup> A.D.H.G., 1E 1193, f° 130v-131 (art. 5).

<sup>52</sup> A.M.T., HH 69, f° 121r-v (art. 15).

<sup>53</sup> A.D.H.G., 1E 1193, f° 119.



s'ajoute un droit envers la municipalité, dont les tarifs nous sont connus seulement pour le début du XVI<sup>e</sup> siècle : « le premier d'une livre tournois est appliqué aux orfèvres de familles toulousaines pratiquant déjà le métier d'argentier dans la ville, le second, plus de trois fois supérieur, s'élève à trois livres et dix sous tournois, et est réservé aux nouveaux venus »<sup>54</sup>. Chez les tourneurs sur bois et les charpentiers, le droit d'entrée est fixé à une livre tournois, contre deux écus d'or chez les menuisiers<sup>55</sup>. On constate ainsi une forte disparité selon les métiers, une partie de ceux de l'alimentation se trouvant dans la fourchette haute à partir de la fin du XV<sup>e</sup> siècle.

Outre les droits d'entrée, vient également l'obligation d'effectuer un apprentissage dans la ville de Toulouse. Jusqu'à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, rares sont les statuts toulousains qui traitent de l'apprentissage<sup>56</sup>. En effet, il n'est pas obligatoire au XIII<sup>e</sup> siècle, et il ne devient une condition préalable à l'accès à la maîtrise qu'après le milieu du XIV<sup>e</sup> siècle<sup>57</sup>. Ainsi, l'apprentissage est réglementé plus tardivement à Toulouse qu'à Paris ou à Rouen, où les premiers statuts de métiers y font référence dès la fin du XIII<sup>e</sup> siècle<sup>58</sup>. Dans le cas des métiers de bouche toulousains, il faut attendre les années 1380-1390 pour qu'un apprentissage soit exigé. Il est d'une durée minimale d'un an pour les chevrotiers (1521)<sup>59</sup>, de trois ans pour les pancossiers (statuts de 1389)<sup>60</sup> et pour les pâtisseries (statuts de 1492)<sup>61</sup>, et de quatre ans pour les mazeliers à partir de 1394<sup>62</sup>. En revanche, les statuts des épiciers (1395)<sup>63</sup> ne prennent aucune disposition concernant la durée de

---

<sup>54</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, « Riches et puissants, la domination d'un groupe artistique au sein d'une société urbaine à la fin du Moyen Âge : les orfèvres toulousains », dans ANTOINE-KÖNIG Élisabeth et TOMASI Michele (dir.), *Orfèvrerie gothique en Europe : production et réception. Études lausannoises d'histoire de l'art*, n° 21, Rome, Viella, 2016, p. 90.

<sup>55</sup> FABRE Camille, « Pour hediffier ou pour ardoir ». *Le bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*. Thèse de doctorat sous la direction d'Élisabeth Crouzet-Pavan, Paris, Université Paris Sorbonne, 2017, p. 645.

<sup>56</sup> Seuls les statuts des *cerviniers* (fabricants d'outres) et des *daziers* (fabricants de dé) y font référence à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle (A.M.T., HH 65, p. 12-15). Édition : MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early guild records of Toulouse*, New York, Columbia University Press, 1941, p. 29-37.

<sup>57</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 267-268.

<sup>58</sup> Voir le *Livre des métiers* d'Étienne Boileau pour Paris et le statut des plâtriers de Rouen étudié par François Rivière dans RIVIÈRE François, *Travail et métiers en Normandie à la fin du Moyen Âge : institutions professionnelles et régulation économique*. Thèse de doctorat sous la direction de Mathieu Arnoux, Paris, EHESS, 2017, p. 158. *Idem*, « L'institutionnalisation de l'apprentissage et les organisations de métiers à Rouen à la fin du Moyen Âge », *Mélanges de l'École française de Rome - Italie et Méditerranée modernes et contemporaines*, n° 131-2, 2019, p. 207-219 (en ligne : <https://journals.openedition.org/mefrim/6386>, § 1 et 9).

<sup>59</sup> A.M.T., HH 69, f° 155v (art. 7).

<sup>60</sup> A.M.T., HH 67 (art. 2).

<sup>61</sup> A.M.T., HH 66, f° 442 (art. 18).

<sup>62</sup> A.M.T., HH 66, f° 423v-424v (art. 10, 11 et 16).

<sup>63</sup> A.M.T., HH 66, f° 236-242.

l'apprentissage, tandis que ceux des agneliers (1511)<sup>64</sup> sont tronqués et que manque justement la partie du texte touchant à l'apprentissage.

Chez les chandeliers, la durée de l'apprentissage est fixée à quatre ans en 1393, avant d'être réduite à deux ans en 1455, ce qui entraîne en 1462 une protestation des bayles du métier devant la justice municipale. Au terme d'une longue procédure, les consuls rétablissent en 1470 la durée initialement prévue<sup>65</sup>. Mais celle-ci n'est pas toujours respectée : le 8 mai 1495, un contrat d'apprentissage « *loguerium apprehendissorum* » concernant le chandelier Jean Payrini est établi pour une durée de deux ans<sup>66</sup>.

Lorsqu'il est mené à son terme, l'apprentissage est validé par un examen, qui apparaît au XIV<sup>e</sup> siècle dans les statuts des mazeliers (1353)<sup>67</sup>, des pancossiers (1389)<sup>68</sup> et des chandeliers (1393)<sup>69</sup>. Il peut avoir lieu devant les bayles du métier, comme chez les chandeliers à partir de 1455<sup>70</sup>, ou devant des personnes désignées par les bayles, par exemple six prud'hommes pour les mazeliers à partir de 1394<sup>71</sup>, ou encore deux « hommes de bien » du métier « des plus anciens et experts » chez les pancossiers. Cet examen est intégré aux nouveaux statuts des pâtisseries en 1492<sup>72</sup>, à ceux des agneliers en 1511<sup>73</sup> et à ceux des chevrotiers en 1521<sup>74</sup>, où il prend le nom de chef-d'œuvre, de même que dans les nouveaux statuts des pancossiers en 1519<sup>75</sup>. Pour ces derniers, il s'agit de confectionner deux pains blancs et bis à partir de blé qu'ils auront eux-mêmes acheté. Quant aux pâtisseries, ils doivent réaliser dans un délai de quinze jours trois pâtés de chapons, six pâtés d'assiette, quatre tartes (deux d'Angleterre et deux d'Allemagne), quatre darioles à la crème, un dauphin et une fleur de lis à la crème. Ce sont davantage des produits de luxe (on trouve des tartes d'Angleterre dans certains banquets des capitouls à partir des années 1490)<sup>76</sup> que des denrées vendues quotidiennement dans les boutiques des pâtisseries toulousains. Le chef-d'œuvre permet ainsi d'exécuter un article

---

<sup>64</sup> A.M.T., HH 69, f° 7-9v.

<sup>65</sup> A.M.T., HH 66, f° 57-63. Le texte mentionne les statuts de 1393, qui n'ont pas été conservés.

<sup>66</sup> A.D.H.G., 3E 1576, f° 81. Nous reviendrons par la suite sur la durée de l'apprentissage d'après les contrats.

<sup>67</sup> A.D.H.G., 1E 1264 (art. 2).

<sup>68</sup> A.M.T., HH 67 (art. 4).

<sup>69</sup> A.M.T., HH 66, f° 57-63.

<sup>70</sup> A.M.T., HH 66, f° 36 (art. 14).

<sup>71</sup> A.M.T., HH 66, f° 424 (art. 12).

<sup>72</sup> A.M.T., HH 66, f° 443-444 (art. 25 à 28).

<sup>73</sup> A.M.T., HH 69, f° 7v (art. 8, noté 6 dans une écriture moderne).

<sup>74</sup> A.M.T., HH 69, f° 155v (art. 8).

<sup>75</sup> A.M.T., HH 69, f° 120-121 (art. 10 à 13).

<sup>76</sup> A.M.T., CC 2340 à 2356.

rare et exceptionnel, comme preuve de l'expérience acquise à l'issue de plusieurs années de formation. La teneur du chef-d'œuvre n'est pas connue dans le cas des agneliers. D'autre part, cet examen ne figure pas dans les statuts des épiciers (1395), ni bien sûr dans ceux des fourniers (1371) et des fougassiers (1407), qui ne prévoient pas d'apprentissage. Il ne concerne pas non plus les professions qui échappent au cadre des organisations de métiers, tels que les hôteliers.

Les mazeliers étrangers souhaitant s'établir à Toulouse peuvent être dispensés de cette épreuve, à condition d'avoir vécu à Toulouse pour y apprendre la profession pendant une durée de six ans, soit deux ans de plus que la durée d'apprentissage fixée par les statuts<sup>77</sup>. Il s'agit à la fois de limiter l'installation de mazeliers étrangers en ville et de s'assurer qu'ils adoptent bien les pratiques en vigueur à Toulouse. En 1387, le mazelier Pierre Martini vient ainsi se former pendant deux ans auprès de son homologue Jean Brasech afin qu'il lui apprenne et lui montre la découpe de toutes les viandes que taillent ordinairement les mazeliers toulousains, moyennant paiement (vingt-quatre francs or)<sup>78</sup>. Dans le texte, Pierre Martini est d'abord présenté comme « *macellarius Tholose* » puis comme « *famulus* », terme qui, nous l'avons vu, peut être traduit aussi bien par « valet » que par « apprenti » selon le contexte dans lequel il se trouve. On peut penser qu'il s'agit là d'un maître mazelier ayant effectué son apprentissage en dehors de la ville, et qui doit le compléter pour se familiariser avec les pratiques locales.

Une fois l'examen validé, les bayles se rendent à la Maison Commune avec l'impétrant pour le présenter aux capitouls ou à leurs députés. Il jure dans leurs mains d'être loyal au roi, aux consuls et à la chose publique, et de respecter la réglementation en vigueur. Il paie les frais d'entrée dans le métier et présente des cautions s'engageant jusqu'à la somme de dix livres chez les pancossiers<sup>79</sup>, vingt-cinq chez les pâtissiers<sup>80</sup>, cinquante chez les mazeliers<sup>81</sup>, les agneliers<sup>82</sup> et les chevrotiers<sup>83</sup>. Ces cautions sont en fait des garants qui promettent d'intervenir à la place des nouveaux maîtres, que ce soit pour

---

<sup>77</sup> A.M.T., HH 66, f° 424v (art. 16). WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, tome 65, n° 23, 1953, p. 386.

<sup>78</sup> « *Item fuit actum quod dictus Johannes debet et tenetur dicto Petro Martini famulo suo docere et monstrare ad scindendum omnes carnes scindibiles quas macellarii scidunt et scindere consuerunt in Tholosa* » (A.D.H.G., 101H 106, f° 166v).

<sup>79</sup> A.M.T., HH 67 (art. 5).

<sup>80</sup> A.M.T., HH 66, f° 442 (art. 17).

<sup>81</sup> A.M.T., HH 66, f° 424 (art. 13).

<sup>82</sup> A.M.T., HH 69, f° 7v (art. 8, noté 6 dans une écriture moderne).

<sup>83</sup> A.M.T., HH 69, f° 155v (art. 8).

payer une amende ou dédommager un client, dans les cas où ces derniers n'auraient pas les moyens de le faire eux-mêmes.

Les fils de maître sont dispensés d'une partie de ces formalités, ce qui leur permet d'accéder plus facilement à la maîtrise s'ils souhaitent reprendre l'activité de leur père. Chez les mazeliers<sup>84</sup> et les pancossiers<sup>85</sup>, ils n'ont pas à payer de droits d'entrée, tandis qu'ils bénéficient de frais réduits de moitié chez les pâtissiers<sup>86</sup> et les agneliers<sup>87</sup>. En outre, les fils de maîtres chandeliers<sup>88</sup>, pancossiers<sup>89</sup>, agneliers<sup>90</sup> et chevrotiers<sup>91</sup> sont dispensés de tout examen pour accéder à la maîtrise. Chez les pâtissiers, cette règle s'applique aussi quand un maître a plusieurs fils ; mais ceux qui se seraient d'abord tournés vers une autre profession (notamment cordonniers, boursiers ou chandeliers) avant de vouloir reprendre la boutique de leur père doivent faire leurs preuves en présentant un chef-d'œuvre, car il est alors implicite qu'ils n'ont pas bénéficié de l'enseignement paternel<sup>92</sup>.

À partir du règne de Louis XI, il devient possible de devenir maître en se procurant des lettres de maîtrise, ce qui permet d'éviter l'épreuve du chef-d'œuvre et le paiement des droits d'entrée dans le métier. Ce procédé est néanmoins interdit aux pancossiers et aux mazeliers, en raison du rôle crucial qu'ils jouent dans l'approvisionnement de la ville. Au XVI<sup>e</sup> siècle, les princes de sang éditent ces lettres à l'occasion d'un mariage, d'une naissance ou de la prise de possession d'un nouveau titre, et les vendent à leur profit<sup>93</sup>. Le 29 février 1530, les capitouls valident ainsi le privilège accordé à Renée de France par le roi François I<sup>er</sup>, l'autorisant à créer dans chaque ville jurée un nouveau maître pour chaque métier. Ces nouveaux maîtres devront toutefois présenter des cautions si leurs statuts l'exigent, et payer un droit d'entrée réduit à vingt-cinq sous, sauf pour les apothicaires, barbiers, boulangers et peseurs de pastel, qui ne bénéficieront d'aucune réduction<sup>94</sup>. Julien Girard est ainsi reçu dans le métier des pâtissiers le 22 avril 1530 selon les bonnes grâces du roi de France<sup>95</sup>.

---

<sup>84</sup> A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 424 (art. 12).

<sup>85</sup> A.M.T., HH 69, f<sup>o</sup> 126v-127 (art. 43).

<sup>86</sup> A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 443v-444 (art. 28).

<sup>87</sup> A.M.T., HH 69, f<sup>o</sup> 7v-8 (art. 8 et 13, notés 6 et 11 dans une écriture moderne).

<sup>88</sup> A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 44v (art. 88).

<sup>89</sup> A.M.T., HH 69, f<sup>o</sup> 126v (art. 43).

<sup>90</sup> A.M.T., HH 69, f<sup>o</sup> 8 (art. 13, noté 11 dans une écriture moderne).

<sup>91</sup> A.M.T., HH 69, f<sup>o</sup> 156 (art. 13).

<sup>92</sup> A.M.T., HH 66, f<sup>o</sup> 443v-444 (art. 28).

<sup>93</sup> ÉCLACHE Michèle, *Les métiers toulousains (1558-1562)*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1970, p. 31-34.

<sup>94</sup> A.M.T., HH 78, f<sup>o</sup> 116.

<sup>95</sup> A.M.T., HH 78, f<sup>o</sup> 124.

Néanmoins, dès le XIV<sup>e</sup> siècle, l'accès à la maîtrise se ferme progressivement, établissant une séparation plus stricte entre les maîtres et leurs subordonnés. Parmi ces derniers, une distinction peut être faite entre les apprentis, dont la situation demeure transitoire, et les valets et compagnons, dont une partie voit son sort devenir permanent.

## **2. *Apprentis, valets, compagnons : des positions subordonnées***

Le sort des travailleurs subalternes que sont les apprentis, les valets et les compagnons nous est connu à la fois par les sources réglementaires (statuts de métiers) et par les actes de la pratique (contrats d'apprentissage et de louage passés devant notaires)<sup>96</sup>. Ces derniers sont éparpillés dans les registres notariaux conservés aux archives départementales de la Haute-Garonne. Ils n'ont fait l'objet d'aucune indexation, ce qui les rend difficiles à utiliser : il y a plusieurs centaines de registres rien que pour la période médiévale, mais peu d'entre eux contiennent ce type de documents. Les sondages que nous avons réalisés dans ce fonds ont livré trente-quatre contrats d'apprentissage concernant les professions de bouche. Vingt-et-un d'entre eux sont concentrés dans trois registres datant des années 1380<sup>97</sup>. Les treize autres sont disséminés dans neuf registres allant de 1442 à 1515<sup>98</sup>. Il s'agit donc malheureusement d'un corpus restreint et déséquilibré. Il faut de surcroît souligner que les individus concernés par ces contrats ne constituent pas un échantillon représentatif des apprentis du secteur, dont la plupart ne passaient vraisemblablement pas devant un notaire<sup>99</sup>.

---

<sup>96</sup> Cette question a été abordée dans l'article suivant : STUNAUULT Clémentine, « La formation technique dans les métiers de bouche toulousains (fin XIV<sup>e</sup>-début XVI<sup>e</sup> siècle) : un renouvellement des perspectives », *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, n° 24, 2022 (en ligne : <http://journals.openedition.org/acrh/25480>).

<sup>97</sup> A.D.H.G., 101H 97, 98 et 106.

<sup>98</sup> A.D.H.G., 101H 125, 3E 1576, 3E 2828, 3E 2829, 3E 5412, 3E 5435, 3E 5555, 3E 6145, 3E 7404.

<sup>99</sup> MICHAUD-FREJAVILLE Françoise, « Bons et loyaux services... » (*op. cit.*), p. 188.

Professions	Années	Contrats	Durée
Agneliers	1385-1387	4	1 à 5 ans
Chandeliers	1494-1514	4	2 à 5 ans
Épiciers	1385-1490	4	2 à 3 ans
Hôteliers	1386	2	1 an
Mazeliers	1384-1505	15	2 à 7 ans
Meuniers	1508	1	3 ans
Pancossiers	1492-1515	3	2 à 3 ans
Pâtisseries	1384	1	4 ans

Tableau 17 – Répartition des contrats d'apprentissage selon les professions (1384-1515)

La majorité des contrats d'apprentissage retrouvés implique logiquement les mazeliers, puisqu'ils sont les plus nombreux dans le domaine de l'alimentation<sup>100</sup>. En revanche, plusieurs contrats d'apprentissage concernent les épiciers dès 1385, alors que leurs statuts de 1395 n'en prévoient pas l'obligation<sup>101</sup>. D'autre part, deux contrats datant des années 1380 concernent un hôtelier. Ainsi, le 20 novembre 1386, Arnaud de Lapeyronia, orphelin originaire de Labastide-Saint-Pierre, entre en apprentissage pour une durée d'un an et un mois auprès de l'hôtelier Arnaud de Carmen, qui promet de l'instruire fidèlement. Or, cette profession échappe au cadre des organisations de métiers car elle ne dispose ni de statuts, ni de bayles. La seule réglementation que nous possédons à leur sujet est une ordonnance datant de 1205, ce qui est bien trop ancien pour qu'une exigence d'apprentissage y soit formulée<sup>102</sup>.

Les contrats d'apprentissage toulousains sont tous qualifiés d'allouage (« *collogium* », « *loguerium* » ou « *locatio* »). Comme à Montpellier et Marseille, ils peuvent se confondre avec les contrats d'embauche, qui emploient les mêmes termes<sup>103</sup>. Les premiers se distinguent cependant des seconds par la mention systématique de l'enseignement dispensé par le maître, chargé de lui transmettre son métier « *instruere et docere de suo ministerio* ». De son côté, le jeune homme s'engage à apprendre le métier

<sup>100</sup> WOLFF Philippe, *Les « estimes » toulousaines des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Toulouse, Association Marc Bloch, 1956, p. 110.

<sup>101</sup> A.M.T., HH 66, f° 236-242.

<sup>102</sup> A.M.T., AA 1, acte 52. Édition : LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse et les sources de son histoire (1120-1249). Étude historique et critique suivie de l'édition du cartulaire du Consulat*, Toulouse, Privat, 1932, p. 358-359.

<sup>103</sup> REYERSON Kathryn L., *Women's networks...* (op. cit.), p. 78. MICHAUD Francine, *Earning Dignity...* (op. cit.), p. 30.

concerné (« *pro addiscendo ministerio* »). Il est qualifié de *famulus* dans dix contrats s'étendant sur toute la période, et de *servitor* dans cinq. Il faut attendre la fin du XV<sup>e</sup> siècle pour voir apparaître et se généraliser à tous contrats les termes d'apprentissage (« *pro aprentissatgio* »)<sup>104</sup> et d'apprenti, ce dernier n'étant jamais utilisé seul (« *pro famulo et apprendissio* », « *pro servitore apprendissio* »)<sup>105</sup>. À cette époque, l'apprentissage s'est répandu parmi de nombreuses professions, mais sans couvrir toutes celles du secteur de l'alimentation.

D'après ces contrats, la durée d'apprentissage dans les métiers de l'alimentation varie de un à sept ans, avec des différences selon les métiers : deux à trois ans pour les pancossiers, deux à cinq ans pour les chandeliers ou encore deux à sept ans pour les mazeliers. De la même manière, chez les brodeurs toulousains, l'apprentissage dure entre un an et demi et sept ans, avec une moyenne de quatre à cinq ans<sup>106</sup>. Les contrats conservés pour les orfèvres toulousains suggèrent que la durée d'embauche des apprentis varie entre deux et neuf ans, la durée moyenne se situant autour de sept ans<sup>107</sup>. Kathryn Reyerson note qu'à Montpellier, la durée d'apprentissage est légèrement plus longue pour les individus venus de l'extérieur<sup>108</sup>, mais cela ne semble pas être le cas à Toulouse.

Les apprentis toulousains travaillant dans le secteur de l'alimentation viennent d'une zone géographique allant des Pyrénées à l'Auvergne. Berdolet de Pis, embauché par l'agnelier Guilhem de Seris le 10 avril 1386, vient par exemple de Gan (Béarn)<sup>109</sup>, tandis que Jean Jugo, employé par le mazelier Jean de la Conqua le 10 novembre 1505, arrive du diocèse de Saint-Flour<sup>110</sup>, qui constituent des zones d'élevage importantes. Mais la plupart des apprentis sont issus des environs de Toulouse ou des départements actuels du Gers, Tarn-et-Garonne, Tarn et Aveyron, dans un rayon inférieur à 100 km<sup>111</sup>. Ainsi, le mazelier Jean Brasech prend pour apprenti Arnaud de las Trelhas, originaire de Lectoure, mais l'acte est annulé au bout de huit mois d'un commun accord entre les deux parties

---

<sup>104</sup> A.D.H.G., 3E 5555, f° 116v (1473).

<sup>105</sup> A.D.H.G., 3E 5412, f° 55v (1492) et 192v (1494).

<sup>106</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, « Le métier de brodeur à Toulouse à la fin du Moyen Âge », dans BILLOTA Maria Alessandra et CHAUMET-SARKISSIAN Marie-Pierre (dir.), *Le parement d'autel des Cordeliers de Toulouse : anatomie d'un chef-d'œuvre du XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Somogy, 2012, p. 69.

<sup>107</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, « Riches et puissants... » (*op. cit.*), p. 88.

<sup>108</sup> REYERSON Kathryn L., *Women's networks...* (*op. cit.*), p. 82.

<sup>109</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 118.

<sup>110</sup> A.D.H.G., 3E 2828, non folioté.

<sup>111</sup> Philippe Wolff indique que 44 % des apprentis et valets qu'il a recensés viennent de Toulouse et de ses abords ; 56 % viennent d'Albigeois, Quercy et Gascogne, voire du Massif central (Rouergue, Auvergne et Limousin) et du Béarn. Cf. WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 81.

(voir la figure 18 en annexes)<sup>112</sup>. Son confrère Yzarn Siquola embauche Jean de Marciilhac, venu de Montézic, dans la sénéchaussée de Rodez<sup>113</sup>. Leur collègue Odet de la Serra recrute quant à lui Durand de Grimalh, natif de Caussade<sup>114</sup>. De son côté, l'épicier Guilhem Martini engage Bernard Viletas, arrivé d'Albi<sup>115</sup>. On retrouve cette suprématie du Sud-Ouest pour les métiers de la couleur (peintres, verriers et enlumineurs) et chez les orfèvres toulousains<sup>116</sup>. La même mobilité régionale se constate à Marseille, où la majorité des apprentis venus de l'extérieur de la ville sont originaires des autres villes et villages provençaux<sup>117</sup>.

Les textes nous donnent l'image d'adolescents ou de jeunes hommes. Leur âge exact n'est pas toujours précisé : deux d'entre eux ont vingt-et-un ans, onze ont entre quatorze et vingt-cinq ans, tandis que l'âge des autres n'est pas mentionné. Dans le cas des métiers de la couleur, l'âge d'entrée en apprentissage varie entre douze et quatorze ans lorsqu'il est indiqué, l'âge moyen se situant autour de quatorze ans<sup>118</sup>. À Montpellier, les garçons sont généralement placés en apprentissage à partir de quatorze ans, et les filles à partir de douze ans<sup>119</sup> : ce sont des mineurs pubères selon le droit romain, ce qui les autorise à prêter serment<sup>120</sup>.

Les apprentis pour lesquels un contrat a été rédigé sont souvent des orphelins (onze cas avérés dans notre corpus, les sources ne le précisant pas systématiquement). Ces derniers sont placés, dans au moins trois cas, sous la protection de tuteurs, qui cherchent ainsi sans doute à « se prémunir contre d'éventuelles demandes de comptes en allant chez le notaire »<sup>121</sup>. Comme l'a montré Françoise Michaud-Fréjaville, le poids des orphelins, parmi les apprentis ayant bénéficié d'un contrat notarié, est avant tout un reflet de leur statut protégé, et ils ne constituent en aucun cas un échantillon représentatif des apprentis du secteur.

Les apprentis sont soumis à diverses obligations. À partir de la fin du XV<sup>e</sup> siècle, plusieurs contrats prévoient une obligation d'obéissance de la part de l'apprenti, tandis

---

<sup>112</sup> A.D.H.G., 101H 97, f<sup>o</sup> 10v.

<sup>113</sup> A.D.H.G., 101H 97, f<sup>o</sup> 68v.

<sup>114</sup> A.D.H.G., 101H 97, f<sup>o</sup> 71.

<sup>115</sup> A.D.H.G., 101H 97, f<sup>o</sup> 83r-v.

<sup>116</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, « Les métiers de la couleur à Toulouse à la fin du Moyen Âge », *Mémoires de la Société Archéologique du Midi de la France*, n<sup>o</sup> 72, 2012, p. 227. *Eadem*, « Riches et puissants... » (*op. cit.*), p. 79-80.

<sup>117</sup> MICHAUD Francine, *Earning Dignity...* (*op. cit.*), p. 34-35.

<sup>118</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, « Les métiers de la couleur... » (*op. cit.*), p. 233.

<sup>119</sup> REYERSON Kathryn L., *Women's networks...* (*op. cit.*), p. 81.

<sup>120</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 268.

<sup>121</sup> MICHAUD-FREJAVILLE Françoise, « Bons et loyaux services... » (*op. cit.*), p. 188.



que le maître est chargé de lui enseigner les bonnes mœurs<sup>122</sup>. L'apprentissage vise à transmettre les usages d'une communauté, une culture du travail, à côté de l'acquisition de compétences techniques<sup>123</sup>. Pour cela, le maître se voit confier un contrôle et des pouvoirs paternels sur l'apprenti, avec la mission de veiller sur son comportement<sup>124</sup>. Chez les pâtisseries, le maître est responsable de la conduite de l'ensemble de ses subalternes, les statuts du métier lui interdisant d'employer un valet ou un compagnon de mauvaise vie, qui aurait commis un vol ou un blasphème<sup>125</sup>. Les statuts des pancossiers de 1519 interdisent notamment l'accès à la maîtrise au compagnon :

*« si durant ledit temps de trois ans il a pourchassé ou fait aucunes paillardises avec les femmes, filles, mères des maîtres dudit métier, ou que les ayant battues ou injuriées vilainement de parole ou autrement sans cause, ou qu'il ait été atteint du fait de larronie ou autre crime, délit et infamie, ou que ait fait amende honorable en encourageant infamie, sinon au cas qu'ils se prennent en mariage »*<sup>126</sup>.

Ce souci de protéger l'entourage féminin du maître est sans doute une manière de veiller à la cohésion et à la reproduction des entreprises familiales<sup>127</sup>. Il peut également être le signe d'une volonté de contrôler la sexualité hors mariage et de limiter les viols, à une époque qui voit la progression d'une nouvelle morale « bourgeoise »<sup>128</sup>. Les bayles disposent de quinze jours pour examiner la conduite d'un compagnon pendant son apprentissage, à partir du moment où celui-ci fait sa demande pour accomplir son chef-d'œuvre<sup>129</sup>.

De nombreux statuts de métiers rappellent aux apprentis qu'ils n'ont pas le droit d'écourter leur apprentissage, sous peine d'une amende envers l'organisation de métier, et d'un dédommagement versé au maître. Les statuts des chandeliers de 1455 fixent le

---

<sup>122</sup> Par exemple, en 1494, l'apprenti chandelier Jean de Rencazeau jure d'être « *bonus, fidelis et obediens dicto suo magistro* » ; en échange, son maître doit l'« *instruere in dicto suo officio et bonis moribus* » (A.D.H.G., 3E 5412, f° 192v-193).

<sup>123</sup> RIVIÈRE François, « L'institutionnalisation de l'apprentissage... » (*op. cit.*), § 28.

<sup>124</sup> Voir à ce sujet GEREMEK Bronisław, *Le salariat dans l'artisanat parisien... (op. cit.)*, p. 55.

<sup>125</sup> A.M.T., HH 66, f° 444 (art. 30).

<sup>126</sup> A.M.T., HH 69, f° 119v-120 (art. 8).

<sup>127</sup> MARRAUD Mathieu et RIVIÈRE François, « Introduction. La formation professionnelle au Moyen Âge et à l'époque moderne : diversité et enjeux », *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, n° 24, 2022 (en ligne : <http://journals.openedition.org/acrh/25404>).

<sup>128</sup> OPITZ Claudia, « Contraintes et libertés (1250-1500) », dans DUBY Georges et PERROT Michelle (dir.), *Histoire des femmes en Occident*, tome 2 : *Le Moyen Âge*, Paris, Perrin, 2002, p. 359.

<sup>129</sup> A.M.T., HH 69, f° 120v (art. 11).

montant de cette amende à dix sous tolzas (soit une livre tournois)<sup>130</sup>. Mais en 1495, un contrat d'apprentissage passé entre le chandelier Jean Payrini et Jean del Sol, venu de Cordes-sur-Ciel, prévoit le versement de réparations d'un montant de cinquante livres tournois si l'apprenti devait quitter son maître avant le terme prévu<sup>131</sup>. Cette somme est éminemment plus importante que celle prévue par les statuts, ce qui ne laisse pas de surprendre. Mais Jean Payrini semble occuper une position importante dans le métier des chandeliers : il est bayle la même année et il se montre capable de se porter caution de Pierre Fabri pour 100 livres, lorsque ce dernier est accepté parmi les courtiers des chandeliers<sup>132</sup>.

De leur côté, les maîtres mazeliers et pâtissiers n'ont pas le droit de débaucher l'apprenti ou le valet d'un collègue<sup>133</sup>. Ces règles sont promulguées dans une période de marasme démographique, qui se traduit par des tensions sur le marché de la main-d'œuvre, d'où le souci de limiter la concurrence entre maîtres du métier en matière de recrutement de la main-d'œuvre.

Tous les contrats insistent sur l'engagement pris par l'apprenti de respecter la durée convenue lors de la signature de l'acte, et sur l'obligation d'indemniser son maître si cette promesse n'est pas tenue<sup>134</sup>. Les nouveaux statuts donnés aux pancossiers en 1519 apportent cependant un assouplissement à cette règle, en précisant que l'apprenti peut terminer sa formation chez un autre maître si le premier décède ou lui donne congé « pour une juste cause » connue des bayles, ou si lui-même doit partir également « pour une juste cause » connue des bayles<sup>135</sup>. Cette décision entérine peut-être des pratiques antérieures. En effet, sept contrats sur vingt-huit (soit un quart) ont été résiliés au bout de quelques

---

<sup>130</sup> A.M.T., HH 66, f° 34-48 (art. 89).

<sup>131</sup> A.D.H.G., 3E 1576, f° 62v.

<sup>132</sup> A.M.T., HH 77, f° 7v et 13v.

<sup>133</sup> A.M.T., HH 66, f° 425 (art. 19) : « *quod nullus macellarius [...] subornat neque substrahat [...] aliquem famulum addicentem dictum ministerium macellarie vel sodalem lucrantem collocatum cum aliquot magistro* ». A.M.T., HH 66, f° 444 (art. 29) : « *que no sia permes a alcun mestre deld. offici substrayre ou subornar lo vaylet o apprendis d'ung autre mestre durant lo temps del collogui ou apprendissage* ». François Rivière a montré qu'à Lisieux, cette clause est liée à un mode d'embauche particulier, celui d'apprentis salariés parfois appelés valets-apprentis, cf. RIVIÈRE François, « Salarier et apprentissage à travers la réglementation professionnelle normande. Réflexions à partir des cas de Lisieux et de Gisors (1430-1540) », dans BECK Patrick, BERNARDI Philippe et FELLER Laurent (dir.), *Rémunérer le travail au Moyen Âge : pour une histoire sociale du salariat*, Paris, Picard, 2014, p. 268-273. Toutefois, si les statuts des bouchers et des pâtissiers toulousains mettent sur le même plan les valets et les apprentis, ils établissent dans le même temps une distinction claire entre les deux positions.

<sup>134</sup> À noter que certains contrats prennent effet plusieurs jours, voire plusieurs mois après leur rédaction, sans que la cause de ce délai ne soit explicitée. Le futur apprenti avait sans doute d'autres engagements familiaux ou professionnels à remplir avant de pouvoir se consacrer à sa nouvelle vie.

<sup>135</sup> A.M.T., HH 69, f° 113v-132v (art. 6).

jours, quelques mois voire quelques années, selon la volonté des deux parties<sup>136</sup>. Comme dans le cas de Lisieux étudié par François Rivière, la rupture de contrat est autorisée à partir du moment où l'apprenti reçoit le consentement du maître ou de la justice<sup>137</sup>.

Les causes de ces résiliations ne sont malheureusement pas connues, dans le cas toulousain de la fin du Moyen Âge, mais plusieurs travaux ont été menés sur d'autres espaces et d'autres périodes. Ils invoquent notamment un changement ou une cessation d'activité du maître, une maladie, ou encore des difficultés financières l'empêchant de pourvoir à l'entretien de son apprenti<sup>138</sup>. Dans presque tous les contrats, le maître s'engage en effet à procurer nourriture, boisson, gîte, parfois aussi chaussures et vêtements à son apprenti, qui est tenu de vivre sous son toit. Le jeune homme est ainsi « intimement mêlé à la vie de la famille du maître, du fait de son logement et des repas pris en commun »<sup>139</sup>. Dans sept cas, l'apprenti reçoit une somme d'argent en plus de l'entretien coutumier. En outre, dans trois contrats d'apprentissage de mazeliers datant de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, il est indiqué que le maître s'engage à garder avec les siens les quelques animaux que son apprenti posséderait, lui permettant ainsi de se constituer un capital de départ pour se mettre à son compte<sup>140</sup>. En effet, les mazeliers pratiquent fréquemment l'élevage des bêtes destinées à l'abattage, soit en les confiant à des paysans chargés de les engraisser, soit en louant eux-mêmes des pâturages dans ce but, ce qui représente un investissement important<sup>141</sup>.

L'acceptation d'un apprenti peut être un véritable effort économique pour le maître<sup>142</sup>, d'autant plus que l'apprentissage est rarement payant : dans quatre cas seulement une somme a été versée au maître, dont trois concernent des épiciers. Or, « [i]

---

<sup>136</sup> La résiliation la plus tardive a lieu au bout de trois ans pour un contrat censé durer quatre ans chez un chandelier, sans qu'une raison particulière soit invoquée (A.D.H.G., 3E 5435, f° 106).

<sup>137</sup> RIVIÈRE François, « Salariat et apprentissage... » (*op. cit.*), p. 272.

<sup>138</sup> MINNS Chris et WALLIS Patrick, « Rules and reality : quantifying the practice of apprenticeship in early modern England », *The Economic History Review*, vol. 65, n° 2, 2012, p. 568.

<sup>139</sup> BERNARDI Philippe, *Métiers du bâtiment et techniques de construction à Aix-en-Provence à la fin de l'époque gothique (1400-1550)*, Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence, 1995, p. 81.

<sup>140</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 71 : « *Et casu quod dictus Hodetus teneret mutones, quod teneat tengudam de quatuor mutonibus, et si porcis duos porquos, et si bovina animalia unum.* » A.D.H.G., 101H 97, f° 112 : « *Item fuit actum quod si dictus Ramundus vult tenere duos porquos aut porquas ipsius Johannis, quod dictus Johannes teneatur tenere illos duos porquos cum aliis suis.* » A.D.H.G., 101H 97, f° 226 : « *Item fuit actum quod dictus Johannes debet tenere dicto Ramundo X mutones dicti Ramundi cum suis mutonibus. Item casu quo teneret dictus Johannes porquos tenebit duos porquos dicti Ramundi. Item casu quo teneret animalia bovina tenebit dicto Ramundo duos boves.* »

<sup>141</sup> Voir l'exemple des bouchers Guilhem et Raymond de las Ygas étudiés par WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse... » (*op. cit.*), p. 379-381.

<sup>142</sup> ZUCCA-MICHELETTO Beatrice, « Apprentissage, travail sous-payé et relations maîtres-élèves à Turin et à Rouen à l'époque moderne », *Mélanges de l'École française de Rome – Italie et Méditerranée modernes et contemporaines*, n° 128, 2016, p. 165.

semble que l'habitude de faire payer l'apprentissage concerne prioritairement les métiers marchands »<sup>143</sup>, auxquels peuvent être rattachés les épiciers. Bernard Banart, originaire de Peyrusse-le-Roc (diocèse de Rodez), venu se former auprès de Mathieu de Johanne, s'engage à lui remettre seize francs or, soit seize livres tournois<sup>144</sup>. Guilhem Martini, qui prend deux apprentis en 1385, reçoit quant à lui douze francs or de l'un et vingt francs or de l'autre (dont la famille fournit également des vêtements et des chaussures pendant les deux premières années)<sup>145</sup>. Le quatrième contrat concerne le chandelier Jean Payrini, dont il a déjà été question. En 1495, il prend un deuxième apprenti, qu'il fait payer douze petits écus<sup>146</sup>. À Toulouse, contrairement à Paris<sup>147</sup>, seuls certains statuts limitent le nombre d'apprentis qu'un maître peut avoir sous sa garde<sup>148</sup> ; les métiers de bouche ne sont pas concernés par cette règle, peut-être parce qu'il y a moins de tensions sur le marché de la main d'œuvre.

Lorsque l'apprentissage est gratuit, le maître se rémunère grâce au travail effectué par son apprenti. Le 18 juillet 1385, l'apprenti épicier Dominique de Pinolibus s'engage en effet à servir fidèlement Guilhem Martini jusqu'à la fin de la période prévue par son contrat, en toutes choses licites et honnêtes, de jour comme de nuit, à Toulouse comme ailleurs. Il promet en outre de ne pas révéler les secrets de son maître, cette clause pouvant renvoyer à l'idée que les artisans toulousains posséderaient un « tour de main » leur permettant de se distinguer des producteurs extérieurs aux organisations de métiers de la ville et de proposer des produits soi-disant de qualité supérieure, justifiant par là même le privilège d'exercice dont ils bénéficient chacun dans leur domaine<sup>149</sup>. Enfin, Dominique de Pinolibus jure de ne commettre aucun crime ou larcin (« *furtum* ») et de réparer les éventuels dommages qu'il pourrait commettre, en particulier s'il quittait son

---

<sup>143</sup> FABRE Camille, « *Pour hediffier ou pour ardoir* »... (*op. cit.*), p. 681.

<sup>144</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 75.

<sup>145</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 83-84v.

<sup>146</sup> A.D.H.G., 3E 1576, f° 81.

<sup>147</sup> Dans la capitale, le nombre d'apprentis par atelier fixé à un ou deux, cf. Bronisław GEREMEK, *Le salariat dans l'artisanat parisien...* (*op. cit.*), p. 30.

<sup>148</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 276.

<sup>149</sup> « C'est par la qualité de leurs produits que les maîtres établis faisaient face à la concurrence des producteurs des campagnes et d'autres villes. » DE MUNCK Bert, « La qualité du corporatisme. Stratégies économiques et symboliques des corporations anversoises, XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 54, 2007, p. 119. Ou plutôt, « le monopole des corps de métiers était justifié par l'invocation de la qualité supérieure des produits », *ibid.*, p. 126.

maître avant le terme fixé<sup>150</sup>. Ces formules se répètent quasiment à l'identique d'acte en acte.

De leur côté, les maîtres promettent d'instruire l'apprenti et de le traiter correctement : « *fideliter instruere in dicto ministerio* », « *fideliter docere in suo ministerio ut bonus magister* », « *fideliter instruere et docere in suo ministerio ut bonus magister facit suos discipulos* ». Cependant, des travaux portant sur d'autres périodes et aires géographiques ont souligné que certains apprentis quittent leur maître car ils estiment ne pas recevoir un enseignement suffisant, ou sont victimes de mauvais traitements. D'autres font le choix de se marier (ce qui n'est guère compatible avec l'obligation de résider chez leur maître), de quitter la ville ou de se lancer dans une autre activité professionnelle<sup>151</sup>. Peut-être est-ce pour l'une de ces raisons que certains contrats toulousains ont été rompus, rien dans les sources ne permettant de le savoir.

Lorsque l'apprentissage est mené jusqu'à son terme, le jeune homme accède au statut de compagnon. Ce dernier est un ouvrier qualifié, responsable de son travail : par exemple, si un compagnon pancossier pétrit mal le pain ou ne le fait pas de poids réglementaire, il doit verser des dommages et intérêts à son maître<sup>152</sup>. Les statuts du métier précisent que cet article doit être lu au compagnon avant son temps de louage : ainsi, il sait à quoi il s'engage.

Un compagnon peut continuer à se former pendant quelques années avant de postuler au titre de maître. Philippe Bernardi note que « l'acquisition du savoir professionnel déborde généralement le cadre du stage que l'on a coutume de désigner comme l'apprentissage et [...] l'artisan (le « compagnon ») peut parfaire encore sa formation pendant plusieurs années »<sup>153</sup>. Les sources judiciaires toulousaines nous apprennent que certains compagnons peuvent attendre plusieurs années avant de passer l'examen donnant accès à la maîtrise. Par exemple, lors d'un procès qui l'oppose aux

---

<sup>150</sup> Ainsi, en 1385, l'apprenti épicier Dominique de Pinolibus jure à son maître de « *fidelis esse, fideliter servire et utilia procurare, inutilia evitare, precepta licita et honesta de die et de nocte tam in Tholosa quam alibi facere, secreta tenere nulli revelare, tempus complere, furtum nec aliquod alium crimen minime comictere nec comicti permictere, et si aliquod dampnum dabat ratione furti aut alii esmendare* » (A.D.H.G., 101H 97, f° 84).

<sup>151</sup> Peter Stabel, qui a travaillé sur l'apprentissage dans les Flandres à la fin du Moyen Âge, note ainsi que l'immense majorité des apprentis (75 %) ne deviennent jamais maîtres, cf. STABEL Peter, « Social Mobility and Apprenticeship in Late Medieval Flanders », dans DE MUNCK Bert, KAPLAN Steven L. et SOLY Hugo (dir.), *Learning on the shop floor...* (op. cit.), p. 166 et 169 ; WALLIS Patrick, « Apprenticeship and Training in Premodern England », *The Journal of Economic History*, vol. 68, n° 3, 2008, p. 843-844.

<sup>152</sup> A.M.T., HH 69, f° 125v-126 (art. 39).

<sup>153</sup> BERNARDI Philippe, *Maître, valet et apprenti...* (op. cit.), p. 97-98.

bayles des pancossiers en 1519, le compagnon Lancelot Ramet indique que cela fait dix ou douze ans qu'il exerce cette activité en tant qu'apprenti puis compagnon, et qu'il en est devenu expert<sup>154</sup>. Peter Stabel précise que, dans les Flandres médiévales, la plupart des apprentis attendent entre cinq et sept ans pour devenir maîtres après avoir fini leur apprentissage<sup>155</sup>. Ce laps de temps peut également leur permettre de réunir le capital suffisant pour payer les frais d'accès à la maîtrise et trouver des garants prêts à se porter caution pour eux, ainsi qu'un espace de travail.

Les jeunes gens n'ayant pas les moyens matériels suffisants pour prétendre accéder à la maîtrise vont rejoindre les rangs des valets qui trouvent à s'embaucher auprès des maîtres<sup>156</sup>. Par exemple, le 14 juillet 1385, le mazelier toulousain Jacques de Brava entre au service de son confrère Étienne Fortis jusqu'au Carême, pour un salaire de quatre livres et huit sous tournois, ce que lui garantit Jacoba, l'épouse d'Étienne Fortis. En échange, Jacques de Brava promet de le servir fidèlement et utilement en toute choses licites et honnêtes, sur son banc, dans la ville de Toulouse et ailleurs, en évitant tout crime ou dommage<sup>157</sup>. Nous n'avons conservé qu'un nombre très faible de contrats de ce type, car les protagonistes ne passent généralement pas devant un notaire en raison du coût que cela représente. De plus, les valets se distinguent mal des apprentis dans les contrats : on y rencontre les mêmes durées, les mêmes clauses de bien servir le maître<sup>158</sup>. Ce dernier assure le gîte et le couvert à son employé, et lui fournit parfois des vêtements et des chaussures. Mais il n'est fait aucune mention d'un enseignement, et un salaire est systématiquement fixé.

Dans un cas, le jeune homme est placé au service de deux maîtres : il s'agit de Jean Donati, originaire d'Albi, employé par l'épicier Marc de Johanne pour une durée de trois ans. Le contrat stipule que Jean Donati devra vivre chez le fils de Marc de Johanne, qui exerce la profession de sédier (marchand de soiries), et servir fidèlement et utilement ses deux employeurs. En plus du gîte et du couvert, il recevra pour ses services vingt

---

<sup>154</sup> A.M.T., BB 68, p. 113-114.

<sup>155</sup> STABEL Peter, « Social Mobility and Apprenticeship... » (*op. cit.*), p. 170-171.

<sup>156</sup> GEREMEK Bronisław, *Le salariat dans l'artisanat parisien...* (*op. cit.*), p. 51.

<sup>157</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 83v.

<sup>158</sup> Au XV<sup>e</sup> siècle, « le statut du valet s'étend sur nombre de points à la situation de l'apprenti, ce dernier étant soumis à de nombreuses dispositions des statuts qui auparavant ne concernaient que les valets. Au XV<sup>e</sup> siècle, en effet, l'extrême diversité des contrats d'apprentissage et de louage de services ne permet plus de distinguer le valet de l'apprenti ». GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 260.

francs or, un pourpoint neuf, bon et suffisant, ainsi que deux cannes de drap d'une valeur d'un écu d'or neuf la canne ; le paiement sera effectué en plusieurs échéances<sup>159</sup>.

À Toulouse, on ne trouve aucune mention de femme parmi les travailleurs subalternes, contrairement à Montpellier et Marseille, où les actes notariés montrent des femmes prises en apprentissage ou louant leurs services<sup>160</sup>. Par contre, les sources révèlent que de nombreuses femmes exercent une activité, soit de manière indépendante, soit comme partenaires de leur époux.

### 3. *Le travail féminin*

Les sources toulousaines offrent assez peu d'informations sur le travail des femmes, que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur des organisations de métiers. André Gouron constate qu'un certain nombre de statuts du XIII<sup>e</sup> et du milieu du XIV<sup>e</sup> siècle semblent « assimiler les travailleuses des différents corps organisés aux gens de métier du sexe masculin », les plaçant potentiellement « sur un pied d'égalité avec les maîtres artisans ou commerçants de la profession »<sup>161</sup>. Ainsi, l'établissement consulaire concernant les aubergistes en 1205 s'adresse à la fois aux hommes et aux femmes (*alberguatores vel alberguatrices*)<sup>162</sup>, tout comme l'ordonnance réglementant l'activité des tripiers et tripières (*budellerius seu budelleria*) en 1255<sup>163</sup>, ou encore les premiers statuts des pancossiers octroyés le 5 mars 1290 (*pancosserius vel pancosseria*)<sup>164</sup>. C'est aussi le cas au XV<sup>e</sup> siècle avec les statuts des fougassiers (*fogasseriis et fogasseria*) de 1407<sup>165</sup>, ceux des ortolans (*ortolan ou ortolana*) de 1465<sup>166</sup>, et ceux des merlussiers (*merlucier ou merluceria*) de 1466<sup>167</sup>. De ce fait, les femmes semblent bien intégrées aux organisations de métiers issues du secteur de l'alimentation toulousain, à l'exception des professions physiques (mazeliers, agneliers, fourniers), ou encore des activités à dominante marchande comme les épiciers et les chandeliers-huiliers.

---

<sup>159</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 241v.

<sup>160</sup> BÉGHIN Cécile, « Donneuses d'ouvrages, apprenties et salariées... » (*op. cit.*). MICHAUD Francine, *Earning Dignity...* (*op. cit.*), p. 105.

<sup>161</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 245.

<sup>162</sup> A.M.T., AA 1, acte 52. Édition : LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse...* (*op. cit.*), p. 358-359.

<sup>163</sup> A.M.T., II 45, acte 1.

<sup>164</sup> A.M.T., II 18, acte 7.

<sup>165</sup> A.M.T., HH 66, f° 196v-198.

<sup>166</sup> A.M.T., HH 66, f° 117-118.

<sup>167</sup> A.M.T., HH 66, f° 159v-161.

À Montpellier aussi, le secteur alimentaire embauche volontiers les femmes, en particulier chez les boulangers-pâtisseries et chez les fournisseurs. Les femmes peuvent également être jardinières ou marchandes de volaille (*polieyras*). Contrairement à Toulouse, on les trouve occasionnellement dans la boucherie : en 1406, une veuve de mazelier embauche un compagnon pour l'aider à l'abattoir et à la vente<sup>168</sup>.

Pour Fabrice Mouthon, la place considérable tenue par les femmes dans le secteur de la boulangerie « est sans doute liée au fait que la préparation du pain domestique est une tâche essentiellement féminine. Des femmes furent sans doute les premières à faire le pain pour le vendre<sup>169</sup>. » À Toulouse, avant même que soit créé le métier des pancossiers, un établissement émanant du Commun Conseil mentionne les panetières (*panfica*)<sup>170</sup>. Cependant, comme à Bordeaux, « la présence féminine semble s'estomper à mesure que l'on avance dans le temps et que le métier s'institutionnalise »<sup>171</sup>. Ainsi, les statuts des pancossiers de 1389 sont écrits uniquement au masculin, et le travail féminin semble n'être autorisé qu'aux veuves de maîtres<sup>172</sup>.

Ces dernières doivent se faire assister d'un ou deux compagnons de bonne réputation (« *de bona fama et bon renom* », « *ydoines et souffisans* »), avec lesquels elles ne doivent pas entretenir de relations sexuelles durant leur veuvage, sous peine de se voir « clouer le pétrin » et défendre l'exercice de la profession<sup>173</sup>. La veuve d'un maître ne semble donc pas être considérée comme suffisamment qualifiée pour diriger l'entreprise et former son fils elle-même, contrairement au compagnon qui a suivi un apprentissage en bonne et due forme. Si la veuve d'un maître se remarie en dehors de la communauté de métier, c'est un compagnon qui hérite momentanément de la boutique et se charge d'entretenir l'orphelin, le temps de lui enseigner la profession<sup>174</sup>. Cécile Béghin note que si les dispositions prises à l'égard des veuves « apparaissent avant tout comme une mesure de charité permettant à une veuve devenue chef de famille d'alimenter le revenu

---

<sup>168</sup> BÉGHIN Cécile, « Entre ombre et lumière... » (*op. cit.*), p. 47.

<sup>169</sup> MOUTHON Fabrice, *Les blés du Bordelais : l'économie céréalière dans les diocèses de Bordeaux et de Bazas (vers 1300-vers 1550)*, thèse de doctorat, Université Bordeaux Montaigne, 1993, p. 344.

<sup>170</sup> A.M.T., AA 1, acte 4. Édition : LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse... (op. cit.)*, p. 267-268.

<sup>171</sup> MOUTHON Fabrice, *Les blés du Bordelais... (op. cit.)*, p. 344.

<sup>172</sup> Selon André Gouron, cette évolution concerne tous les statuts du XV<sup>e</sup> et du XVI<sup>e</sup> siècles relatifs à des métiers jurés, cf. GOURON André, *La réglementation des métiers... (op. cit.)*, p. 245-246.

<sup>173</sup> Arch. mun. Toulouse, HH 66, f<sup>o</sup> 438v-446v (art. 17). Arch. mun. Toulouse, HH 69, f<sup>o</sup> 113v-132v (art. 41).

<sup>174</sup> Arch. mun. Toulouse, HH 69, f<sup>o</sup> 113v-132v (art. 42).



familial », elles tendent « aussi et surtout à protéger l'atelier et le travail du maître décédé, en attendant parfois que son fils poursuive son œuvre »<sup>175</sup>.

Néanmoins, en 1466, deux réceptions de maîtrise dans le métier des pancossiers concernent des femmes : Pétrone, épouse du notaire Pierre Auriolli, et Juliana, mariée à un certain Jacques Ligerii<sup>176</sup>. C'est vraisemblablement le signe que certaines femmes continuent à exercer cette profession en leur nom propre, même si les statuts du métier ne les prennent plus en compte, contrairement à ceux des fougassiers, qui permettent à Guirauade, épouse de Guilhem de Regno, d'accéder au rang de maîtresse fougassière en 1471<sup>177</sup>. De la même manière, les réceptions de maîtrise indiquent que la profession d'hôtelier peut être pratiquée à titre personnel par des femmes, avec l'exemple de Brande Cardon, hôtesse à l'enseigne de Sainte Marie des Anges, reçue en 1530 dans le métier des hôteliers de Toulouse<sup>178</sup>. Par ailleurs, le Collège de Périgord emploie une fournière en 1420-1422<sup>179</sup>.

Dans les sources montpelliéraines étudiées par Cécile Béghin, la moitié des femmes exercent une activité de façon autonome en tant qu'épouses ou veuves d'hommes pratiquant ou ayant pratiqué une profession différente de la leur ; elles possèdent leur propre atelier, acquis ou reçu par héritage. L'autre moitié sont des veuves qui poursuivent l'activité de leurs maris, parce qu'elles en ont le besoin ou l'occasion<sup>180</sup>. Les femmes peuvent également seconder leurs maris dans l'exercice de leur activité professionnelle, en intervenant dans la production et la vente, en surveillant les apprentis et les valets, ou en investissant leur argent dans l'entreprise familiale. Catherine Detiences, épouse de l'hôtelier Bernard Baronis, participe ainsi aux réparations de l'hôtellerie de la Couronne à hauteur de 500 livres, en cédant pour cela la moitié de ses biens à son mari par leur contrat de mariage<sup>181</sup>.

Les femmes sont également très présentes dans les circuits de l'économie informelle, notamment dans le cas de la vente de rue. On les voit proposer des fruits et légumes<sup>182</sup>, du pain bis<sup>183</sup>, du *millaz* (potage à base de farine de millet)<sup>184</sup>, ou encore de la

---

<sup>175</sup> BÉGHIN Cécile, « Donneuses d'ouvrages, apprenties et salariées... » (*op. cit.*), § 31.

<sup>176</sup> A.M.T., HH 76, f° 39v-40.

<sup>177</sup> A.M.T., HH 76, f° 93.

<sup>178</sup> A.M.T., HH 78, f° 135v.

<sup>179</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (*op. cit.*), p. 439.

<sup>180</sup> BÉGHIN Cécile, « Entre ombre et lumière... » (*op. cit.*), p. 50-51.

<sup>181</sup> A.D.H.G., 3E 2740, f° 447v-448.

<sup>182</sup> A.M.T., AA 36, acte 77.

<sup>183</sup> A.M.T., BB 9, f° 102v.

viande d'oie cuite. En 1519, le procureur général du roi se plaint au Parlement des femmes qui plument, éventrent et font cuire les oies dans les rues autour de la place du Salin, malgré les arrêts qui défendent de vendre ces bêtes sur les établis et dans les rues, et de les faire cuire aux fours des pâtisseries ou dans des cassoles (récipients en terre cuite)<sup>185</sup>. L'interdiction de cuire de la viande dans une cassole ou un four à pain est inscrite dans les statuts des pâtisseries de 1492. Elle concerne plus spécifiquement les hôteliers et les taverniers, qui sont leurs plus féroces concurrents<sup>186</sup>. Néanmoins, Anne Montenach rappelle que « la vente des animaux de basse-cour est, traditionnellement, l'affaire des femmes », ce qui engendre des conflits avec les poulaillers et les rôtisseurs lyonnais qui ont, comme les pâtisseries toulousains, bien du mal à imposer leur monopole en la matière<sup>187</sup>. Le procureur général du roi attaque ces femmes sur un deuxième point, encore plus préoccupant : outre le fait qu'elles ne respectent pas les privilèges des pâtisseries, elles mettent en danger la santé des consommateurs. En effet, une fois la viande refroidie, elles la mettent à réchauffer « avec sauce d'ail ou autre puante ou infecte » et n'hésitent pas à la garder du jeudi au dimanche, ce « qu'est cause d'engendrer pestes et autres maladies ». Il cherche ainsi à obtenir leur condamnation sans appel, dans le but de mettre fin à cette activité qui échappe au contrôle des autorités municipales et de l'organisation de métier des pâtisseries.

Les femmes, « privées pour la plupart d'entre elles d'une place officielle au sein des communautés professionnelles », n'hésitent pas à enfreindre les règlements de métiers et, de surcroît, à faire preuve de violence envers les autorités<sup>188</sup>. En 1530, Paulette, épouse du pancossier Guilhem Jaffe, s'en prend aux bayles du métier et au capitaine du guet lors d'une visite de contrôle dans la boutique de son mari, en traitant les premiers de trompeurs et le second de larron. Lors de son procès devant la justice municipale, les bayles des pancossiers précisent qu'elle a déjà été condamnée pour semblables faits<sup>189</sup>.

Comme le montre cet exemple, boutiques et ateliers sont le théâtre de conflits parfois violents entre membres du métier. Ces litiges peuvent aussi opposer des maîtres entre eux, ou encore un maître à ses subalternes. Les bayles sont alors chargés

---

<sup>184</sup> A.M.T., BB 150, acte 121.

<sup>185</sup> A.M.T., AA 13, acte 91.

<sup>186</sup> A.M.T., HH 66, f° 445 (art. 39).

<sup>187</sup> MONTENACH Anne, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII<sup>e</sup> siècle : l'économie du quotidien*, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 2009, p. 244.

<sup>188</sup> *Ibid.*, p. 247.

<sup>189</sup> A.M.T., BB 74, p. 94-96.

d'intervenir pour apaiser les choses. Les statuts des pâtisseries précisent ainsi qu'en cas de dispute entre plusieurs maîtres, les autres maîtres doivent les réconcilier afin de préserver l'honneur du métier ; ce sont ensuite les bayles qui doivent trancher le débat<sup>190</sup>. Les bayles constituent donc un instrument de pacification. Les confréries de métiers contribuent elles aussi au maintien de la paix sociale<sup>191</sup>.

## II. Les confréries de métiers

Catherine Vincent définit la confrérie selon trois axes. C'est d'abord une institution liturgique, dotée d'un saint patron, dont les membres se réunissent au moins une fois par an pour célébrer une messe commune. C'est ensuite une institution de charité, fondée sur l'entraide matérielle de ses membres, et visant plus particulièrement à leur assurer des funérailles décentes. C'est enfin une institution de sociabilité, car « toute confrérie suppose un minimum d'organisation collective et donc de coordination entre les membres, ne serait-ce que pour la gestion des fonds affectés à la célébration du culte »<sup>192</sup>. En Languedoc, à la différence du nord de la France, les confréries professionnelles apparaissent nettement après les organisations de métiers<sup>193</sup> : à Toulouse, il faut attendre les statuts des pâtisseries de 1368<sup>194</sup>, puis ceux des fourniers de 1371<sup>195</sup> pour qu'une confrérie soit mentionnée. Ce n'est qu'au XV<sup>e</sup> siècle que la confrérie existe dans la plupart des métiers organisés<sup>196</sup>. Les travaux de Marie-Claude Marandet aboutissent à distinguer quatre-vingt-neuf confréries dans la ville à la fin du Moyen Âge<sup>197</sup>.

La confrérie professionnelle ne se confond pas totalement avec la communauté de métier : les bayles qui sont nommés à sa tête diffèrent de ceux qui dirigent l'organisation de métier. Chez les pancossiers et les mazeliers, il existe une confrérie distincte pour les

---

<sup>190</sup> A.M.T., HH 66, f° 445v (art. 41).

<sup>191</sup> COULET Noël, « Les confréries de métier à Aix au bas Moyen Âge », dans LAMBRECHTS Pascale et SOSSON Jean-Pierre (dir.), *Les métiers au Moyen Âge : aspects économiques et sociaux*, Louvain-la-Neuve, Université catholique de Louvain, 1994, p. 63.

<sup>192</sup> VINCENT Catherine, *Les confréries médiévales dans le royaume de France : XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Paris, Albin Michel, 1994, p. 10-11.

<sup>193</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 338.

<sup>194</sup> A.M.T., HH 66, f° 361v-364.

<sup>195</sup> A.M.T., HH 66, f° 209-211.

<sup>196</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 348-349.

<sup>197</sup> MARANDET Marie-Claude, « Les confréries du Haut Languedoc à la fin du Moyen Âge », *Bulletin de la Société d'Études Scientifiques de l'Aude*, n° 87, 1987, p. 25.

compagnons<sup>198</sup> ; chez les mazeliers, elle est interdite aux fils de maîtres. Cette situation se rencontre également à Strasbourg, où les compagnons boulangers fondent leur propre confrérie afin d'obtenir un service religieux après leur décès. Ils sont représentés comme un corps distinct lors des processions et des fêtes, et ils ont leur propre luminaire et chapelle<sup>199</sup>. Chez les fourniers, les valets ont part à la confrérie à partir de 1496, et ils élisent des bayles pour les représenter, au même titre que les maîtres<sup>200</sup>. Chez les pancossiers, les apprentis doivent s'inscrire dans la confrérie dans un délai de trois mois après leur entrée en apprentissage<sup>201</sup>. Les femmes participent quant à elles à la vie de la confrérie en tant qu'épouses ou veuves de maître. Elles bénéficient sans restriction des divers services assurés par l'association<sup>202</sup>.

Il s'agira donc de montrer dans quelle mesure les statuts de ces confréries « maintiennent et soulignent très fortement les rapports hiérarchiques au sein du groupe »<sup>203</sup>.

### ***1. Des pratiques religieuses communes***

Chaque confrérie de métier a son saint patron, qui fait l'objet d'une vénération spéciale. « Le jour de sa fête est chômé par les gens du métier qui se rendent, en procession le plus souvent, à l'église où ils ont fait construire à frais communs un autel en l'honneur du saint, et participent à une messe spécialement dite pour eux. En dehors de cette messe, un luminaire est entretenu perpétuellement sur l'autel<sup>204</sup>. » La confrérie des pâtisseries, créée en 1368, est dédiée à la Vierge et siège dans l'église Sainte-Marie de Nazareth. La fête annuelle est fixée le jour de la Purification de la Vierge, soit le 2 février<sup>205</sup>. La confrérie des chandeliers-huiliers est mentionnée en 1424 par les statuts du métier, sans que son saint patron ne nous soit connu<sup>206</sup>. Elle siège à la Daurade, tout

---

<sup>198</sup> Elle est créée en 1494 pour les compagnons pancossiers (A.M.T., HH 66, f° 446v-449v), en 1495 pour les compagnons mazeliers (A.D.H.G., 3E 1576, f° 79v-80v).

<sup>199</sup> ZIMMERMANN Jean-Robert, *Les compagnons de métiers à Strasbourg du début du XIV<sup>e</sup> siècle à la veille de la Réforme*, Strasbourg, Librairie Istra, 1971, p. 66.

<sup>200</sup> A.D.H.G., 1E 1193, f° 118v.

<sup>201</sup> A.M.T., HH 69, f° 119v (art. 7).

<sup>202</sup> VINCENT Catherine, *Les confréries médiévales...* (*op. cit.*), p. 57-58.

<sup>203</sup> COULET Noël, « Les confréries de tisserands de Marseille et de Forcalquier au XV<sup>e</sup> siècle. Deux statuts inédits », *Provence historique*, 1989, p. 9.

<sup>204</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (*op. cit.*), p. 352.

<sup>205</sup> A.M.T., HH 66, f° 362r-v (art. 1 et 2).

<sup>206</sup> A.M.T., HH 66, f° 36 (art. 12).

comme celle des fourniers<sup>207</sup>. Elle accueille aussi les portefaix et les *trulhers* (fabricants de pressoirs), qui sont rattachés à l'organisation du métier des chandeliers-huiliers<sup>208</sup>. En 1492, les nouveaux statuts des pâtisseries les placent sous le patronage plus spécifique de Notre-Dame de la Chandeleur<sup>209</sup>. La confrérie des compagnons pancossiers est créée en 1494 en l'honneur de Saint-Honoré, patron des boulangers, dont la fête annuelle est fixée le 16 mai<sup>210</sup>. Les compagnons mazeliers choisissent en 1495 Saint-Blaise, médecin mort en martyr en 316, qui guérissait aussi bien les hommes que les animaux ; sa fête est célébrée le 3 février<sup>211</sup>. La confrérie des maîtres pancossiers n'est attestée quant à elle qu'à partir de 1497 ; elle est établie dans l'église des Carmes en l'honneur de la Vierge et de Saint-Michel<sup>212</sup>. Enfin, la confrérie des chevrotiers est fondée en 1521, à l'occasion de la séparation des chevrotiers et des agneliers. Elle est dédiée à Saint-Michel, célébré le 29 septembre, et siège dans l'église du même nom<sup>213</sup>.

La fête du saint patron est « le temps où s'affirme l'identité de la confrérie »<sup>214</sup>. À cette occasion, « les boutiques et ateliers sont fermés et tous les confrères, sans distinction d'âge et de sexe [...] prennent place derrière la croix et la bannière dans la procession qui parcourt la ville »<sup>215</sup>. Chez les compagnons pancossiers, la veille de la fête, les vêpres sont célébrées dans la chapelle de la confrérie. Le jour de la fête a lieu une messe avec diacre et sous-diacre, accompagnée d'un sermon. Le lendemain est prévue une messe de requiem avec diacre et sous-diacre, à l'occasion de laquelle les quatre cierges entretenus par la confrérie sont exposés<sup>216</sup>. C'est l'occasion de se souvenir des défunts et de prier pour le salut de leur âme. La participation de tous les membres de la confrérie est obligatoire, sous peine d'une amende dont le montant est fixé à cinq sous tolzas pour les pâtisseries en 1368<sup>217</sup>, puis à une livre en 1492<sup>218</sup>. Chez les compagnons pancossiers, les fautifs doivent offrir une livre d'huile pour l'entretien du luminaire<sup>219</sup>.

---

<sup>207</sup> A.D.H.G., 1E 1193, f° 118.

<sup>208</sup> A.M.T., HH 66, f° 45v-46 (art. 94 et 101).

<sup>209</sup> A.M.T., HH 66, f° 440 (art. 1).

<sup>210</sup> A.M.T., HH 66, f° 446v-449v.

<sup>211</sup> A.D.H.G., 3E 1576, f° 79v-80v.

<sup>212</sup> A.D.H.G., 1E 1193, f° 130v-131 (art. 5). A.M.T., HH 69, f° 118v (art. 1).

<sup>213</sup> A.M.T., HH 69, f° 155 (art. 1).

<sup>214</sup> VINCENT Catherine, *Les confréries médiévales...* (*op. cit.*), p. 14.

<sup>215</sup> COULET Noël, « Les confréries de métier à Aix... » (*op. cit.*), p. 66.

<sup>216</sup> A.M.T., HH 66, f° 448r-v (art. 1, 3, 4).

<sup>217</sup> A.M.T., HH 66, f° 362 (art. 1).

<sup>218</sup> A.M.T., HH 66, f° 440 (art. 2).

<sup>219</sup> A.M.T., HH 66, f° 448 (art. 3).

Des messes hebdomadaires sont par ailleurs prévues dans les statuts de plusieurs confréries. Chaque semaine, les bayles des pâtissiers font célébrer deux messes dans l'église de la confrérie : une messe de requiem en mémoire des défunts, et une messe en l'honneur de la Vierge, le dimanche. À cela s'ajoute pour les pâtissiers la tenue de messes avec diacre et sous-diacre lors des fêtes suivantes : Purification, Pâques, Pentecôte, Corps de Dieu, Assomption, Toussaint et Nativité. Tous les membres de la confrérie sont tenus d'assister à ces différentes célébrations<sup>220</sup>. Chez les compagnons pancossiers, deux messes basses sont données chaque semaine dans la chapelle de la confrérie, une le dimanche et une de requiem<sup>221</sup>. De leur côté, les compagnons mazeliers prévoient la tenue de messes tous les dimanches dans le couvent des Augustins, célébrées par un chapelain régulier ou séculier<sup>222</sup>. À l'occasion de ces messes, on allume le luminaire dans la chapelle de la confrérie. Il consiste en quatre cierges accompagnés de lampes chez les compagnons pancossiers<sup>223</sup>. Les statuts des fourniers toulousains précisent quant à eux que les bayles doivent se rendre à l'église de la Daurade tous les dimanches à l'heure choisie pour allumer un cierge en l'honneur de Dieu et de la Vierge<sup>224</sup>.

« Messes, luminaire, processions constituent un aspect important de la vie corporative, auxquels les statuts accordent une place de choix, c'est-à-dire généralement les premiers articles de ces textes<sup>225</sup>. » Mais les statuts sont également très diserts sur le rôle caritatif des confréries, notamment en ce qui concerne l'organisation des funérailles de leurs membres.

## 2. *Un rôle charitable*

La confrérie des pâtissiers doit secourir les maîtres qui basculent dans la pauvreté, ainsi que les compagnons qui ont longtemps servi leur maître fidèlement. Elle peut également intervenir en cas de maladie. Dans tous les cas, elle doit savoir faire preuve de discrétion<sup>226</sup>. Chez les compagnons pancossiers, lorsqu'un compagnon tombe malade, les bayles lui viennent en aide et paient les frais du barbier, du médecin et de l'apothicaire

---

<sup>220</sup> A.M.T., HH 66, f° 440r-v (art. 3 et 4).

<sup>221</sup> A.M.T., HH 66, f° 448v (art. 5).

<sup>222</sup> A.D.H.G., 3E 1576, f° 79v-80v.

<sup>223</sup> A.M.T., HH 66, f° 448v (art. 4 et 5).

<sup>224</sup> A.M.T., HH 66, f° 209v (art. 2).

<sup>225</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (op. cit.), p. 348.

<sup>226</sup> A.M.T., HH 66, f° 445 (art. 37).

sur les finances de la confrérie<sup>227</sup>. Les bayles de la confrérie des compagnons mazeliers viennent en aide aux compagnons malades, mais aussi à ceux venus chercher un maître sans avoir de quoi vivre, sous réserve que ces derniers les remboursent dès qu'ils auront trouvé un maître et qu'ils s'affilient à la confrérie<sup>228</sup>. Comme le fait remarquer Noël Coulet, « les confréries de métier ne se soucient que de leurs pauvres. [...] Encore faut-il qu'ils soient en règle avec la confrérie, financièrement (qu'ils aient payé leur dû à la confrérie avant leur infortune) et moralement (qu'ils se soient montrés obéissants). Ce secours est un prêt qui doit être restitué dès que le malade aura recouvré la santé »<sup>229</sup>.

Les confréries se soucient également de leurs membres qui meurent dans la misère, et leur assurent des funérailles décentes. Lorsqu'un confrère ou une consœur décède, les bayles doivent l'annoncer immédiatement aux membres du métier afin qu'ils puissent rendre les derniers honneurs à sa dépouille. Les bayles des pâtisseries fournissent un linceul et un cierge, et ils font célébrer une messe de requiem en l'honneur du mort et de tous les défunts le dimanche après l'enterrement. Tous les maîtres sont tenus d'y assister, ainsi que les héritiers qui doivent apporter le pain et le vin et payer cinq sous à la confrérie en dédommagement des frais avancés pour les funérailles<sup>230</sup>. De leur côté, les bayles des compagnons pancossiers allument les quatre cierges de la confrérie et les portent le jour des funérailles. Si un compagnon est trop pauvre pour payer son enterrement, les bayles en acquittent les frais sur les finances de la confrérie. Cette confrérie offre également ses services aux maîtres qui versent une cotisation hebdomadaire<sup>231</sup>. Il faut attendre 1519 pour qu'une confrérie rassemble spécifiquement les maîtres pancossiers ; elle prend alors en charge les obsèques des maîtres et des fils de maîtres âgés de plus de quinze ans<sup>232</sup>. Catherine Vincent fait ainsi remarquer que, souvent, l'inscription à la confrérie s'élargit à la génération suivante, c'est-à-dire aux enfants du couple<sup>233</sup>.

Les testateurs ne choisissent pas pour lieu de sépulture l'église qui abrite leur confrérie, mais plutôt le cimetière de leur église paroissiale (12 cas) ou le couvent d'un ordre mendiant (18 cas), avec une prédilection pour les Augustins (11 cas). Ainsi, le

---

<sup>227</sup> A.M.T., HH 66, f° 449 (art. 13).

<sup>228</sup> A.D.H.G., 3E 1576, f° 79v-80v.

<sup>229</sup> COULET Noël, « Les confréries de métier à Aix... » (*op. cit.*), p. 68.

<sup>230</sup> A.M.T., HH 66, f° 441v-442 (art. 15 et 16).

<sup>231</sup> A.M.T., HH 66, f° 448v- (art. 10 à 13).

<sup>232</sup> A.M.T., HH 69, f° 127 (art. 44).

<sup>233</sup> VINCENT Catherine, *Les confréries médiévales...* (*op. cit.*), p. 60.

pâtissier Raymond de Nausane choisit d'être enseveli au couvent des Augustins où il est convers<sup>234</sup>. Le mazelier Pierre Textoris souhaite quant à lui à être enterré dans le petit cimetière de l'église Saint-Nicolas de Saint-Cyprien, où se trouve également son beau-frère, le mazelier Guiraud Benfayt<sup>235</sup>. Ceux qui optent pour le prieuré Notre-Dame de la Daurade peuvent demander à être enterrés dans le couvent lui-même, comme le mazelier Ponce de Sera en 1384<sup>236</sup> ; son confrère Pierre Martini choisit de rejoindre ses enfants dans le cimetière paroissial<sup>237</sup>, tandis que le mazelier Thomas Simonis<sup>238</sup> et l'hôtelier Raymond Trosserie<sup>239</sup> optent pour le cimetière des pauvres. Masse Gastacel se démarque une nouvelle fois en souhaitant être enseveli dans l'église des chevaliers de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem<sup>240</sup>.

D'après Sophie Brouquet, « Le cimetière de l'église paroissiale est privilégié par souci de simplifier la procédure, mais aussi pour rapprocher le défunt de ses proches, femme et enfants qui y sont déjà ensevelis. Ainsi, le mort demeure-t-il en bonne compagnie dans l'au-delà<sup>241</sup>. » Marie-Claude Marandet indique que, si « l'immense majorité des testateurs du Toulousain (82 %) choisit de reposer dans un cimetière » [...], « en ville, ce sont souvent les plus modestes qui le choisissent alors que les plus riches se font ensevelir dans les églises »<sup>242</sup>. Parmi les testateurs du Toulousain élisant sépulture dans un édifice, plus de la moitié (59 %) choisissent un couvent de mendiants, en particulier marchands et artisans qui forment près des deux tiers des ensevelis chez les Ordres Mendiants. Peut-être est-ce parce que leur pastorale s'adresse plus au monde du commerce et de l'artisanat, ou parce qu'ils sont plus accueillants que le clergé séculier pour les simples laïques<sup>243</sup>. Dès le XIII<sup>e</sup> siècle, les Ordres Mendiants ont su attirer nombre de testateurs, et leur popularité n'a cessé de grandir jusqu'aux années 1320-1360 dans la région d'Avignon, et même encore au XV<sup>e</sup> siècle à Aix-en-Provence<sup>244</sup>.

---

<sup>234</sup> A.D.H.G., 3E 2957, f° 9.

<sup>235</sup> A.D.H.G., 3E 5943, f° 379.

<sup>236</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 6.

<sup>237</sup> ADHG, 3E 1497, f° 14v (1422).

<sup>238</sup> A.D.H.G., 3E 5111, f° 259v (1492).

<sup>239</sup> A.D.H.G., 3E 6144, f° 81v (1441).

<sup>240</sup> A.D.H.G., 3E 2744, fol. 201v.

<sup>241</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, *L'art en famille : les milieux artistiques à Londres à la fin du Moyen Âge (1350 - 1530)*, Turnhout, Brepols, 2005, p. 218.

<sup>242</sup> MARANDET Marie-Claude, *Le souci de l'au-delà : la pratique testamentaire dans la région toulousaine (1300-1450)*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan, 1998, p. 148.

<sup>243</sup> *Ibid.*, 153.

<sup>244</sup> CHIFFOLEAU Jacques, *La comptabilité de l'au-delà : les hommes, la mort et la religion dans la région d'Avignon à la fin du Moyen Âge (vers 1320 – vers 1480)*, Rome, École française de Rome, 1980, p. 258.



Les membres des métiers de bouche toulousains sont ainsi unis dans la prière et dans la mort grâce notamment aux confréries qui les réunissent. Ces dernières sont dirigées par des bayles qui ont pour rôle d'organiser les cérémonies religieuses et de gérer les finances de l'association.

### **3. La gestion des confréries**

Les bayles des confréries de métier ne se confondent généralement pas avec ceux de l'organisation de métier proprement dite<sup>245</sup>. Les confréries des compagnons mazeliens et des compagnons pancossiers sont dotées de trois bayles, celle des pâtisseries en compte quatre. Les statuts de cette dernière précisent que, chaque année, huit jours avant la fête de la Purification où prend fin l'office des bayles, ils doivent se réunir pour constater l'état de la confrérie et se choisir des successeurs de vie honnête, de bonne conscience, aimant Dieu. S'ils n'arrivent pas à s'entendre sur ce choix, ils peuvent convoquer trois ou quatre prud'hommes, afin de leur demander conseil. Le jour de la Purification, les bayles sortants et leurs successeurs doivent se réunir dans l'église après la messe. Les anciens bayles placent une chandelle de cire blanche dans les mains des nouveaux, en signe de passation de pouvoir. Les maîtres doivent assister à cette cérémonie afin de connaître le nom des nouveaux bayles. Au cours des huit jours suivant la fête de la Purification, les bayles sortants doivent présenter leurs successeurs aux capitouls afin qu'ils prêtent serment de s'acquitter convenablement de leur charge<sup>246</sup>.

Les bayles lèvent des cotisations pour que la confrérie puisse subsister. Elles sont de deux ordres : d'une part, des frais d'entrée dans la confrérie, d'autre part, des cotisations périodiques. Chez les pâtisseries, l'apprenti doit verser à la confrérie cinq sous tournois d'entrée dans le métier<sup>247</sup>. Chez les compagnons mazeliens, le droit d'entrée est fixé à un blanc (cinq deniers tournois) pour les fondateurs, et cinq sous tournois pour les autres membres<sup>248</sup>. Chez les chandeliers-huiliers, les frais d'entrée dans le métier comportent une livre de cire destinée à la confrérie de sainte Suzanne<sup>249</sup>. Enfin, les nouveaux admis dans la confrérie des compagnons pancossiers doivent payer dix deniers tournois d'entrée. Les bayles de la confrérie peuvent néanmoins exempter certains

---

<sup>245</sup> GOURON André, *La réglementation des métiers...* (op. cit.), p. 350.

<sup>246</sup> A.M.T., HH 66, f° 440v-441 (art. 6 à 11).

<sup>247</sup> A.M.T., HH 66, f° 442 (art. 18).

<sup>248</sup> A.D.H.G., 3E 1576, f° 79v-80v.

<sup>249</sup> A.M.T., HH 66, f° 44v (art. 88).

compagnons de cette somme, ou demander à leur maître de payer pour eux. Dans ce cas, les maîtres peuvent retenir l'argent versé à la confrérie sur le salaire qu'ils donnent à leurs valets<sup>250</sup>. À partir de 1519, les apprentis pancossiers ou les maîtres qui les emploient doivent payer un écu (soit vingt-sept sous et six deniers tournois) à la confrérie dans les trois mois suivant leur entrée en apprentissage<sup>251</sup>.

Pour entretenir la confrérie des compagnons pancossiers, chaque compagnon doit remettre aux bayles un denier tournois chaque dimanche. L'argent ainsi récolté est conservé dans une boîte laissée entre les mains des maîtres, et dont seuls les bayles des compagnons ont les clefs<sup>252</sup>. Le contrôle de la caisse de la confrérie des compagnons par les maîtres est également présent à Strasbourg<sup>253</sup>. Par contre, chez les fourniers, la caisse de la confrérie possède deux clefs, dont l'une est remise aux bayles des maîtres, et l'autre à ceux des valets<sup>254</sup>.

Dans le cas de la confrérie des pancossiers fondée en 1519, les cotisations hebdomadaires s'élèvent à deux deniers tournois<sup>255</sup>. Les cotisations peuvent aussi être versées selon une autre périodicité. Ainsi, chez les fourniers, chaque maître doit donner un denier tolza par mois pour financer le luminaire de la confrérie<sup>256</sup>. Chez les chandeliers-huiliers, la participation annuelle des maîtres s'élève à treize deniers tolzas<sup>257</sup>. Les maîtres pâtisseries doivent verser treize sous tournois par an, soit trois deniers tournois pour chaque semaine de l'année, payables par quart le 1<sup>er</sup> mai, le 1<sup>er</sup> août, le 2 novembre et le 1<sup>er</sup> février<sup>258</sup>. Enfin, chez les compagnons mazeliers, tous les membres doivent verser deux deniers chaque dimanche, et une double (soit dix deniers tournois) à chacune des quatre grandes fêtes annuelles. Si la confrérie n'a plus d'argent pour accomplir ses actions charitables, ses membres devront se cotiser<sup>259</sup>.

Les finances des confréries peuvent aussi être alimentées par des événements particuliers. Par exemple, lorsqu'un compagnon mazelier devient maître, il doit payer vingt-sept sous six deniers et quitter la confrérie<sup>260</sup>. En 1449, une addition aux statuts de

---

<sup>250</sup> A.M.T., HH 66, f° 448r-v (art. 6 à 8).

<sup>251</sup> A.M.T., HH 69, f° 119v (art. 7).

<sup>252</sup> A.M.T., HH 66, f° 448r-v (art. 6 et 9).

<sup>253</sup> ZIMMERMANN Jean-Robert, *Les compagnons de métiers...* (op. cit.), p. 83.

<sup>254</sup> A.D.H.G., 1E 1193, f° 119.

<sup>255</sup> A.M.T., HH 69, f° 118v (art. 2).

<sup>256</sup> A.M.T., HH 66, f° 209v (art. 1).

<sup>257</sup> A.M.T., HH 66, f° 36 (art. 12).

<sup>258</sup> A.M.T., HH 66, f° 440v (art. 5).

<sup>259</sup> A.D.H.G., 3E 1576, f° 79v-80v.

<sup>260</sup> A.D.H.G., 3E 1576, f° 79v-80v.

la confrérie des pâtissiers prévoit que le dîner offert par chaque nouveau bayle du métier soit converti en argent, estimé au prix d'un écu d'or, la confrérie se trouvant obérée de dettes par suite de l'extrême misère où elle est tombée<sup>261</sup>.

L'entretien du luminaire est aussi financé par le produit des amendes infligées à ceux qui contreviennent aux statuts de la confrérie. Ces amendes sont généralement exigées en cire : les fougassiers ne respectant pas l'interdiction de fabriquer des gâteaux lors de certaines fêtes religieuses doivent offrir une demi-livre à une livre de cire<sup>262</sup>, tandis que les pancossiers qui tiennent leur boutique ouverte lors de la Saint-Michel et des quatre principales fêtes chrétiennes sont tenus de fournir deux livres de cire<sup>263</sup>. Une livre de cire est exigée des pâtissiers et des ortolans qui n'assisteraient pas aux obsèques d'un autre membre du métier, et des pâtissiers qui n'assisteraient pas à la cérémonie de passation du pouvoir entre anciens et nouveaux bayles<sup>264</sup>. Les bayles sont spécifiquement visés par certaines amendes : ceux des fournisseurs doivent s'acquitter d'un demi-carton de cire s'ils n'entretiennent pas le luminaire<sup>265</sup>, tandis que ceux des pâtissiers doivent faire don d'une demi-livre de cire s'ils n'assurent pas la tenue des messes prévues chaque dimanche et lors de certaines fêtes (Purification, Pâques, Pentecôte, Corps de Dieu, Assomption, Toussaint, Nativité)<sup>266</sup>. Enfin, une partie importante des amendes prévues par les statuts des chandeliers-huiliers est destinée à la confrérie de Sainte-Suzanne, soit entre un tiers et la moitié du montant spécifié, auquel s'ajoute parfois une livre de cire<sup>267</sup>.

Personne morale, la confrérie peut aussi recevoir des legs : en 1492, le mazelier Thomas Simonis lègue cinq deniers à la confrérie Saint-Blaise<sup>268</sup>, tandis que le pâtissier Masse Gastacel donne vingt livres pour financer le luminaire à l'occasion de la fête de la Purification en 1497<sup>269</sup>. D'après Simona Cerutti, les legs à la confrérie témoignent de l'importance qu'elle revêt, et sont signe de l'éclosion d'une solidarité de groupe<sup>270</sup>. Mais les confréries se trouvent en concurrence avec d'autres institutions religieuses, notamment les ordres mendiants. D'après Catherine Vincent, la confrérie ne figure que

---

<sup>261</sup> A.M.T., AA 57, acte 11.

<sup>262</sup> A.M.T., HH 66, f° 197v (art. 3 et 4).

<sup>263</sup> A.M.T., HH 69, f° 113v-132v (art. 33 et 36).

<sup>264</sup> A.M.T., HH 66, f° 126 (art. 15) ; f° 363 (art. 4) ; f° 441-442 (art. 9, 15 et 16).

<sup>265</sup> A.M.T., HH 66, f° 209-211 (art. 2).

<sup>266</sup> A.M.T., HH 66, f° 440r-v (art. 3 et 4).

<sup>267</sup> A.M.T., HH 66, f° 34-46v.

<sup>268</sup> A.D.H.G., 3E 5111, f° 261.

<sup>269</sup> A.D.H.G., 3E 2744, f° 203v.

<sup>270</sup> CERUTTI Simona, *La ville et les métiers : naissance d'un langage corporatif (Turin, XVIIe-XVIIIe siècle)*, Paris, EHESS, 1990, p. 221-222.

très rarement en tête des dons testamentaires. « Aussi, pour pallier une telle négligence, de nombreux statuts font-ils obligation à tout confrère de penser à sa compagnie sur son lit de mort, sous peine de se voir priver de ses secours<sup>271</sup>. » C'est le cas, par exemple, pour la confrérie des pâtisseries, qui exige en 1368 un legs minimal de cinq sous tournois, remis par les héritiers du défunt s'il ne les a pas versés de son vivant<sup>272</sup>. Chez les orfèvres toulousains, Sophie Brouquet note que les dons à la chapelle Saint-Eloi sont extrêmement rares, ce qui est le signe de l'absence d'une dévotion particulière envers le saint-patron de leur confrérie<sup>273</sup>. Des dons peuvent également aller à des confréries autres que professionnelles : l'hôtelière Denaria Pebrela lègue dix livres tournois à la confrérie Saint-Antoine de Lézat, dont l'église est contiguë à sa maison<sup>274</sup>, tandis que l'ortolan Pierre de Mérigone fait des dons aux diverses associations religieuses siégeant à Saint-Sernin, à savoir la confrérie des Corps Saints, les luminaires de Sainte-Marie-du-Bourg et du Corps du Christ, ainsi que les bassins du Purgatoire, de Saint-Exupère, de Saint-Egidius et de Saint-Saturnin<sup>275</sup>. Certains individus adressent aussi leur générosité à des paroisses situées à l'extérieur de la ville, dont ils sont peut-être originaires : le pâtissier Raymond de Nausana fait don d'une cape de messe à l'église Saint-Barthélemy de Plaisance-du-Touch<sup>276</sup>, tandis que l'épicier Arnaud Gardelle offre 50 écus d'or à l'église paroissiale de Montbazens (Aveyron) pour y célébrer la messe<sup>277</sup>.

Ateliers, boutiques et confréries de métiers servent de cadre aux relations familiales et professionnelles des acteurs du secteur de l'alimentation toulousain. On y voit se nouer des amitiés et des associations, éventuellement scellées par des unions matrimoniales entre membres d'un même métier ou de métiers voisins. Mais le critère professionnel n'est pas le seul à influencer les rapports sociaux : il est nécessaire de prendre en compte d'autres éléments, notamment les liens de voisinage, pour retracer les réseaux relationnels des professionnels du secteur.

---

<sup>271</sup> VINCENT Catherine, *Les confréries médiévales...* (*op. cit.*), p. 61.

<sup>272</sup> A.M.T., HH 66, f° 362v-363 (art. 3).

<sup>273</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, « Riches et puissants... » (*op. cit.*), p. 92.

<sup>274</sup> A.D.H.G., 3E 5433, f° 14.

<sup>275</sup> A.D.H.G., 101H 137, fol. 19.

<sup>276</sup> A.D.H.G., 3E 2957, f° 9v.

<sup>277</sup> A.D.H.G., 3E 11193, f° 1v.

### III. Les réseaux socioprofessionnels

Parmi les actes notariés, les contrats de mariage, les testaments et les inventaires après décès sont les sources les plus utiles pour reconstituer les réseaux relationnels des professionnels de l'alimentation toulousains. On y rencontre leurs conjoints, leurs frères et sœurs, leurs enfants, leurs neveux et nièces, leurs filleuls, leurs amis, leurs voisins, parfois leurs domestiques. Comme le fait valoir Sandrine Victor, « l'étude du choix des exécuteurs testamentaires, personnes de confiance s'il en est, peut être révélatrice des liens privilégiés tissés entre les individus »<sup>278</sup>. Les tuteurs désignés pour veiller sur les enfants mineurs appartiennent également à la sphère des intimes, et disposent de toute la confiance du testateur. D'autre part, « le choix des témoins de ce type d'actes permet de saisir la sphère des rapports sociaux quotidiens »<sup>279</sup>.

Trente-quatre contrats de mariage, quarante-quatre testaments et onze inventaires après décès concernant les professionnels de l'alimentation toulousains ont été retrouvés dans le fonds des notaires conservé aux archives départementales de la Haute-Garonne. Ils couvrent la période 1350-1520. Il en existe peut-être d'autres, car ce fonds n'a fait l'objet d'aucun inventaire et n'a pas pu être dépouillé intégralement dans le cadre de cette étude.

En complément de ces sources, il convient de se pencher sur les cautions et les témoins figurant dans les registres de réceptions de maîtrise. Au total, nous avons recensé près de trois cents actes concernant des pancossiers, des pâtisseries, des fourniers, des mazelières, des chevrotiers, des chandeliers et des hôteliers entre 1465 et 1531<sup>280</sup>. Au vu de l'engagement que cela représente, on peut estimer que le maître et sa caution sont étroitement liés. Les témoins des réceptions de maîtrise, comme ceux des actes notariés, appartiennent quant à eux à des professions et des milieux sociaux très divers. Ils entretiennent des relations plus lâches avec les individus concernés par ces types d'actes.

---

<sup>278</sup> VICTOR Sandrine, *La construction et les métiers de la construction à Gérone au XV<sup>e</sup> siècle*, Toulouse, CNRS – Université Toulouse le Mirail, 2008, p. 296.

<sup>279</sup> *Ibid.*

<sup>280</sup> Ces sources ont fait l'objet d'un article visant à comparer les réseaux professionnels des mazelières toulousains à ceux des autres métiers concernés, cf. STUNAUULT Clémentine, « Les solidarités professionnelles des bouchers toulousains au prisme des enregistrements de maîtrises (1465-1510) », *Anthropology of Food*, S13, 2019 (en ligne : <https://journals.openedition.org/aof/9183>).

À l'aide de ces sources, on peut se demander dans quelle mesure la pratique d'une activité professionnelle oriente les choix des relations sociales<sup>281</sup>. Les membres de certaines communautés de métiers ont-ils plus tendance que d'autres à s'associer, à se marier entre eux ? Développent-ils des stratégies d'ouverture vers d'autres professions ? Parviennent-ils à s'extraire de leur milieu social d'origine ? Nouent-ils des liens avec leur voisinage ? Voici les questions auxquelles nous allons tenter de répondre.

### *1. Liens forts et liens faibles*

Pour analyser les réseaux relationnels dans lesquels s'inscrivent les professionnels de l'alimentation toulousains, on peut recourir utilement aux concepts et aux méthodes de la sociologie des réseaux sociaux. Cette dernière représente les interactions sociales au sein d'un groupe d'acteurs (individus ou institutions) sous la forme de réseaux constitués de nœuds et de liens. Les nœuds figurent les acteurs, et les liens, les relations entre ces acteurs. Une telle approche nécessite de définir précisément ces deux éléments. Dans le cas qui nous occupe, les acteurs sont caractérisés par l'activité qu'ils exercent : ce sont les liens entre les membres d'un même groupe professionnel, ou de groupes professionnels distincts, qui nous intéressent. Dans les graphes présentés ci-dessous, les nœuds seront donc identifiés soit par les noms d'individus exerçant des métiers de bouche, soit par des noms de professions.

Quant aux liens, ils peuvent être de deux types, si l'on suit les travaux du sociologue Mark Granovetter, qui distingue les liens forts et les liens faibles. Les premiers s'appliquent aux relations profondes et soutenues que l'on a par exemple avec des amis proches, les seconds aux relations plus distendues que l'on a avec de simples connaissances. La force d'un lien est « une combinaison (probablement linéaire) de la quantité de temps, de l'intensité émotionnelle, de l'intimité (la confiance mutuelle) et des services réciproques qui caractérisent ce lien »<sup>282</sup>. Les liens forts renvoient aux individus choisis comme conjoints, héritiers universels, exécuteurs testamentaires, parrains ou

---

<sup>281</sup> Ce questionnaire rejoint les interrogations de Simona Cerutti au sujet des tailleurs turinois : « La pratique de ce métier se transmettait-elle au sein de la famille, d'une génération à l'autre ? Dictait-elle les alliances matrimoniales et orientait-elle les choix dans les relations sociales ? Tous ces éléments peuvent révéler une forte identité du métier, susceptible de dévoiler les caractéristiques de son organisation. » CERUTTI Simona, *La ville et les métiers...* (*op. cit.*), p. 162.

<sup>282</sup> GRANOVETTER Mark, « The Strength of Weak Ties », *American Journal of Sociology*, vol. 78, n° 6, 1973, p. 1361.

tuteurs des enfants. Ceux qui se portent garants des nouveaux maîtres, dans le cadre des réceptions de maîtrise, entretiennent également des liens forts avec ces derniers, au vu de l'engagement financier que leur caution représente. Certains garants vont même plus loin : en 1483, lorsque le pâtissier Guilhem Salas se porte caution de son confrère Jean de Brolho, il lui loue un *ostal* équipé d'un four de pâtissier et de tout l'outillage nécessaire pour exercer son activité<sup>283</sup>. Les liens sont plus faibles entre les témoins des réceptions de maîtrise et les nouveaux maîtres, mais on peut penser qu'ils se font accompagner par des personnes de confiance pour cet événement marquant de leur carrière. Par contre, les témoins des actes notariés n'entretiennent pas forcément de relations avec les individus concernés par ces documents : ces témoins interviennent à la demande du notaire, qui s'adresse probablement aux personnes présentes sur place, et ne sont pas choisis par le contractant<sup>284</sup>.

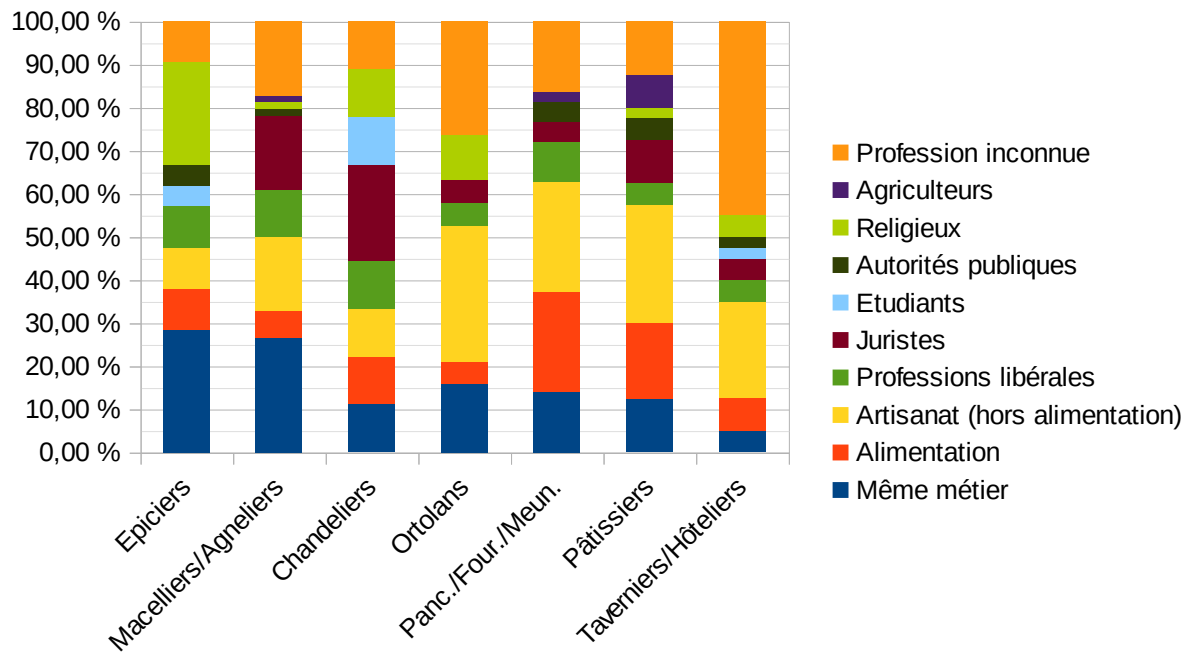
Pour les réceptions de maîtrise, on compte en général deux témoins, et parfois jusqu'à cinq<sup>285</sup>. Dans le cas des mariages et des testaments, il y a entre deux et six témoins, pour une moyenne de trois. Enfin, les témoins des inventaires après décès sont plutôt trois ou quatre. Les témoins des actes notariés appartiennent à des professions et des milieux sociaux très variés, comme le montre le graphique suivant. On y rencontre des artisans (métiers de bouche, du cuir, du textile, du métal, de l'art, du bois et de la construction), des travailleurs de la terre (brassiers et laboureurs), des professions libérales (écrivains publics, changeurs, marchands, barbiers), des juristes (notaires, bacheliers et licenciés ès lois, droit ou décret), des représentants des autorités publiques (capitouls, assesseurs, sergents royaux, capitaines du guet, trésoriers municipaux), des religieux (prêtres, chanoines, frères mendiants), des étudiants et des bourgeois. Le graphique suivant donne une idée de la palette de témoins propre à chacun des métiers de bouche toulousains.

---

<sup>283</sup> A.D.H.G., 3E 7098, f° 39v. Voir le détail au chapitre 3.

<sup>284</sup> À Gérone par exemple, les testaments nécessitant un grand nombre de témoins (sept en moyenne), la solution la plus pratique est de demander ce service au confrère notaire de l'étude d'à côté ou à l'apprenti y travaillant. VICTOR Sandrine, *La construction et les métiers...* (*op. cit.*), p. 297.

<sup>285</sup> Les réceptions de maîtrise des mazelières enregistrées le 12 janvier 1465 n'ont pas été prises en compte, car seules six d'entre elles concernent de nouveaux entrants dans le métier. Dans les autres cas, les bouchers reviennent s'inscrire auprès de la municipalité soit parce que leurs cautions sont mortes ; soit parce qu'elles ont quitté la ville ; soit parce qu'elles ne sont pas solvables ; soit enfin parce qu'elles ont été jugées insuffisantes par les bayles (A.M.T., HH 76, f° 2-9).



Graphique 1 – Témoin des contrats de mariage, testaments et inventaires après décès (1350-1520)

Certains secteurs d'activité occupent une place importante au sein du groupe des témoins. C'est d'abord le cas du secteur artisanal (y compris les métiers de bouche), qui compte pour un tiers dans les actes de mariage, les testaments et les inventaires après décès. Ces témoins appartiennent vraisemblablement au même milieu social que les individus pour lesquels ces actes ont été réalisés. C'est aussi le cas des professions libérales, dont les membres sont particulièrement nombreux à intervenir dans les documents concernant des mazeliers. Le changeur Raymond Falherii est ainsi présent lors de l'établissement du testament du mazelier Jean Symonis. Or, il a été démontré que les niveaux de fortune des mazeliers toulousains pouvaient être comparables à ceux de certains changeurs<sup>286</sup>.

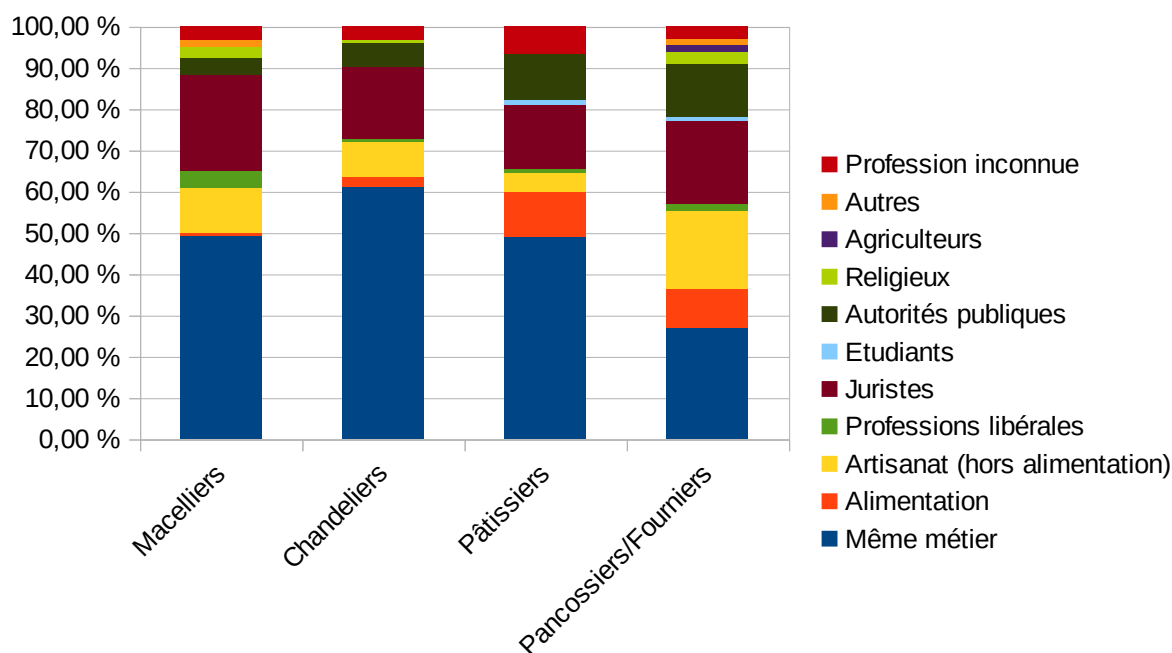
Les juristes viennent en deuxième position. Ils représentent près de 10 % des témoins dans les actes de mariage, les testaments et les inventaires après décès. S'ils interviennent peut-être à la demande de leur confrère chargé de rédiger l'acte, certains hôteliers entretiennent des liens étroits avec les professionnels du droit, peut-être habitués à fréquenter leur établissement. C'est par exemple le cas de l'hôtelière Denaria Pebrela, qui fait de Jean Tremolieras, procureur au Parlement de Toulouse, son héritier universel.

<sup>286</sup> Voir chapitre 4.



Elle choisit par ailleurs pour exécuteurs testamentaires un notaire et un bachelier ès droit<sup>287</sup>. De la même manière, Aladacia, épouse de l'hôtelier Jean Corrieri, nomme le licencié ès lois Jean Barriera comme exécuteur testamentaire<sup>288</sup>.

Au contraire, les témoins présents dans les réceptions de maîtrise font souvent partie du même secteur d'activité que le nouveau maître, comme le montre le graphique suivant.



Graphique 2 – Témoins des réceptions de maîtrise (1465-1510)

Dans les réceptions de maîtrise concernant les chandeliers, 61 % des témoins exercent la même activité et 4,5 % sont issus du secteur du cuir (cordonniers et tanneurs). Dans le cas des mazeliers, 53 % sont choisis au sein du métier, et 3 % parmi les professions utilisant le cuir et le suif (chandeliers, boursiers et parcheminiers), qui sont deux sous-produits du commerce de la viande. Chez les pâtisseries, 49 % des témoins exercent la même profession, et 10 % sont pancossiers. Pour ces derniers, 26 % sont aussi pancossiers et 9 % sont pâtisseries. Chez les fourniers, 24,5 % des témoins sont du même métier et 6 % sont des pancossiers, qui dépendent entièrement des fourniers pour la cuisson du pain. L'enregistrement des nouveaux maîtres auprès de la municipalité

<sup>287</sup> A.D.H.G., 3E 5433, f° 12v-16v ;

<sup>288</sup> A.D.H.G., 3E 4468, couverture.

correspond à un moment marquant de leur carrière ; il est donc logique qu'ils se fassent accompagner dans cette démarche par les membres de leur organisation de métier ou de leur filière.

Enfin, les responsables de l'ordre public (capitaines du guet et sergents royaux) représentent plus de 10 % des témoins dans les réceptions de maîtrise, alors qu'ils sont beaucoup moins présents dans les actes de mariage, les testaments et les inventaires après décès. Cette différence tient à ce que symbolise chacune de ces deux sources. Les réceptions de maîtrise constituent un acte public passé devant les autorités municipales, qui en sont partie prenante, ce qui n'est pas le cas des documents notariés, qui relèvent du domaine privé, bien qu'ils soient aussi réglés par une norme juridique et des habitudes.

De fait, seuls 17 % des témoins intervenant dans les contrats de mariage, les testaments et les inventaires après décès appartiennent au même métier que l'individu pour lequel le document a été rédigé, alors qu'ils sont plus de 40 % dans les réceptions de maîtrise. Néanmoins, ces chiffres sont bien plus élevés que dans le cas des métiers de la construction géronais, où seuls 7 % des témoins sont du même métier que le testateur, ou que l'époux de la testatrice<sup>289</sup>. Ce sont surtout des logiques de voisinage qui prévalent dans le cas des registres notariaux : la procédure coûtant, il faut aller vite, donc on prend les personnes qu'on a sous la main. Par exemple, lorsque l'épicier Jean Cappelle désigne son confrère Guilhem Sabaterii comme héritier universel, il le fait en présence des hôteliers Pierre Pellicerii et Pierre Fabri, demeurant comme lui rue du Salin, ainsi que du foulon Raymond Pagani, qui vit non loin, rue des Paradoux<sup>290</sup>. De même, le forgeron et le tisseur de lin présents pour l'inventaire après décès de Marie de Pereriis, veuve d'ortolan, logent comme elle rue Matabiau<sup>291</sup>. À Gérone, Sandrine Victor fait également remarquer que les témoins et le testateur, ou les témoins et les exécuteurs testamentaires, vivent généralement dans le même quartier, ou dans des quartiers proches<sup>292</sup>.

L'analyse des réseaux sociaux permet de mesurer le capital social des acteurs, c'est-à-dire « l'ensemble des ressources actuelles ou potentielles qui sont liées à la possession d'un réseau durable de relations plus ou moins institutionnalisées d'interconnaissance et d'interreconnaissance »<sup>293</sup>. Selon Nan Lin, chaque acteur contrôle

---

<sup>289</sup> VICTOR Sandrine, *La construction et les métiers...* (op. cit.), p. 296.

<sup>290</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 163-176v.

<sup>291</sup> A.D.H.G., 101H 138, f° 82v-83v.

<sup>292</sup> VICTOR Sandrine, *La construction et les métiers...* (op. cit.), p. 298.

<sup>293</sup> BOURDIEU Pierre, « Le capital social. Notes provisoires », *Actes de la recherche en sciences sociales*, n° 31, 1980, p. 2.

certaines ressources, et ses transactions avec d'autres acteurs lui permettent d'accéder à des ressources dont il ne dispose pas et qui ont pour lui un intérêt<sup>294</sup>. On peut ajouter que, plus un réseau repose sur des liens forts, plus il forme un groupe dense dont les membres partagent les mêmes ressources. Prise sous cet angle, la notion de capital social s'avère particulièrement utile pour comprendre l'intérêt pour les individus de développer des relations sociales nombreuses et variées<sup>295</sup>.

Comme nous allons le voir maintenant, l'étude des registres de réception de maîtrise et celle des actes de mariage, des testaments et des inventaires après décès révèlent l'existence de solidarités de métier ou de filières plus ou moins fortes selon les professions. Mais elles mettent aussi en avant des liens relevant d'autres logiques, notamment géographiques. L'agencement des réseaux socioprofessionnels permet alors de mieux comprendre le fonctionnement des différents métiers et la place qu'ils occupent dans la ville.

## **2. Les mazeliers, un groupe professionnel fermé**

Les mazeliers toulousains forment un groupe particulièrement uni. Philippe Wolff souligne à quel point « l'association semble avoir été plus développée dans leur métier qu'en aucun autre »<sup>296</sup>. Il est fréquent de voir quatre à cinq mazeliers, voire plus, se coaliser pour prendre en ferme des pâturages et des communaux afin de supporter le coût de cette location<sup>297</sup>. Cet exemple montre comment les relations interpersonnelles peuvent être mises à profit par les individus pour obtenir des moyens financiers plus importants que ceux dont ils disposent individuellement. Dès 1184, les consuls se préoccupent de limiter ces groupements pour la vente de la viande : il est défendu aux mazeliers travaillant sur les étals de s'associer à plus de deux, sauf en cas de proche parenté (qu'il s'agisse de frères ou encore d'un père et de ses fils)<sup>298</sup>. Les statuts de 1394 précisent qu'un mazelier associé à un autre n'a le droit de vendre de la viande que sur le banc de ce

---

<sup>294</sup> LIN Nan, « Social resources and instrumental action », dans MARSDEN Peter V. et LIN Nan (dir.), *Social Structure and Network Analysis*, Sage, Beverly Hills, p. 131-145.

<sup>295</sup> Il n'existe cependant pas de définition consensuelle de la notion de capital social, cf. PONTHEUX Sophie, *Le capital social*, Paris, La Découverte, 2006.

<sup>296</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands...* (op. cit.), p. 204.

<sup>297</sup> *Ibid.*, p. 227-230.

<sup>298</sup> A.M.T., AA 1, acte 71. Édition : LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse...* (op. cit.), p. 402-403.

dernier, ou sur leurs deux bancs contigus<sup>299</sup>. Mais les mazeliers ne sont pas les seuls professionnels de bouche à pratiquer l'association : les épiciers y ont aussi recours, comme le montre l'inventaire après décès d'Arnaud Gardelle, qui a choisi son collaborateur Hugues Benedicti comme exécuteur testamentaire<sup>300</sup>.

Les relations amicales tissées entre collègues peuvent d'autre part orienter le choix de l'héritier universel quand le défunt n'a pas d'enfant : le mazelier Jean Gui opte ainsi pour Astorga, fille de son confrère Raymond Darro<sup>301</sup>. Quand il a des enfants mineurs, le testateur peut leur donner pour tuteur l'un de ses collègues, tel le mazelier Pierre de Baneriis qui désigne pour ce rôle Bernard Boerii avant de partir en pèlerinage à Saint-Jacques de Compostelle<sup>302</sup>. Il fait également appel au sellier Ponce de Saraman et à un habitant de Plaisance, qu'il a peut-être connu dans la pratique de son activité : le premier exerce un métier du cuir, sous-produit de la filière viande, tandis que le second peut posséder des terres sur lesquelles Pierre de Baneriis a fait engraisser ses bêtes. Le mazelier Pierre Textoris est, de son côté, le parrain de la fille d'un laboureur de Toulouse, avec lequel il a hypothétiquement le même type de liens<sup>303</sup>.

De la même manière, les exécuteurs testamentaires des mazeliers toulousains sont souvent pris au sein de la communauté de métier (six cas sur douze testaments), ou parmi les professions relevant de la filière viande : on rencontre ainsi un agnelier<sup>304</sup>, un blancher<sup>305</sup>, un boursier<sup>306</sup> et deux cordonniers<sup>307</sup>. Mais les exécuteurs testamentaires appartenant au milieu professionnel du testateur sont souvent associés à des individus extérieurs à ce milieu, comme un ortolan<sup>308</sup>, un potier d'étain<sup>309</sup> et un prêtre<sup>310</sup>.

Les mazeliers toulousains pratiquent l'endogamie : plusieurs familles sont unies par les liens du mariage. Par exemple, Jeanne de Lombers, la demi-sœur des mazeliers Ponce et Odet de Serra, épouse le mazelier Jean de Casanato<sup>311</sup>. Anthonia, sœur du

---

<sup>299</sup> A.M.T., HH 66, f° 428 (art. 35).

<sup>300</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 1-3v.

<sup>301</sup> A.D.H.G., 3E 6144, f° 137v-138.

<sup>302</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 4.

<sup>303</sup> A.D.H.G., 3E 5944, non folioté.

<sup>304</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 4.

<sup>305</sup> A.D.H.G., 3E 5943, f° 378v-382v.

<sup>306</sup> A.D.H.G., 3E 6144, f° 89v-91.

<sup>307</sup> A.D.H.G., 3E 6145, f° 39-40.

<sup>308</sup> A.D.H.G., 101H 22, f° 22v-23.

<sup>309</sup> A.D.H.G., 3E 6145, f° 196-107.

<sup>310</sup> A.D.H.G., 3E 6144, f° 89v-91.

<sup>311</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 6-7.

mazelier Petrus Textoris, est veuve de son confrère Guiraud Benfayt<sup>312</sup>. Le mazelier Gayssiot Roberti se marie avec la fille de son confrère Guilhem Guiraudi, qui offre aux deux jeunes époux et à leurs futurs enfants l'usage de certaines pièces de sa maison située rue des Bancs Majeurs : ils disposent d'une salle et de deux chambres à l'arrière de la demeure, pour une durée de huit ans<sup>313</sup>. Cela peut permettre au jeune mazelier de mettre de l'argent de côté pour reprendre éventuellement l'affaire de son beau-père après avoir travaillé à ses côtés quelques années.

Lorsque la mort frappe, il arrive que la veuve d'un maître se remarie avec un autre membre du métier, telle Bernarde, qui convole en secondes noces avec le mazelier Pierre Burgalh après le décès du mazelier Bernard Bruni<sup>314</sup>. Ce mariage entraîne un litige entre Bernarde et la sœur de son défunt époux, Aimée, mariée au tailleur Jean Nicol. Aimée réclame l'héritage de son frère, sous couvert d'être sa plus proche parente, en disant que son frère est mort intestat et en récusant le testament soi-disant établi par ce dernier. Bernarde se défend en indiquant que seule une petite part de l'héritage revient à Aimée, sa fille Pétrone ayant été choisie pour héritière universelle, et que c'est à elle-même de gérer la succession pendant la minorité de l'enfant. Les deux parties font appel à des juristes, qui parviennent à régler l'affaire à l'amiable : Aimée s'engage à arrêter ses poursuites si Bernarde lui remet huit francs or sous deux mois.

Dans certaines villes, l'endogamie a un statut quasi réglementaire chez les bouchers, comme à Bruxelles<sup>315</sup> ou encore à Tours où « le recrutement extérieur du métier ne se fait que par le mariage de filles de bouchers avec de jeunes valets recrutés et formés sans doute par leurs futurs beaux-pères »<sup>316</sup>. À Paris, on assiste à la transmission des étals de la Grande boucherie à des fils de maîtres encore enfants, qui font eux-mêmes l'objet d'une réception de maîtrise, ce qui permet à Benoît Descamps de souligner la dissociation entre la possession d'un étal et la pratique quotidienne de l'activité professionnelle<sup>317</sup>. Dans ces trois villes, les réseaux familiaux des bouchers constituent un cadre contraignant

---

<sup>312</sup> A.D.H.G., 3E 55943, f° 378v-382v.

<sup>313</sup> A.D.H.G., 3E 5412, f° 59v-60.

<sup>314</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 50.

<sup>315</sup> DELIGNE Chloé, BILLEN Claire et KUSMAN Pierre-David, « Les bouchers bruxellois... » (*op. cit.*), p. 72.

<sup>316</sup> CHEVALIER Bernard, « Les boucheries, les bouchers et le commerce de la viande à Tours au XV<sup>e</sup> siècle », dans CONTAMINE Philippe, DUTOUR Thierry et SCHNERB Bertrand (dir.), *Commerce, finances et société, XI<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles : recueil de travaux d'histoire médiévale offert à M. le Prof. Henri Dubois*, Paris, Presses de l'université de Paris-Sorbonne, 1993, p. 165.

<sup>317</sup> DESCAMPS Benoît, « Tuer, tailler et vendre char » : *les bouchers parisiens à la fin du Moyen Âge, v.1350-v.1500*, thèse de doctorat, Université Paris IV Panthéon-Sorbonne, 2009, p. 441.

auquel il faut adhérer pour tenir un étal, afin d'éviter ou de limiter toute concurrence extérieure.

Les mazeliers toulousains tendent à constituer de véritables dynasties. Ainsi, dans la famille de Quercii, huit individus sont identifiés comme mazeliers à Toulouse dans la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle. Gatien est mentionné pour la première fois en 1453 dans une reconnaissance féodale<sup>318</sup>, puis entre 1458 et 1464 dans plusieurs actes de vente<sup>319</sup> (voir figure 8 en annexes). Le 12 janvier 1465, il doit se réinscrire sur le registre des maîtrises à la suite du décès de ses garants<sup>320</sup> ; il choisit pour caution son frère Dominique de Quercii, alors bayle des mazeliers<sup>321</sup>. Ce dernier lui avait déjà servi de témoin en 1460, lors de l'achat d'une borde avec jardin dans le quartier de Saint-Cyprien<sup>322</sup>. Gatien est par ailleurs présent lors de la réception de son neveu Jean, fils de Dominique, comme maître mazelier en 1472<sup>323</sup>. Il fait même le choix d'appeler son fils Dominique<sup>324</sup>. Les deux frères entretiennent donc des relations particulièrement étroites.

Un Pierre de Quercii apparaît comme mazelier dans une réception de maîtrise datée de 1472<sup>325</sup>. Il achète des terres à Menville et à Thil en 1477<sup>326</sup>. Un deuxième Jean de Querci, mazelier, est identifié comme le fils d'Arnaud de Querci<sup>327</sup>, qui figure en 1467 et en 1476 parmi les bayles du métier<sup>328</sup>. Enfin, un certain Gassiot de Quercii est actif comme mazelier dans les années 1490<sup>329</sup>. La situation toulousaine est proche de celle de la ville de Nevers, où les fils de mazelier succèdent à leur père et où « plusieurs membres d'un même lignage occupent des étals concurremment », bien qu'il faille « toutefois tempérer cette vision très fermée du monde de la boucherie et constater que les clans de bouchers ne paraissent pas durer très longtemps dans le temps »<sup>330</sup>.

---

<sup>318</sup> A.D.H.G., 3E 11991, f° 116.

<sup>319</sup> A.D.H.G., 3E 5093, f° 228-231v. A.D.H.G., 3E 5096, f° 44v-47.

<sup>320</sup> Toulouse fait alors face à une épidémie de peste, qui sévit depuis 1463 et se déchaîne tout particulièrement en 1465, cf. RAMET Henri, *Histoire de Toulouse*, Monein (Pyrénées-Atlantiques), Pyremonde/Princi Negue, 2008 (première édition Toulouse, Tarride, 1935), p. 237.

<sup>321</sup> A.M.T., HH 76, f° 2v.

<sup>322</sup> A.D.H.G., 3E 5093, f° 228-230v.

<sup>323</sup> A.M.T., HH 76, f° 107.

<sup>324</sup> Celui-ci devient à son tour maître mazelier en 1470, cf. A.M.T., HH 76, f° 77v.

<sup>325</sup> A.M.T., HH 76, f° 108v.

<sup>326</sup> A.D.H.G., 3E 5111, f° 100.

<sup>327</sup> A.D.H.G., 3E 5412, f° 59v-60.

<sup>328</sup> A.M.T., HH 76, f° 44v et 177v.

<sup>329</sup> A.D.H.G., 3E 5412, f° 42v-43, 91 et 182.

<sup>330</sup> GIRAUDET Christophe. « Les bouchers dans les petites villes à la fin du Moyen Âge : l'exemple du Nivernais », *Annales de Bourgogne*, vol. 82, n° 1, 2010, p. 124 et 127.

Chez les mazeliers toulousains, les fils tendent largement à adopter la profession paternelle, à quelques exceptions près. Les mazeliers Dominique et Gatien de Quercii ont un troisième frère, Pierre, identifié comme tavernier ; ils sont les tuteurs de son fils Jean<sup>331</sup>. Deux fils de mazeliers sont par ailleurs placés en apprentissage dans un autre secteur : l'un chez un garnisseur de ceintures<sup>332</sup>, l'autre chez un chaussetier<sup>333</sup>. Néanmoins, parmi les vingt-quatre fils de mazeliers que nous avons pu recenser, les trois quart exercent de manière certaine la même profession que leur père, alors que c'est seulement le cas de six fils de chandeliers, de quatre fils de pancossiers et de deux fils de pâtisseries. Cela s'explique par le fait que la profession de mazelier nécessite de disposer d'un réseau de fournisseurs et d'un fonds de départ important pour se procurer les bêtes, qu'il faut ensuite mettre en pâture avant de les faire abattre et d'en commercialiser la viande.

Par ailleurs, les fils de mazeliers enrichis ne peuvent guère se tourner vers un métier différent de celui de leur père, à part vers la carrière de marchands de bestiaux : leur ascension est bloquée par le tabou du sang, l'aspect sanglant et meurtrier de leur activité suscitant à la fois le dégoût, la crainte et la fascination<sup>334</sup>. À Paris, Benoît Descamps a souligné la frustration de certaines familles de mazeliers à ne pas pouvoir rejoindre les cercles notables dirigeant la société urbaine afin de bénéficier des honneurs qui s'y attachaient<sup>335</sup>.

Enfin, les nouveaux maîtres doivent fournir des garants prêts à s'engager jusqu'à la somme de 50 livres, car les mazeliers ont souvent recours au crédit et n'honorent pas forcément leurs promesses d'achat<sup>336</sup>. Cette somme est beaucoup plus élevée que dans les autres métiers de bouche, comme nous l'avons vu précédemment. Ces garants font

---

<sup>331</sup> A.D.H.G., 3E 5093, f° 499-500.

<sup>332</sup> Jean, fils du mazelier Raymond Laurencii, se loue en 1387 au garnisseur de ceintures Bertrand del Fort, en l'absence de son père et sur les conseils de son ami Pierre Aynerii, sergent royal (A.D.H.G., 101H 106, f° 170).

<sup>333</sup> En 1470, le mazelier Bernard Fargas confie son fils Guiraud au chaussetier Pierre Lantarié pour qu'il le prenne en apprentissage pendant deux ans à partir de la Saint-Michel de septembre (A.D.H.G., 3E 5555, f° 52v-53).

<sup>334</sup> Exception faite de Poitiers, où les fils de bouchers deviennent parfois orfèvres, ou de Bruxelles, où les membres de certaines familles de bouchers occupent de hautes fonctions financières. FAVREAU Robert, « La boucherie en Poitou à la fin du Moyen Âge », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux scientifiques. Actes du 93<sup>e</sup> Congrès national des sociétés savantes tenu à Tours*, tome 1 : *Les problèmes de l'alimentation*, 1968, p. 302. DELIGNE Chloé, BILLEN Claire et KUSMAN Pierre-David, « Les bouchers bruxellois au bas Moyen Âge. Profils d'entrepreneurs », dans JAUMAIN Serge et BERTRAMS Kenneth (dir.), *Patrons, gens d'affaires et banquiers : hommages à Ginette Kurgan van Hentenryk*, Bruxelles, Le livre Timperman, 2004, p. 90.

<sup>335</sup> DESCAMPS Benoît, « *Tuer, tailler et vendre char* »... (op. cit.), p. 743-744.

<sup>336</sup> Les statuts de 1322, 1353 et 1394 s'attaquent par différents moyens à réprimer les abus du crédit, mais la question de leur efficacité reste posée faute de sources judiciaires nous renseignant à ce sujet.

souvent partie de la famille (21,6% des cas, contre 11,6% chez les pâtisseries et 8,2% chez les pancossiers). Il s'agit soit du père de l'impétrant (13 cas), soit de son frère (5 cas), eux-mêmes mazeliers<sup>337</sup>. Les mazeliers choisissent dans 91 % des cas (80 sur 88) leurs cautions au sein de la communauté de métier.

Un cas particulier permet de questionner les relations qui peuvent exister entre les nouveaux maîtres, leurs garants et leurs témoins<sup>338</sup>. Le 12 janvier 1465, trente mazeliers viennent s'enregistrer auprès de la municipalité<sup>339</sup>. Seules six de ces réceptions de maîtrise concernent de nouveaux entrants dans le métier. Dans les autres cas, de nouveaux garants ont été exigées, soit parce que les premiers sont morts – sans doute de la peste qui recommence à sévir en 1463 et se déchaîne en 1465<sup>340</sup> ; soit parce qu'ils ont quitté la ville ; soit parce qu'ils ne sont pas solvables ; soit enfin parce qu'ils ont été jugés insuffisants par les bayles du métier. Par ailleurs, le 18 janvier, trois mazeliers doivent revenir s'inscrire car ils n'ont pas encore fourni de garants<sup>341</sup>.

De fait, si l'on regarde l'ensemble des métiers figurant dans le registre pour l'année 1465, on s'aperçoit qu'une très large majorité des « nouveaux » maîtres vient se réinscrire auprès des autorités, sans préciser pourquoi, même pour des professions qui ne nécessitent pas de garants. On peut éventuellement se demander si les registres précédents n'auraient pas disparu lors du grand incendie de 1463 qui a détruit les trois quarts de la ville.

Dans les réceptions de maîtrise du 12 janvier 1465, on dénombre cinquante individus, en comptant à la fois les impétrants venus s'inscrire, leurs garants et leurs témoins ; six seulement ne sont pas mazeliers. Les relations qu'ils entretiennent entre eux forment un réseau complexe, représenté ci-dessous à l'aide du logiciel Pajek, logiciel libre d'analyse et de visualisation de réseaux relationnels. Pour une meilleure lisibilité, la figure est reproduite en format paysage.

---

<sup>337</sup> À une exception près : en 1465, le licencié ès droit Arnaud Riparié se porte caution de son frère Tristan, cf. A.M.T., HH 76, f° 7.

<sup>338</sup> Ce cas a été présenté dans l'article suivant : STUNAUULT Clémentine, « Les solidarités professionnelles... » (*op. cit.*).

<sup>339</sup> A.M.T., HH 76, f° 1-8v.

<sup>340</sup> RAMET Henri, *Histoire de Toulouse* (*op. cit.*), p. 237.

<sup>341</sup> A.M.T., HH 76, f° 9.



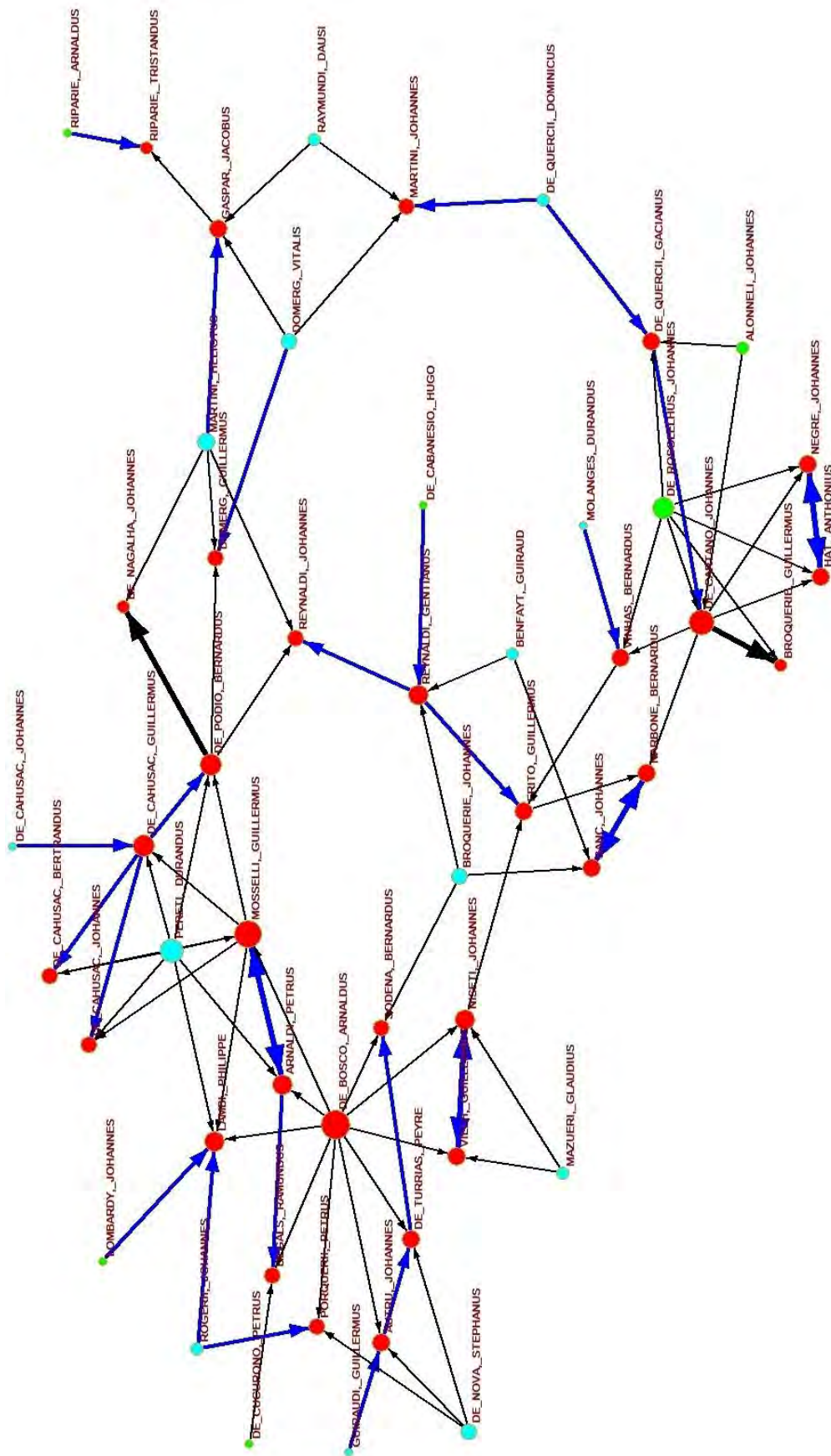


Figure 4 – Réceptions de maîtrise des mazeliers toulousains (12 janvier 1465)

Les ronds rouges correspondent aux maîtres venus s'inscrire dans le métier ; les ronds cyans renvoient à leurs témoins et à leurs garants ; les ronds verts distinguent ceux qui ne sont pas mazeliens. Parmi eux, on trouve un teinturier, un mercier et un licencié en droit, qui font office de garants et sont des proches des impétrants (le troisième est le frère d'un des nouveaux maîtres). Deux notaires et un bonnetier interviennent comme témoins. Les premiers le font sans doute à la demande de leur confrère chargé de rédiger l'acte. Le cas du bonnetier Jean de Rosolellus est plus surprenant, d'autant qu'il sert de témoin à six reprises. Peut-être habite-t-il le même quartier que les impétrants à qui il apporte ainsi son soutien ? Pour vérifier cette hypothèse, il faudrait dépouiller de manière systématique les registres de taille correspondant à la période étudiée, afin de les croiser avec les informations fournies par les réceptions de maîtrise. Il s'agit d'une entreprise particulièrement ardue car il existe de très nombreux registres, dans lesquels les rues et les professions sont rarement mentionnées, ce qui rend extrêmement malaisé de situer les individus sur le plan géographique et social.

Les flèches bleues qui pointent sur les nouveaux maîtres les relient à leurs garants, tandis que les flèches noires les rattachent à leurs témoins. La longueur et la position des traits sont arbitraires, tandis que la taille des ronds varie en fonction du nombre de personnes avec lesquelles chaque individu se trouve en relation.

Un même individu peut être successivement impétrant, témoin et garant : parmi ces trente « nouveaux » maîtres, seize se portent caution pour l'un de leurs confrères et sept leur tiennent lieu de témoins ; deux d'entre eux sont à la fois témoin et garant de la même personne (dans ce cas, les flèches noires sont plus épaisses), tandis que quatre couples de mazeliens se servent mutuellement de caution (double-flèches).

Excepté le notaire Jean de Roselellus, qui est témoin à six reprises, les individus extérieurs à l'organisation du métier occupent une position marginale au sein de ce réseau centré quasi-exclusivement sur les membres de la profession, ce qui peut être interprété comme le signe de la très forte cohésion qui unit le groupe des mazeliens.

Cette cohésion est encore plus marquée à l'échelle de la famille Cahusac, qui occupe une place à part dans le réseau, centrée sur le personnage de Guilhem de Cahusac, comme nous pouvons le voir dans la figure suivante.

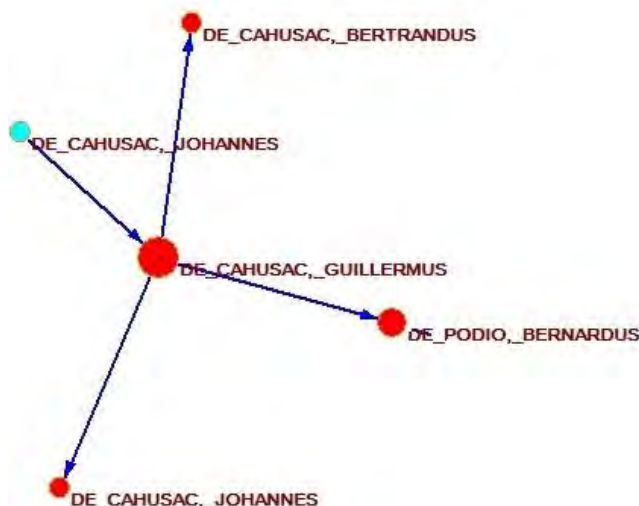


Figure 5 – Garants de la famille de Cahusac (12 janvier 1465)

Guilhem de Cahusac vient se réinscrire dans les registres municipaux car les garants qu’il avait fournis sont décédés. Il reçoit la caution de son père, le mazelier Jean de Cahusac. Il se porte lui-même garant pour trois impétrants : non seulement pour ses fils Jean et Bertrand, mais aussi pour Bernard de Podio, dont les cautions ont été jugées insuffisantes. Cette situation témoigne à la fois d’une stratégie familiale permise par une certaine aisance financière, mais aussi vraisemblablement de la place importante de cette famille au sein du métier. De fait, Bertrand de Cahusac, inscrit dans le métier le 1<sup>er</sup> janvier 1465, en devient bayle en 1468 puis en 1475, tandis que son frère Jean l’est dès 1466, puis à nouveau en 1469 et en 1473<sup>342</sup> ; ils jouent donc à plusieurs reprises un rôle de premier plan vis-à-vis du métier et des autorités municipales. Quant à Guilhem de Cahusac, il se porte garant d’un quatrième mazelier en 1468, signe que sa fortune est suffisante pour assumer les risques financiers que présente un tel engagement<sup>343</sup>.

Dans les quatre réceptions de maîtrise concernant les membres de la famille de Cahusac, les mazeliers Durand Pereti et Guilhem Mosselli tiennent lieu de témoins. Contrairement à Guilhem Mosselli, qui fait partie des impétrants et est présent sur place, Durand Pereti semble s’être déplacé exprès pour l’occasion. Il intervient dans sept cas, et occupe donc une place centrale dans cette série de réceptions, qui peut être vue comme le signe d’une bonne insertion dans la communauté de métier, voire d’un positionnement

<sup>342</sup> A.M.T., HH 76, f° 28, 59v, 64, 117v et 163.

<sup>343</sup> A.M.T., HH 76, f° 55.

hiérarchique élevé, sachant qu'il occupe la fonction de bayle l'année suivante<sup>344</sup>. Il serait intéressant de savoir à quel point les témoins entretiennent des relations particulières avec les impétrants auxquels ils offrent leurs services, sachant qu'un certain nombre de maîtres ont pu simplement profiter de leur présence ce jour-là, n'ayant pas d'autres personnes à leur disposition.

Si l'on compare maintenant les réseaux relationnels des autres professions de bouche toulousaines à ceux des mazeliers, on observe une plus grande ouverture sur l'extérieur, bien que l'on puisse y repérer également des logiques de métier ou de filière.

### *3. Les autres métiers : entre stratégies de filière et ouverture sur l'extérieur*

Le degré d'ouverture des communautés de métiers peut se mesurer de différentes manières : dans le choix par le maître de son conjoint et de ses amis, ou encore dans la profession embrassée par ses fils.

Comme les mazeliers, les pâtisseries ont tendance à s'unir avec les filles de leurs collègues. C'est le cas de Barthélemy de Caubartigua<sup>345</sup>, qui épouse Raymonde Durandi, dont le père était pâtissier rue de Renneville. Elle lui apporte en dot la maison de feu son père, qui renferme un four de pâtisserie et tous les outils nécessaires à l'exercice de la profession. Grâce à cette union, Barthélemy de Caubartigua peut travailler à son compte. De la même manière, Jeanne Bala épouse d'abord le boulanger-pâtissier Jean Loet, qui possède un *ostal* doté d'un four de pâtisserie<sup>346</sup>, dont elle hérite lorsqu'il décède. Elle s'unit ensuite à un autre boulanger-pâtissier, Étienne Macari, à qui elle lègue à sa mort en 1493 la maison de son premier mari, avec tous les biens qu'elle contient<sup>347</sup>. Il faut noter que les fours de pâtissier représentent un équipement onéreux, qui apporte une plus-value aux demeures qui en disposent : dans les estimations de 1478, ces dernières sont prisées entre six et huit sous, tandis que les maisons des spécialistes de l'alimentation qui n'en possèdent pas sont la plupart du temps cotées entre deux et six sous<sup>348</sup>. La profession de pâtissier, comme celle de mazelier, nécessite donc de disposer de ressources financières importantes, que les jeunes maîtres peuvent éventuellement se procurer en épousant les filles ou les veuves de leurs collègues.

---

<sup>344</sup> A.M.T., HH 76, f° 28. Il est d'ailleurs bayle en même temps que Bertrand de Cahusac.

<sup>345</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 122v-123.

<sup>346</sup> A.M.T., CC 16, f° 3.

<sup>347</sup> A.D.H.G., 3E 5412, f° 88v-89.

<sup>348</sup> A.M.T., CC 13.

Les mariages permettent également de s'ouvrir à des professions voisines. Ainsi, le chandelier et marchand Pierre Provenças épouse Jeanne, fille du tanneur Antoine Meynardi<sup>349</sup>. Or, les chandeliers fournissent aux tanneurs le suif nécessaire à leur activité. Son collègue Jean Trenende épouse Layssete Guirola, fille de l'hôtelier Petrus Guirola<sup>350</sup>. Cette fois-ci, c'est la vente d'huile qui fait le lien entre les chandeliers-huiliers et les hôteliers. Le pancossier Guilhem Barres épouse Marguerite, fille du laboureur Jean Fabri qui habite rue Saint-Georges, et qui lui fournit peut-être le blé dont il a besoin<sup>351</sup>. Mais certaines unions échappent à cette logique de filière : le pancossier Francis Daruda épouse une autre Marguerite, fille du tisseur de lin Jean Lamouroux, originaire de Thaliens, dans le diocèse de Saint-Flour, tandis que son collègue Nicolas Guilhemeau épouse une troisième Marguerite, veuve du parcheminier Mathieu Talhada<sup>352</sup>.

Les unions matrimoniales donnent parfois la possibilité de s'élever socialement. À titre d'exemple, le tavernier Guilhem de las Vinhas épouse Florette, fille de feu Pierre Gardete, épicier dans le diocèse de Rodez<sup>353</sup>. L'épicier Hugues Benedicti se marie quant à lui avec Jeanne, fille de Jean Malhaserri, bedeau de l'université de Toulouse<sup>354</sup>. Elle lui apporte une dot conséquente : outre la literie, comme c'est l'usage ordinaire, l'acte énumère un hôtel rue Saint-Barthelemy, une borde avec son jardin dans le faubourg Sainte-Catherine, quatre arpents de terre et deux arpents de vigne dans les environs de Toulouse. Afin de protéger la jeune épouse, il est précisé que, si Hugues Benedicti vendait l'un de ces biens, Jeanne récupérerait le tiers de la somme obtenue par la vente. Si elle venait à mourir avant son mari, elle pourrait léguer jusqu'à vingt écus à qui bon lui semblerait.

Le choix des amis peut lui aussi se faire au sein de la communauté de métier ou de la filière à laquelle appartiennent les individus. Le pâtissier Masse Gastacel a ainsi pour filleules Johannelle, fille de son confrère Guilhem Salas alias Mirapelet, et Marguerite, fille de son collègue Guilhem Duranti<sup>355</sup>. L'hôtelier Arnaud de Carmen prend son confrère Dominique de Bardinno pour tuteur de son fils<sup>356</sup>. Le pâtissier Jean de Molinis choisit quant à lui pour exécuteurs testamentaires le mazelier Jean Ruffati, qui lui fournit peut-

---

<sup>349</sup> A.D.H.G., 3E 7404, f° 116.

<sup>350</sup> A.D.H.G., 3E 2291, f° 53v-54.

<sup>351</sup> A.D.H.G., 3E 2736, f° 119-120v.

<sup>352</sup> A.D.H.G., 3E 5555, f° 130v-131.

<sup>353</sup> A.D.H.G., 3E 5435, f° 267v-268.

<sup>354</sup> A.D.H.G., 3E 4394, f° 204-207.

<sup>355</sup> A.D.H.G., 3E 2744, f° 204.

<sup>356</sup> A.D.H.G., 101H 97, f° 5-6.

être la viande dont il a besoin pour confectionner tourtes et pâtés, et le pancossier Guilhem Blancheredi<sup>357</sup>.

Les amis peuvent également être choisis dans le voisinage. Guilherma, épouse du mazelier Arnaud de Sancto-Phelice, a pour exécuteur testamentaire l'ortolan Pierre de Oppere<sup>358</sup>. Or, ils habitent tous les deux rue des Puits Pelhiers, tout comme l'ortolan Hugues de Orto, avec qui Pierre de Opere entretient des relations particulièrement étroites : Hugues a choisi Pierre comme parrain de son fils, et Pierre a désigné Hugues pour être son exécuteur testamentaire<sup>359</sup>. Denaria Pebrela, hôtelière de l'Écu de Bretagne, dans le capitoulat de Saint-Étienne, est fortement liée avec les juristes et les parlementaires qui vivent dans les environs. Elle prend pour héritier universel Jean Tremolieras, procureur au Parlement. Elle a pour exécuteurs testamentaires Jacques Assemat, aussi procureur au Parlement, Étienne de Prim, bachelier ès droit, et Adhémar Mandinelli, notaire. Sa sœur est par ailleurs veuve du notaire Laurent Robini<sup>360</sup>.

Le choix des exécuteurs testamentaires peut néanmoins dépendre d'autres critères. Il peut notamment s'agir de religieux. « Ce choix a l'avantage de concilier un rapport de confiance très fort et une caution spirituelle<sup>361</sup>. » Le pâtissier toulousain Masse Gastacel choisit son confesseur, le dominicain Jacques de Cartano<sup>362</sup>, tandis que le mazelier Guilhem de Fuxo s'en remet au prêtre Dominique Pierre Amorosii, dont le prénom peut éventuellement évoquer un lien avec l'ordre des Prêcheurs<sup>363</sup>. L'hôtelier Raymond Trosserie désigne quant à lui deux prêtres de la Daurade, Guiraud Rays et Jean Carbonerii<sup>364</sup>.

Les proches peuvent également se porter garants des nouveaux maîtres lors de leur inscription dans les registres de réception de maîtrises. Ces garants sont imposés uniquement aux mazeliers, aux pancossiers, aux pâtissiers et aux courtiers\* des chandeliers ; on en rencontre parfois chez les fournisseurs. Sur les 299 réceptions de maîtrise étudiées entre 1465 et 1510<sup>365</sup>, 267 garants sont signalés : 110 pour les pancossiers, 88 pour les mazeliers, 51 pour les pâtissiers, mais seulement 10 pour les courtiers des

---

<sup>357</sup> A.D.H.G., 101H 137, f° 7v-8.

<sup>358</sup> A.D.H.G., 101H 122, f° 22v-23.

<sup>359</sup> A.D.H.G., 101H 137, f° 143v-145v.

<sup>360</sup> A.D.H.G., 3E 5433, f° 12v-16v.

<sup>361</sup> VICTOR Sandrine, *La construction et les métiers...* (op. cit.), p. 296.

<sup>362</sup> A.D.H.G., 3E 2744, f° 201-207v.

<sup>363</sup> A.D.H.G., 3E 6144, f° 89v-91.

<sup>364</sup> A.D.H.G., 3E 6144, f° 81v-83v.

<sup>365</sup> A.M.T., HH 76 et 77.

chandeliers et 8 pour les fourniers, ce qui pose problème pour effectuer des comparaisons. L'étude des liens entre les nouveaux maîtres et leurs garants montre à la fois des stratégies de filières et un degré d'ouverture différent selon les professions. Ces liens sont présentés ci-dessous sous la forme d'un graphe déjà publié dans un article<sup>366</sup> ; les mazeliers y sont désignés comme « bouchers », et les pancossiers comme « boulangers ». Pour une meilleure lisibilité, le format paysage a été utilisé.

---

<sup>366</sup> STUNAUULT Clémentine, « Les solidarités professionnelles... » (*op. cit.*).

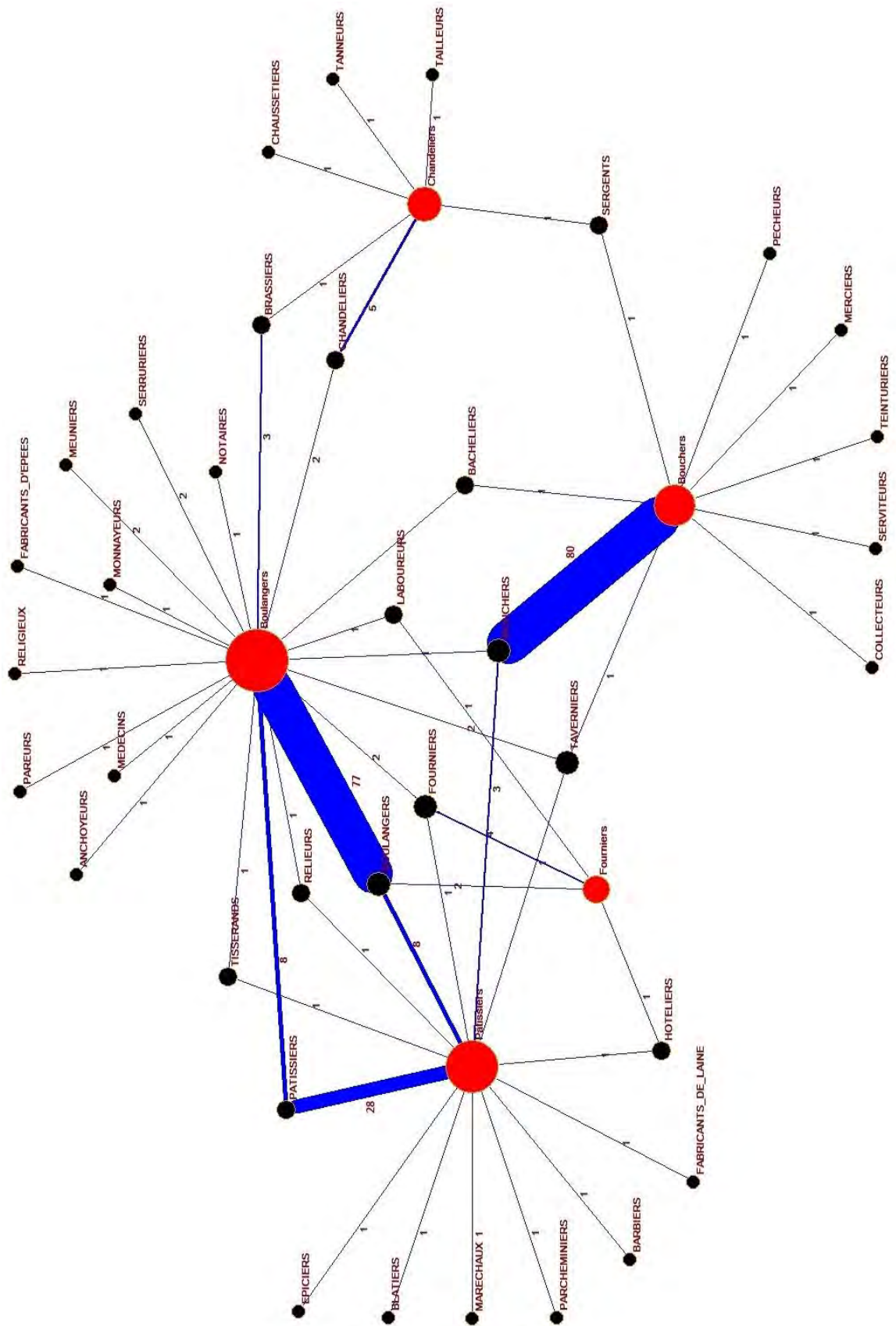


Figure 6 – Garants dans les réceptions de maîtrise des professionnels de bouche (1465-1510)



Les ronds rouges correspondent aux nouveaux maîtres des cinq organisations de métier, et les ronds noirs, à leurs garants. La taille des ronds est proportionnelle au nombre d'arêtes qui en sont issues : plus un rond est gros, plus le choix des garants est diversifié. De la même manière, l'épaisseur des arêtes correspond au nombre de relations entre les membres de deux professions.

À première vue, les fourniers semblent avoir développé peu de liens avec d'autres professions, mais cette conclusion est biaisée par le fait qu'ils n'ont eu que rarement recours à des garants. Comme indiqué précédemment, les mazeliens ont choisi quasi-systématiquement leurs garants au sein de leur communauté de métier. Par contre, les trois autres métiers sont souvent en lien avec des représentants de leurs filières respectives. Ainsi, bien que les pancossiers aient massivement recours à des garants issus de leur métier (77 sur un total de 110 cautions, soit 70 % des cas), ils se tournent vers les meuniers et les fourniers, avec lesquels ils entretiennent des liens étroits dans le cadre de la fabrication du pain, et vers les taverniers, à qui ils fournissent le pain que ces derniers proposent à leurs clients. Certains portent le même nom que le nouveau maître, et appartiennent sans doute à sa famille<sup>367</sup>. D'autre part, comme on l'a vu, il est assez fréquent que les pancossiers soient en même temps pâtisseries, ce qui peut expliquer qu'à huit occasions, ils prennent leurs cautions au sein de cette profession. De leur côté, les pâtisseries choisissent des garants en interne (28 cas sur 51, soit 55 %) et parmi les pancossiers (9 cas sur 51, soit 16 %). Ils se tournent également vers les mazeliens, les épiciers et les marchands de blé, qui leur fournissent les matières premières dont ils ont besoin pour leurs pâtés, tourtes et gâteaux ; et vers les hôteliers, dont ils contrôlent le commerce des viandes rôties et bouillies. Enfin, les chandeliers sont en lien avec les chaussetiers et les tanneurs, à qui ils fournissent les graisses nécessaires à leur activité. Il est étonnant que des liens n'apparaissent pas également entre les chandeliers et les mazeliens, car les seconds approvisionnaient les premiers en suif, qu'eux seuls pouvaient revendre ou utiliser pour fabriquer leurs chandelles<sup>368</sup>.

Au-delà de ces stratégies de filière, on observe une plus forte diversification des garants chez les pâtisseries et les pancossiers, qui entretiennent des liens avec quatorze à vingt professions différentes. Plusieurs pancossiers ont ainsi pour garant un membre de

---

<sup>367</sup> A.M.T., HH 76, f° 58, 88 et 247.

<sup>368</sup> A.M.T., HH 66, f° 51-54 (1475).

leur famille qui exerce une activité éloignée de la leur : c'est par exemple le cas de Bernard Sera, dont le frère est tailleur<sup>369</sup>, ou celui de Pierre de Prim, qui fait appel au chandelier Guilhem de Prim, qui porte le même nom de famille<sup>370</sup>.

Les métiers de pâtissier et de chandelier attirent des individus qui leur sont extérieurs. Les statuts des pâtissiers de 1492 facilitent l'entrée des fils de maître cordonnier, boursier ou chandelier, qui sont dispensés d'examen et paient des frais réduits<sup>371</sup>. Le métier de chandelier séduit notamment des fils de charpentiers : le fils du charpentier Pierre de Rencazau s'engage en 1494 auprès du chandelier Jean Guidelerii<sup>372</sup>, tandis que le chandelier Jean Trenende est lui-même fils de charpentier<sup>373</sup>. On rencontre d'autre part un fils de brassier\* parmi les courtiers des chandeliers<sup>374</sup>. Chez les pâtissiers, il semble par ailleurs fréquent que les fils de maîtres embrassent une profession différente de celle de leur père : les statuts de 1492 précisent que, si le fils d'un pâtissier a commencé l'apprentissage d'une autre profession, mais souhaite finalement devenir pâtissier, il doit présenter un chef-d'œuvre et payer les frais d'entrée dans l'organisation de métier<sup>375</sup>. Pour les pancossiers, un contrat notarié montre le fils de Thomas Delsuc entrer en apprentissage auprès d'un chaussatier\*, dans le secteur du textile<sup>376</sup>.

Les professionnels de l'alimentation toulousains sont intégrés dans de multiples cercles : la famille, l'atelier, la communauté de métier, le quartier d'habitation ou encore le lieu d'origine. Vivant souvent dans les mêmes rues, ils se retrouvent chaque semaine dans la chapelle de leur confrérie, quand leur organisation de métier en possède une. Ils nouent des amitiés avec leurs collègues et leurs voisins, ainsi qu'avec des membres de professions voisines. Dans certaines organisations, la pratique de l'activité se transmet de père en fils, notamment chez les mazeliers où les liens familiaux cimentent le groupe professionnel. À travers les alliances matrimoniales, les femmes jouent un rôle important dans la transmission de l'atelier ou de l'équipement professionnel, ce qui explique la surveillance sous laquelle sont placées les veuves de maîtres.

---

<sup>369</sup> A.M.T., HH 78, f° 124v.

<sup>370</sup> A.M.T., HH 76, f° 160v.

<sup>371</sup> A.M.T., HH 66, f° 443v-444 (art. 28).

<sup>372</sup> A.D.H.G., 3E 5412, f° 192v-193.

<sup>373</sup> A.D.H.G., 3E 2291, f° 53v-54.

<sup>374</sup> A.M.T., HH 77, f° 50v.

<sup>375</sup> A.M.T., HH 66, f° 443v-444 (art. 28).

<sup>376</sup> A.D.H.G., 3E 2632, non folioté.

Ainsi que l'a montré Sandrine Victor pour les professionnels du bâtiment géronais, les individus tendent à avoir des liens sociaux prédéfinis, dans une certaine mesure, par leur cadre géographique et leur milieu socioprofessionnel<sup>377</sup>. Comme le dit également Sophie Brouquet à propos des artistes londoniens, « Si le poids des liens de Métier n'est pas aussi prégnant que celui de la famille ou de l'appartenance à une même origine ethnique, il ne leur est guère inférieur. Il arrive souvent qu'il vienne s'ajouter aux premiers pour les renforcer<sup>378</sup>. » Mais à Toulouse, les logiques présidant à la formation de ces réseaux diffèrent d'un métier à l'autre. Les professionnels du pain ou de la viande ont des relations étroites avec les membres de leurs filières respectives, en raison de l'interdépendance générée par le fractionnement des activités dans ces deux secteurs. Les mazeliers, comme les épiciers, cherchent à s'associer pour se procurer les matières premières nécessaires à leur commerce, et qu'ils font venir de loin. Cette association est d'autant plus aisée qu'ils vivent chacun dans les mêmes quartiers, tout comme les ortolans. Au contraire, les pancossiers et les pâtisseries ont un réseau beaucoup plus diversifié, reflet de leur dispersion à travers la ville, de leur clientèle et de la gamme des fournisseurs auxquels ils ont recours.

Les deux premières parties de ce mémoire ont montré comment le secteur de l'alimentation est réglementé et organisé afin de nourrir au mieux la ville de Toulouse. À travers l'étude des métiers de bouche, il a été possible d'entrevoir une partie de ce que mange la population toulousaine dans les derniers siècles du Moyen Âge. Pour en avoir une idée plus précise, il convient maintenant de se pencher sur les registres comptables de la municipalité et d'autres institutions, qui dressent la liste des dépenses de bouche réalisées entre la fin du XIV<sup>e</sup> siècle et les premières décennies du XVI<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>377</sup> VICTOR Sandrine, *La construction et les métiers...* (op. cit.), p. 301.

<sup>378</sup> CASSAGNES-BROUQUET Sophie, *L'art en famille...* (op. cit.), p. 183.

## Troisième partie : Pratiques et rituels alimentaires

« Les pratiques alimentaires recouvrent l'ensemble des dimensions matérielles et symboliques qui recouvrent l'acte alimentaire : nature et diversité des aliments consommés ; quantités et dépenses afférentes ; cuisine et approvisionnement ; horaire et structure des repas<sup>1</sup>. » L'étude des pratiques et des rituels alimentaires peut se faire à partir des sources comptables, qui présentent la liste des dépenses effectuées pour organiser les repas d'une communauté, ou détaillent les achats d'aliments et de boissons destinés à être distribués à certaines occasions. De ce point de vue-là, la municipalité toulousaine présente un corpus d'une grande richesse : chaque année, le trésorier du consulat produit des « pièces à l'appui des comptes », où il note chaque aliment acheté pour être servi à la table des capitouls, distribué aux pauvres, ou offert à tel ou tel personnage. Il indique de manière plus ou moins précise l'occasion à laquelle ces achats sont réalisés, les prix de chaque ingrédient ou groupe d'ingrédient, voire leurs quantités et les modes de préparation. Sur ces documents figurent parfois les salaires versés aux personnes ayant œuvré à la préparation et au service.

Les pièces à l'appui des comptes du consulat renseignent principalement sur l'alimentation des édiles toulousains, lors des banquets donnés par la municipalité, mais aussi au quotidien, dans le cadre de déjeuners de travail ou pendant les périodes où ils sont emprisonnés à la Maison Commune par des commissaires du roi venus réclamer le paiement de certains impôts. Ces sources, qui dominent largement le corpus étudié, sont mises en parallèle d'une part avec les registres de comptes du collège de Périgord, qui

---

<sup>1</sup> ÉTIÉVANT Patrick, BELLISLE France, DALLONGEVILLE Jean et alii, *Les comportements alimentaires : quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ? Synthèse de l'expertise scientifique collective réalisée par l'INRA à la demande du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche*, Paris, Inra, 2010 (en ligne : <https://www.inrae.fr/sites/default/files/pdf/e3d7a8d31487c130d22c35a5e51f920d.pdf>).

accueil des étudiants pauvres, d'autre part avec les justificatifs de dépenses du chantier des moulins du Bazacle, et enfin avec les achats effectués pour nourrir les pestiférés de l'hôpital Saint-Sébastien, pour tenter d'avoir un aperçu de l'alimentation des couches populaires urbaines. L'ensemble de ces documents porte sur la période 1380-1530, soit sur un long XV<sup>e</sup> siècle<sup>2</sup>.

L'ambition de cette partie est double. Il s'agit d'abord de présenter le régime alimentaire en usage dans une ville de la fin du Moyen Âge, avec ses spécificités et ses adaptations selon les disponibilités des aliments sur le marché local, le rythme des saisons et du calendrier religieux, le statut social des commensaux, ou encore le type de repas concerné (repas de fête ou repas ordinaire, repas de travail ou même repas de pénitence). L'analyse des aliments consommés à ces différentes occasions, mise en regard avec la pratique des cadeaux alimentaires, nous amène à nous questionner sur les usages politiques de la nourriture, principalement par le consulat, mais aussi par les autorités royales, et sur les relations dialectiques qui se construisent par ce biais entre ces deux pôles du pouvoir. Or, il nous semble que cet aspect a été encore peu abordé par les historiens et mériterait d'être davantage étudié.

---

<sup>2</sup> Cette chronologie peut rappeler celle choisie par Patrick Boucheron dans l'ouvrage suivant : BOUCHERON Patrick, *Histoire du monde au XV<sup>e</sup> siècle*, Paris, Fayard, 2009.

## Chapitre 6 : Les repas des Toulousains au XV<sup>e</sup> siècle

Au Moyen Âge, plus encore qu'aujourd'hui, la nourriture reflète le statut social. À l'époque, on suppose en effet « une relation intrinsèque entre les qualités de la personne et celles des produits consommés : à une personne raffinée, il faudra une nourriture symboliquement et littéralement élevée, comme les fruits d'un arbre ou des volatiles »<sup>1</sup>. De ce fait, l'alimentation, et plus précisément certains aliments, forment un prisme au travers duquel l'historien observe le fonctionnement social<sup>2</sup>. Toutefois, les sources privilégient presque toujours les nourritures d'exception, qu'elles soient celles des jours de fête ou des élites, et il est plus difficile de savoir ce que mange le peuple au quotidien. Boris Bove rappelle qu'il est néanmoins possible d'approcher l'alimentation ordinaire des citadins pauvres à travers les menus des hôpitaux, qui prennent certains d'eux en charge<sup>3</sup>.

Parmi les classes supérieures, il est d'usage de prendre deux repas par jour : le dîner vers midi et le souper dans la soirée. S'y ajoute parfois une collation en fin d'après-midi, après l'office des vêpres<sup>4</sup>. En plus des deux principaux repas, paysans et travailleurs manuels prennent un petit-déjeuner avant de commencer leur journée<sup>5</sup>.

Pour connaître les repas des Toulousains au XV<sup>e</sup> siècle, il convient de se reporter aux sources comptables. Les pièces à l'appui des comptes de la municipalité donnent ainsi à voir les repas fournis en certaines occasions aux consuls, voire à l'ensemble du personnel municipal. Une partie de ces documents a été analysée par François Bordes, qui s'est concentré sur les banquets annuels de la municipalité<sup>6</sup>. L'étude de ces sources sera

---

<sup>1</sup> ALBERT Jean-Marc, *Aux tables du pouvoir : des banquets grecs à l'Élysée*, Paris, Armand Colin, 2009, p. 8-9.

<sup>2</sup> BRUEGEL Martin et LAURIOUX Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 17.

<sup>3</sup> BOVE Boris, « Un nouveau champ de recherche : l'alimentation à la fin du Moyen Âge », dans *Le temps de la guerre de Cent ans, 1328-1453*, Paris, Belin, 2010, p. 567.

<sup>4</sup> Voir notamment A.M.T., CC 2329, f° 1, 2v, 3, 7, 27. A.M.T., CC 2332, pièces n° 44 et 50. A.M.T., CC 2371, pièce n° 80. NAVELLE Christiane, *La vie dans un collège d'étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les registres de comptes du Collège de Périgord (1430-1440)*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1964, p. 108.

<sup>5</sup> ADAMSON Melitta Weiss, *Food in Medieval Times*, Westport, Greenwood Publishing Group, 2004, p. 155. ALAMY Geneviève et FRUHAUF Charles, « Notes sur l'alimentation des étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », *Revue de Comminges*, n° 83, 1970, p. 120.

<sup>6</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XV<sup>e</sup> siècle : les festins des capitouls de Toulouse », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs (Actes du 54<sup>e</sup> Congrès d'études régionales de la fédération historique du Sud-Ouest – Brantôme, 2001)*, Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2002.

approfondie dans le dernier chapitre, afin de montrer le rôle politique joué par l'alimentation. D'autre part, les livres de comptes municipaux renseignent également sur les distributions de nourriture faites aux pauvres et aux pestiférés dans les premières décennies du XVI<sup>e</sup> siècle.

Les livres de comptes du collège de Périgord, fondé vers 1360 par le cardinal Hélie de Talleyrand-Périgord, permettent, quant à eux, d'aborder l'alimentation d'une vingtaine d'étudiants pauvres, ainsi que celle de leurs serviteurs. Selon Salvador Claramunt, si l'on excepte les étudiants riches et les goliards (étudiants marginaux), la vie et l'alimentation de l'étudiant médiéval sont comparables à celles d'un pauvre ordinaire de paroisse ou de la cathédrale, et son rythme de vie est calqué sur celui des hospices et des autres établissements de charité<sup>7</sup>. La confrontation entre les registres du collège de Périgord et les pièces à l'appui des comptes de la municipalité toulousaine offre ainsi des perspectives sur les liens et les écarts entre les nourritures des élites et celles du peuple.

Les registres du collège de Périgord ont fait l'objet de plusieurs travaux d'étudiants dans les années 1960, dans le but de reconstituer la vie quotidienne au sein de cet établissement<sup>8</sup>. Cependant, un seul registre détaille les dépenses de bouche effectuées sur une année<sup>9</sup>, les suivants se contentant de signaler la somme totale dépensée par semaine ou par mois, excepté lors des jours de fête pour lesquels les achats sont relativement bien décrits. Pour retracer l'alimentation complète des collégiats et du personnel qui les entoure, cette documentation doit être croisée avec les recettes perçues par l'établissement. Ce dernier n'a en effet pas besoin d'acheter toute sa nourriture, car il possède un jardin, un verger, des champs, des prés, des vignes et une basse-cour, dont il tire des rentes en nature<sup>10</sup>.

Les pièces justificatives des comptes du chantier du Bazacle, consacré à l'entretien et à la réparation d'un groupe de moulins, viennent compléter l'image que l'on peut avoir de l'alimentation des couches populaires. En décembre 1489, des repas sont procurés pendant quatre jours aux ouvriers du chantier ; un papier présente le détail des

---

<sup>7</sup> CLARAMUNT Salvador, « L'alimentació dels estudiants », dans *Ir col.loqui d'història de l'alimentació a la corona d'Aragó, Edat Mitjana*, Lleida, Institut d'estudis Ilerdencs, 1995, p. 113.

<sup>8</sup> BARTHÈS Gisèle, *La vie d'un collège d'étudiants aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les comptes du collège de Périgord de 1418 à 1422*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1964. NAVELLE Christiane, *La vie dans un collège d'étudiants...* (*op. cit.*). ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les comptes du collège de Périgord (1381-1426)*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1969.

<sup>9</sup> A.D.H.G., 11D 18 (1381-1382). Je remercie Sandrine Victor de m'avoir indiqué l'existence de ce fonds, et de m'avoir communiqué les références de ce document, ledit fonds n'ayant pas été inventorié.

<sup>10</sup> BARTHÈS Gisèle, *La vie d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 14-16 et 21.

achats effectués à cette occasion, qu'il s'agisse des aliments, mais aussi des ustensiles nécessaires à leur cuisson et au service (voir figure 21 en annexes)<sup>11</sup>.

À côté des sources comptables, d'autres documents peuvent être mobilisés. C'est le cas des inventaires après décès, qui dressent une liste plus ou moins exhaustive des ustensiles de cuisine et de la vaisselle de table possédés par le défunt, et mentionnent parfois des réserves de nourriture. D'autre part, les travaux effectués à l'occasion de la restructuration du Palais de justice de Toulouse, ou encore la construction de logements avec parc de stationnement en sous-sol dans la rue des Pénitents Blancs, ont donné lieu à des fouilles archéologiques dans les années 2000<sup>12</sup>. Les rapports qui en ont résulté font état de restes alimentaires, qu'il est particulièrement intéressant de croiser avec les produits mentionnés dans les sources écrites citées précédemment.

Ce corpus varié peut nous aider à comprendre le système alimentaire de l'époque, résultant de l'interaction entre les conditions naturelles, les structures économiques et sociales, et les normes culturelles<sup>13</sup>.

## I. Le poids des contraintes

À notre époque marquée par la mondialisation des échanges, ainsi que par l'usage des réfrigérateurs et des congélateurs, il est possible d'avoir accès à une multitude d'aliments sans tenir compte des saisons, ni de l'éloignement avec leur lieu de production. Tel n'est pas le cas au Moyen Âge : l'alimentation quotidienne est tributaire du passage des saisons, ainsi que des exigences du calendrier chrétien. À cela, s'ajoutent des prescriptions diététiques et sociales fondées sur une vision du monde qui diffère largement de la nôtre, donnant lieu à des pratiques alimentaires singulières, comme l'usage intensif des épices.

---

<sup>11</sup> A.D.H.G., 5J 932 (liste datant du 26 janvier 1490).

<sup>12</sup> INRAP, *Toulouse, cité judiciaire. Rapport final d'opération 2007*. OLLIVIER Julien (dir.), 16-18 rue des Pénitents Blancs Toulouse (Haute-Garonne). *Rapport final d'opération archéologique*, RFO Hadès, SRA Occitanie, 2012.

<sup>13</sup> RIERA I MELIS Antoni, « Introducció », dans *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelone, CSIC, 1988, p. IX.



### 1. La ronde des saisons

La saisonnalité des produits est généralement bien connue pour les fruits et légumes. Les comptes du collège de Périgord et les pièces à l'appui des comptes de la municipalité fournissent des informations précieuses à ce sujet. Mais dans le deuxième cas, on observe des lacunes pour le mois de février, où aucun repas n'a été donné et, dans une moindre mesure, pour les mois de janvier et mars, où très peu de repas ont été organisés à la Maison Commune. Au contraire, les mois de mai, novembre et décembre, où se tiennent les banquets annuels de la municipalité, sont particulièrement bien documentés, de même que les mois de juin à octobre, qui correspondent à des périodes de rétention des consuls à la Maison Commune sur ordre du souverain, pour avoir refusé de payer les impôts royaux. Néanmoins, les indications sont beaucoup moins précises dans le cas des repas fournis en juillet 1464, le trésorier se contentant souvent de la mention « companage » sans donner le détail des produits achetés<sup>14</sup>.

La consommation de légumes connaît de fortes variations saisonnières, à quelques exceptions près, comme le montre le tableau ci-dessous, réalisé à partir des pièces à l'appui des comptes de la municipalité.

	Janv.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
<b>Choux</b>	3			1		2	1	2	4	2
<b>Courges</b>							1		1	
<b>Épinards</b>		4	3	1						
<b>Fèves</b>		1		8	12				1	
<b>Navets</b>	2							3	2	2
<b>Oignons</b>	1	1		3		2		1	4	

Tableau 18 – Consommation de légumes à la table des capitouls selon les mois

Des parallèles peuvent être faits avec les registres de comptes du collège de Périgord. Les choux sont ainsi présents toute l'année au menu des consuls et des étudiants de ce collège. Pour ces derniers, Geneviève Alamy précise que les choux d'hiver sont consommés de la Saint-Front (25 octobre) au Carême, tandis que les choux blancs semés

---

<sup>14</sup> A.M.T., CC 2336, pièce n° 63.

en février sont consommés de la mi-août à la Saint-Front<sup>15</sup>. Les épinards, récoltés entre la fin de l'hiver et le début du printemps, sont mangés à tour de rôle avec les poireaux par les étudiants du collège de Périgord, du premier jour du Carême à Pâques ; ils apparaissent en mars et jusqu'en mai sur la table des capitouls. Consuls et étudiants mangent des fèves nouvelles en mai et en juin ; à partir de Pentecôte, les étudiants remplacent les fèves par les pois nouveaux, récoltés jusqu'à la mi-juillet. Les consuls et les étudiants consomment d'autre part des oignons frais en août. Une partie de la récolte du collège est conservée pour l'hiver<sup>16</sup> ; on trouve des oignons secs tout au long de l'année à la table des capitouls. Enfin, des navets figurent au menu des consuls d'octobre à janvier, tandis que de la courge est mentionnée aux mois de septembre et de novembre. Selon Wendy Pfeffer, ail, fèves et épinards sont des légumes typiques de la cuisine occitane<sup>17</sup>. Si l'ail est régulièrement consommé par les étudiants du collège de Périgord, aucune mention n'en est faite à la table des capitouls. D'après Allen J. Grieco, ail et oignon crus forment le companage de tous les pauvres et sont méprisés par les élites<sup>18</sup>.

Pour ce qui est des fruits, des oranges apparaissent tout au long de l'année dans les comptes de bouche municipaux, comme en témoigne le tableau suivant. Les informations qu'il contient seront comparées ci-dessous avec les données fournies par Geneviève Alamy au sujet des comptes du collège de Périgord.

---

<sup>15</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (op. cit.), p. 53.

<sup>16</sup> *Ibid.*, p. 54.

<sup>17</sup> PFEFFER Wendy, *Le festin du troubadour. Nourriture, société et littérature en Occitanie (1100-1500)*, Cahors, La Louve, 2016, p. 51.

<sup>18</sup> GRIECO Allen J., *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, thèse de doctorat, Paris, EHESS, 1987, p. 150.

	Janv.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Oct.	Nov.	Déc.
<b>Amande</b>		1		7					6	2
<b>Cerise</b>				29	22	1				
<b>Châtaigne</b>				1				15	8	
<b>Citron</b>				1					1	
<b>Coing</b>								1	1	1
<b>Datte</b>				4					1	
<b>Figue</b>		1							5	1
<b>Fraise</b>				3						
<b>Grenade</b>				11					8	5
<b>Griotte</b>				19	12					
<b>Noisette</b>		2				2			1	1
<b>Noix</b>									2	2
<b>Olive</b>	1									
<b>Orange</b>	2	2	2	45	2			20	35	22
<b>Poire</b>		1			4	2	17	16	13	6
<b>Pomme</b>		1		24				1		
<b>Prune</b>		1				2	3			
<b>Raisin</b>		2			4	1	3	3	1	

Tableau 19 – Consommation de fruits à la table des capitouls selon les mois

Consuls et collégiats mangent des cerises et des griottes en mai et juin<sup>19</sup>. En mai, on rencontre également des pommes, des grenades et des fraises sur la table des capitouls ; les grenades s’y retrouvent également en novembre-décembre. Au collège de Périgord, des poires sont achetées en grande quantité (une centaine) pour la Saint-Front (25 octobre)<sup>20</sup>, tandis qu’elles sont consommées d’août à décembre par les consuls et leurs invités. Wendy Pfeffer note que l’on « consommait généralement les fruits quand ils étaient frais, en saison, bien que l’on puisse en faire sécher beaucoup »<sup>21</sup>. D’octobre à mars, collégiats et capitouls se régalaient de fruits secs (châtaignes, amandes, noix, noisettes) et de figues séchées<sup>22</sup>. Des oranges agrémentent le repas de Noël des

<sup>19</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (op. cit.), p. 65

<sup>20</sup> *Ibid.*, p. 63.

<sup>21</sup> PFEFFER Wendy, *Le festin du troubadour...* (op. cit.), p. 78.

<sup>22</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (op. cit.), p. 62 et 64.

collégiats<sup>23</sup>, tandis qu'on les trouve en toute saison à la table des consuls, notamment lors des banquets. Les raisins mentionnés par les pièces à l'appui des comptes de la municipalité sont des raisins secs, sauf vraisemblablement en août et en octobre.

Cette saisonnalité, si marquée dans le cas des fruits et légumes, vaut aussi pour la viande, dont la vente est étroitement soumise au rythme saisonnier de l'élevage et des travaux agricoles. Les porcs abondent dans les foires et les marchés à partir de fin novembre et pendant tout le mois de décembre. Ils sont ensuite tués de décembre à février : pour qu'ils atteignent un niveau d'engraissement réellement satisfaisant, il faut les conduire à la glandée dans les forêts de chênes et de hêtres, durant l'automne et une partie de l'hiver. Les porcs peuvent également être engraisés à la châtaigne, voire à la noix<sup>24</sup>. Les porcs sont abattus pour fournir de la viande de conserve en hiver, moment propice à sa conservation grâce au froid.

Agneaux et chevreaux se mangent au printemps, avec une consommation qui culmine durant les fêtes de Pâques. Néanmoins, les agneaux semblent boudés par les capitouls et n'apparaissent pas dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité. La période de janvier à juin correspond à celle de l'agnelage : on se débarrasse alors de toutes les bêtes qu'on ne peut ou ne désire garder pour la reproduction ou la laine. Ainsi, à Carpentras, d'avril à juin, on ne trouve sur les étals que des agneaux, des chevreaux et des moutons. Les brebis et les chèvres sont tuées en été et en automne, après l'agnelage. Les veaux sont abattus dans leur immense majorité de juin à septembre<sup>25</sup>.

À Toulouse, les consuls mangent peu de porc. Du chevreau leur est proposé en avril-mai, et du veau en mai-juin. En revanche, ils consomment du bœuf et du mouton toute l'année. De la même manière, les comptes de dépenses effectuées par la ville pour les pestiférés prévoient toute l'année l'achat de bœuf, souvent accompagné de mouton, sauf pendant le Carême<sup>26</sup>. Quant aux comptes du collège de Périgord, ils se contentent de mentionner des achats de viandes (*carnibus*) sans donner plus de précisions.

Le tableau ci-dessous indique le nombre d'occurrences recensées pour chaque type de viande dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité, en fonction des mois. Il faut souligner que les informations dont nous disposons sont nettement plus

---

<sup>23</sup> *Ibid.*, p. 65.

<sup>24</sup> ABAD Reynald, *Le grand marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 322 et 329.

<sup>25</sup> STOUFF Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Aix-en-Provence, Mouton et Cie, 1970, p. 186-187.

<sup>26</sup> A.M.T., GG 975 à 981.

nombreuses pour les mois où davantage de repas ont été donnés (notamment en mai), tandis que nous n'avons aucune donnée concernant les mois de février (où aucun repas n'a laissé de trace) et de mars (période du Carême, où la consommation de viande est prohibée, sauf exceptions).

	Janv.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
<b>Bœuf</b>	4	4	31	10		15	3	12	15	13
<b>Mouton</b>	5	4	78	19	1	24	3	22	25	20
<b>Porc</b>	1					3		5	2	1
<b>Veau</b>		1	51	15	2	1		1		
<b>Chevreau</b>		3	34	2	1					1

*Tableau 20 – Consommation de viande de boucherie à la table des capitouls selon les mois*

La consommation de volailles et de gibier varie également selon l'année, en fonction de la ponte, de la chasse et des habitudes migratoires<sup>27</sup>. Comme on peut le voir dans le tableau ci-dessous, poules, poulets et pigeons sont surtout consommés par les consuls en mai-juin ; la poule est aussi mangée régulièrement en août et durant l'automne. En mai, on trouve de l'oie et des oisons sur la table des capitouls, exceptionnellement du sanglier. Les oies sont souvent achetées entre quinze jours et un mois à l'avance afin d'être engraisées au millet et au son<sup>28</sup>. Le chapon est autant apprécié lors des réjouissances de mai qu'en novembre-décembre, moment où les banquets municipaux font aussi la part belle aux perdrix, bécasses, canards, chevreuils et faisans. De leur côté, lapereau et levraut sont consommés au printemps, lapin et lièvre à l'automne.

<sup>27</sup> GRIECO Allen J., *Classes sociales...* (op. cit.), p. 103.

<sup>28</sup> A.M.T., GG 915.

	Janv.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
<b>Bécasse</b>								1	8	9
<b>Caille</b>			1							
<b>Canard</b>									5	3
<b>Chapon</b>		1	16					8	16	14
<b>Chevreuil</b>			1						1	1
<b>Faisan</b>										2
<b>Lapereau</b>			12							
<b>Lapin</b>	1		1					4	16	14
<b>Levraut</b>			6							
<b>Lièvre</b>			1						3	4
<b>Oie</b>		1	20	1						
<b>Oison</b>			8							
<b>Outarde</b>								1		
<b>Palombe</b>	1								1	
<b>Perdrix</b>			1					8	15	18
<b>Pigeon</b>	1	1	38	8	1			4	1	3
<b>Poule</b>	1	1	13	13	1	7	1	10	7	6
<b>Poulet</b>			30	1				3	1	2
<b>Sanglier</b>			1							

*Tableau 21 – Consommation de volaille et de gibier à la table des capitouls selon les mois*

Comme pour la viande, la consommation de certains poissons est plutôt liée au printemps, et d'autres à l'hiver. Le tableau ci-dessous en rend bien compte.

	Janv.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Août	Oct.	Nov.	Déc.
<b>Alose</b>		1	3	6	1				
<b>Anguille</b>						3	2	6	
<b>Barbeau</b>	2			2	2		8	12	
<b>Brème</b>				2				1	
<b>Brochet</b>		1					4		
<b>Carpe</b>		1			1		1	1	
<b>Chabot</b>								1	
<b>Chevaine</b>		1						2	
<b>Dorade</b>							1		
<b>Esturgeon</b>				2					
<b>Hareng</b>	6	5	1					9	5
<b>Lamproie</b>		3	2	11	2			1	
<b>Loche</b>		1	1	4	1		2		
<b>Merlu</b>	4	4	3	3	4	9	8	9	4
<b>Perche</b>							1	3	
<b>Sardine</b>							1		
<b>Saumon</b>		2	1	11	2		2		
<b>Seiche</b>		1					2		
<b>Sole</b>							1		
<b>Tanche</b>			1						
<b>Thon</b>							2		
<b>Truite</b>		1		3		1	3	10	
<b>Vairon</b>				2				5	

Tableau 22 – Consommation de poisson à la table des capitouls selon les mois

Par exemple, les aloses sont présentes sur la table des capitouls de mars à juin, et sur celle des étudiants du collège de Périgord entre avril et juin<sup>29</sup> ; elles sont en effet pêchées de février à mai, avec un pic en mars-avril<sup>30</sup>. Les lamproies sont également dégustées par les consuls de mars à juin. Les poissons les plus communs dans la Garonne au Moyen Âge sont le saumon, l'esturgeon, la lamproie et l'alose<sup>31</sup>. Néanmoins, la

<sup>29</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (op. cit.), p. 112-113.

<sup>30</sup> ABAD Reynald, *Le grand marché...* (op. cit.), p. 415.

<sup>31</sup> PFEFFER Wendy, *Le festin du troubadour...* (op. cit.), p. 80.

pollution croissante qui touche les cours d'eau se traduit sur le plan archéozoologique par la raréfaction de certaines espèces comme l'esturgeon<sup>32</sup>. Le hareng est, quant à lui, consommé en février-mars par les étudiants du collège de Périgord<sup>33</sup>, et entre novembre et mars par les capitouls. Or la saison de la pêche au hareng s'étend d'octobre à décembre ; dès janvier, ils deviennent plus rares et leur qualité s'altère, en particulier parce qu'ils ne contiennent plus les œufs et la laitance qui sont alors très recherchés<sup>34</sup>. En revanche, le merlu est présent toute l'année dans les repas des étudiants et des consuls, car il est pêché tout au long de l'année en mer du Nord<sup>35</sup>. Hareng et merlu sont acheminés vers Toulouse depuis Bordeaux et viennent probablement des côtes anglaises ou bretonnes<sup>36</sup>. De même, le barbeau et la carpe, pêchés dans les rivières et les étangs, sont présents sur la table des consuls en toutes saisons.

Au rythme des saisons s'ajoutent les contraintes liées au calendrier religieux.

## 2. *Le calendrier religieux*

L'Église définit des moments de jeûne, où les fidèles sont invités à se priver de viande, voire de tout produit d'origine animale (produits laitiers, œufs, graisses animales). Il ne s'agit pas d'une privation complète de nourriture, sauf à quelques exceptions : durant le Carême, il arrive que les étudiants du collège de Périgord sautent certains repas<sup>37</sup>.

Les interdits portant sur la viande ne sont pas anodins : « Le régime carné [...] peut faire l'objet de controverses morales : parce qu'il repose sur la mise à mort des animaux, sa légitimité est douteuse »<sup>38</sup>. Ainsi, « la transformation de la créature animale en substance comestible est une procédure dont l'homme voudrait parfois occulter ou euphémiser un élément : la partie léthale, la mise à mort »<sup>39</sup>. Selon Noélie Vialles, « les conditions de légitimité de la mise à mort alimentaire des animaux [...] peuvent être

---

<sup>32</sup> CLAVEL Benoît, *L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord, XIII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles*, *Revue archéologique de Picardie*, n° spécial 19, 2001, p. 144.

<sup>33</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 107.

<sup>34</sup> LARDIN Philippe, « Le poisson à Dieppe au Moyen Âge », dans THOMASSET Claude (dir.), *Le poisson : une histoire extraordinaire*, Paris, Connaissance et mémoire, 2003, p. 8.

<sup>35</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 108.

<sup>36</sup> CASTER Gilles, *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse de 1450 environ à 1561*, Toulouse, Privat, 1962, p. 325.

<sup>37</sup> A.D.H.G., 11D 18.

<sup>38</sup> VIALLES Noélie, « La viande ou la bête », *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, n° 10, 1988.

<sup>39</sup> FISCHLER Claude, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 2001, p. 138.



ramenées à deux, qui sont l'une et l'autre des sortes de contrat entre hommes et bêtes : l'élevage des animaux sacrifiés et le combat contre les animaux sauvages ». Dans ces deux cas, « l'homme a acquis un droit sur l'animal : soit en le nourrissant, soit en le combattant », « comme si l'animal nourri avait tacitement consenti à payer de son corps en retour, et comme si l'animal chassé avait par sa défaite donné à son vainqueur un droit sur sa dépouille »<sup>40</sup>.

La viande de boucherie est « obtenue par la saignée mortelle de certains mammifères domestiques »<sup>41</sup>. Cette opération permet de priver la forme corporelle de son principe vital et de faire ainsi la distinction entre le cadavre, qui relève du funéraire, et la viande, qui relève de l'alimentaire. Le premier est mort, la deuxième est « une substance vivante, propre à entretenir la vie »<sup>42</sup>. Le travail de dépouille qui suit la saignée, et vise à obtenir une carcasse propre à la découpe de boucherie, peut être considéré comme une « désanimalisation »<sup>43</sup>.

Il est interdit de consommer les animaux carnassiers ou charognards car ils sont en effet « formellement semblables à l'homme en ceci que, comme lui, ils consomment de la chair »<sup>44</sup>. Ils sont en outre suspectés d'avoir mangé de l'homme et de s'être ainsi « humanisés »<sup>45</sup>. De ce fait, le porc omnivore est élevé en végétarien<sup>46</sup> : il est par exemple interdit aux écorcheurs et aux abatteurs d'élever des porcs près des abattoirs et dans les rues, pour éviter qu'ils se nourrissent des résidus de l'abattage<sup>47</sup>.

Par ailleurs, dès ses origines, l'Église considère la viande avec suspicion, non seulement car elle est au cœur des sacrifices pratiqués par les religions païennes, mais aussi car elle possède une charge sexuelle forte : le terme « chair » est employé aussi bien pour désigner la viande que l'acte sexuel. Selon Galien, la consommation de viande permet à l'organisme de produire du sang, mais aussi du sperme, considéré comme un

---

<sup>40</sup> VIALLES Noélie, « De l'animal à la viande : une mort sans cadavre », *French Cultural Studies*, vol. 6, n° 18, 1995, p. 342.

<sup>41</sup> *Ibid.*, p. 337.

<sup>42</sup> *Ibid.*, p. 349.

<sup>43</sup> VIALLES Noélie, « Toute chair n'est pas viande », *Études rurales*, vol. 147, n° 1, 1998, p. 144.

<sup>44</sup> VIALLES Noélie, « De l'animal à la viande... » (*op. cit.*), p. 344.

<sup>45</sup> VIALLES Noélie, « La viande ou la bête » (*op. cit.*).

<sup>46</sup> VIALLES Noélie, « Toute chair n'est pas viande » (*op. cit.*), p. 142.

<sup>47</sup> AMT, HH 66, f° 423, art. 7.

sous-produit du sang : manger de la viande inciterait alors au sexe<sup>48</sup>. « Notre relation à la chair animale renvoie constamment à celle que nous entretenons avec la sexualité<sup>49</sup>. »

Les poissons constituent une exception : une longue tradition chrétienne voit en eux, « parce qu'ils semblent affranchis des ardeurs de l'union sexuelle, des animaux particulièrement purs – aussi purs que des végétaux –, dont peuvent se nourrir même les religieux qui s'interdisent toute chair animale et toute sexualité » ; « leur chair est donc maigre, diététiquement et rituellement »<sup>50</sup>. La viande et les autres produits d'origine animale peuvent donc être remplacés par le poisson durant le Carême, période de quarante jours s'étendant du mercredi des Cendres à Pâques. À d'autres moments, seule la consommation de viande est défendue : le vendredi et le samedi, parfois le mercredi, de même que les vigiles, c'est-à-dire les veilles des principales fêtes du calendrier liturgique. Au total, cela représente au moins une centaine de jours par an. Des exemptions sont néanmoins accordées aux malades et aux enfants n'ayant pas atteint leur majorité (environ douze ans pour les filles et quatorze ans pour les garçons)<sup>51</sup>. En février 1375, alors que Toulouse connaît une grave pénurie de céréales, les capitouls décident d'écrire au pape afin d'obtenir pour les pauvres la permission de manger de la viande pendant le Carême<sup>52</sup>. En effet, le régime alimentaire des plus démunis repose principalement sur le pain, qui leur manque cruellement, et les légumes, qui sont sans doute déjà épuisés. Il leur faut trouver des aliments de substitution, mais le poisson est bien trop cher pour eux. Le recours à la viande, *a priori* de conserve telle que les salaisons, apparaît alors comme une solution pour les édiles.

L'alternance entre jours gras et jours maigres est scrupuleusement respectée dans les comptes de dépenses et de fournitures pour les pestiférés : en décembre 1518, par exemple, du bœuf et parfois du mouton sont prévus pour les dimanches, lundis, mardis et jeudis, tandis que des œufs et des harengs sont fournis les mercredis, vendredis et samedis. La veille de Noël, les pestiférés se voient offerts des merlus, des harengs et du fromage. Pendant le Carême, qui a lieu du 9 mars au 23 avril 1519, les pestiférés consomment des harengs blancs et noirs, en alternance avec des merlus<sup>53</sup>. Au collège de

---

<sup>48</sup> BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, *Europa carnívora : comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*, Somonte-Cenero, Ediciones Trea, 2012, p. 67.

<sup>49</sup> FISCHLER Claude, *L'omnivore... (op. cit.)*, p. 134.

<sup>50</sup> *Ibid.*, p. 145-146.

<sup>51</sup> LAURIOUX Bruno, *Manger au Moyen Âge : pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 101-116.

<sup>52</sup> A.M.T., BB 1, f<sup>o</sup> 20.

<sup>53</sup> A.M.T., GG 975.

Périgord, poisson et viande figurent tous deux au menu du mercredi, afin de laisser le choix aux commensaux. Durant le Carême, les collégiats consomment du poisson, souvent des merlus, parfois des harengs ; certains jours, ils se contentent de chou, d'épinards ou de poireaux, voire ils s'abstiennent de toute nourriture<sup>54</sup>.

Dans les comptes de bouche de la municipalité, du poisson figure au menu des jours maigres, ce qui représente plus d'un quart des repas recensés. Mais il arrive que l'on serve à la fois du poisson et de la viande à certaines occasions. Ainsi, lors du dîner du Gai Savoir qui se tient le mercredi 2 mai 1487, on propose des œufs et du poisson (saumon et lamproie) à ceux qui s'abstiennent de viande ce jour-là<sup>55</sup>. De la même manière, le mercredi 24 novembre 1444, lors de leur emprisonnement à la Maison Commune, les capitouls se voient présentés aussi bien des merlus et des harengs que de la viande de bœuf et de mouton<sup>56</sup>. Plus étonnamment, lors du dîner de l'Élection qui a lieu le dimanche 26 novembre 1404, six anguilles et deux gros barbus sont achetés pour confectionner des pâtés de poisson ; sont également servis des pâtés de bœuf et de mouton, ainsi que des chapons, des lapins et des bécasses<sup>57</sup>. Or il s'agit-là d'un jour gras. L'un des plats typiques du banquet de la Gaie Science allie par ailleurs chapons et lamproies<sup>58</sup>. On peut donc reprendre les mots d'Yves Grava : « Opposer la viande des jours de fête et le poisson des jours d'abstinence relève d'un schématisme forcé, et les contraintes du rite ne sont nullement exclusives de préférences alimentaires<sup>59</sup>. » Cécile Le Cornec-Rochelois souligne, quant à elle, que la consommation simultanée de viande et de poisson est « réservée à des repas destinés à honorer des hôtes de haut rang et préparés pour des convives nombreux »<sup>60</sup>.

Les fêtes religieuses sont forcément des jours gras, même lorsqu'elles tombent un vendredi. Elles sont souvent célébrées par de véritables agapes. Au collège de Périgord, le prieur loue les services d'un pâtissier qui confectionne des pâtés, tandis que le cuisinier compose des sauces vertes à base de persil, ou bien des sauces épicées, de poivre et de

---

<sup>54</sup> A.D.H.G., 11D 18.

<sup>55</sup> A.M.T., GG 915, n. p.

<sup>56</sup> A.M.T., CC 2329, f° 5v.

<sup>57</sup> A.M.T., CC 2323, f° 51v.

<sup>58</sup> A.M.T., CC 2334, pièce n° 95.

<sup>59</sup> GRAVA Yves, « Notes martéales sur le ravitaillement et la consommation du poisson à la cour pontificale d'Avignon au cours du XIV<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 1, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 160.

<sup>60</sup> LE CORNEC ROCHELOIS Cécile, *Le poisson au Moyen Âge : savoirs et croyances*, thèse de doctorat, Université Paris Sorbonne, 2008, p. 326.

gingembre en particulier, et colorées avec du safran<sup>61</sup>. Les deux fêtes principales sont celles de la Saint-Front (25 octobre) et de Noël (25 décembre). La première correspond à la fête annuelle du Collège. Ce jour-là sont servis du vin blanc et du vin claret (rosé produit à partir d'un mélange de raisins noirs et blancs), des barbeaux, des épaules et des gigots de mouton, des potages et des brouets, des pâtés, des fromages et des fruits (poires, châtaignes, parfois oranges)<sup>62</sup>. À Noël, les collégiats se régalaient de nectar (mélange de vin, *piment* et miel), de volailles et de viande de mouton rôties, de brouets ou *offae* (potage à base d'œufs, oignons, persil et épices), de fromages, de nieules, de *colleridis* (petits pains carrés que l'on fait frire avec de l'huile dans une poêle) et de fruits secs (amandes, noisettes et raisins) ; on trouve également quelques mentions d'oranges ou « pommes d'or »<sup>63</sup>. Ces dernières sont employées pour leur saveur acide, caractéristique de la cuisine de l'époque et valorisée par le discours médical.

### 3. *La culture médicale*

La médecine médiévale accorde une grande importance à l'alimentation. Dans *Du Régime*, Hippocrate « définit la santé comme l'équilibre entre ce qu'on mange et ce que l'on expulse, c'est-à-dire entre ce qui sert à nourrir et ce qui n'est pas nécessaire à l'épanouissement du corps »<sup>64</sup>. À partir du XIII<sup>e</sup> siècle, le savoir diététique connaît une large diffusion dans l'Occident latin, notamment grâce aux régimes de santé, traités voués à la prévention des maladies et à la conservation de la santé<sup>65</sup>. Depuis la médecine hippocratique de l'Antiquité, on pense que « le corps humain, à l'image de l'univers et des quatre éléments qui le composent, est défini par un mélange de qualités premières de chaud, de froid, de sec et d'humide ». Associées deux à deux, ces qualités forment quatre complexions selon Galien : la complexion sanguine, chaude et humide, à l'image de l'air ; la complexion colérique, chaude et sèche, comme le feu ; la complexion flegmatique, froide et d'humide, comme l'eau ; la complexion mélancolique, froide et sèche, comme la terre. Ces tempéraments peuvent être influencés par le climat et par l'âge : « si l'enfance est considérée comme chaude et humide, la vieillesse [...] est

---

<sup>61</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 150-151.

<sup>62</sup> *Ibid.*, p. 44-45, 115 et 155.

<sup>63</sup> *Ibid.*, p. 34, 46, 65 et 155.

<sup>64</sup> NICOUD Marilyn, « Savoirs et pratiques diététiques au Moyen Âge », *Cahiers de recherches médiévales et humanistes. Journal of medieval and humanistic studies*, n° 13 spécial, 2006, p. 240.

<sup>65</sup> *Ibid.*, p. 239.

caractérisée par une complexion froide et sèche »<sup>66</sup>. Pour être en bonne santé, il est important que ces qualités se combinent de manière équilibrée dans l'organisme. Si l'une de celles-ci l'emporte sur les autres, « il est indispensable de rétablir l'équilibre par des manœuvres opportunes et tout d'abord le contrôle de l'alimentation »<sup>67</sup>.

En effet, chaque aliment combine deux de ces qualités : les épices sont sèches et chaudes, tandis que les fruits frais se caractérisent par leur froideur et leur humidité. La cuisine médiévale s'applique à corriger ces caractères naturels : les viandes considérées comme sèches doivent être bouillies, tandis que les viandes « humides » sont asséchées en les rôtissant. La viande de bœuf, par exemple, est froide et sèche : elle est généralement consommée bouillie et assaisonnée d'épices ou de moutarde<sup>68</sup>. Les théories diététiques des médecins ont tendance à condamner la viande de porc pour son humidité, favorable au développement de toutes sortes de maladies. Elle est ainsi peu consommée dans les hôpitaux qui appliquent ces prescriptions<sup>69</sup> : on ne trouve aucune mention de porc dans les comptes de dépenses et de fournitures pour les pestiférés toulousains.

Pour les médecins médiévaux, les viandes les plus digestes sont celles de volaille, de chevreau, de veau ou de jeune mouton. Au contraire, les plus indigestes sont celles d'agneau, de mouton âgé de plus de deux ans, de vache, ou encore de caprins adultes<sup>70</sup>. L'archéologie a démontré que les bœufs et caprinés sont abattus de plus en plus jeunes entre le XIII<sup>e</sup> et le XVI<sup>e</sup> siècle, ce qui va dans le sens des prescriptions médicales de l'époque<sup>71</sup>. Les bêtes femelles sont considérées comme plus chaudes et humides que les mâles, surtout lorsqu'elles viennent de mettre bas : leur viande serait alors moins digeste<sup>72</sup>. « Dans notre culture, nous ne consommons guère que des animaux jeunes ou castrés, c'est-à-dire, comme le fait remarquer Noélie Vialles, exclus de l'activité génésique<sup>73</sup>. » « L'élevage traditionnel avait coutume de castrer les animaux destinés à la table, au motif que leur engraissement s'en trouvait favorisé », la castration consistant « à

---

<sup>66</sup> *Ibid.*, p. 241.

<sup>67</sup> MONTANARI Massimo, *Le manger comme culture*, Bruxelles, Université de Bruxelles, 2010, p. 59-60.

<sup>68</sup> FERRIÈRES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2002, p. 108.

<sup>69</sup> GRIECO Allen J., *Classes sociales...* (*op. cit.*), p. 72.

<sup>70</sup> BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, *Europa carnívora...* (*op. cit.*), p. 60.

<sup>71</sup> DESCAMPS Benoît, « Tuer, tailler et vendre char » : les bouchers parisiens à la fin du Moyen Âge, v. 1350-v. 1500, thèse de doctorat, Université Paris IV Panthéon-Sorbonne, 2009, p. 216.

<sup>72</sup> BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, *Europa carnívora...* (*op. cit.*), p. 55.

<sup>73</sup> FISCHLER Claude, *L'omnivore...* (*op. cit.*), p. 136-137.

empêcher la transformation des aliments en substances sexuelles, pour favoriser la production de graisse »<sup>74</sup>.

Le poisson est, quant à lui, considéré comme un aliment malsain car aisément corruptible, et donc susceptible de propager cette corruption dans l'organisme. Sa nature froide et humide est, de surcroît, contraire à la complexion humaine. Il est donc nécessaire de le consommer avec prudence, en adoptant les modes de préparation adéquats selon les espèces de poisson concernées<sup>75</sup>.

Au Moyen Âge, le discours médical rejoint la cuisine, au sens que la digestion est assimilée à un processus de cuisson<sup>76</sup>. Elle nécessite une chaleur adaptée pour se réaliser correctement<sup>77</sup>, d'où le recours à des aliments considérés comme chauds pour la favoriser : vin, mais aussi épices (anis, cumin, safran, gingembre, poivre et cannelle notamment)<sup>78</sup>. Pour conclure un repas, poires et fromage sont recommandés pour fermer l'estomac comme un couvercle et assurer la digestion des aliments consommés<sup>79</sup>. On trouve la trace de cette pratique dans les comptes de repas de la municipalité, où poires et fromage apparaissent côte à côte à plusieurs reprises<sup>80</sup>.

Selon les représentations de l'époque, la digestion est un processus complexe faisant intervenir plusieurs coctions successives. « La première digestion a lieu dans la bouche et dans l'estomac ; elle permet d'extraire le jus de l'aliment, directement conduit dans le foie où une deuxième digestion produit du sang. Ce dernier part dans les veines et subit une troisième digestion avant que dans les différentes parties du corps n'ait lieu la dernière qui transforme le produit des précédentes digestions en matière et en formes (os, chair, tissus, membres...)»<sup>81</sup>. » « Incorporer un aliment, c'est, sur un plan réel comme sur un plan imaginaire, incorporer tout ou partie de ses propriétés : nous devenons ce que nous mangeons. » « L'aliment absorbé nous modifie de l'intérieur [...] : ce qui est incorporé est réputé modifier l'état de l'organisme, sa nature, son identité<sup>82</sup>. »

---

<sup>74</sup> VIALLES Noélie, « Toute chair n'est pas viande » (*op. cit.*), p. 140.

<sup>75</sup> LE CORNEC ROCHELOIS Cécile, *Le poisson au Moyen Âge...* (*op. cit.*), p. 175 et 195.

<sup>76</sup> FERRIÈRES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires...* (*op. cit.*), p. 109.

<sup>77</sup> MONTANARI Massimo, *Entre la poire et le fromage ou Comment un proverbe peut raconter l'histoire*, Paris, Agnès Viénot, 2009, p. 98.

<sup>78</sup> ADAMSON Melitta Weiss, *Food in Medieval Times* (*op. cit.*), p. 12-19.

<sup>79</sup> MONTANARI Massimo, *Entre la poire et le fromage...* (*op. cit.*), p. 25-26.

<sup>80</sup> A.M.T., CC 2323, f° 51v ; CC 2326, f° 19 ; CC 2329, f° 7 ; CC 2337, pièce n° 16.

<sup>81</sup> NICLOUD Marilyn, *Les régimes de santé au Moyen Âge. Naissance et diffusion d'une écriture médicale en Italie et en France (XIII<sup>e</sup>- XV<sup>e</sup> siècle)*, Rome, École française de Rome, 2016, p. 10.

<sup>82</sup> FISCHLER Claude, *L'omnivore...* (*op. cit.*), p. 66.

Cependant, comme le fait remarquer Claude Fischler, « ce n'est pas seulement que le mangeur incorpore les propriétés de la nourriture : symétriquement, on peut dire que l'absorption d'une nourriture incorpore le mangeur dans un système culinaire et donc dans le groupe qui le pratique, à moins qu'il ne l'en exclue irrémédiablement »<sup>83</sup>. Le discours médical de l'époque vient entériner les inégalités sociales, en décrétant par exemple qu'il y a deux types d'estomac, auxquels conviennent deux régimes différents : d'une part, les intellectuels et les oisifs, censés absorber des aliments subtils et légers, faciles à digérer, comme le pain de froment, le vin blanc et la volaille ; d'autre part, la masse des hommes de peine à qui il revient de consommer des nourritures lourdes, terrestres, en accord avec ce qu'ils sont<sup>84</sup>. Les cochons, qui fouissent la terre, sont considérés comme une nourriture de rustres, par comparaison aux volatiles qui se meuvent dans l'air et qui sont destinés aux classes sociales supérieures.

On pense, au Moyen Âge, que l'Univers s'ordonne verticalement, depuis Dieu jusqu'aux objets inanimés, pour former une « grande chaîne de l'être ». À l'intérieur, les aliments sont classés en fonction de leur proximité à la terre ou au ciel, comme le montre le tableau ci-dessous, réalisé par Bruno Laurioux à partir des travaux d'Allen J. Grieco<sup>85</sup> :

<b>Végétaux</b>	<b>Viandes</b>
Arbres fruitiers	Petits oiseaux
Arbustes à fruits et à baies	Chapon
Feuilles poussant sur une tige (= chou, pois, menthe)	Poule
Feuilles partant de la racine (= épinard, salade, carde)	Canard
Racines (= carotte, rave)	Oie
Bulbes (= oignon, échalote, poireau, ail)	Veau
	Bœuf
	Mouton
	Porc

Tableau 23 – Hiérarchie des aliments végétaux et des viandes

<sup>83</sup> *Ibid.*, p. 69.

<sup>84</sup> FERRIÈRES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires...* (*op. cit.*), p. 83-85.

<sup>85</sup> LAURIOUX Bruno, *Manger au Moyen Âge...* (*op. cit.*), p. 133. D'après GRIECO Allen J., « Les plantes, les régimes végétariens et la mélancolie à la fin du Moyen Âge et au début de la Renaissance italienne », dans GRIECO Allen J., REDON Odile, TONGIORGI TOMASI Lucia (dir.), *Le monde végétal (XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles). Savoirs et usages sociaux*, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 1993, p. 27-28.

Les fruits sont supposés s'accorder aux estomacs aristocratiques, tandis que les légumes, en particulier les racines et les bulbes, seraient une nourriture de paysans. Néanmoins, les médecins voient d'un mauvais œil la consommation de fruits frais, à cause de leur froideur et leur excessive humidité<sup>86</sup>. Par ailleurs, les étudiants et autres gens d'étude n'ont pas forcément les moyens de s'offrir les mets délicats censés leur convenir<sup>87</sup>. Le choix des aliments dépend donc avant tout des possibilités financières de chacun. Les prescriptions d'ordre diététique et philosophique ne sont qu'un guide, permettant au patient « d'agir en accord avec la nature et ses règles (ou mieux encore d'agir en accord avec sa nature propre) »<sup>88</sup>, sans qu'il soit obligé de toutes les appliquer.

## II. Le choix des aliments

Les denrées consommées à l'époque médiévale peuvent être classées selon plusieurs catégories. L'importance qu'elles occupent dans la diète des individus varie considérablement selon le milieu social auquel ces derniers appartiennent.

### 1. Les boissons

Au Moyen Âge, le vin est la boisson principale, car l'eau est susceptible d'être polluée. Les cours d'eau sont utilisés notamment par la boucherie, les tanneries ou encore les égouts. Les sources et les puits sont donc privilégiés sur l'eau courante. Seuls les pauvres, les pénitents et les prisonniers boivent de l'eau au quotidien. D'autre part, le vin jouit d'un prestige culturel incomparable, hérité des habitudes alimentaires antiques et du christianisme. Tous ceux qui le peuvent possèdent une vigne et boivent leur vin<sup>89</sup>.

Le collège de Périgord possède, par exemple, des vignes à Labège, Auzil et Drémil. Il fabrique surtout du vin rouge et un peu de clairet (rosé). Il arrive que l'on produise de la piquette (*retrovinum*) en versant de l'eau sur le moût restant, ce qui permet une seconde fermentation. Dans les mauvaises années, on cherche à obtenir plus de vin avec moins de raisin en ajoutant de l'eau à la vendange ; ce vin allongé d'eau est qualifié de « *limphatum* ». « Étudiants et chapelains se réservent en priorité le bon vin et laissent

---

<sup>86</sup> NICOUD Marilyn, « Savoirs et pratiques diététiques... » (*op. cit.*), p. 244.

<sup>87</sup> ADAMSON Melitta Weiss, *Food in Medieval Times* (*op. cit.*), p.228.

<sup>88</sup> NICOUD Marilyn, « Savoirs et pratiques diététiques... » (*op. cit.*), p. 246-247.

<sup>89</sup> BOVE Boris, « Un nouveau champ de recherche... » (*op. cit.*), p. 575.



volontiers la piquette aux serviteurs »<sup>90</sup>. Geneviève Alamy estime que les collégiats consomment en moyenne 1,6 l. de vin par jour<sup>91</sup>. Ce chiffre est à comparer avec les rations des Provençaux, qui vont de un à deux litres, selon Louis Stouff<sup>92</sup>.

Des réserves de vin sont mentionnées dans plusieurs inventaires après décès concernant des professionnels de l'alimentation toulousains. La quantité la plus modeste se trouve chez le pâtissier Raymond de Nausane (une demi-pipe)<sup>93</sup>. On trouve six pipes de vin rouge et une de blanc dans le garde-manger (*penorie*) du mazelier Mathieu Coderc<sup>94</sup>. À la taverne de Masse Gastacel, on compte vingt-neuf pipes et demie et deux barriques de vin rouge, dix pipes et huit barriques de vin blanc, ainsi que douze autres barriques de blanc et de rouge<sup>95</sup>. Enfin, dans le garde-manger et les propriétés rurales de l'épicier Jean Capelle, sont conservées trois pipes et un tonneau de vin trouble (*turbato*), vingt-sept pipes de vin vieux et trouble (*veteris turbati*), une tine pleine de vin vieux et croupi (*vino putrefacto vetere*), un peu de vinaigre de vin (*vinum vetus acetum*), mais également une pipe de bon vin vieux (*veteri bono*), cinq pipes de vin nouveau et une tine pleine de vendange nouvellement récoltée (nous sommes alors en octobre)<sup>96</sup>. Ce stock est tel qu'il y a nécessairement commercialisation du vin, comme à Dijon où, à la lecture des inventaires après décès, un tiers des foyers possède du vin au moment du décès de tel ou tel membre de la famille<sup>97</sup>.

D'après les inventaires après décès toulousains, le vin et l'eau sont servis dans des pichets (*justas, justetz, pitalfas*) et des aigüères en étain<sup>98</sup>. Ces ustensiles peuvent être ronds ou carrés<sup>99</sup>, fermés ou non par un couvercle, et composent certainement des séries,

---

<sup>90</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collègue d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 42-45.

<sup>91</sup> *Ibid.*, p. 137.

<sup>92</sup> STOUFF Louis, « Y avait-il à la fin du Moyen Âge une alimentation et une cuisine provençales originales ? », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge...* (*op. cit.*), vol. 2, p. 95.

<sup>93</sup> A.D.H.G., 3E 2957, f° 14.

<sup>94</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 81.

<sup>95</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 43v et 45v.

<sup>96</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 166v, 171, 172, 173.

<sup>97</sup> GARCIA Jean-Pierre et FERRAND Guilhem, « Le vin dans la maison : ce que les inventaires après décès disent de la consommation du vin à Dijon de la fin du Moyen Âge à l'époque moderne », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n° 13, 2013, p. 30-31.

<sup>98</sup> Sont mentionnés des « *justetz aygassiers* » chez Masse Gastacel (A.D.H.G., 3E 5119, f° 52), des « *justetos ayguasseries* » chez Mathieu Coderc (A.D.H.G., 3E 5119, f° 79), ou encore une « *aygueriam sive justetam* » chez Marie de Pereriis (101H 138, f° 82v). On trouve aussi des « *potetos ayguasseries* » chez Arnaud Gardelle (f° A.D.H.G., 3E 11993, f° 4v) et un « *potato sive aygasserie* » chez Marie de Pereriis (101H 138, f° 83).

<sup>99</sup> Par exemple chez le pâtissier Jean de Molinis (101H 137, f° 8).

en posséder une grande quantité étant fréquent<sup>100</sup>. Leur contenance varie d'un uchau à un péga et demi, soit un peu moins d'un demi-litre jusqu'à plus de cinq litres et demi. Certains de ces pichets servent donc à plusieurs convives, tandis que d'autres sont à usage individuel. Deux gobelets et une carafe en fer sont cités chez le pâtissier Raymond de Nausane<sup>101</sup>. On trouve aussi des tasses en cuivre chez les plus riches, tels l'épiciier Arnaud Gardelle<sup>102</sup>. Verres et bouteilles ne sont jamais mentionnés dans les inventaires des professionnels de l'alimentation, comme dans la plupart des inventaires après décès toulousains ou bordelais de cette période<sup>103</sup>, contrairement à ceux de Dijon où l'on rencontre des verres dès le début du XV<sup>e</sup> siècle<sup>104</sup>. Par contre, des verres sont loués à l'occasion des banquets municipaux toulousains dès 1417<sup>105</sup>.

Au Moyen Âge, on ne boit jamais de vin par association avec un plat, comme aujourd'hui : il se boit du vin surtout au début et à la fin des repas, voire après<sup>106</sup>. Ainsi, le dîner de l'Élection de 1490 prévoit deux pégas de muscat pour entrer à table<sup>107</sup>.

Dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité, le vin est présent à tous les repas. Lors des banquets, on déguste en plus des vins sucrés comme le muscat, ou encore l'hypocras, réalisé à partir d'un mélange d'épices et de sucre. Ces produits se répartissent de la manière suivante :

---

<sup>100</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée à Toulouse d'après des inventaires des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1958, p. 73.

<sup>101</sup> A.D.H.G., 3E 2957, f°12v.

<sup>102</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f°4v.

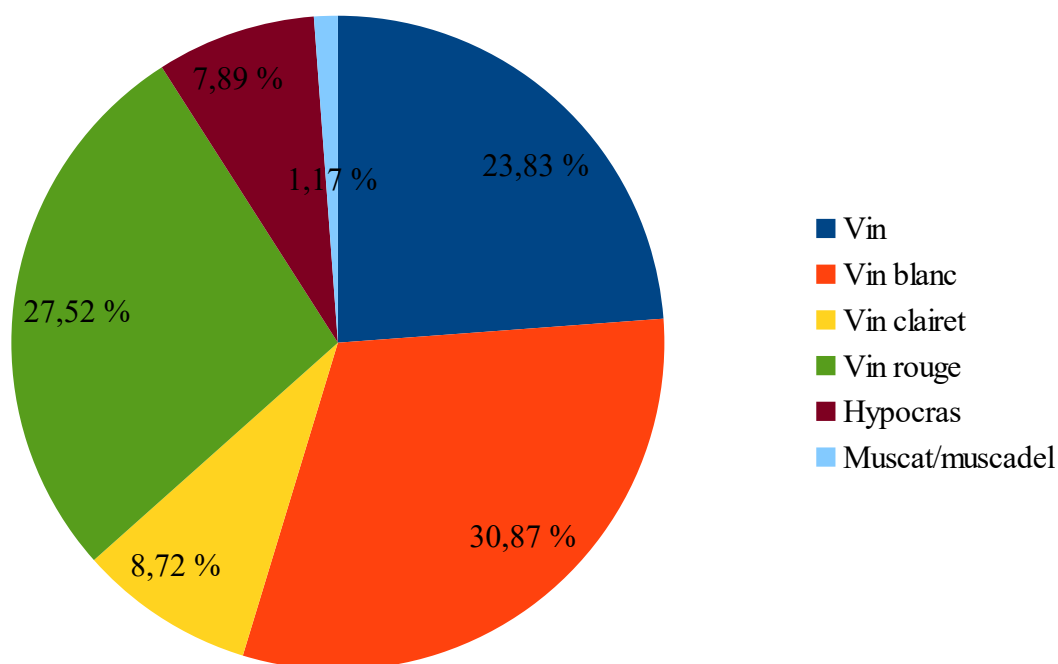
<sup>103</sup> LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Décors, parures et couleurs des intérieurs toulousains d'après les registres notariés de la fin du Moyen Âge », *La maison au Moyen Âge dans le Midi de la France. Actes du colloque de Cahors, 6, 7 et 8 juillet 2006*, Toulouse, Mémoires de la Société archéologique du Midi de la France, 2008, p. 298. MALERET Sylvie et LAVAUD Sandrine, « Vaisselle et vin à Bordeaux à la fin du Moyen Âge », dans RAVOIRE Fabienne et DIÉTRICH Anne (dir.), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 318-320.

<sup>104</sup> GARCIA Jean-Pierre et FERRAND Guilhem, « *Le vin dans la maison...* » (*op. cit.*), p. 39.

<sup>105</sup> A.M.T., CC 2326, f° 21.

<sup>106</sup> GARRIER Gilbert, *Le vin des historiens : actes du 1<sup>er</sup> Symposium Vin et histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*, Suze-la-Rousse, Université du vin, 1990, p. 70.

<sup>107</sup> A.M.T., CC 2342, f° 3.



Graphique 3 – Consommation de vin et produits dérivés à la table des capitouls

Le vin entre aussi dans la préparation des potages et des sauces. Lors du dîner du Sceau Vert de 1446, il est expressément fait mention de vin « pour le potage, la cuisine, la table et la collation »<sup>108</sup>, tandis que le dîner de l'Élection de 1487 emploie un péga de vin rouge pour faire tremper le pain rôti utilisé pour faire la soupe<sup>109</sup>. Le dîner de l'Élection de 1446 fait usage de vin blanc pour les sauces et le blanc-manger<sup>110</sup>. Dans le cas des sauces, le vin sert principalement à mélanger les épices. Par sa richesse en glycérine, le vin blanc apparaît comme le meilleur des liants<sup>111</sup>. Il peut être remplacé par du verjus (jus acide extrait des raisins n'ayant pas mûri), ou encore par du vinaigre. On trouve 63 mentions de verjus dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité, pour 44 mentions de vinaigre. L'acidité du vinaigre ou du verjus permet de modérer la chaleur des épices broyées à la saveur forte, tout en diffusant leurs bienfaits dans l'ensemble de l'organisme<sup>112</sup>. Ainsi, le dîner de l'Élection de 1487 prévoit un quart de verjus et un de

<sup>108</sup> A.M.T., CC 2331, f° 18.

<sup>109</sup> A.M.T., CC 2339, p. 47.

<sup>110</sup> A.M.T., CC 2331, f° 59.

<sup>111</sup> GARRIER Gilbert, *Le vin des historiens...* (op. cit.), p. 89-90.

<sup>112</sup> MANE Perrine, « Raisin, vin, vinaigre, verjus dans les traités culinaires... ou « Dans la vigne tout est bon » ». *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, n° 12, 2014 (en ligne : <http://journals.openedition.org/acrh/6000>).

vinaigre, tant pour faire la soupe que la sauce chaude<sup>113</sup>. Jean-Louis Flandrin estime que, au XIV<sup>e</sup> siècle, 60 à 70 % des recettes de la France septentrionale comportent du vin, du verjus ou du vinaigre<sup>114</sup>. Cette présence est en revanche moins sensible dans les régions méridionales : ces liquides ne sont présents que dans 50 % des compositions du *Modus viaticorum preparandarum et salsarum* (livre de cuisine languedocien datant de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle).

Les plats en sauce peuvent être disposés sur des morceaux de pain, appelés tranchoirs, posés ou non sur une planche en bois ou en métal, qui prend aussi le nom de tranchoir. Ces morceaux de pain s'imprègnent de sauce, ce qui évite aux convives de se tacher en portant les aliments à la bouche. Chez les plus riches, ils ne sont pas consommés à table, mais sont distribués aux pauvres à la fin du repas<sup>115</sup>. Cela explique en partie les immenses quantités de pain servies lors des repas médiévaux.

## 2. *Le pain*

Comme le vin, le pain est présent à tous les repas. La norme de consommation de pain se situe autour d'un kilogramme par jour et par personne<sup>116</sup>. Les rations calculées par Louis Stoff pour les Provençaux se situent presque toutes entre 0,75 et 1,85 kilogramme<sup>117</sup>. À Murcie, la ration quotidienne attribuée aux prisonniers atteint 1,4 kilogramme, mais elle est certainement très supérieure à la moyenne, étant donné que ces derniers ne reçoivent en plus qu'une quarantaine de grammes de viande de porc, de chèvre ou d'agneau<sup>118</sup>. Les quantités de pain évoquées par Agustín Rubio Vela pour Valence sont bien moindres : de 464 à 722 grammes, soit une moyenne globale de 545,7 grammes<sup>119</sup>. Les sources toulousaines se rapprochent davantage de ces chiffres : au collège de Périgord, Geneviève Alamy estime que les collégiats consomment en moyenne

---

<sup>113</sup> A.M.T., CC 2339, p. 47.

<sup>114</sup> FLANDRIN Jean-Louis, « Le sucré dans les livres de cuisine français, du XIV<sup>e</sup> siècle au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, n° 35, 1988, p. 218.

<sup>115</sup> TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas, 1987, p. 180. THIBAUT I COMALADA Eliana, « La taula dels Catalans al segle XIV », *Girona a l'abast*, VI, 1996, p. 129.

<sup>116</sup> BOVE Boris, « Un nouveau champ de recherche... » (*op. cit.*), p. 567.

<sup>117</sup> STOFF Louis, « Y avait-il à la fin du Moyen Âge... » (*op. cit.*), p. 94.

<sup>118</sup> MENJOT Denis, « Notes sur le marché de l'alimentation et la consommation alimentaire à Murcie à la fin du Moyen Âge », dans *Manger et boire au Moyen Âge...* (*op. cit.*), vol. 1, p. 200.

<sup>119</sup> RUBIO VELA Agustín, « El consuma de pan en la Valencia bajomedieval », dans *Ir col.loqui d'història de l'alimentació a la corona d'Aragó, Edat Mitjana*, Lleida, Institut d'estudis Ilerdencs, 1995, p. 176.

680 grammes de pain blanc par jour<sup>120</sup>. Dans les comptes de bouche de la municipalité, les quantités de pain achetées ne sont jamais indiquées (seul le prix est mentionné) ; il est souvent précisé qu'il s'agit de pain blanc<sup>121</sup>. Il n'y a qu'une seule mention de « pain brun », lors du dîner de l'élection du 26 novembre 1404, dont le rôle était sans doute de servir de tranchoirs.

Beaucoup d'habitants confectionnent chez eux la pâte à pain, qu'ils font ensuite cuire par un fournier. Marie de Pereriis, veuve de l'ortolan Pierre de Merigone, possède cinq cribles pour nettoyer le blé de ses impuretés ; ils se trouvent dans la cuisine, qui lui sert aussi de chambre<sup>122</sup>. Les épiciers Jean Capelle et Arnaud Lagardelle ont chacun une maie, l'un dans la cuisine et l'autre dans la salle<sup>123</sup>. Chez le premier, elle est dotée d'un couvercle et repose sur deux tabourets. Le second possède en outre un rase-maie (*risclamath*) pour racler la pâte à l'intérieur du pétrin<sup>124</sup>. Dans sa pièce à pétrir (*prestinh*), l'épicier Jean Capelle a également une pugnère de farine et quatre silos pour faire sécher le blé<sup>125</sup>. La cuisine du mazelier Mathieu Coderc contient quant à elle deux sacs de farine, tandis qu'il stocke onze cartons de blé au grenier<sup>126</sup>. Au collège de Périgord, le pain est fabriqué dans une pièce spéciale, la pancosserie, qui comprend un pétrin placé sur une table et un four chauffé avec du charbon de bois<sup>127</sup>. Pour les repas fournis aux ouvriers des moulins du Bazacle en décembre 1489, on fait bluter deux sacs de farine et on embauche une femme pour pétrir la pâte à pain, avant de la faire cuire en sept fournées (*taulas*) par Honorat Fornyé, qui se fait payer trois ardis la fournée<sup>128</sup>.

La place du pain dans le budget alimentaire décroît à mesure que l'on s'élève dans la hiérarchie sociale<sup>129</sup>. Le pain constitue 32 % du budget alimentaire au Studium papal de Trets (1464-1465), 30 % des dépenses à l'hôpital Saint-Esprit de Marseille (1409-1410), et seulement 9,4 % à la mensa dei signori de Florence (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)<sup>130</sup>. Nous n'avons pas pu faire de tels calculs pour la table des capitouls, car le pain est

---

<sup>120</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 137.

<sup>121</sup> Le pain blanc apparaît nommément dans 50 % des banquets de l'élection et de la Pentecôte et dans 25 % des autres : BORDÈS François, « Pouvoir municipal et gastronomie... » (*op. cit.*), p. 101.

<sup>122</sup> A.D.H.G., 101H 138, f° 83 : « *Item quinque crinellos per purgando bladum tales quales.* »

<sup>123</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 167v. A.D.H.G., 3E 11993, f° 5.

<sup>124</sup> MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine en toulousain à la fin du Moyen Âge d'après les inventaires et les testaments », *Archéologie du Midi médiéval* n° 15-16, 1997, p. 276.

<sup>125</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 167 : « *Item quatuor fausses pro segado seu metendo bladum.* »

<sup>126</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 77 et 78v.

<sup>127</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 33.

<sup>128</sup> A.D.H.G., 5J 932.

<sup>129</sup> PIPONNIER Françoise, « Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne », *Annales de Bourgogne*, vol. 46, n° 182, 1974, p. 94.

<sup>130</sup> GRIECO Allen J., *Classes sociales...* (*op. cit.*), p. 22-26.

régulièrement associé à d'autres aliments sur la même ligne de dépense, ce qui ne permet pas d'évaluer précisément les sommes allouées à son achat. Le même problème se pose pour une grande partie des aliments cités dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité toulousaine.

### 3. *La viande*

Selon Louis Stouff, « la viande n'est pas, pour la plupart des hommes de ce temps, un aliment quotidien ; pour beaucoup, sa consommation se limite aux dimanches et aux jours de fêtes<sup>131</sup>. » Néanmoins, dans les grandes villes, la consommation de viande est importante : en 1881, Carlo Falletti-Fossati avance le chiffre de 40 kilogrammes par personne et par an à Sienne dans la deuxième moitié du XIV<sup>e</sup> siècle ; Charles Marie de la Roncière propose 34 kg pour Florence en 1338<sup>132</sup>. À partir des livraisons de viande de bœuf que la ville de Tours fait aux lépreux pour honorer une fondation royale à partir de 1476, Bernard Chevalier propose un chiffre approximatif de 20 kilogrammes, « qui évidemment laisse de côté ce que pouvait ajouter à cette ration la consommation d'autres viandes, notamment de porc salé ou d'abats »<sup>133</sup>. Louis Stouff propose 26 kilogrammes comme niveau annuel de la consommation globale de viande par tête d'habitant à Carpentras en 1473<sup>134</sup>. Judicaël Petrowiste estime que « ce chiffre correspond à une ration quotidienne individuelle non négligeable de 120 grammes, pas si éloignée de la situation actuelle »<sup>135</sup>. La dépopulation de la fin du Moyen Âge permet aux gens de manger plus de viande que dans les siècles précédents<sup>136</sup>. Il existe néanmoins de fortes disparités entre les différents groupes sociaux : au collège de Périgord, les rations individuelles de viande

---

<sup>131</sup> STOUFF Louis, *Ravitaillement et alimentation...* (op. cit.), p. 194.

<sup>132</sup> REDON Odile, « Les usages de la viande en Toscane au XIV<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge...* (op. cit.), vol. 2, p. 121.

<sup>133</sup> CHEVALIER Bernard, « Les boucheries, les bouchers et le commerce de la viande à Tours au XV<sup>e</sup> siècle », dans CONTAMINE Philippe, DUTOUR Thierry et SCHNERB Bertrand (dir.), *Commerce, finances et société, XI<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles : recueil de travaux d'histoire médiévale offert à M. le Prof. Henri Dubois*, Paris, Presses de l'université de Paris-Sorbonne, 1993, p. 164.

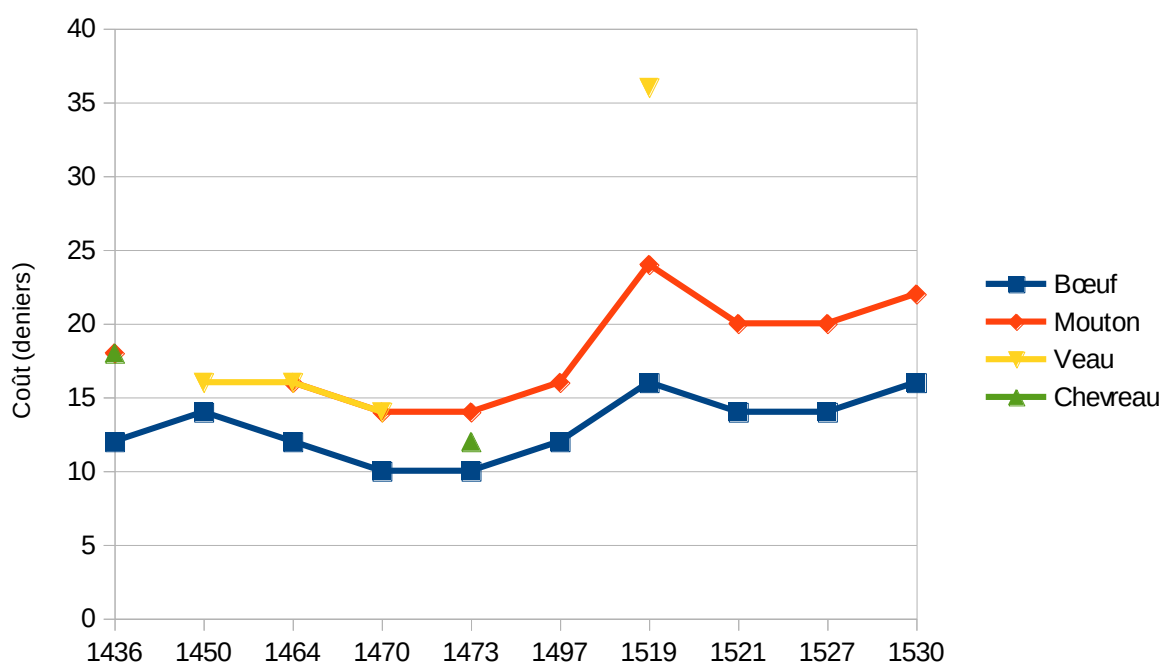
<sup>134</sup> STOUFF Louis, « La viande. Ravitaillement et consommation à Carpentras au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales*, vol. 24, n° 6, 1969, p. 1445.

<sup>135</sup> PETROWISTE Judicaël, « En passant par le *mazel*. Acheter sa viande au quotidien en France méridionale à la fin du Moyen Âge », dans PETROWISTE Judicaël et LAFUENTE GÓMEZ Mario (dir.), *Faire son marché au Moyen Âge. Méditerranée occidentale, XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, Madrid, Casa de Velázquez, 2018, p. 182.

<sup>136</sup> BOVE Boris, « Un nouveau champ de recherche... » (op. cit.), p. 568.

fraîche se limitent à 80 grammes par jour, auxquels s’ajoutent des viandes salées dans des quantités difficiles à évaluer<sup>137</sup>.

Le bœuf est la viande fraîche la moins chère : son prix oscille entre 10 et 16 deniers la livre entre 1436 et 1530. Par comparaison, une livre de viande de porc fraîche vaut 10 deniers en 1470. Le mouton coûte entre 14 et 24 deniers la livre entre 1436 et 1530 ; le chevreau, entre 12 et 18 deniers la livre entre 1436 et 1473 ; le veau, entre 14 deniers la livre et 3 sous (36 deniers) entre 1470 et 1519<sup>138</sup>.

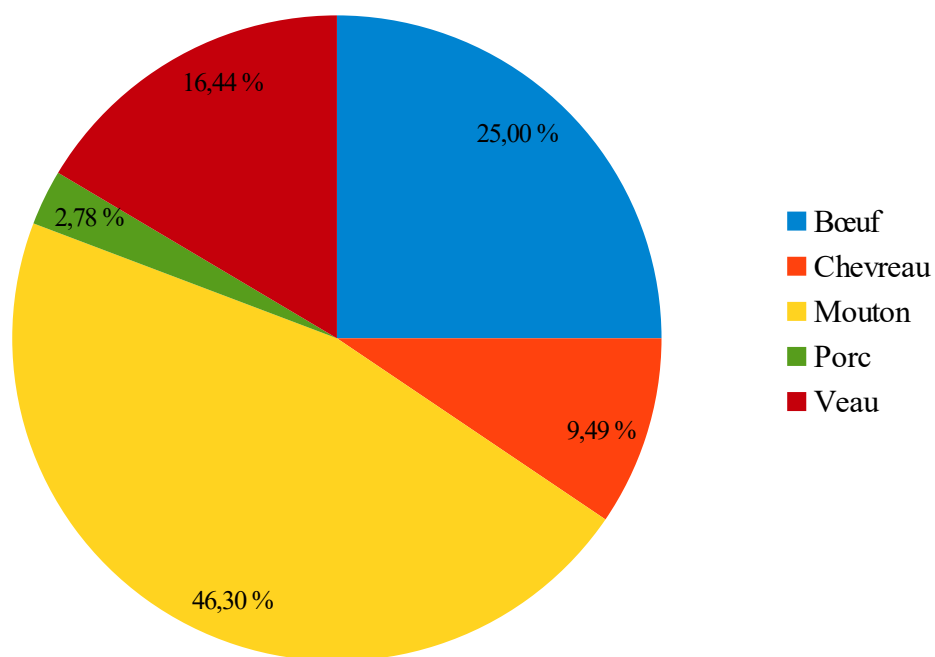


Graphique 4 – Évolution des prix des viandes de boucherie

Le mouton est la viande la plus consommée par les édiles et le personnel municipal, comme le montre le diagramme ci-dessous.

<sup>137</sup> ALAMY Geneviève et FRUHAUF Charles, « Notes sur l’alimentation des étudiants... » (*op. cit.*), p. 117.

<sup>138</sup> A.M.T., BB 7, p. 17 ; BB 68, p. 193 ; BB 74, p. 93-94 ; BB 150, acte 11 ; BB 151, acte 82. A.M.T., CC 2332, pièce 62 ; CC 2336, pièce 16. A.D.H.G., 1B 3, f° 292v et 485v.



Graphique 5 – Consommation de viande de boucherie à la table des capitouls

Les capitouls consomment les viandes les plus chères, comportement somme toute logique pour une table de prestige comme la leur, qui se doit de présenter une image de marque<sup>139</sup>. La partie du mouton la plus appréciée est l'épaule (84 occurrences), suivie de la longe (27 occurrences) et du cuissot (14 occurrences), voire des rognons et de la panse (9 occurrences chacun). À l'occasion, sont mentionnés le gigot, la hanche, la poitrine, la tête et le tronc ; ou encore les viscères (fressure) et la membrane qui les renferme (crépine ou péritoine). Dans les repas des consuls, le mouton est fréquemment accompagné de viande de bœuf. Il est parfois précisé qu'il s'agit de l'escalope (5 occurrences), du tronc (2 occurrences), de la longe ou de la selle (1 occurrence chacune). Même dans les repas des pestiférés, le mouton accompagne fréquemment la viande de bœuf. En revanche, lors des repas offerts aux ouvriers des moulins du Bazacle, seule cette dernière est proposée, accompagnée d'un peu de chair salée pour donner du goût (*far sabor*) à la soupe<sup>140</sup>.

Cette préférence donnée au bœuf et au mouton, dans les villes de la fin du Moyen Âge, est largement confirmée par l'archéologie. Parmi les restes osseux étudiés par les archéologues dans le milieu urbain, ceux des caprinés sont les plus nombreux : ils

<sup>139</sup> Allen J. Grieco a constaté le même phénomène à la table des seigneurs de Florence, cf. GRIECO Allen J., *Classes sociales...* (op. cit.), p. 52.

<sup>140</sup> A.D.H.G., 5J 932.



dépassent 40 % des vestiges osseux aux XIII<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècles et 45 % aux XV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles. Néanmoins, si l'on considère la masse des restes, la part du bœuf est plus importante : elle s'élève à près de 60 % aux deux périodes<sup>141</sup>.

Le veau arrive en troisième position dans les comptes de bouche de la municipalité, suivi de loin par le chevreau. Il s'agit comme on l'a vu de viandes jeunes et tendres, valorisées par le discours diététique ; elles sont consommées au printemps, notamment les jours de fête<sup>142</sup>. Dans le veau, les consuls et le personnel municipal apprécient particulièrement les abats : le foie et la fraise (respectivement 25 et 22 occurrences), mais aussi la panse, la fressure et la rate (8, 4 et 2 occurrences). Ils se régalaient également de hanches et de fressure de chevreau (10 et 3 occurrences), et consomment par ailleurs le veau et le chevreau sous forme de quartiers entiers (3 et 7 occurrences).

Le porc n'arrive qu'en dernière position. Il se rencontre plutôt sous forme d'abats (foie, joues, crépine) et de charcuterie (lard, boudin, saucisses), servant d'ingrédients à l'intérieur de plats plus élaborés. François Bordes note que « les parties grasses du cochon, sous toutes leurs formes, sont omniprésentes dans les dépenses : elles servent autant à larder les viandes à rôtir (poulets, veau) qu'à parfumer les bouillis (en particulier ceux d'entrebics [fraise, intestin] de veau, et de pansetas [panse] de mouton) »<sup>143</sup>. Le porc est aussi une viande de conserve : tous les ans, à l'automne, le collège de Périgord procède à l'achat de quatre à cinq porcs, afin d'avoir toujours une réserve de viande<sup>144</sup>. Après avoir été engraisés quelques semaines à Labège, ces animaux sont tués en janvier/février et salés par des mazeliers ou des abatteurs<sup>145</sup>.

Les archéologues notent que la ville de Toulouse compte peu de restes de porc<sup>146</sup>. Néanmoins, Michel Pastoureau rappelle que « Sur les sites fouillés, la relative rareté des os de porc peut avoir pour cause l'utilisation qui en était faite pour fabriquer des colles ou de menus ustensiles. Dans l'Europe médiévale comme dans l'Europe moderne, tout dans

---

<sup>141</sup> CLAVEL Benoît, *L'animal dans l'alimentation...* (*op. cit.*), p. 99-101.

<sup>142</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 150. BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, « Évolution de la consommation... », p. 152.

<sup>143</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie... » (*op. cit.*), p. 101.

<sup>144</sup> BARTHÈS Gisèle, *La vie d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 114.

<sup>145</sup> ALAMY Geneviève et FRUHAUF Charles, « Notes sur l'alimentation des étudiants... » (*op. cit.*), p. 117.

<sup>146</sup> FOREST Vianney, « Alimentation carnée dans le Languedoc médiéval : les témoignages archéozoologiques des vertébrés supérieurs », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 15-16, 1997, p. 147.

le cochon est utilisé : depuis le sang et les os jusqu'aux oreilles et aux soies, en passant par la vessie et les intestins. Ce qui n'est le cas ni du bœuf ni du mouton<sup>147</sup>. »

Sur le site de la rue des Pénitents Blancs, dont les habitants sont en majeure partie des brassiers ou des laboureurs, c'est cependant le porc qui fournit le plus de restes entre le XIII<sup>e</sup> et le milieu du XV<sup>e</sup> siècle, avant d'être supplanté par les ovins-caprins ; les bovins sont ceux qui ont laissé le moins de restes osseux. Toutefois, d'après l'estimation de la masse de viande correspondant à ces restes, entre le XIII<sup>e</sup> et le milieu du XV<sup>e</sup> siècle, c'est la viande bovine qui est la plus consommée, suivie par la viande de porc puis par celle de mouton/chèvre. Du milieu du XV<sup>e</sup> siècle au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle, la viande de mouton/chèvre passe devant les deux autres, consommées quasiment à égalité<sup>148</sup>. L'observation des âges d'abattage des animaux révèle une consommation assez régulière de viande de jeunes agneaux et chevreaux. Ce régime carné est complété « de façon non négligeable, ou en tout cas relativement régulière », par de la viande de poulet<sup>149</sup>. Nous avons donc affaire à un milieu social modeste, mais non aux couches sociales les plus défavorisées<sup>150</sup>.

Sur le site du Palais de justice, on observe une évolution nette du régime carné entre le IX<sup>e</sup> et le XVI<sup>e</sup> siècle. C'est d'abord le porc qui domine, tant en nombre de restes que d'individus, bien que le bœuf soit le premier fournisseur de viande compte tenu de sa corpulence<sup>151</sup>. À partir du XIV<sup>e</sup> siècle, ce sont les moutons/chèvres qui fournissent le plus de restes osseux<sup>152</sup>. La consommation de volaille progresse fortement à partir de la fin du XIII<sup>e</sup> siècle : elle représente alors entre 15 et 19 % du nombre de restes identifiés par les archéologues, avec une domination du poulet et de l'oie, mais aussi la présence nouvelle de perdrix et d'un cortège d'oiseaux sauvages tels que la bécasse et la grue. S'y ajoutent des lagomorphes, le lièvre étant moins bien représenté que le lapin de garenne, et ponctuellement du chevreuil<sup>153</sup>. Cette consommation se rapproche de celle des consuls.

En effet, à côté de la viande de boucherie, les capitouls consomment eux aussi des animaux de basse-cour et du petit gibier, comme le montre le diagramme suivant. Ce sont les poules et poulets qui dominent, avec plus du quart de la consommation, suivis par les

---

<sup>147</sup> PASTOUREAU Michel, *Le cochon : histoire d'un cousin mal aimé*, Paris, Gallimard, 2009, p. 29.

<sup>148</sup> OLLIVIER Julien (dir.), *16-18 rue des Pénitents Blancs... (op. cit.)*, p. 54 et 169.

<sup>149</sup> *Ibid.*, p. 170.

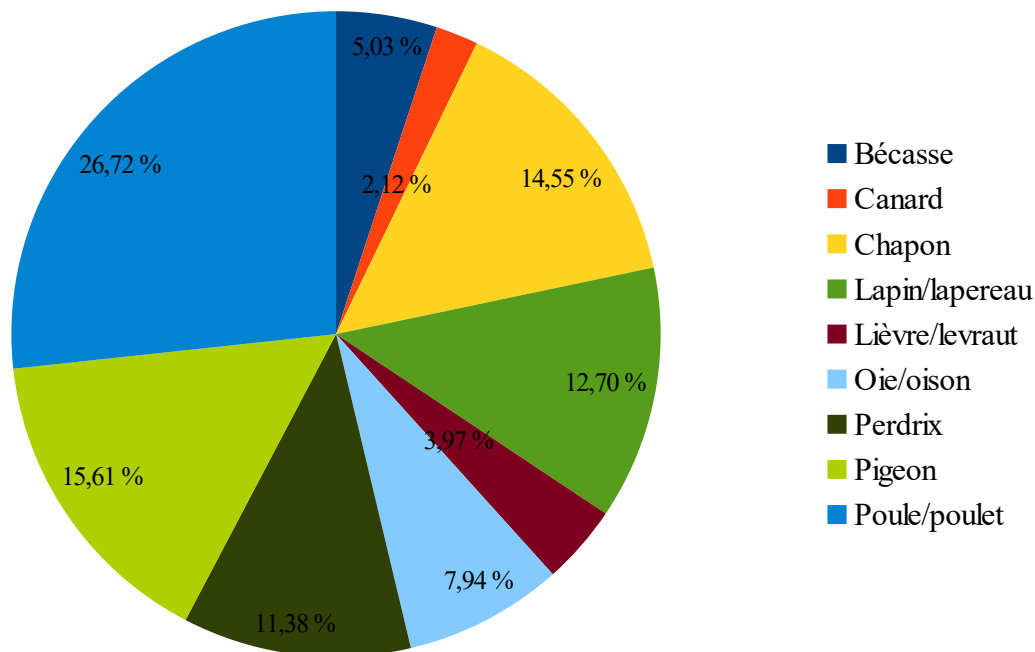
<sup>150</sup> *Ibid.*, p. 171.

<sup>151</sup> INRAP, *Toulouse, cité judiciaire... (op. cit.)*, p. 84 et 98.

<sup>152</sup> *Ibid.*, p. 188.

<sup>153</sup> *Ibid.*, p. 163, 165 et 188.

pigeons, les chapons, les lapins et les perdrix (entre 10 et 15 % de la consommation). À de rares occasions, du gros gibier est également mentionné, mais uniquement lors des banquets (3 occurrences pour le chevreuil, 1 pour le sanglier).



Graphique 6 – Consommation d’animaux de basse-cour et de petit gibier à la table des capitouls

Alors que le prix des viandes de boucherie est fixé par la municipalité, celui des volailles fluctue fortement : de 20 à 40 deniers la paire pour les poules, avec des prix plus élevés de mai à juillet (période où elles pondent le plus) et moins élevés d’août à octobre ; de 12 à 20 deniers la paire pour les pigeons, consommés principalement en mai. Le prix de ces volatiles est encore plus élevé dans les banquets des mois de novembre et décembre (jusqu’à 60 deniers pour une paire de poules et 35 deniers pour une paire de pigeons), en raison soit de la saison, soit du type de repas qui privilégie des aliments de prestige.

Au collège de Périgord, la volaille est consommée les jours de fêtes ; elle sert également de nourriture aux malades. Au menu, figurent des pigeons, des poulets, des chapons, des poules et des oies<sup>154</sup>. Le collège possède une basse-cour à Labège, mais elle ne suffit pas toujours à répondre aux besoins, ce qui contraint les prieurs à effectuer des achats sur la place de la Daurade. La consommation de gibier est quant à elle très

<sup>154</sup> BARTHÈS Gisèle, *La vie d’un collège d’étudiants...* (op. cit.), p. 115.

restreinte : des lapins sont offerts par les tenanciers au prieur ; les étudiants chassent parfois des lièvres et des perdreaux<sup>155</sup>.

L'essor de la consommation de volaille au bas Moyen Âge semble parallèle au processus d'urbanisation<sup>156</sup>. La basse-cour apporte aux citadins un complément carné non négligeable, palliant le déficit en porc, au contraire du milieu seigneurial qui lui assigne d'abord le rôle de faire des œufs<sup>157</sup>.

La consommation de volaille et de gibier à Toulouse est notamment visible à travers la fouille d'une maison canoniale de l'abbaye de Saint-Sernin, habitée dans la première moitié du XV<sup>e</sup> siècle par un chanoine occupant l'une des principales charges du chapitre juste après celle de vicaire, la charge de chantre. Pour cette période, les archéologues ont trouvé des restes de poulet, chevreuil, lagomorphes et perdrix. Pour la phase chronologique suivante (1450-1550), la présence du cerf et celle du sanglier ont été notées, tandis que les volatiles, principalement cailles, palombes, perdrix, ont été consommées plus que sur les autres sites de Toulouse<sup>158</sup>. Dans l'îlot Valade, quartier résidentiel civil situé dans le bourg, occupé au Moyen Âge par des habitations d'artisans et par un très grand jardin potager, les archéologues ont pu relever la consommation de poulet et d'oie, avec un apport ponctuel de lièvre entre 1350 et 1400, de grue cendrée et de palombe entre 1400 et 1450, et de lapin entre 1450 et 1500<sup>159</sup>.

Ces fouilles nous informent également sur la consommation de poisson.

#### ***4. Le poisson, les œufs et le fromage***

Les jours maigres, la viande est remplacée par du poisson, souvent complété par des œufs. À la table des capitouls, on trouve d'abord du poisson frais, en particulier du saumon et de la lamproie, suivis par l'alose et l'anguille, le barbeau et l'esturgeon, et enfin la loche, la tanche et la truite. Lors de certains banquets, on peut aussi trouver du

---

<sup>155</sup> ALAMY Geneviève et FRUHAUF Charles, « Notes sur l'alimentation des étudiants... » (*op. cit.*), p. 118.

<sup>156</sup> AUDOIN-ROUZEAU Frédérique, « L'alimentation carnée dans l'Occident antique, médiéval et moderne. Identités culturelles, sociales et régionales à travers le temps », dans BRUEGEL Martin et LAURIOUX Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires...* (*op. cit.*), p. 81.

<sup>157</sup> *Ibid.*, p. 92.

<sup>158</sup> RODET-BELARBI Isabelle et FOREST Vianney, « Alimentation carnée du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle dans le sud de la France, d'après les sources archéozoologiques : la part des mammifères sauvages et des oiseaux », dans RAVOIRE Fabienne et DIÉTRICH Anne (dir.), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 137-138.

<sup>159</sup> *Ibid.*, p. 135.

vairon et de la perche. À dix-huit reprises, les sources indiquent « poisson frais » sans plus de précisions. À une occasion, on trouve mention d'un « poisson de mer plat », peut-être une raie. Il est souvent accompagné de poisson salé, notamment hareng et *merlus*. L'interprétation de ce dernier mot est sujette à débat. Philippe Wolff a traduit le terme *marelucia*, qu'il rencontrait en abondance dans les archives toulousaines, par « merlans »<sup>160</sup>. Or, pour Gilles Caster, les *merlus* ne sont pas des merlans, mais des colins<sup>161</sup>. L'une des étudiantes de Philippe Wolff précise, quant à elle, que le terme *merlucium* fait référence à la morue séchée non salée, appelée aussi « merluche »<sup>162</sup>. Bruno Laurieux explique néanmoins que les formes utilisées dans les sources pour désigner le merlan sont très instables et finalement assez semblables à celles qui s'appliquent au merlu<sup>163</sup>. Nous utiliserons donc le terme « merlu » pour traduire ces différents vocables.

Le tableau suivant présente en détail la diversité des poissons servis aux édiles toulousains. Certains se retrouvent également dans la maison canoniale de l'abbaye de Saint-Sernin, où les archéologues ont identifié les os de plusieurs espèces de poisson : la carpe, la raie, le merlu, le saumon et la dorade<sup>164</sup>.

---

<sup>160</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350 – vers 1450)*, Paris, Plon, 1954, p. 214.

<sup>161</sup> CASTER Gilles, *Le commerce du pastel... (op. cit.)*, p. 325.

<sup>162</sup> BARTHÈS Gisèle, *La vie d'un collège d'étudiants... (op. cit.)*, p. 115.

<sup>163</sup> LAURIOUX Bruno, « De Bretagne en Espagne, l'aventure du merlu et du congre séchés », dans THOMASSET Claude (dir.), *Le poisson : une histoire extraordinaire*, Paris, Connaissance et mémoire, 2003, p. 49.

<sup>164</sup> RODET-BELARBI Isabelle et FOREST Vianney, « Alimentation carnée du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle... » (*op. cit.*), p. 138.

1 occurrence	2 à 5 occ.	7 à 11 occ.	15 à 20 occ.	25 à 30 occ.	45 à 50 occ.
Chabot	Thon (2)	Vairon (7)	Saumon (17)	Barbeau (26)	Merlu (49)
Dorade	Esturgeon (2)	Loche (9)	Truite (18)	Hareng (27)	
Poisson de mer plat	Seiche (3)	Alose (10)	Lamproie (19)		
Sardine	Chevaine (3)	Anguille (11)			
Sole	Brème (3)				
Tanche	Perche (4)				
	Carpe (4)				
	Brochet (5)				

Tableau 24 – Poissons consommés à la table des capitouls

Même dans les banquets des capitouls, on trouve mention de poisson salé, quoique de manière très sporadique : dans l'un des dîners du Sceau vert de 1445, du hareng apparaît en fin de liste alors que ce sont des viandes qui sont au menu, et en 1450, lors du dîner de l'Élection, des merlus complètent un assortiment de poisson frais. Il est souvent dit que le poisson salé sert essentiellement à ravitailler les catégories sociales les plus pauvres, alors que le poisson frais est généralement réservé à l'élite. Or, le « poisson frais » et les merlus achetés pour les repas des capitouls en prison en 1470 sont au même prix, soit 10 deniers la livre. Comme à Venise, les deux denrées semblent donc alimenter tous les types de consommation<sup>165</sup>.

Au collège de Périgord, harengs et merlus dominant, suivis par l'alose, l'anguille et le barbeau, mentionné seulement à l'occasion de la Saint-Front ; le saumon, denrée de luxe, n'apparaît qu'une seule fois<sup>166</sup>. Comme à la table des capitouls, la consommation des harengs est très inférieure à celle des merlus. Pour Geneviève Alamy, cette différence s'explique peut-être car le hareng serait moins bon en conserve<sup>167</sup>. Mais elle tient sans doute davantage au fait que le second est pêché toute l'année, contrairement au premier, comme cela a été indiqué plus haut.

Les jours maigres, les œufs accompagnent fréquemment le poisson, notamment le merlu<sup>168</sup>. On dénombre une centaine de mentions d'œufs dans les pièces à l'appui des

<sup>165</sup> RIVOAL Solène, *La Materia del pesce : structures, gestion et organisation des approvisionnements de Venise en produits de la mer au XVIII<sup>e</sup> siècle*, thèse de doctorat, Aix-Marseille Université, 2018, p. 221.

<sup>166</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants... (op. cit.)*, p. 107-115.

<sup>167</sup> *Ibid.*, p. 111-112.

<sup>168</sup> Voir par exemple A.M.T., CC 2329, f<sup>o</sup> 2v.

comptes de la municipalité. Ils peuvent aussi servir à confectionner des potages et des pâtisseries (*flausones*, tartes, *talamosas* ou encore pâtés)<sup>169</sup>. C'est la même chose pour le fromage, souvent acheté en complément des œufs pour remplacer la viande<sup>170</sup>. Il est parfois précisé qu'il s'agit de fromage de brebis (3 occurrences). On trouve plusieurs types de fromages : du fromage tendre pour faire les *flausones*<sup>171</sup>, du fromage gras pour faire les tartes et les *talamosas*<sup>172</sup>, voire la soupe<sup>173</sup> ; à une occasion, c'est du fromage dur qui sert pour la garniture des tartes<sup>174</sup>. La provenance géographique n'est, en revanche, jamais indiquée. Le fromage est aussi employé dans la réalisation des crèmes<sup>175</sup>. Il remplace donc le lait, qui se conserve moins bien : ce dernier n'est mentionné qu'à trois reprises, en 1406, en 1488 et en 1505 lors du dîner de la Gaie Science<sup>176</sup>.

Enfin, le fromage peut accompagner les poires en guise de dessert ou de collation, comme cela a été vu précédemment<sup>177</sup>. Lors du dîner de l'élection de 1404, il est précisé qu'il s'agit de « fromage à fondre »<sup>178</sup>. À plusieurs reprises, il est seulement indiqué que l'on achète du fromage et des fruits. Ces derniers sont consommés très régulièrement par les capitouls, qui dédaignent au contraire les légumes ; c'est l'inverse pour les étudiants du collège de Périgord.

## 5. Les fruits et légumes

Les collégiats ont une consommation régulière de légumes : ils mangent des choux au moins deux fois par semaine et consomment également des fèves, des pois, des épinards, des poireaux, de l'ail, des oignons, des courges, des concombres et des raves<sup>179</sup>. De la même manière, les repas offerts aux ouvriers des moulins du Bazacle en décembre 1489 prévoient comme élément central une soupe de poireaux, navets, oignons et choux<sup>180</sup>. Au contraire, les capitouls ne mangent que peu de légumes : on n'en trouve que 160 occurrences dans l'ensemble des repas qui leur ont été servis entre 1404 et 1530. Les

---

<sup>169</sup> Voir notamment A.M.T., CC 2326, f° 11 ; CC 2332, pièce n° 48 ; CC 2351, pièce n° 88.

<sup>170</sup> A.M.T., CC 2329, f° 1v et 2v ; CC 2352, pièce n° 67 ; CC 2366, pièce n° 7.

<sup>171</sup> A.M.T., CC 2329, f° 124.

<sup>172</sup> A.M.T., CC 2331, f° 18.

<sup>173</sup> A.M.T., CC 2339, f° 50v.

<sup>174</sup> A.M.T., CC 2329, f° 124.

<sup>175</sup> A.M.T., CC 2351, pièce n° 88. A.M.T., GG 915.

<sup>176</sup> A.M.T., CC 2323, f° 44. A.M.T., GG 915.

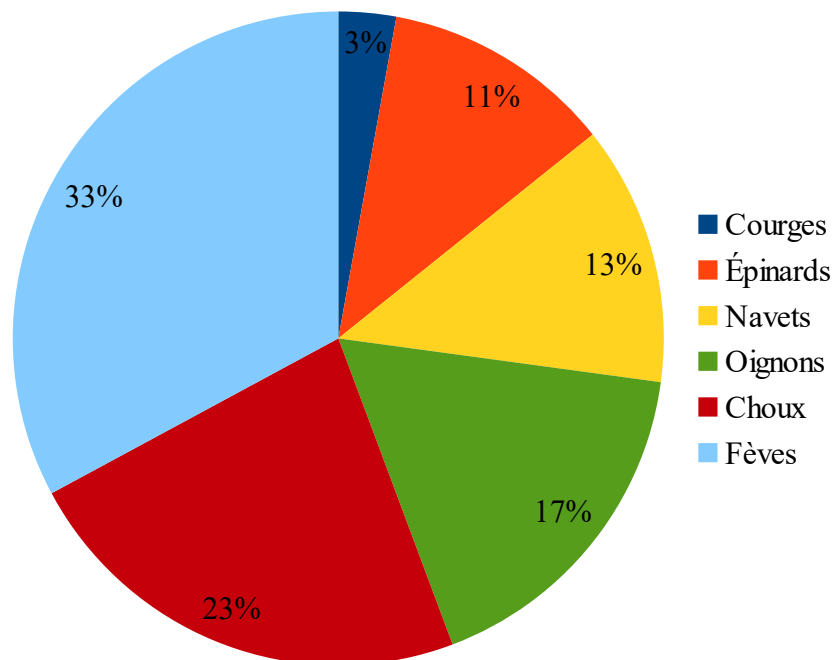
<sup>177</sup> Voir à ce sujet MONTANARI Massimo, *Entre la poire et le fromage...* (*op. cit.*).

<sup>178</sup> A.M.T., CC 2323, f° 51v.

<sup>179</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 52-55.

<sup>180</sup> AD.H.G., 5 J 932.

légumes cités dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité sont les épinards, les navets, les oignons, les choux et les fèves, et ponctuellement les courges<sup>181</sup>. Ils se répartissent de la manière suivante :



Graphique 7 – Consommation de légumes à la table des capitouls

Les fèves, qui sont le plus fréquemment mentionnées dans les repas des consuls, sont absentes des listes d'achats faits pour les officiers ducaux bourguignons, ce qui fait dire à Françoise Piponnier qu'elles semblent constituer un aliment vulgaire<sup>182</sup>. Elles sont néanmoins présentes dans les recettes de cuisine des classes supérieures<sup>183</sup>. Au collège de Périgord, on les fait fraser la plupart du temps, c'est-à-dire qu'on les réduit en purée après les avoir pelées<sup>184</sup>. L'épicier Guilhem del Pont garde en réserve douze pugnères de fèves, une pugnère de pois blanc, la moitié d'une pugnère de pois chiches et des sacs contenant des semences d'épinards et de moutarde qu'il compte peut-être planter dans sa

<sup>181</sup> Les courges médiévales sont du type gourde ou calebasse, et sont différentes des courges actuelles d'origine américaine. MANE Perrine, « Les fruits et les légumes dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge », dans LECLANT Jean, VAUCHEZ André et SARTRE Maurice (éd.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2008, p. 416.

<sup>182</sup> PIPONNIER Françoise, « Recherches sur la consommation... » (*op. cit.*), p. 73.

<sup>183</sup> ADAMSON Melitta Weiss, *Food in Medieval Times* (*op. cit.*), p. 6.

<sup>184</sup> Le terme « fraser » viendrait du latin *freudere*, qui signifie « broyer, écraser ». ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 52.



borde de Saint-Cyprien, ou dans l'un de ses terrains de la banlieue toulousaine. Il détient également un pressoir pour frasier les fèves<sup>185</sup>.

En Bourgogne et en Provence, ce sont les choux et les poireaux qui constituent la base la plus courante des potages<sup>186</sup>. C'est le poireau qui a donné son nom à un mets extrêmement populaire au moyen âge, la porée, qui est souvent confectionnée avec des choux et des épinards. Il s'agit en général d'une soupe aux légumes, parfois d'un plat de légumes hachés<sup>187</sup>. Selon Louis Stouff, les choux et les poireaux ont une telle importance en hiver qu'il faut les considérer comme quasiment irremplaçables pour les couches sociales les plus pauvres de la Provence des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles<sup>188</sup>. Au monastère royal de Notre-Dame de Nazareth, à Aix-en-Provence, en 1421, le chou fournit la base du potage un jour sur trois de la mi-juin à la mi-novembre ; cependant, « Il s'agit là d'une communauté religieuse, dont le régime alimentaire ritualisé comporte peut-être une consommation plus importante de légumes que ne le fait l'alimentation des laïcs<sup>189</sup> ? » Par contre, les choux sont rarement mentionnés dans les livres de cuisine des classes supérieures<sup>190</sup> : il existe donc un décalage avec la réalité de la consommation.

La présence de fruits à la table des consuls toulousains est beaucoup plus importante et variée que celle des légumes, comme en témoigne le tableau ci-dessous.

---

<sup>185</sup> SICRE Claude, *Le décor de la vie privée à Toulouse d'après des inventaires des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1958, p. 83 et 89.

<sup>186</sup> PIPONNIER Françoise, « Recherches sur la consommation... » (*op. cit.*), p. 74.

<sup>187</sup> GIBAUT Georges, *Histoire des légumes*, Paris, Librairie horticole, 1912, p. 169.

<sup>188</sup> STOUFF Louis, *Ravitaillement et alimentation...* (*op. cit.*), p. 103-107.

<sup>189</sup> COULET Noël, « Pour une histoire du jardin. Jardins et potagers à Aix en Provence, 1330-1450 », *Le Moyen Âge*, n° 73, 1967, p. 244.

<sup>190</sup> ADAMSON Melitta Weiss, *Food in Medieval Times* (*op. cit.*), p. 8.

1 à 10 occurrences	11 à 30 occurrences	31 à 100 occurrences	100 à 150 occurrences
Citron (2) Coing (3) Fraise (3) Noix (4) Datte (5) Noisette (6) Prune (6) Figue (7)	Raisin (14) Amande (16) Châtaigne (24) Grenade (24) Pomme (26)	Griotte (31) Cerise (52) Poire (60)	Orange (131)

Tableau 25 – Fruits consommés à la table des capitouls

De leur côté, les prieurs du Collège de Périgord achètent des fruits pour les fêtes, ou quand ils reçoivent un hôte de marque. Le collège possède un verger, mais on ne sait pas quels arbres fruitiers le composent<sup>191</sup>. Les châtaignes sont présentes lors des collations qui accompagnent chaque fête/réception<sup>192</sup> ; on sert parfois un mélange de noisettes, de figues et de raisins. Des oranges agrémentent le repas de Noël<sup>193</sup>. Des poires sont dégustées sous forme de compotes, ou bien rôties, à Noël et à la Saint-Front<sup>194</sup>. Des cerises et des griottes sont offertes en mai aux visiteurs<sup>195</sup>. Enfin, des amandes et des noix sont souvent achetées en hiver<sup>196</sup>.

Outre les poires, d'autres fruits sont consommés cuits, notamment les pommes. La prédilection pour les pommes et poires cuites va de pair avec ce que les diététiciens et agronomes conseillent pour ces fruits<sup>197</sup>. Certains fruits sont associés à des préparations particulières : à la table des capitouls, les fraises ne se rencontrent que sous forme de crème<sup>198</sup>, et les coings sous forme de pâtés. Les oranges amères ne se prêtent, quant à elles, pas à une consommation directe ; tout comme le citron, elles sont employées dans la confection des sauces pour accompagner le poisson ou les viandes, où elles servent de liant aux épices qui en constituent la base.

<sup>191</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (op. cit.), p. 61.

<sup>192</sup> *Ibid.*, p. 62.

<sup>193</sup> *Ibid.*, p. 65.

<sup>194</sup> *Ibid.*, p. 63.

<sup>195</sup> *Ibid.*, p. 65.

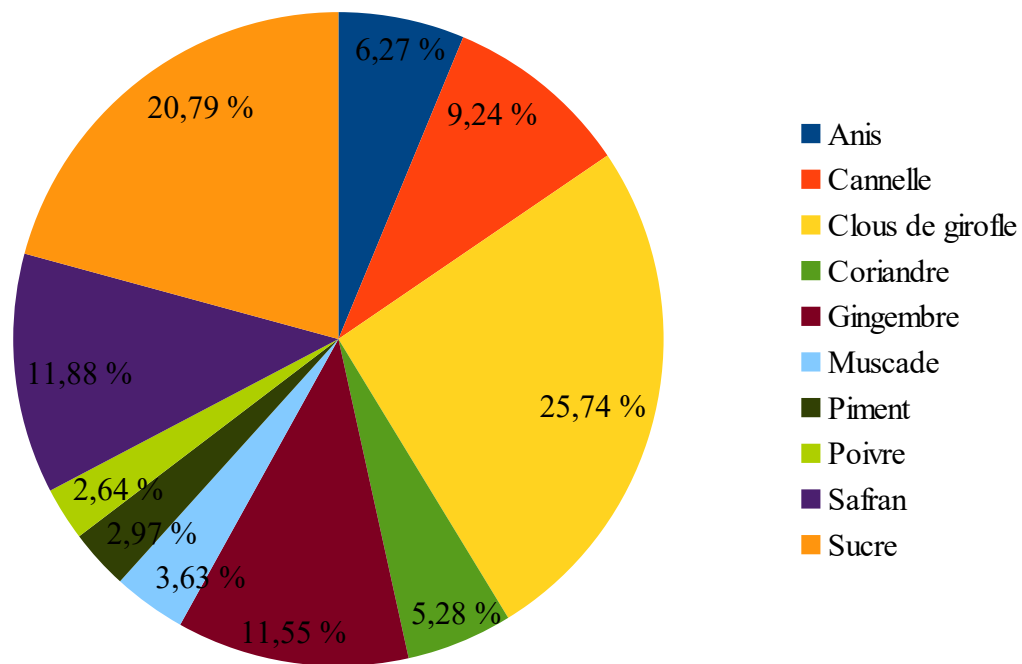
<sup>196</sup> *Ibid.*, p. 64.

<sup>197</sup> GRIECO Allen J., *Classes sociales...* (op. cit.), p. 157.

<sup>198</sup> A.M.T., CC 2356, pièce n° 67 : « *fragas per ladita crema* ». Voir aussi A.M.T., GG 915.

## 6. Les épices et les condiments

L'une des spécificités de la cuisine médiévale est la diversité des épices employées : dans les traités de cuisine médiévaux, Bruno Laurieux recense pas moins d'une vingtaine d'épices, sans compter les poudres, dont aucune n'est vraiment dominante<sup>199</sup>. À la table des capitouls, on rencontre seulement une dizaine d'épices, réparties de la manière suivante :



Graphique 8 – Consommation d'épices à la table des capitouls

Les étudiants du collège de Périgord disposent d'une gamme beaucoup plus restreinte : le safran est employé les jours de fête pour colorer potages, purées et brouets, tandis que la cannelle n'est mentionnée qu'une fois ; la plupart du temps, les épices ne sont indiquées que sous le vocable général de *species*<sup>200</sup>. Ce terme peut renvoyer à des mélanges : dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité, on trouve par exemple mention d'épices fines (49 occurrences) ou d'épices menues (12 occurrences), voire de poudre (23 occurrences). Gilles Caster, qui a étudié les actes notariés toulousains allant de 1450 à 1561, précise que seul un contrat sur deux porte sur l'achat d'épices

<sup>199</sup> LAURIOUX Bruno, « De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale », *Médiévales*, n° 5, 1983, p. 17.

<sup>200</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 70-71.

pures ; dans l'autre moitié des cas, il s'agit de mélanges. La composition la plus demandée est une mixture de poivre et de gingembre. Les autres compositions comprennent, en outre, la cannelle, le girofle, la muscade, la graine de paradis, voire le safran<sup>201</sup>.

Les épices peuvent ainsi être achetées déjà moulues ou non. Dans le deuxième cas, elles se conservent mieux et il y a moins de risque de fraudes (du fait notamment de l'ajout de certaines substances pour augmenter artificiellement le poids du produit)<sup>202</sup>. Il est alors nécessaire d'utiliser un moulin, ou encore un mortier et son pilon, pour les moudre avant leur utilisation. D'après Marie-Claude Marandet, le mortier et son pilon sont présents dans pratiquement toutes les maisons en ville, souvent à raison de deux par demeure. Ils peuvent être en bois ou en pierre<sup>203</sup>. On les rencontre dans une maison sur deux à Marseille, une sur trois dans la Provence intérieure<sup>204</sup>. On trouve aussi un moulin en pierre chez le pâtissier Raymond de Nausane<sup>205</sup>.

Parmi les épices pures, le girofle est le plus employé à la table des consuls. Il accompagne notamment les épaules de mouton<sup>206</sup>. Il parfume également les pâtés<sup>207</sup>, ou encore la sauce servie avec le foie de veau<sup>208</sup>, mais aussi les darnes de saumon<sup>209</sup> et les lamproies<sup>210</sup>. Il peut enfin agrémenter les poires<sup>211</sup>.

Vient ensuite le sucre, qui « garde de ses origines médicinales, une préférence pour les mets délicats [...] et un « dégoût » pour les substances grossières et trop nourrissantes : la « grosse char », le porc, le gros gibier »<sup>212</sup>. Il est utilisé à la table des capitouls pour élaborer diverses pâtisseries (nieules<sup>213</sup>, *flausones*<sup>214</sup>, tartes<sup>215</sup>, pâtés<sup>216</sup>). Il

---

<sup>201</sup> CASTER Gilles, *Le commerce du pastel...* (*op. cit.*), p. 366-368.

<sup>202</sup> Voir le chapitre 2 à ce sujet.

<sup>203</sup> MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine en toulousain à la fin du Moyen Âge d'après les inventaires et les testaments », *Archéologie du Midi médiéval*, n° 15-16, 1997, p. 284.

<sup>204</sup> HERBETH Pascal, « Les ustensiles de cuisine en Provence médiévale (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> s.) », *Médiévales*, vol. 2, n° 5, 1983, p. 90.

<sup>205</sup> A.D.H.G., 3E 2957, f° 13.

<sup>206</sup> A.M.T., CC 2331, f° 18v.

<sup>207</sup> A.M.T., CC 2341, f° 23v.

<sup>208</sup> A.M.T., CC 2357, pièce n° 21.

<sup>209</sup> A.M.T., CC 2348, pièce n° 100.

<sup>210</sup> A.M.T., GG 915.

<sup>211</sup> A.M.T., CC 2338, pièce n° 66.

<sup>212</sup> LAURIOUX Bruno, « De l'usage des épices... » (*op. cit.*), p. 20.

<sup>213</sup> A.M.T., CC 2326, f° 11.

<sup>214</sup> A.M.T., CC 2326, f° 11v.

<sup>215</sup> A.M.T., CC 2331, f° 18.

<sup>216</sup> A.M.T., CC 2341, f° 3v.

sert par ailleurs à la confection du blanc-manger<sup>217</sup>, recette internationale à base de poulet, de riz et de lait d'amande<sup>218</sup>. Le riz, importé d'Espagne, est lui-même considéré comme une épice au Moyen Âge<sup>219</sup>. Le sucre est également employé pour réaliser les potages<sup>220</sup> et les sauces, telle que la sauce cameline<sup>221</sup> à base de gingembre et de cannelle<sup>222</sup>, la « sauce chaude »<sup>223</sup>, ou encore la « sauce des lapins »<sup>224</sup>. À une occasion, des œufs au sucre et à la cannelle sont consommés en entrée lors d'un des dîners de la Gaie Science<sup>225</sup>. Enfin, le sucre peut être employé dans la fabrication de l'hypocras<sup>226</sup>, tout comme le *piment*<sup>227</sup>. La nature exacte de cette épice nous échappe. Elle est généralement achetée seule, mais on la retrouve associée à des épices fines, du girofle et du sucre lors du dîner de l'Élection en 1459<sup>228</sup>. Le sucre peut être remplacé par du miel, aussi bien pour l'hypocras<sup>229</sup> que pour le blanc-manger<sup>230</sup>. De la cannelle peut également être employée dans la préparation du blanc-manger<sup>231</sup> ; dans ce cas-là, sa quantité doit être minime pour ne pas trop colorer le plat.

En troisième position viennent le safran et le gingembre. Le safran premier, produit localement ou importé de Catalogne, sert avant tout de colorant, par exemple dans la soupe<sup>232</sup>. Il est considéré comme un marqueur du goût méridional<sup>233</sup>. Le gingembre peut accompagner à peu près tous les types de plats, de produits et de préparations<sup>234</sup>. Dans les repas des capitouls, il sert notamment à confectionner le blanc-manger<sup>235</sup>, ou encore les pâtés<sup>236</sup>.

D'autres épices apparaissent de manière plus occasionnelle. C'est le cas de l'anis et de la coriandre, qui sont le plus souvent associées. Ces deux épices servent aussi à la

---

<sup>217</sup> A.M.T., CC 2341, f° 23v.

<sup>218</sup> ADAMSON Melitta Weiss, *Food in Medieval Times (op. cit.)*, p. 84.

<sup>219</sup> Il fait par exemple partie du stock de l'épicier Jean Cappelle, comme en témoigne son inventaire après décès, cf. A.D.H.G., 101H 98, f° 163-176v.

<sup>220</sup> A.M.T., CC 2336, pièce n° 2.

<sup>221</sup> A.M.T., CC 2326, f° 11v.

<sup>222</sup> LAURIOUX Bruno, « De l'usage des épices... » (*op. cit.*), p. 18.

<sup>223</sup> A.M.T., CC 2339, p. 47.

<sup>224</sup> A.M.T., CC 2356, pièce n° 166.

<sup>225</sup> A.M.T., GG 915.

<sup>226</sup> L'hypocras peut être fait avec ou sans sucre, cf. A.M.T., CC 2336, pièce n° 9.

<sup>227</sup> A.M.T., CC 2332, pièce n° 48.

<sup>228</sup> A.M.T., CC 2334, pièce n° 20.

<sup>229</sup> A.M.T., CC 2332, pièce n° 48.

<sup>230</sup> A.M.T., CC 2341, f° 3v et 23v.

<sup>231</sup> A.M.T., CC 2364, n° 179.

<sup>232</sup> A.M.T., CC 2347, f° 61v ; CC 2348, pièce n° 100.

<sup>233</sup> PFEFFER Wendy, *Le festin du troubadour... (op. cit.)*, p. 108.

<sup>234</sup> LAURIOUX Bruno, « De l'usage des épices... » (*op. cit.*), p. 19.

<sup>235</sup> Voir par exemple A.M.T., CC 2340, f. 63 ; CC 2350, pièces n° 37 et 84.

<sup>236</sup> A.M.T., CC 2341, f. 3v.

confection du blanc-manger<sup>237</sup>. Lors du dîner de l'élection de 1487, elles sont employées sous forme de dragées « pour mettre sur la venaison et sur les poires »<sup>238</sup>. La muscade est, quant à elle, présente dans les tartes<sup>239</sup>. En revanche, l'usage du poivre n'est pas précisé dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité. D'après Bruno Laurioux, les utilisations du poivre dans les traités de cuisine français sont marginales, résiduelles<sup>240</sup>. « Le poivre (rond) est l'épice obligée de tout ce qui se rapporte au sang et aux entrailles : boudin, fressure, etc. Seule sa force peut contrebattre la force putréfiante que possèdent le sang et les viscères. »

À côté des épices, figure souvent de l'eau de rose, nécessaire à la préparation de nombreux mets, ainsi qu'au lavage des mains. On en trouve ainsi dans les tartes<sup>241</sup>, le blanc manger<sup>242</sup>, les crèmes<sup>243</sup>, ou encore avec les œufs<sup>244</sup> et le poulet<sup>245</sup>, qu'elle sert peut-être à arroser durant la cuisson. L'eau de rose est fabriquée à l'aide d'un alambic (*estillador*). On trouve la trace de cet ustensile dans plusieurs inventaires, quelque soit le niveau social ou la profession de leur propriétaire : si l'épicier Arnaud Lagardelle et le pâtissier Masse Gastacel l'utilisent sans doute dans le cadre de leur activité, ce n'est vraisemblablement pas le cas de Marie de Pereriis, veuve de l'ortolan Pierre de Mérigone<sup>246</sup>. Il est précisé que l'alambic de cette dernière est en plomb. Noël Coulet indique qu'il s'agit là du matériau le plus souvent cité dans les inventaires aixois « en dépit des réticences qu'affirment les théoriciens [tel qu'Ambroise Paré] à l'égard de ce métal comme conducteur des liquides »<sup>247</sup>.

À la place des épices, il est fréquent d'employer des condiments tels que la moutarde. Beaucoup moins chère, elle pousse en abondance dans l'Europe médiévale<sup>248</sup>. On en trouve 71 occurrences dans les repas des consuls : elle est présente dans plus d'un repas sur cinq, ce qui montre que son utilisation n'est pas réservée aux personnes modestes. Elle sert à accommoder les viandes, voire le poisson, tout comme au collège de

---

<sup>237</sup> A.M.T., CC 2341, f° 23v.

<sup>238</sup> A.M.T., CC 2339, p. 47.

<sup>239</sup> A.M.T., GG 915.

<sup>240</sup> LAURIOUX Bruno, « De l'usage des épices... » (*op. cit.*), p. 20.

<sup>241</sup> A.M.T., CC 2341, f° 3 et 24.

<sup>242</sup> A.M.T., CC 2350, pièce n° 37.

<sup>243</sup> A.M.T., CC 2351, pièce n° 88.

<sup>244</sup> A.M.T., CC 2356, pièce n° 67.

<sup>245</sup> A.M.T., GG 915.

<sup>246</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 2v ; 3E 5119, f° 48. A.D.H.G., 101H 138, f° 83.

<sup>247</sup> COULET Noël, « L'équipement de la cuisine à Aix-en-Provence au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 103, n° 293, 1991, p. 17.

<sup>248</sup> ADAMSON Melitta Weiss, *Food in Medieval Times* (*op. cit.*), p. 14.

Périgord<sup>249</sup>. Elle est consommée avec les panses de mouton<sup>250</sup>, le porc<sup>251</sup>, le bœuf et le veau<sup>252</sup> ; mais aussi avec la saucisse<sup>253</sup> et les œufs<sup>254</sup>. Dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité, elle apparaît en combinaison avec des navets<sup>255</sup>, des choux et des châtaignes<sup>256</sup>, ou encore des raisins, des oignons et des herbes<sup>257</sup>. D'autres plantes aromatiques sont mentionnées, de manière ponctuelle, dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité : câpres<sup>258</sup>, persil<sup>259</sup>, ou encore « herbes »<sup>260</sup>. Ces dernières accompagnent par exemple un barbeau lors du dîner de l'élection de 1501<sup>261</sup>.

Après avoir indiqué de quels ingrédients se composent les repas des Toulousains, il convient désormais de se pencher sur la manière dont ils sont cuisinés.

### III. Les techniques culinaires

Les pièces à l'appui des comptes de la municipalité donnent de précieuses indications sur le mode de cuisson des aliments. Cela vaut plus rarement pour les registres de comptes du Collège de Périgord. Ces informations peuvent être mises en regard avec les inventaires après décès, qui nous renseignent sur les ustensiles employés pour les diverses préparations.

La cuisson des aliments peut avoir lieu dans une pièce particulière (coquina), où se trouve une cheminée. C'est le cas chez les épiciers Jean Capelle et Arnaud Lagardelle, chez le mazelier Mathieu Coderc et chez le tavernier-pâtissier Masse Gastacel<sup>262</sup>, ainsi qu'au collège de Périgord<sup>263</sup>. Ailleurs, elle se fait dans la pièce principale, dans la cheminée ou sur un simple foyer. Au-dessus du feu sont placés des trépieds supportant

---

<sup>249</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 70-71.

<sup>250</sup> A.M.T., CC 2326, f° 11.

<sup>251</sup> A.M.T., CC 2329, f° 1v.

<sup>252</sup> A.M.T., CC 2336, pièce n° 11.

<sup>253</sup> A.M.T., CC 2329 f° 2.

<sup>254</sup> A.M.T., CC 2329, f° 1v.

<sup>255</sup> A.M.T., CC 2329, f° 1.

<sup>256</sup> A.M.T., CC 2329 f° 3v.

<sup>257</sup> A.M.T., CC 2371, pièce n° 268.

<sup>258</sup> A.M.T., CC 2371, pièce n° 196.

<sup>259</sup> A.M.T., CC 2364, n° 174.

<sup>260</sup> A.M.T., CC 2332, n° 62.

<sup>261</sup> A.M.T., CC 2350, pièce n° 37.

<sup>262</sup> A.D.H.G., 101H 98, f° 167v. A.D.H.G., 3E 11993, f° 4v. A.D.H.G., 3E 5119, f° 44v-45 et 77.

<sup>263</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 148.

chaudrons et poêles ; ces derniers peuvent également être suspendus à une crémaillère<sup>264</sup>. Des chenets soutiennent les bûches afin qu'elles n'étouffent pas le feu. Ils peuvent aussi porter des broches lorsqu'ils sont munis de crochets.

Cuire un aliment, c'est l'exposer à la chaleur pour modifier son aspect, son goût, sa texture, sa composition chimique<sup>265</sup>. On oppose généralement le rôti au bouilli. Le rôti se tient du côté de la « nature » et du « sauvage » puisqu'il ne requiert pas d'autres moyens que le feu sur lequel la viande cuit violemment et directement. Au contraire, le bouilli utilise la médiation d'un récipient, donc d'un artefact culturel, pour contenir et cuire les viandes, ce qui le place du côté de la « domesticité »<sup>266</sup>. La même symbolique peut être attribuée au frit, plutôt utilisé pour le poisson et les œufs : à la marmite ou au chaudron se substitue la poêle, à l'eau se substitue l'huile ou un autre corps gras. Ce sont ces divers modes de cuisson, et les connotations qui leur sont attachées, que nous aborderons dans les lignes qui suivent.

### 1. *Le bouilli*

Parmi les ustensiles permettant de faire bouillir les aliments, le chaudron (*payrol*) est le plus répandu. Selon Marie-Claude Marandet, chaque maison dispose au minimum d'un chaudron, et le plus souvent, de deux ou trois<sup>267</sup>. On en repère de toutes tailles, la plupart du temps en cuivre. On rencontre aussi des marmites (*ollas*), généralement en métal, posées sur un trépied dans l'âtre ou directement dans les braises, mais elles sont moins nombreuses<sup>268</sup>. Ainsi, on trouve à la fois des chaudrons et des marmites chez le mazelier Mathieu Coderc, mais seulement des chaudrons chez les pâtisseries Masse Gastacel, Jean de Molinis et Raymond de Nausane<sup>269</sup>. Les mentions de couvercles (*copertorium*) sont rares : il n'y en a que dans l'inventaire de Mathieu Coderc, en fer ou en laiton<sup>270</sup>. Une grande marmite de terre est achetée pour cuire les repas des manœuvres

---

<sup>264</sup> « Le contrôle de la crémaillère était aussi critique que toute autre compétence culinaire – la distance entre le pot et le feu était la modalité la plus commode du contrôle de la température du pot. » PFEFFER Wendy, *Le festin du troubadour...* (*op. cit.*), p. 136.

<sup>265</sup> CICLAIRE Philippe, *Les cuissons alimentaires au Moyen Âge*, Paris, L'Harmattan, 2016, p. 55.

<sup>266</sup> FISCHLER Claude, *L'omnivore...* (*op. cit.*), p. 45-46. MONTANARI Massimo, *Le manger comme culture* (*op. cit.*), p. 55-56.

<sup>267</sup> MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine... » (*op. cit.*), p. 284.

<sup>268</sup> *Ibid.*, p. 276.

<sup>269</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 45r-v, 76v et 80r-v. A.D.H.G., 3E 2957, f° 13v. A.D.H.G., 101H 137, f° 8.

<sup>270</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 80 : « *unam copertoriam olle latonis* » ; f° 80v : « *duas copertorias pro olla ferri* ».



présents sur le chantier des moulins du Bazacle le 5 décembre 1489. Deux jours plus tard, elle doit être remplacée par une marmite de métal (*metalh*), car elle a été cassée (*roto*)<sup>271</sup>. Les chaudrons et les marmites retrouvés par les archéologues ne sont pas capables de cuire beaucoup plus que cinq litres<sup>272</sup>. De ce fait, ils ne servent à préparer qu'un seul repas ; il n'y généralement pas de restes<sup>273</sup>.

La bouilloire (*escalfeta*) permet, quant à elle, de faire chauffer l'eau pour le lavage des mains, la vaisselle et la lessive. Elle sert aussi à ébouillanter les viandes avant de les faire rôtir, afin de les nettoyer et de les raffermir<sup>274</sup>. Elle est généralement en laiton, comme celle laissée en gages à Masse Gastacel, ou celle que possède Mathieu Coderc<sup>275</sup>. Si la bouilloire est omniprésente à Palerme et très fréquente à Aix et Arles, ce n'est pas le cas à Toulouse<sup>276</sup>.

Dans les chaudrons et les marmites, on réalise des potages, c'est-à-dire des plats cuits dans un pot. Beaucoup ressemblent à des ragoûts, « en sauces souvent liées et parfois très courtes »<sup>277</sup>. D'après le « Viandier de Taillevent » et le « Ménagier de Paris », dans les ragoûts, les viandes sont coupées en morceaux, rissolées dans du saindoux et recouvertes de bouillon de bœuf ou de vin, auquel on ajoute des épices. La liaison se fait souvent à la mie de pain. Les légumes servant à réaliser les potages sont préalablement blanchis s'ils sont frais, ou mis à tremper s'ils sont secs. Ils sont ensuite placés dans un pot et recouverts de bouillon de viande<sup>278</sup>. Pour la viande, une pré-cuisson est effectuée à feu vif dans un ustensile métallique de forme ouverte, évitant ainsi la condensation. Elle permet à la chair de dégager tous ses arômes. S'ensuit une cuisson bouillie dans un pot, afin de l'attendrir et d'en tirer tous les sucs, grâce à une montée en température lente<sup>279</sup>.

---

<sup>271</sup> A.D.H.G., 5J 932.

<sup>272</sup> ALEXANDRE BIDON Danièle, *Une archéologie du goût : céramique et consommation*, Paris, Picard, 2005, p. 181.

<sup>273</sup> PFEFFER Wendy, *Le festin du troubadour...* (*op. cit.*), p. 155.

<sup>274</sup> BRESC Henri et BRESC-BAUTIER Geneviève, *Une maison de mots...* (*op. cit.*), p. 234-235.

<sup>275</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 47v et 80.

<sup>276</sup> MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine... » (*op. cit.*), p. 276. BRESC Henri et BRESC-BAUTIER Geneviève, *Une maison de mots : inventaires de maisons, de boutiques d'ateliers et de châteaux de Sicile, XIIIe-XV<sup>e</sup> siècle*, Palerme, Associazione Mediterranea, 2014, p. 234. COULET Noël, « L'équipement de la cuisine... » (*op. cit.*), p. 15.

<sup>277</sup> FLANDRIN Jean-Louis, « Brouets, potages et bouillons », *Médiévales*, n° 5, 1983, p. 5.

<sup>278</sup> PLOUVIER Liliane, « La gastronomie dans le « Viandier de Taillevent » et le « Ménagier de Paris » », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge...* (*op. cit.*), vol. 2, p. 152-154.

<sup>279</sup> ALEXANDRE BIDON Danièle, « À la table des miniaturistes : archéo-iconographie des gestes et des mets », dans LAMBERT Carole (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 48-49 et 220.

Le bouillon ainsi obtenu peut être réutilisé pour d'autres préparations : ce type de cuisson est dès lors volontiers associé à l'idée d'épargne et de conservation<sup>280</sup>.

Les pièces à l'appui des comptes de la municipalité toulousaine livrent plusieurs exemples de plats de viande bouillie. On y trouve généralement du bœuf et du mouton, auxquels s'ajoutent éventuellement des poules<sup>281</sup>. La fraise et le foie de veau peuvent aussi être bouillis avec du lard, afin de leur donner plus de saveur<sup>282</sup>. À une occasion, c'est un chevreau qui est bouilli<sup>283</sup>. Ces viandes bouillies peuvent aussi être placées dans des pâtés, accompagnées de graisse de bœuf et de mouton<sup>284</sup>. La graisse de porc et le lard servent à la confection des sauces<sup>285</sup>. Le lard est aussi employé dans la soupe<sup>286</sup>. Au collège de Périgord, comme la viande de porc salé est celle qui a le plus de saveur, c'est elle que l'on préfère pour accommoder les légumes longuement cuits dans l'eau, généralement des poireaux, des épinards, des choux ou des pois ; on peut aussi la remplacer par de la graisse ou du lard<sup>287</sup>. L'huile sert, quant à elle, à faire frire le poisson et les œufs.

## 2. *Le frit*

D'après Marie-Claude Marandet, pour le frit, la poêle est l'élément qui se rencontre le plus dans les intérieurs toulousains : elle note ainsi la présence de poêles dans plus de 70 % des maisons, et celle de casseroles et de poêlons dans une maison sur deux<sup>288</sup>. Ces ustensiles sont beaucoup moins fréquents dans les inventaires après décès de notre corpus : on peut citer une poêle en cuivre (*patena*) chez l'épicier Arnaud Lagardelle, un poêlon en fer (*cassa*) destiné à faire revenir et sauter les aliments chez le pâtissier Masse Gastacel, et neuf casseroles (*cassolas*) chez son confrère Raymond de Nausane<sup>289</sup>.

---

<sup>280</sup> MONTANARI Massimo, *Le manger comme culture* (*op. cit.*), p. 57.

<sup>281</sup> A.M.T., CC 2336, pièces n° 11 et 16.

<sup>282</sup> A.M.T., CC 2341, f° 19 et 33.

<sup>283</sup> A.M.T., CC 2341, f° 19.

<sup>284</sup> A.M.T., CC 2340, f° 66. A.M.T., GG 915.

<sup>285</sup> A.M.T., CC 2331, f° 18 ; CC 2339, p. 46.

<sup>286</sup> A.M.T., CC 2347, f° 37 et 61.

<sup>287</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 151-152.

<sup>288</sup> MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine... » (*op. cit.*), p. 277.

<sup>289</sup> A.D.H.G., 3E 11993, f° 4v. A.D.H.G., 3E 5119, f° 45. A.D.H.G., 3E 2957, f° 13v.

La friture s'utilise pour les poissons, pour toutes les préparations à base d'œufs et pour les beignets et les crêpes<sup>290</sup>. En 1511, les consuls consomment de la « crème frite » à l'occasion de la Pentecôte ; elle est réalisée à base d'œufs, de lard de vache et de beurre<sup>291</sup>. Au collège de Périgord, comme à la Maison Commune, il est très rare que l'on achète du poisson ou des œufs sans se procurer de l'huile, aussi cette dernière est-elle surtout employée les jours d'abstinence<sup>292</sup>. Dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité, on trouve dix mentions d'huile d'olive<sup>293</sup> pour une mention d'huile de noix<sup>294</sup>. Le reste du temps, les documents parlent seulement d'« huile », sans plus de précision. De l'huile d'olive est également fournie aux hôpitaux à vingt-deux reprises en 1522<sup>295</sup>. On en achète également pour préparer les repas servis aux ouvriers des moulins du Bazacle en décembre 1489<sup>296</sup>. Ces deux types d'huile (olive et noix) sont produits localement par les huiliers de la ville, comme en témoignent leurs statuts<sup>297</sup>. Mais Gilles Caster signale qu'il arrive que l'on fasse venir coûteusement de l'huile d'olive du Languedoc, ce qui est selon lui le signe d'un déficit de la région toulousaine en la matière<sup>298</sup>. Mais il pourrait s'agir d'une simple préférence gustative.

### 3. *Le rôti*

Le matériel destiné au rôtissage et au grillage est bien plus rare, à la différence d'Aix et Arles<sup>299</sup>. Il se rencontre plutôt dans les demeures les plus riches et dans les hôtelleries. Ainsi, Masse Gastacel utilise des broches (*astes*) et des contrebrosches (*contrastiers*) pour ses activités de traiteur, tandis que l'épicier Jean Capelle possède un gril (*greisilha*) dans sa cuisine et une broche dans la pièce à pétrir<sup>300</sup>. Marie-Claude Marandet indique néanmoins que la cuisine de la région toulousaine fait plus appel au grillage que celle de la Bourgogne, où figurent seulement 13 grils pour 231

---

<sup>290</sup> MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine... » (*op. cit.*), p. 284.

<sup>291</sup> A.M.T., CC 2345, f° 67v.

<sup>292</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 67.

<sup>293</sup> A.M.T., CC 2337, pièce n° 16.

<sup>294</sup> A.M.T., CC 2326, f° 19.

<sup>295</sup> A.M.T., CC 2371, pièce n° 80.

<sup>296</sup> A.D.H.G., 5J 932.

<sup>297</sup> A.M.T., HH 66, f° 38 (art. 35).

<sup>298</sup> CASTER Gilles, *Le commerce du pastel...* (*op. cit.*), p. 313.

<sup>299</sup> COULET Noël, « L'équipement de la cuisine... » (*op. cit.*), p. 12. STOUFF Louis, *Ravitaillement et alimentation...* (*op. cit.*), p. 257.

<sup>300</sup> A.D.H.G., 3E 5119, f° 44. A.D.H.G., 101H 98, f° 167r-v.

inventaires<sup>301</sup>. Toutefois, les citadins moins favorisés peuvent « utiliser des broches de bois ou apporter les pièces à rôtir chez le fournier ; c'est le prix de ces objets de métal, peut-être, qui est dissuasif, ce type de cuisson n'est pas forcément la caractéristique de la cuisine noble »<sup>302</sup>.

À la table des capitouls, le rôtissage est généralement réservé aux quartiers de veau<sup>303</sup>, à la volaille (poules notamment)<sup>304</sup> et à certains poissons (loches, lamproies et aloses)<sup>305</sup>. Le combustible employé pour rôtir la viande est le charbon<sup>306</sup>, préféré au bois pour l'intensité de la chaleur dégagée<sup>307</sup>. La viande rôtie est souvent bardée de lard<sup>308</sup> et accompagnée d'oranges<sup>309</sup>. À une occasion, on trouve du bœuf rôti, tandis que du mouton rôti sert à la confection d'une quiche<sup>310</sup>. Excepté dans ces deux cas, on a plutôt affaire à des viandes jeunes et tendres, comme au collège de Périgord, où ce mode de cuisson est employé les jours de fête pour cuire les chevreaux, ainsi que les gigots et les épaules de mouton<sup>311</sup>.

De manière générale, le rôtissage appartient à la cuisine « noble » par excellence<sup>312</sup> : sauf à des moments exceptionnels, il se limite aux milieux aisés et concerne des poissons et des viandes considérés comme supérieurs. Au contraire, le bouilli ressort plus de l'alimentation quotidienne de toutes les classes sociales, bien que ce mode de cuisson soit employé pour certains mets servis à des moments festifs, tels que les pâtés ou la fraise et le foie de veau. Le frit est encore plus ambivalent : il est associé aussi bien au poisson et aux œufs des jours d'abstinence qu'aux gourmandises des jours de fête. Ces trois modes de cuisson forment ainsi un système s'appuyant sur l'opposition entre jours gras / jours maigres, mais aussi ordinaire / extraordinaire, tant d'un point de vue social que temporel.

---

<sup>301</sup> MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine... » (*op. cit.*), p. 277. PIPONNIER Françoise, « Équipement et techniques culinaires en Bourgogne au XIV<sup>e</sup> siècle », *Bulletin philologique et historique*, année 1971, 1977, p. 65.

<sup>302</sup> MARANDET Marie-Claude, « L'équipement de la cuisine... » (*op. cit.*), p. 284.

<sup>303</sup> A.M.T., CC 2326, f<sup>o</sup> 21.

<sup>304</sup> A.M.T., CC 2336, pièce n<sup>o</sup> 11.

<sup>305</sup> A.M.T., GG 915.

<sup>306</sup> A.M.T., CC 2340, f<sup>o</sup> 69.

<sup>307</sup> FABRE Camille, « *Pour hediffier ou pour ardoir* ». *Le bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, thèse de doctorat, Université Paris Sorbonne, 2017, p. 253. *Idem*, *Commerce et marchandisation du bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, Paris, Classiques Garnier, 2021, p. 150-151.

<sup>308</sup> A.M.T., CC 2336, pièce n<sup>o</sup> 2.

<sup>309</sup> A.M.T., CC 2341, f<sup>o</sup> 19 et 24.

<sup>310</sup> A.M.T., CC 2336, pièces n<sup>o</sup> 4 et 11.

<sup>311</sup> ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...* (*op. cit.*), p. 150.

<sup>312</sup> LAURIOUX Bruno, « Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge », dans LAMBERT Carole (dir.), *Du manuscrit à la table...* (*op. cit.*), p. 93.

En partant de l'étude des repas consommés par les Toulousains au XV<sup>e</sup> siècle et au début du XVI<sup>e</sup> siècle, on peut observer que les nourritures des élites et du peuple sont complémentaires « car elles s'élaborent les unes par rapport aux autres, voire les unes contre les autres »<sup>313</sup>. Elles répondent aux mêmes contraintes naturelles et aux mêmes normes culturelles, mais elles diffèrent sur le plan économique : les classes sociales les plus favorisées peuvent acheter les produits les plus valorisés, qu'il s'agisse des aliments ou des ustensiles nécessaires à leur cuisson.

« Par leurs goûts et par leurs manières de table, les élites doivent constamment affirmer leur rang pour se démarquer du peuple et se distinguer entre elles »<sup>314</sup>. Les capitouls, qui n'ont de cesse de faire reconnaître leur noblesse durant les cinq siècles de leur existence, cherchent à rivaliser avec les parlementaires : leurs dépenses de bouche connaissent une augmentation régulière et sensible à partir des années 1444-1445, c'est-à-dire à partir de l'installation définitive du Parlement à Toulouse, pouvoir concurrent face auquel les capitouls tentent d'affirmer leur supériorité par le paraître<sup>315</sup>.

Mais même pour les élites, l'alimentation quotidienne est loin de ressembler à celle des jours de fête, comme en témoignent les pièces à l'appui des comptes de la municipalité : aux banquets marqués par une succession de plats tous plus élaborés les uns que les autres, s'opposent des repas beaucoup moins raffinés, où la monotonie s'impose au fil des jours. Il convient dès lors de se pencher de manière plus précise sur les différents types de repas qui ont pu être fournis aux capitouls durant le XV<sup>e</sup> siècle et au début du siècle suivant, afin de nous questionner sur l'image qu'ils nous renvoient des édiles toulousains.

---

<sup>313</sup> COLLIN-BOUFFIER Sophie et LAURIOUX Bruno, « Introduction », dans LECLANT Jean, VAUCHEZ André et SARTRE Maurice (éd.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2008, p. 14.

<sup>314</sup> MEYZIE Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales : 1700-1850*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 101.

<sup>315</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie... » (*op. cit.*), p. 95 et 107.

## Chapitre 7 : La table des capitouls

« Comme lieu de décision, de démonstration de puissance, d'intégration et d'exclusion, de hiérarchisation ou de nivellement, la table constitue l'un des plus subtils et des plus efficaces outils politiques<sup>1</sup>. » Cette instrumentalisation du repas et, plus largement, de la nourriture, transparaît dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité de Toulouse à partir du début du XV<sup>e</sup> siècle. Ces justificatifs de paiement, produits par le trésorier des capitouls, nous renseignent sur les dépenses faites à l'occasion de plusieurs repas, ainsi que sur les achats de nourriture destinée à être offerte à divers personnages, ou distribuée aux pauvres et aux pestiférés de la ville. Ce type de sources a été peu étudié, comme le souligne Philippe Meyzie : « Si les registres de comptabilité municipale ont retenu à plusieurs reprises l'attention des historiens, les pièces et justificatifs de dépenses dans leur foisonnement ont plus rarement été exploités, à cause bien souvent de leur absence de classement ou de leur mauvaise conservation<sup>2</sup>. »

Les pièces à l'appui des comptes de la municipalité toulousaine témoignent des achats faits, d'une part, à l'occasion des festins annuels de la ville (banquets de la Gaie Science de l'Élection et du Sceau Vert, mais aussi boires de l'Ascension et de la Pentecôte), qui rassemblent les capitouls, le personnel municipal et les membres de l'élite urbaine<sup>3</sup> ; d'autre part, lors de réjouissances exceptionnelles liées à la réception de personnages importants. À ces occasions, les consuls font l'étalage de leur munificence, dans une forme de rivalité avec des autorités concurrentes.

La prodigalité des édiles toulousains se manifeste également par les étrennes (torches de cire et *confimens*) qu'ils offrent chaque année à l'archevêque de Toulouse, aux représentants du pouvoir royal, aux agents de la municipalité et, plus ponctuellement, à certains personnages de marque. Dans le premier tiers du XVI<sup>e</sup> siècle, les consuls fournissent par ailleurs des vivres aux hôpitaux de la ville qui accueillent des pestiférés,

---

<sup>1</sup> ALBERT Jean-Marc, *Aux tables du pouvoir : des banquets grecs à l'Élysée*, Paris, Armand Colin, 2009, p. 6.

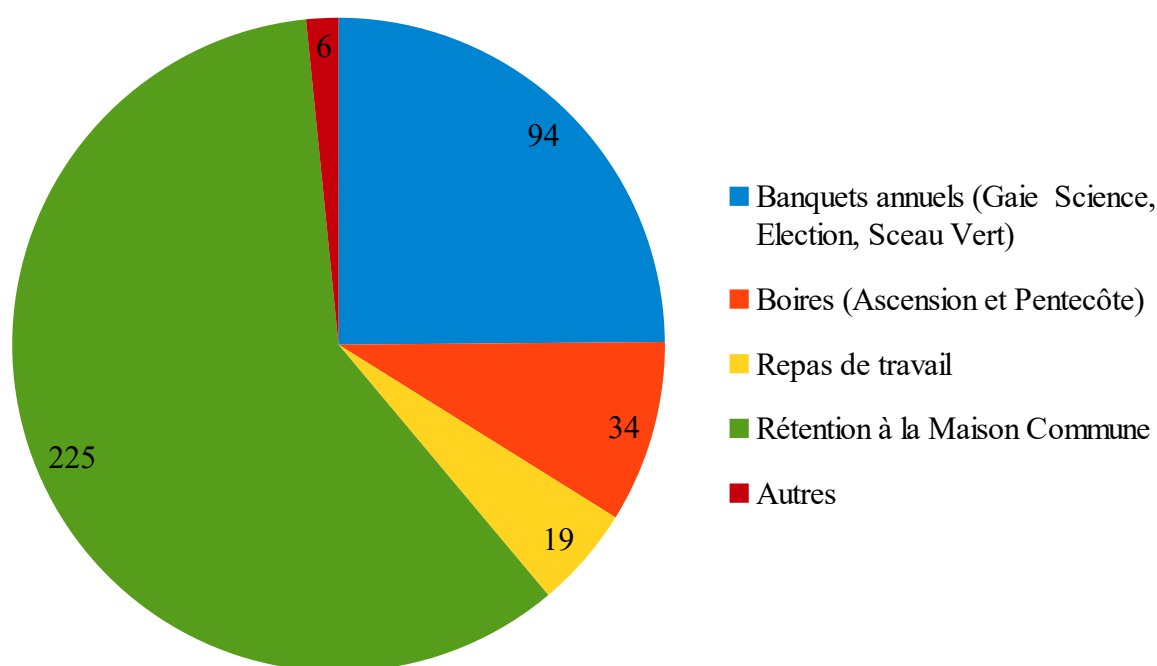
<sup>2</sup> MEYZIE Philippe, « Gourmandise et politique à Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Archives d'Anjou : mélanges d'histoire et d'archéologie angevines*, n° 16, 2013, p. 120.

<sup>3</sup> Ces banquets, qui occupent une très large place dans le fonds, ont été remarquablement analysés par François Bordes, ancien directeur des archives municipales de Toulouse. BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XV<sup>e</sup> siècle : les festins des capitouls de Toulouse », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs (Actes du 54<sup>e</sup> Congrès d'études régionales de la fédération historique du Sud-Ouest – Brantôme, 2001)*, Pessac, 2002, p. 95-116.

organisant ainsi une véritable assistance publique. Ces dons de nourriture sont à la fois un instrument de cohésion et de subordination envers une ou plusieurs autorités.

Enfin, la table peut être envisagée comme un outil de gouvernement de la ville : selon Bernard Chevalier, c'est lors de repas organisés aux frais de la municipalité que sont préparées les décisions à prendre, plutôt que dans des commissions et des conseils qui ne se réunissent presque jamais, comme en témoignent les registres de délibérations<sup>4</sup>. Les pièces à l'appui des comptes de la municipalité toulousaine gardent la trace de plusieurs séries de dîners donnés lors de réunions de travail portant sur des sujets divers, et notamment sur la perception des impôts royaux. À plusieurs moments, le refus des consuls de se plier aux injonctions royales les conduit à être emprisonnés pendant des semaines, voire des mois, à la Maison Commune ; des repas leur sont alors fournis midi et soir, jusqu'à ce qu'ils finissent par obtempérer.

Les repas figurant dans ce fonds documentaire se répartissent de la façon suivante :



Graphique 9 – Répartition des repas selon leur catégorie

<sup>4</sup> CHEVALIER Bernard, *Les bonnes villes de France du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Aubier-Montaigne, 1982, p. 206.

Les menus des déjeuners de travail et des repas pris en détention présentent des différences marquantes avec ceux des banquets, et peuvent nous fournir des renseignements précieux sur l'alimentation quotidienne des élites urbaines. Or, celle-ci est beaucoup moins connue que l'alimentation des nobles et des cours princières, qui a laissé beaucoup plus de traces<sup>5</sup>. Des comparaisons sont néanmoins possibles entre la table des capitouls et la mensa dei Signori (magistrature suprême à Florence), dont les registres de comptes ont fait l'objet de la thèse d'Allen J. Grieco<sup>6</sup>.

La documentation toulousaine est très lacunaire pour la première moitié du XV<sup>e</sup> siècle ; elle devient ensuite beaucoup plus riche, et forme une série presque continue à partir de 1490. À Toulouse, comme à Florence, le comptable note ce qui est consommé le jour J, même si cela a été acheté avant, privilégiant le jour de consommation au jour d'achat. « Ce souci de bien indiquer le jour de la consommation plutôt que celui de l'achat s'explique au moins en partie par le fait que les contrôleurs des comptes se seraient aperçus immédiatement de la présence ou absence d'un aliment, d'une part parce que les comptes devaient leur être plus transparents qu'à nous et, d'autre part, parce que la répétition de certains cycles alimentaires était telle qu'une variation se laissait remarquer<sup>7</sup>. » La location de la vaisselle compte également la « casse », ce qui confirme que la liste des dépenses est établie après la tenue du repas<sup>8</sup>.

---

<sup>5</sup> Parmi la riche bibliographie concernant sur le sujet, on peut citer notamment : CHARBONNIER Pierre, « L'alimentation d'un seigneur auvergnat au début du XV<sup>e</sup> siècle », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux scientifiques. Actes du 93<sup>e</sup> Congrès national des sociétés savantes tenu à Tours*, tome 1 : *Les problèmes de l'alimentation*, 1968, p. 77-101. BENOIST Jacques Olivier, « Le gibier dans l'alimentation seigneuriale (XI<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 1, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 75-87. ALIQUOT Hervé, « Les épices à la table des papes d'Avignon au XIV<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (éd.), *Manger et boire au Moyen Âge... (op. cit.)*, vol. 1, p. 139-150. GRAVA Yves, « Notes martécales sur le ravitaillement et la consommation du poisson à la cour pontificale d'Avignon au cours du XIV<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge... (op. cit.)*, vol. 1, p. 153-170. LAURIOUX Bruno et MOIREZ Pauline, « Pour une approche qualitative des comptes alimentaires : cour de France et cour de Rome à la fin du Moyen Âge », *Food and History*, vol. 4, n° 1, 2006, p. 45-66. GRESSER Pierre, « L'approvisionnement en gibier et poisson de la table des comtes et comtesses de Bourgogne aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Boire et manger en pays bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, Neuchâtel, Centre européen d'études bourguignonnes, 2007, p. 113-138. MOREL Yann, *Approvisionner, nourrir, représenter. L'alimentation à la cour des ducs de Bourgogne, d'après les écrous de la dépense (1450-1477)*, thèse de doctorat, Université Versailles – Saint-Quentin-en-Yvelines, 2015. CASSET Marie, « Goûts et choix de consommation alimentaires au château de Hambye au début du XV<sup>e</sup> siècle », dans *La nature à la table au Moyen Âge : l'acquisition des aliments*, Paris, Éditions du C.T.H.S., 2017, p. 55-66.

<sup>6</sup> GRIECO Allen J., *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, thèse de doctorat, Paris, EHESS, 1987.

<sup>7</sup> *Ibid.*, p. 17-18.

<sup>8</sup> GALANO Lucie, « À table ! Festivités et banquets au consulat de Montpellier à la fin du Moyen Âge », *Bulletin historique de la ville de Montpellier*, n° 36, 2014, p. 62.



Malgré la richesse de ces sources, plusieurs problèmes se posent. Tout d'abord, les raisons avancées pour expliquer la tenue de certains repas, ou les cadeaux faits à certains personnages, sont souvent succinctes, ce qui en rend l'interprétation difficile. En outre, les documents gardent souvent le silence sur le nombre et le statut des commensaux venus se joindre aux capitouls lors de ces repas. Nous n'avons, de surcroît, que peu d'informations sur les quantités achetées pour de nombreux aliments, ce qui empêche de calculer les rations servies. Enfin, le mode de cuisson est rarement indiqué, de même que la façon dont les différents ingrédients s'assemblent, ce qui constitue un obstacle à la connaissance des plats élaborés à l'occasion de ces repas, et des services auxquels ils s'intègrent.

Ces repas et ces dons de nourriture permettent la mise en scène du pouvoir politique, qu'il s'agisse de celui des capitouls ou du roi, dans une dialectique de rivalité et de soumission des premiers envers le second.

## **I. Les banquets municipaux, un outil de propagande**

Les banquets « jouent un rôle politique et social primordial, en tant qu'occasions privilégiées d'ostentation du pouvoir »<sup>9</sup>. Ils permettent aux consuls de réaffirmer chaque année leur rôle dans le gouvernement de la ville, et de se positionner par rapport aux autorités concurrentes que sont notamment les représentants du pouvoir royal. Ces banquets sont organisés à des occasions spécifiques, qui sont chacune porteuses d'un sens différent. Les aliments servis ne sont pas choisis au hasard : ils varient en fonction des participants et du moment auquel ces réjouissances se tiennent. Pour bien en comprendre l'enjeu, il est nécessaire de se pencher à la fois sur les circonstances dans lesquelles ces repas sont organisés, ainsi que sur leur contenu.

### ***1. Les festins annuels de la municipalité toulousaine***

Le cycle annuel des festins capitulaires toulousains, étudié par François Bordes, est constitué de cinq moments principaux. Le 2 mai a lieu le premier banquet officiel, lors du concours annuel de poésie organisé par l'académie des Jeux Floraux, créée en 1323

---

<sup>9</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie... » (*op. cit.*), p. 95.

par sept notables toulousains. Celle-ci est aussi appelée académie de la Gaie Science, d'où le nom donné à ce repas : « *dinar de la gaya sensia* »<sup>10</sup>. Il a lieu en milieu de journée, au moment des délibérations<sup>11</sup>. Ce banquet permet de partager les productions érudites des candidats avec les notables de la ville<sup>12</sup>. Il est suivi d'une collation, servie durant l'après-midi. C'est le repas pour lequel nous avons conservé le plus de sources : en plus des pièces à l'appui des comptes, un registre entier lui est consacré dans la série GG<sup>13</sup>. Au total, vingt-six repas sur quarante-deux ont été analysés.

Ce concours de poésie représente une lourde charge pour la municipalité, qui finance non seulement le banquet, mais également les récompenses offertes aux vainqueurs du concours, sous la forme de fleurs d'argent. Or, ce sont les grandes familles parlementaires qui dominent l'académie des Jeux Floraux, en procurant la totalité des chanceliers à la tête du Consistoire du Gai Savoir\*, et l'essentiel des mainteneurs\* chargés d'administrer le concours annuel. Au cours du XVI<sup>e</sup> siècle, « le contrôle de l'institution devient un pôle de tensions majeur entre les capitouls et les autres magistrats »<sup>14</sup>. Les consuls tentent, sans succès, d'imposer leur préséance et d'intervenir dans les nominations des mainteneurs. Finalement, leur seule prérogative réside dans l'organisation du banquet, dont ils choisissent le menu et les invités<sup>15</sup>. Le Parlement est présent quasiment au grand complet, « avec ses présidents, ses conseillers, ses procureurs et bon nombre de ses avocats ». De leur côté, les capitouls sont entourés « des seize notables du Conseil de ville<sup>16</sup>, des officiers de la garde capitulaire, des juges consulaires et de tous ceux que leurs fonctions rattachaient de près ou de loin à la municipalité »<sup>17</sup>. Le viguier (représentant du sénéchal) et nombre d'autres personnalités y assistent également,

---

<sup>10</sup> A.M.T., CC 2333, pièce n° 42.

<sup>11</sup> Le jugement définitif du concours est rendu le lendemain, jour de la Sainte-Croix.

<sup>12</sup> LUCIANI Isabelle, « Les Jeux floraux de Toulouse au XVII<sup>e</sup> siècle : pratiques poétiques, identité urbaine, intégration monarchique », *Annales du Midi*, vol. 114, n° 238, 2002, p. 207.

<sup>13</sup> A.M.T., CC 2324, f° 44 ; CC 2326, f° 11r-v ; CC 2329, f° 124 ; CC 2332, pièce n° 48 ; CC 2333, pièce n° 42 ; CC 2334, pièces n° 95 et 105 ; CC 2335, pièce n° 28 ; CC 2336, pièce n° 9 ; CC 2340, f° 65-66 ; CC 2341, f° 23-24v ; CC 2343, f° 5r-v ; CC 2346, f° 11r-v ; CC 2351, pièce n° 88 ; GG 915. Je n'ai pu opérer que des sondages dans ce volumineux registre, faute de temps.

<sup>14</sup> LUCIANI Isabelle, « Les Jeux floraux... » (*op. cit.*), p. 203.

<sup>15</sup> Ce droit sera remis en cause en 1602 par M. de Caumels, avocat général au Parlement, reproche à Vidal Confort, chef du Consistoire, le nombre trop élevé des participants au banquet. Des tractations s'ensuivent entre mainteneurs et capitouls, au terme desquelles ces derniers emportent le droit d'inviter autant de convives qu'ils le souhaitent. *Ibid.*, p. 204-205, 207 et 214.

<sup>16</sup> Le Conseil des Seize est une sorte de corps de contrôle, constitué en large partie d'anciens capitouls, cf. RAMET Henri, *Histoire de Toulouse*, Monein, Pyremonde/Princi Negue, 2008 (première édition : Toulouse, Imprimerie régionale, 1935), p. 167-168.

<sup>17</sup> GÉLIS François (de), *Histoire critique des Jeux Floraux, depuis leur origine jusqu'à leur transformation en Académie (1323-1694)*, Toulouse, Privat, 1912, p. 100.

pour une moyenne d'environ soixante participants<sup>18</sup>. Le dîner de la Gaie Science rassemble donc tous les détenteurs d'une parcelle d'autorité à l'échelle de la ville. En les conviant à ce banquet, les consuls visent à donner aux habitants une image unie de ceux qui les gouvernent, et à se placer en position d'égalité vis-à-vis des représentants du pouvoir royal. Ils font la preuve de leurs compétences organisationnelles et de la capacité de la ville à financer ce type d'événements, ce qui rehausse le prestige de cette dernière et de ses édiles.

Au calendrier se trouvent ensuite deux repas liés à des fêtes religieuses : le jeudi de l'Ascension et le lundi de Pentecôte. Ces deux repas sont qualifiés de « boires » par les sources : il s'agit, selon les mots de François Bordes, de sortes de « casse-croûte » consistants, constitués de pain, de vin, de viande et de quelques fruits, servis dans la matinée<sup>19</sup>. Le premier, appelé « boire du Bon Jeudi » ou « boire de la Charité », est donné à l'occasion d'une distribution de pain aux pauvres, qui permet de démontrer la munificence du consulat<sup>20</sup>. En 1464, il rassemble les capitouls, leurs officiers, les gardes du poisson, de la viande et des pâtes à pain, les ménestrels et les serviteurs des consuls<sup>21</sup>. Le second, dit « boire du *Corpus Christi* », se tient à l'issue d'une procession derrière l'hostie consacrée représentant le corps du Christ. Il est réservé aux capitouls et à leurs officiers, dont le capitaine du guet et ses compagnons, ainsi qu'aux serviteurs des consuls<sup>22</sup>. Dans le premier cas, dix-huit repas ont pu être reconstitués<sup>23</sup>, et seize dans le deuxième<sup>24</sup>. Ces deux repas apparaissent « comme des moments rituels de convivialité et de solidarité de l'ensemble du corps municipal » ; ils se présentent également comme « une récompense pour le travail fourni par les hommes assurant la sécurité des processions et des manifestations de ces jours-là »<sup>25</sup>.

---

<sup>18</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie... » (*op. cit.*), p. 96.

<sup>19</sup> *Ibid.*, p. 97-98.

<sup>20</sup> Cette pratique se rencontre également à Montpellier, cf. GALANO Lucie, « À table ! ... » (*op. cit.*), p. 67.

<sup>21</sup> A.M.T., CC 2336, pièce n° 5.

<sup>22</sup> En 1507, le capitaine du guet étant absent, les consuls lui octroient une livre cinq sous pour acheter du vin et de la viande afin d'offrir le boire à sa compagnie où bon lui semblera (A.M.T., CC 2356, pièce n° 67).

<sup>23</sup> A.M.T., CC 2326, f° 21 ; CC 2329, f° 100 r° ; CC 2332, pièce n° 47 ; CC 2333, pièce n° 27 ; CC 2334, pièce n° 99 ; CC 2336, pièce n° 5 ; CC 2339, p. 43 ; CC 2340, f° 69 ; CC 2341, f° 19 ; CC 2345, f° 66r-v ; CC 2350, pièce n° 39 ; CC 2356, pièces n° 4 et 80 ; CC 2356, pièce n° 32 ; CC 2357, pièce n° 21 ; CC 2363, pièce n° 79 ; CC 2364, pièce n° 148 ; CC 2371, pièce n° 270.

<sup>24</sup> A.M.T., CC 2329, f° 97 r° ; CC 2332, pièce n° 41 ; CC 2333, pièce n° 25 ; CC 2334, pièce n° 101 ; CC 2335, pièce n° 25 ; CC 2336, pièce n° 4 ; CC 2339, p. 44 ; CC 2340, f° 62 ; CC 2341, f° 33 ; CC 2345, f° 67r-v et 76 ; CC 2348, pièce n° 141 ; CC 2350, pièce n° 41 ; CC 2353, pièce n° 166 ; CC 2354, pièce n° 8 ; CC 2356, pièce n° 67.

<sup>25</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie... » (*op. cit.*), p. 100.

Le cycle des festins capitulaires s'achève sur les mois de novembre et décembre, qui annoncent à la fois la fin de l'administration des capitouls en exercice et la transmission du pouvoir à leurs successeurs<sup>26</sup>. Aux alentours du 26 novembre se tient le dîner de l'élection<sup>27</sup>. Il rassemble les consuls entrants et sortants, ainsi que les conseillers et les officiers de l'année qui se termine (assesseurs, syndics, notaires, sergents), et plusieurs notables de la ville. Une collation est servie le matin, juste après la tenue de l'élection<sup>28</sup>. Après une messe basse en l'honneur du Saint-Esprit<sup>29</sup>, censé avoir inspiré le choix des nouveaux consuls, vient le banquet proprement dit. Une autre collation est offerte en fin d'après-midi, au moment des vêpres, à l'issue de la cérémonie officielle au cours de laquelle les résultats de l'élection sont portés aux officiers royaux. Cette dernière prend le nom de « boire de l'inquisiteur » à partir des années 1480<sup>30</sup>. Au total, vingt-six de ces réjouissances (comprenant à la fois le dîner et les collations) ont été analysées<sup>31</sup>.

Pour en comprendre la portée, il faut les mettre en parallèle avec la procédure fixée pour les élections capitulaires. Celle-ci a beaucoup varié aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, avant de se fixer définitivement en 1438<sup>32</sup>. La veille du scrutin, les consuls sortants désignent quarante-huit candidats, soit six par capitoulat. Le collège électoral qui se réunit le jour de l'élection comprend les capitouls et les membres du Conseil des Seize\*. Il choisit vingt-quatre noms parmi ceux des candidats. Le viguier tire alors au sort les noms des huit nouveaux consuls, après que cette liste ait été « soumise à l'examen des inquisiteurs de la foi, seuls juges de l'orthodoxie des postulants »<sup>33</sup>. C'est donc le représentant du pouvoir royal, dont la main est guidée par le sort ou, comme on le croit à l'époque, par la divine providence, qui prend la décision finale dans ce processus complexe de sélection, fondé sur la cooptation. Selon les apparences, ce sont ainsi Dieu et le roi qui ont le dernier mot. Le viguier reçoit ensuite le serment des nouveaux magistrats,

---

<sup>26</sup> *Ibid.*, p. 97.

<sup>27</sup> Il a lieu le 25 novembre en 1445 (A.M.T., CC 2329, f° 27) et en 1496 (A.M.T., CC 2344, f° 79), le 27 novembre en 1446 (A.M.T., CC 2331, f° 59), le 3 décembre en 1460 (A.M.T., CC 2334, pièce n° 20).

<sup>28</sup> A.M.T., CC 2348, pièce n° 82.

<sup>29</sup> *Ibid.*

<sup>30</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie... » (*op. cit.*), p. 98.

<sup>31</sup> A.M.T., CC 2323, f° 51 ; CC 2326, f° 19r-v ; CC 2329, f° 27 r° ; CC 2331, f° 59 r°-v° ; CC 2332, pièce n° 44 ; CC 2333, pièce n° 23 ; CC 2334, pièce n° 20 ; CC 2336, pièce n° 7 ; CC 2338, pièce n° 66 ; CC 2339, p. 46-48 ; CC 2340, f° 63 ; CC 2341, f° 3-4 ; CC 2343, f° 53 ; CC 2344, f° 79r-v ; CC 2347, f° 61-62 ; CC 2348, pièce n° 82 ; CC 2350, pièce n° 37 ; CC 2353, pièce n° 141 ; CC 2354, pièce n° 42 ; CC 2356, pièces n° 98 et 166 ; CC 2364, pièce n° 179 ; CC 2365, pièce n° 265 ; CC 2366, pièce n° 7 ; CC 2371, pièce n° 472 ; CC 2373, pièce n° 105.

<sup>32</sup> RAMET Henri, *Histoire de Toulouse* (*op. cit.*), p. 167.

<sup>33</sup> *Ibid.*, p. 169.

qui jurent fidélité à la religion et au roi, et promettent de sauvegarder les privilèges de la cité.

Dans les premières semaines de décembre, les capitouls sortants se réunissent afin de sceller de cire verte les derniers mandements de leur administration, qui consistent essentiellement en paiement des gages des officiers ainsi qu'en gratifications diverses et variées. Cette opération donne lieu à des agapes pouvant se dérouler sur plusieurs jours<sup>34</sup>. Elles représentent vingt-quatre repas au sein de notre corpus, qu'il s'agisse aussi bien de simples collations que de véritables dîners<sup>35</sup>.

Comme le montre largement l'historiographie, « les grands banquets officiels sont une expression de faste et de magnificence, une des plus évidentes expressions du pouvoir »<sup>36</sup>. En témoignent à la fois le nombre de services, les aliments consommés et la mise en scène autour du repas.

## 2. *Luxe et ostentation*

Le banquet médiéval, « dans tous ses détails, [est] précisément calibré et orchestré pour respecter la hiérarchie sociale des personnes présentes »<sup>37</sup>. Une table d'honneur, réservée aux personnes les plus éminentes de la compagnie, permet de marquer leur importance. Lors du dîner du Sceau Vert de 1463, sont ainsi mentionnées « la grande table » et « les arrières »<sup>38</sup>. Ces tables sont recouvertes de nappes, et des fleurs y sont disposées lors des dîners de la Gaie Science de 1501 et 1505<sup>39</sup>. Des draps « oiselés » (*auzelatz*) sont aussi mentionnés pour ces banquets, en 1488, 1489 et 1490<sup>40</sup>. Néanmoins, dans la plupart des cas, les comptes emploient plutôt « des mots génériques, et donc vagues, sur le linge et le mobilier utilisés »<sup>41</sup>. La vaisselle louée pour les banquets est en

---

<sup>34</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie... » (*op. cit.*), p. 98.

<sup>35</sup> A.M.T., CC 2329, f° 7 r°-8 r° ; CC 2331, f° 18 r°-v° ; CC 2332, pièce n° 50 ; CC 2334, pièce n° 44 ; CC 2335, pièce n° 18 ; CC 2336, pièces n° 2 ; CC 2342, f° 2 ; CC 2343, f° 59 ; CC 2344, f° 69 ; CC 2347, f° 37-38 ; CC 2350, pièce n° 84 ; CC 2351, pièces n° 45 et 67 ; CC 2353, pièce n° 181 ; CC 2354, pièce n° 69 ; CC 2355, pièce n° 130 ; CC 2356, pièce n° 111 ; CC 2364, pièce n° 183 ; CC 2371, pièce n° 476.

<sup>36</sup> BONARDI Giovanna, « Manger à Rome. La *mensa* pontificale à la fin du Moyen âge entre cérémonial et alimentation », dans *Banquets et manières de table. Sénéfiance* n° 38, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 1996, p. 37.

<sup>37</sup> LAURIOUX Bruno, *Écrits et images de la gastronomie médiévale*, Paris, Bibliothèque nationale de France (Conférences Léopold Delisle), 2011, p. 80-82.

<sup>38</sup> A.M.T., CC 2336, pièce n° 2.

<sup>39</sup> A.M.T., GG 915.

<sup>40</sup> A.M.T., CC 2340, f° 66 ; CC 2341, f° 24v. A.M.T., GG 915.

<sup>41</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie... » (*op. cit.*), p. 106.

étain<sup>42</sup>. Elle se compose de flacons, de plats, d'écuelles, de tranchoirs et de couteaux<sup>43</sup>. Des verres sont mentionnés dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité dès 1417<sup>44</sup> ; « leur nombre peut laisser supposer qu'ils étaient réservés à la table des autorités supérieures de la ville »<sup>45</sup>. Des aiguières sont utilisées à partir des dîners de la Gaie Science de 1486 et de l'Élection de 1487<sup>46</sup>. Enfin, des divertissements sont offerts aux convives par la présence de musiciens dans le fond de la salle : en 1466, le dîner de la Gaie Science se tient au son de la harpe et de la doucine<sup>47</sup>.

Une large gamme de produits est proposée à l'occasion de ces festivités. Parmi les viandes de boucherie, les festins des capitouls privilégient globalement le mouton, suivi du bœuf. Le dîner de la Gaie Science, de même que les boires de l'Ascension et de la Pentecôte, manifestent un goût marqué pour les viandes jeunes (veau, chevreau, lapereau, levraut, oison, poulet). Les dîners de l'Élection et ceux du Sceau Vert offrent une plus large part au gibier (bécasse, canard, chevreuil, faisan, lapin, lièvre, palombe, perdrix). Tous offrent de la volaille : pigeon, poule, mais aussi chapon (absent des boires) et oie (au printemps seulement). Certains plats associent plusieurs viandes : lors du dîner de l'Élection, en 1464, on prépare cinq plats de viande, contenant chacun une paire de poules, une de lapins, une de perdrix, une de bécasses, une de pigeons, et une épaule de mouton<sup>48</sup>. « Ces pratiques alimentaires correspondent à une véritable gastronomie de l'opulence, qui s'oppose bien entendu aux contraintes de la pénurie et de la faim rencontrées par les plus pauvres<sup>49</sup>. » Le dîner de la Gaie Science propose par ailleurs à plusieurs reprises un plat original, associant des lamproies à des chapons engraisés, sous le nom de chapons « *pelegas* » : il semblerait que les lamproies servent ici à confectionner la farce<sup>50</sup>.

Le tableau ci-dessous présente les différents types de viandes consommées dans les banquets municipaux.

---

<sup>42</sup> A.M.T., CC 2323, f° 51v.

<sup>43</sup> A.M.T., GG 915.

<sup>44</sup> A.M.T., CC 2326, f° 21.

<sup>45</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie... » (*op. cit.*), p. 107.

<sup>46</sup> A.M.T., CC 2339, p. 48. A.M.T., GG 915

<sup>47</sup> A.M.T., GG 915.

<sup>48</sup> A.M.T., CC 2336, pièce n° 7.

<sup>49</sup> MEYZIE Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales : 1700-1850*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 107.

<sup>50</sup> A.M.T., CC 2334, pièce n° 95 ; CC 2340, f° 65v.

	<b>Ascension et Pentecôte (34 repas)</b>	<b>Gaie Science (26 repas)</b>	<b>Élection (26 repas)</b>	<b>Sceau Vert (24 repas)</b>
<b>Bécasse</b>			8	10
<b>Bœuf</b>	6	5	11	11
<b>Caille</b>		1		
<b>Canard</b>			5	3
<b>Chapon</b>		17	17	14
<b>Chevreau</b>	8	16		1
<b>Chevreuil</b>		1	2	
<b>Faisan</b>				2
<b>Lapereau</b>	3	9		
<b>Lapin</b>		1	17	14
<b>Levraut</b>	3	3		
<b>Lièvre</b>		1	4	4
<b>Mouton</b>	30	17	21	18
<b>Oie</b>	7	14		
<b>Oison</b>	3	5		
<b>Outarde</b>				
<b>Palombe</b>			1	
<b>Perdrix</b>		1	15	19
<b>Pigeon</b>	12	21	1	3
<b>Porc</b>			1	1
<b>Poule</b>	1	10	7	7
<b>Poulet</b>	14	10	1	2
<b>Sanglier</b>		1		
<b>Veau</b>	33	14		

*Tableau 26 – Viandes consommées dans les banquets des capitouls*

À l'intérieur d'un même repas, des distinctions sont parfois faites entre les commensaux. Lors du boire de la Pentecôte en 1490, il est précisé que la fraise et le foie de veau sont réservés aux capitouls, aux assesseurs et aux syndics, tandis que des épaules de mouton sont distribuées aux gens du capitaine du guet, aux sergents, aux ménestrels,

aux notaires, aux gardes et aux autres officiers, ainsi qu'aux serviteurs<sup>51</sup>. Pour celui de l'Ascension, la même année, c'est un chevreau tout bouilli qui est servi à la compagnie, « au lieu des panses qu'ils devaient avoir », tandis que la fraise de veau est destinée aux assesseurs, syndics, juge et notaires<sup>52</sup>. De même, lors du banquet de la Gaie Science, quelques semaines plus tôt, on peut observer un traitement distinct pour la compagnie constituée des « sergents, ménestrels, gardes, cuisiniers et autres gens », à qui sont spécifiquement servis trois chevreaux, à la place des autres viandes<sup>53</sup>.

Les poissons consommés lors des festins annuels de la municipalité sont principalement des poissons frais, pêchés au moins pour certains dans la Garonne<sup>54</sup>. Les poissons de conserve, à savoir merlus et harengs blancs (c'est-à-dire salés), sont également très présents lors de ces banquets, ce qui remet en cause l'idée qu'ils sont boudés par les couches supérieures de la société. Le tableau suivant permet de voir la part que chaque type de poisson occupe dans les banquets de la Gaie Science, de l'Élection et du Sceau Vert (ils sont absents des boires de l'Ascension et de la Pentecôte).

1 à 2 occurrences	3 à 4 occurrences	5 à 7 occurrences	10 à 12 occurrences
Carpe (1)	Brème (3)	Saumon (5)	Hareng (10)
Chabot (1)	Perche (3)	Anguille (6)	Lamproie (10)
Chevaine (2)	Alose (4)	Vairon (7)	Barbeau (12)
	Loche (4)		Merlus (12)
			Truite (12)

Tableau 27 – Poissons consommés dans les banquets des capitouls

Lamproie, truite et anguille sont très souvent consommées sous forme de pâtés, tandis que l'alose est généralement rôtie<sup>55</sup>. On peut également réaliser un potage à base

<sup>51</sup> A.M.T., CC 2341, f° 33.

<sup>52</sup> A.M.T., CC 2341, f° 19.

<sup>53</sup> A.M.T., CC 2341, f° 23v.

<sup>54</sup> Les poissons les plus communs dans la Garonne au Moyen Âge sont le saumon, l'esturgeon, la lamproie et l'alose. PFEFFER Wendy, *Le festin du troubadour. Nourriture, société et littérature en Occitanie (1100-1500)*, Cahors, La Louve, 2016, p. 80.

<sup>55</sup> « Le choix de ce dernier mode de cuisson, plus chaud et sec que les autres, se justifie sur le plan médical. » LE CORNEC ROCHELOIS Cécile, *Le poisson au Moyen Âge : savoirs et croyances*, thèse de doctorat, Université Paris Sorbonne, 2008, p. 239.



d'anguilles, comme lors du dîner de l'Élection en 1451<sup>56</sup>. Les loches se consomment aussi bien bouillies, en potage, que rôties<sup>57</sup>.

La cuisson des viandes et du poisson ne peut, à l'époque, se faire sans épices ou au moins sans condiments. L'usage d'épices variées est un moyen pour les consuls d'afficher leur rang et celui des autres commensaux : comme l'a souligné Bruno Laurioux, plus un individu occupe une position élevée sur l'échelle sociale, plus il consomme fréquemment des épices, et plus ces dernières sont diversifiées<sup>58</sup>. « Introduites au moment de la cuisson ou présentées à part, seules ou mélangées, elles servent de condiment, de colorant, de parfum et même, dans certains cas, de médicament à vertu stomacale et digestive<sup>59</sup>. »

Les dîners de la Gaie Science, de l'Élection et du Sceau Vert proposent une large gamme d'épices, où plusieurs produits se combinent, comme en témoigne le tableau ci-dessous. Or, ces repas servent, comme on l'a vu, de vitrine aux élites de la ville. En revanche, les boires de l'Ascension et de la Pentecôte, qui sont ouverts au personnel subalterne, ne proposent généralement qu'un mélange d'épices moulues, ou des clous de girofle ; ce n'est qu'au XVI<sup>e</sup> siècle que plusieurs épices différentes sont utilisées ensemble lors d'un même repas.

---

<sup>56</sup> A.M.T., CC 2332, pièce n° 44.

<sup>57</sup> A.M.T., GG 915.

<sup>58</sup> LAURIOUX Bruno, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Honoré Champion, 2005, p. 183.

<sup>59</sup> LEGUAY Jean-Pierre, « Un aspect de la sociabilité urbaine : cadeaux et banquets dans les réceptions municipales de la Bretagne ducale au XV<sup>e</sup> siècle », dans *Charpiana. Mélanges offerts par ses amis à Jacques Charpy*, Rennes, Fédération des sociétés savantes de Bretagne, 1991, p. 358.

	<b>Ascension et Pentecôte (34 repas)</b>	<b>Gaie Science (26 repas)</b>	<b>Élection (26 repas)</b>	<b>Sceau Vert (24 repas)</b>
<b>Anis</b>	1	5	9	4
<b>Cannelle</b>	3	6	9	6
<b>Coriandre</b>		6	7	3
<b>Épices</b>	9	5	4	8
<b>Épices fines</b>	7	13	13	7
<b>Épices menues</b>	3	4	2	2
<b>Gingembre</b>	1	13	14	6
<b>Girofle</b>	9	13	17	11
<b>Macis</b>		1		
<b>Muscade</b>		4	4	2
<b>« Piments »</b>		2	5	1
<b>Poivre</b>			2	1
<b>Poudre</b>	2	7	5	5
<b>Safran</b>	2	12	9	8
<b>Sucre</b>	3	22	21	12

*Tableau 28 – Épices consommées dans les banquets des capitouls*

Pour accommoder les viandes, de la moutarde est en outre mentionnée à treize reprises dans les boires de l'Ascension et de la Pentecôte, pour seulement six occurrences dans l'ensemble des banquets municipaux. Beaucoup moins chère que les épices, elle offre une pointe piquante, très recherchée à l'époque. Des herbes aromatiques sont achetées à deux reprises pour cuisiner le poisson servi au dîner de l'Élection, et à une occasion pour préparer le potage du banquet de la Gaie Science. Des oignons peuvent également être utilisés pour faire la soupe, comme on le voit à quelques occasions lors de ces deux repas. À part cela, on ne rencontre guère de légumes dans les banquets municipaux : quatre mentions de choux, et une seule de courges, d'épinards, de fèves et de navets. On n'en trouve aucun dans les boires de l'Ascension et de la Pentecôte. On peut y voir le signe de la désaffection des classes sociales les plus aisées pour les légumes, caractéristiques de l'alimentation paysanne et des couches les plus défavorisées de la population<sup>60</sup>.

<sup>60</sup> GRIECO Allen J., *Classes sociales...* (op. cit.), p. 149.

En revanche, les fruits sont bien présents dans les banquets municipaux. Des fruits frais sont systématiquement servis à l’occasion des grands festins, ce qui n’est pas le cas dans les boires de l’Ascension et de la Pentecôte, comme en témoigne le tableau ci-dessous.

	<b>Ascension et Pentecôte (34 repas)</b>	<b>Gaie Science (26 repas)</b>	<b>Élection (26 repas)</b>	<b>Sceau Vert (24 repas)</b>
<b>Amande</b>		7	6	2
<b>Cerise</b>	8	3		
<b>Châtaigne</b>		1	1	
<b>Citron</b>	1		1	
<b>Coing</b>			1	1
<b>Datte</b>		4	1	
<b>Épine-vinette</b>		2		
<b>Figue</b>			4	
<b>Fraise</b>	1	2		
<b>Grenade</b>		11	8	5
<b>Griotte</b>	8			
<b>Noisette</b>				1
<b>Noix</b>			2	1
<b>Orange</b>	18	20	27	22
<b>Poire</b>			13	7
<b>Pomme</b>		2	22	
<b>Raisin</b>				1

*Tableau 29 – Épices consommées dans les banquets des capitouls*

Les fruits les plus consommés sont non seulement les pommes, mais aussi les oranges et les grenades, venues de la péninsule ibérique. Elles sont particulièrement estimées pour leur jus acide, le goût prononcé pour l’aigre-doux étant une des caractéristiques de la cuisine languedocienne, mais aussi italienne ou catalane<sup>61</sup>. Le prix

---

<sup>61</sup> MANE Perrine, « Les fruits et les légumes dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge », dans LECLANT Jean, VAUCHEZ André et SARTRE Maurice (éd.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l’Antiquité à la Renaissance*, Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2008, p. 428.

des oranges n'est pas très élevé, le plus souvent un denier l'unité, alors que celui des grenades varie d'un à trois sous l'une, ce qui en fait un produit de luxe dont la consommation relève des pratiques ostentatoires. On sert également des fruits de saison, telles que des cerises et des griottes en mai (voire même des fraises), ou encore des poires en novembre et décembre. D'autres fruits ont une longue durée de conservation, comme les pommes que l'on rencontre début mai dans le dîner de la Gaie Science. Enfin, on a recours à des fruits secs (amandes, châtaignes, noisettes, noix) ou séchés (dattes, épines-vinettes<sup>62</sup>, figues, raisin) en toutes saisons. Parmi les pommes et les poires, deux variétés sont particulièrement estimées : les pommes de blandureau et les poires d'angoisse. La première, qui existe encore aujourd'hui, est une pomme de type reinette à chair dense, jaunâtre, très sucrée, acidulée, peu juteuse et très parfumée à maturité<sup>63</sup>. La seconde est originaire du village d'Angoisse en Dordogne ; connue jusqu'à Paris, son nom est synonyme de qualité à l'époque<sup>64</sup>. Philippe Meyzie souligne que « [la] référence au lieu peut être une simple indication de provenance, mais [...] l'association entre un produit et un lieu est [...] perçue comme un gage de qualité qui place le produit au sommet de la hiérarchie »<sup>65</sup>. « La mise en avant de l'association à un lieu est nécessaire [...] lorsqu'il faut établir une distinction commerciale entre marchandises haut de gamme et ordinaires<sup>66</sup>. » Les poires d'angoisse apparaissent ainsi comme un produit de luxe.

D'après François Bordes, les fruits ne sont pas forcément proposés à tous : si l'on prévoit des oranges « pour toutes les tables » lors du dîner de la Gaie Science de 1464<sup>67</sup>, les pommes et les grenades seraient exclusivement servies sur la table des mainteneurs de la Gaie Science, alors que les poires, les figues et les coings n'apparaîtraient que sur celle des capitouls, lors des dîners de l'Élection<sup>68</sup>. Néanmoins, nous n'avons pas trouvé confirmation dans les sources d'une telle distinction. Les coings ne sont d'ailleurs achetés

---

<sup>62</sup> Petites baies rouges à la saveur acidulée.

<sup>63</sup> <https://fruitiers-anciens.fr/r/pomme-redondelle-blandureau-mm106-scion-1-an>, consulté le 15/01/2023.

<sup>64</sup> RASSART-EECKHOUT Emmanuelle, « Pratiques alimentaires à la fin du Moyen Âge. L'apport de la langue imagée », dans RASSART-EECKHOUT Emmanuelle, SOSSON Jean-Pierre, THIRY Claude et VAN HEMELRYCK Tania (éd.), *La vie matérielle au Moyen Âge : l'apport des sources littéraires, normatives et de la pratique. Actes du colloque international de Louvain-la-Neuve (3-5 octobre 1996)*, Louvain-la-Neuve, Institut d'études médiévales, 1997, p. 155. PFEFFER Wendy, *Le festin du troubadour...* (*op. cit.*), p. 73.

<sup>65</sup> MEYZIE Philippe, *L'unique et le véritable. Réputation, origine et marchés alimentaires (vers 1680-vers 1830)*, Ceyzérieu, Champ Vallon, 2021, p. 47.

<sup>66</sup> *Ibid.*, p. 86.

<sup>67</sup> A.M.T., CC 2336, pièce n° 9.

<sup>68</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie... » (*op. cit.*), p. 103.

bruts qu'à de très rares exceptions<sup>69</sup> : des pâtés de coings sont fournis déjà tout prêts par le pâtissier auprès duquel les consuls s'approvisionnent. Le nom de celui-ci n'est jamais indiqué, contrairement à celui du cuisinier qui travaille pour le capitoulat entre 1487 et 1508, surnommé Vinaigre<sup>70</sup>.

Les banquets annuels de la municipalité toulousaine sont largement arrosés de vin. Les consuls s'approvisionnent sur le marché local, et il n'y a sans doute guère de différence entre le vin qu'ils réservent à leurs festins et la boisson du commun<sup>71</sup>. Le vin blanc domine légèrement le vin rouge, sauf dans le dîner de l'Élection où la différence est plus marquée, comme en témoigne le tableau suivant. Le vin clairet (rosé) est moins présent dans les repas de l'Élection et du Sceau Vert que dans les autres. Les vins sucrés, tels que l'hypocras et le muscat, sont absents des boires de l'Ascension et de la Pentecôte : il s'agit de produits de luxe, beaucoup plus chers, que les élites ne partagent pas avec leurs subalternes. Le prix de l'hypocras inclut celui des produits nécessaires à sa confection : sucre ou miel, mais aussi épices. Parmi ces dernières, des « piments » sont évoqués lors du dîner de la Gaie Science en 1451<sup>72</sup>, sans que l'on sache à quel produit précis ce terme fait référence. Un péga d'hypocras coûte ainsi autour de 10 sous en 1417 ainsi que dans les années 1440-1450, puis son prix grimpe jusqu'à plus de 25 sous en 1460-1461, avant de redescendre à 15 sous en 1463-1464<sup>73</sup>. Pour comparer, le vin (quelle qu'en soit la couleur) vaut entre 6 et 16 deniers selon les moments dans les années 1440-1460<sup>74</sup>. Le prix du vin est largement dépendant des aléas météorologiques, qui entraînent selon les années une hausse ou une baisse de la production, celle-ci étant confrontée à une demande stable.

---

<sup>69</sup> A.M.T., CC 2348, pièce n° 82.

<sup>70</sup> A.M.T., CC 2356, pièce n° 166.

<sup>71</sup> Samuel Leturcq rencontre le même phénomène à Tours dans le cadre des pots de vin offerts par la municipalité à divers grands personnages : LETURCQ Samuel, « La qualité des pots de vin... » (*op. cit.*).

<sup>72</sup> A.M.T., CC 2332, pièce n° 48.

<sup>73</sup> A.M.T., CC 2326, f° 11 ; CC 2329, f° 27 ; CC 2332, pièce n° 50 ; CC 2333, pièce n° 23 ; CC 2334, pièces n° 20 et 105 ; CC 2336, pièces n° 2 et 7.

<sup>74</sup> A.M.T., CC 2331, f° 18v ; CC 2332, pièces n° 44, 47, 48, 50 ; CC 2333, pièces n° 23, 25, 27, 42 ; CC 2334, pièces n° 20, 44, 95, 99, 101 ; CC 2335, pièces n° 25 et 28 ; CC 2336, pièces n° 2, 7, 9.

	<b>Ascension et Pentecôte (34 repas)</b>	<b>Gaie Science (26 repas)</b>	<b>Élection (26 repas)</b>	<b>Sceau Vert (24 repas)</b>
<b>Hypocras</b>		6	23	16
<b>Muscat</b>			5	2
<b>Vin blanc</b>	30	26	32	22
<b>Vin clair</b>	11	17	5	2
<b>Vin rouge</b>	29	24	23	20

Tableau 30 – Boissons consommées dans les banquets des capitouls

Les repas commencent systématiquement par le rituel du lavage des mains<sup>75</sup>. Pour les banquets, on achète de l'eau de rose, agrémentée parfois d'huile de lavande à partir de la fin du XV<sup>e</sup> siècle<sup>76</sup>. Des pâtés ou des fruits frais peuvent être offerts aux convives au moment d'entrer à table : six pâtés à la sauce chaude sont ainsi proposés lors du dîner de l'Élection de 1492, deux livres et demie de poires en 1503<sup>77</sup>. Pour le boire de l'Ascension, en 1511 et 1514, c'est un foie de veau qui est servi<sup>78</sup>. Dans ce dernier cas, la quantité réduite laisse à penser que cette entrée est réservée à un nombre restreint de convives, sans doute ceux de la table d'honneur, pour marquer leur prééminence sur le reste de l'assemblée.

Vient ensuite une succession de services. « À chacun des services, plusieurs plats sont présentés simultanément, aussitôt remplacés une fois consommés<sup>79</sup>. » Le « premier mets », ou premier service, est constitué de potages et de « grosses chairs », notamment bœuf et mouton, souvent mangées bouillies<sup>80</sup>. Le « second mets » est celui des rôtis. On y trouve de la viande ou du poisson rôti, généralement accompagnés d'une sauce servie à part, mais aussi de blanc-manger, de tourtes et de pâtés<sup>81</sup>. Certains sont qualifiés de « pâtés d'entremets » ; on les trouve uniquement dans les dîners de l'Élection et de la Gaie Science, soit les banquets les plus prestigieux. Il s'agit généralement de pâtés de chapon ou de pigeon. À une occasion, c'est un chevreau qui est à la base de l'entremets,

<sup>75</sup> GRIECO Allen J., « Le repas en Italie au Moyen Âge et à la fin de la Renaissance », dans FLANDRIN Jean-Louis et COBBI Jane (éd.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 138.

<sup>76</sup> A.M.T., GG 915.

<sup>77</sup> A.M.T., CC 2343, f° 53 ; CC 2353, pièce n° 141.

<sup>78</sup> A.M.T., CC 2345, f° 66 ; CC 2364, pièce n° 148.

<sup>79</sup> ALBERT Jean-Marc, *Aux tables du pouvoir : des banquets grecs à l'Élysée*, Paris, Armand Colin, 2009, p. 71.

<sup>80</sup> FLANDRIN Jean-Louis et LAMBERT Carole, *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Paris, Imprimerie nationale, 1998, p. 58-61.

<sup>81</sup> *Ibid.*, p. 79 et 85.

et à une autre, quatre gigots de mouton<sup>82</sup>. L'entremets correspond donc à des préparations très diverses. Il apparaît surtout comme un moment de divertissement à l'intérieur du repas<sup>83</sup>.

Certains banquets comprennent un « tiers mets », qui accueille des tartes, des flans et de la fromentée. Cette bouillie de froment mondé se rencontre par exemple lors du dîner de la Gaie Science en 1460<sup>84</sup>, tandis que des *flausones* sont réalisés à partir d'œufs et de fromage pour celui de 1417<sup>85</sup>. On trouve par ailleurs des *talamosas*, tartes confectionnées à base d'œufs, de fromage et de boudin, dans le dîner du Sceau Vert en 1446<sup>86</sup>. Enfin, dans tous les types de banquets sont mentionnées des tartes d'Angleterre, sans qu'on sache à quoi elles correspondent, bien qu'elles forment l'un des éléments du chef-d'œuvre que doivent réaliser les pâtissiers toulousains<sup>87</sup>.

Vient ensuite la « desserte », où sont servis des crèmes, des pâtés de fruits, des tartes, des flans, ou encore des fruits frais et secs, parfois accompagnés de fromage<sup>88</sup>. Le fromage et les pâtisseries sont totalement absentes des boires de l'Ascension et de la Pentecôte, alors qu'ils agrémentent largement les autres banquets des capitouls<sup>89</sup>. Dans les dîners de la Gaie Science, on trouve des crèmes faites à base de fromage et de sucre, agrémentées d'eau de rose, de nougat, de grenades ou de fraises<sup>90</sup>, tandis que des pâtés de coing figurent régulièrement au menu des dîners de l'Élection et du Sceau Vert. Lors du banquet de la Gaie Science de 1417, des flans sucrés sont amenés sur les tables avec des pommes<sup>91</sup>. Des tartes bourbonnaises figurent dans plusieurs festins donnés en 1499<sup>92</sup>; d'après le *Viandier* de Taillevent, il s'agit de tartes fourrées au fromage frais et aux œufs, couvertes d'une pâte avec de l'orange sur le dessus<sup>93</sup>.

---

<sup>82</sup> A.M.T., CC 2334, pièce n° 20 ; CC 2340, f° 65 ; CC 2341, f° 23 ; CC 2344, f° 79 ; CC 2351, pièce n° 88.

<sup>83</sup> LAURIOUX Bruno, « Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge », dans LAMBERT Carole (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 94.

<sup>84</sup> A.M.T., CC 2334, pièce n° 75.

<sup>85</sup> A.M.T., CC 2326, f° 11.

<sup>86</sup> A.M.T., CC 2331, f° 18.

<sup>87</sup> A.M.T., HH 66, f° 443-444 (art. 26).

<sup>88</sup> FLANDRIN Jean-Louis et LAMBERT Carole, *Fêtes gourmandes...* (*op. cit.*), p. 128.

<sup>89</sup> BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie... » (*op. cit.*), p. 103.

<sup>90</sup> A.M.T., GG 915.

<sup>91</sup> A.M.T., CC 2326, f° 11r-v.

<sup>92</sup> A.M.T., CC 2347, f° 37, 61 et 75.

<sup>93</sup> PICHON Jérôme et VICAIRES Georges, *Le viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent... publié sur le manuscrit de la Bibliothèque nationale avec les variantes des mss. de la Bibliothèque Mazarine et des Archives de la Manche*, Paris, Techener, 1891, vol. 1, p. 77.

Au Moyen Âge, le dessert ne termine pas le banquet<sup>94</sup>. Il est suivi de l'« issue » où l'on offre des nieules\* avec de l'hypocras<sup>95</sup>, par exemple lors du dîner de l'Élection de 1451, ou du dîner du Sceau Vert de 1503<sup>96</sup>. On change ensuite de pièce pour prendre une « collation »<sup>97</sup>, comprenant du vin, des confiseries (*confimens*<sup>98</sup>, dragées<sup>99</sup>, anis perlé<sup>100</sup>), voire des fruits (notamment des dattes importées de la péninsule ibérique<sup>101</sup>). Cela permet de poursuivre les réjouissances durant l'après-midi.

Les festins capitulaires se distinguent ainsi par la nourriture qui y est offerte, par le nombre de services qui se succèdent, mais surtout par un souci particulier de la mise en scène, qui passe par la disposition des convives, la décoration des tables et la réalisation d'entremets<sup>102</sup>. Jean-Pierre Leguay fait néanmoins remarquer que, si les « listes des mets consommés au cours des banquets municipaux laissent une impression d'accumulation de nourriture », « il n'est pas certain que la qualité des mets ait été toujours au rendez-vous, même si les élites embauchent parfois des spécialistes »<sup>103</sup>, notamment un pâtissier ou un cuisinier<sup>104</sup>. Tous deux sont chargés de cuire la viande, tant pour les rôts que les plats en sauce. Le pâtissier fournit en plus tartes, pâtés et gâteaux. Le cuisinier est assisté sur place par des valets et des serviteurs, qui portent l'eau pour la cuisine, plument la volaille, font tourner les broches et assurent le service. Ce n'est pas le cas du pâtissier, dont on peut penser qu'il livre aux consuls des préparations élaborées à son domicile. À une seule occasion, il est indiqué que le cuisinier a plumé la viande à son *ostal*<sup>105</sup> ; une telle précision laisse penser qu'il s'agit là d'une exception.

---

<sup>94</sup> PLOUVIER Liliane, « La gastronomie dans le « Viandier de Taillevent » et le « Ménagier de Paris » », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge...* (op. cit.), vol. 2, p. 155.

<sup>95</sup> FLANDRIN Jean-Louis et LAMBERT Carole, *Fêtes gourmandes...* (op. cit.), p. 139.

<sup>96</sup> A.M.T., CC 2332, pièce n° 44 ; CC 2353, pièce n° 181.

<sup>97</sup> FLANDRIN Jean-Louis et LAMBERT Carole, *Fêtes gourmandes...* (op. cit.), p. 153-155.

<sup>98</sup> Sorte de pâte composée d'épices diverses. A.M.T., CC 2326, f° 19.

<sup>99</sup> A.M.T., CC 2338, pièce n° 66.

<sup>100</sup> A.M.T., CC 2357, pièce n° 21.

<sup>101</sup> A.M.T., CC 2324, f° 44.

<sup>102</sup> MOREL Yann, « « Et ce jour mondit seigneur fist fere ung banquet » : les banquets à la cour de Philippe le Bon et Charles le Téméraire », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Boire et manger...* (op. cit.), p. 59.

<sup>103</sup> LEGUAY Jean-Pierre, « Une manifestation de sociabilité urbaine : les banquets municipaux en France aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », dans AURELL Martin, DUMOULIN Olivier et THELAMON Françoise (éd.), *La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges*, Mont-Saint-Aignan, Publications de l'Université de Rouen, 1992, p. 191.

<sup>104</sup> Le scribe hésite à ce sujet lors du boire de l'Ascension de 1464, cf. A.M.T., CC 2336, pièce n° 5 : « *Item al cozinier ou pastissier* ».

<sup>105</sup> A.M.T., CC 2355, pièce n° 130.



Les banquets capitulaires présentent à la fois des ressemblances et des différences avec les autres repas procurés aux consuls. Là encore, le type d'aliments servis n'est pas anodin, mais répond à différentes logiques.

## II. La table, un instrument de gouvernement de la ville

Des repas de travail sont parfois organisés à la demande des consuls dans l'exercice de leur mandat. À ces occasions, la table permet aux capitouls d'affirmer leur rôle politique. Mais des repas leur sont aussi fournis à plusieurs reprises sur ordre de commissaires du roi, qui les ont placés en état d'arrestation pour ne pas s'être pliés aux injonctions du souverain. Le choix des aliments peut alors être révélateur de cette disgrâce. Contrairement aux banquets annuels de la municipalité, ces repas n'ont, pour la plupart, jamais été étudiés<sup>106</sup>. Leur analyse ouvre de nouvelles perspectives sur la manière dont les consuls gouvernent la ville, et sur les rapports parfois tendus avec le pouvoir central.

### 1. Une table au service des capitouls

Plusieurs dîners sont servis dans le cadre de réunions de travail portant sur des dossiers divers. Malheureusement, les informations qui nous sont fournies à leur sujet sont souvent très restreintes. Ainsi, le 18 janvier 1487, l'inspection des ordonnances de la cour Pauque\* donne lieu à un dîner réunissant une quarantaine de personnes<sup>107</sup>, mais nous ne savons pas qui sont exactement les participants, ni pourquoi cette inspection a été organisée. On peut présumer que les consuls sont entourés des seize membres du Conseil de Ville, du juge de la Cour Pauque, des deux syndics et des quatre assesseurs de la municipalité, qui assistent les capitouls dans les procès, voire d'une partie des notaires municipaux<sup>108</sup>.

---

<sup>106</sup> Les repas fournis aux consuls au XV<sup>e</sup> siècle durant leurs périodes d'emprisonnement ont été présentés lors du colloque « Histoire des villes à travers leur comptabilité à la fin du Moyen Âge », qui s'est tenu les 14 et 15 juin 2017 à Montpellier et a donné lieu à une publication, cf. STUNAUULT Clémentine, « Les repas des capitouls à l'appui des comptes de la municipalité de Toulouse (1444-1470) ». *Comptabilité(S)*, n° 12, 2019 (en ligne : <http://journals.openedition.org/comptabilites/3882>).

<sup>107</sup> A.M.T., CC 2339, f° 50-51.

<sup>108</sup> Au sujet du rôle et de la nomination de chacun de ces personnages, voir RAMET Henri, *Histoire de Toulouse (op. cit.)*, p. 167-169.

Les mets proposés lors de ce repas font davantage penser à ceux servis lors des boires de l'Ascension et de la Pentecôte, qu'à ceux des grands festins capitulaires. Cette impression corrobore l'idée qu'il s'agit vraisemblablement d'un banquet interne au corps municipal. De la saucisse est d'abord offerte au moment de se mettre à table<sup>109</sup>. Un potage à base de mouton, de poule et de fromage est ensuite servi, suivi par des volailles (poules, pigeons, palombes) et du lapin rôtis. Les quantités de viande sont assez importantes si on les ramène au nombre de convives : 8 livres de mouton, soit environ 80 grammes par personne, auxquels s'ajoutent un oiseau et un quart de lapin chacun. Du fromage et des fruits sont enfin proposés aux invités, à raison d'une orange et de 60 grammes de fruits (l'équivalent d'une demi-pomme) par personne. Des épices fines et du safran sont employés dans la confection des plats, mais aucun légume. Le tout est largement arrosé de vin : 9 pégas de vin blanc et 6 de vin rouge, soit environ 1,4 litre par personne.

De la vaisselle est louée pour l'occasion, à savoir trois douzaines de verres, six douzaines de tranchoirs et vingt-deux plats (*platz*). Il semblerait dès lors que chaque convive dispose de son propre verre et de son propre tranchoir, contrairement à ce qu'Allen J. Grieco a repéré dans les banquets italiens<sup>110</sup>. Au vu de leur nombre, les tranchoirs seraient même changés en cours de repas. Par contre, chaque plat contient de la nourriture pour plusieurs personnes.

Nous possédons davantage d'informations sur le dîner organisé par la municipalité en 1501 afin de clore les comptes de l'année passée<sup>111</sup>. Il rassemble les capitouls, les auditeurs des comptes et Raymond Dessus, trésorier sortant. On y sert aussi bien de la viande (à savoir du mouton, du chevreau et des poules cuits dans du lard) que du poisson (merlus, harengs) et des œufs revenus dans du beurre et de l'huile, car on est mercredi. Des oranges et des épices viennent relever le goût des plats. Le préambule du texte indique que Raymond Dessus avait auparavant donné un autre dîner à ses frais, sans parvenir à achever la clôture de son exercice budgétaire dans la journée. Une telle indication laisse à penser que la vérification des comptes s'est avérée plus ardue cette année-là, sans que l'on sache pourquoi. En comparaison de cette pratique, le receveur des moulins du Bazacle offre chaque année un dîner à l'occasion de la reddition des

---

<sup>109</sup> Il s'agit d'un produit très prisé, dont les pâtisseries ont le monopole, conformément à leurs statuts de 1492 (A.M.T., HH 66, f° 444, art. 33 et 34).

<sup>110</sup> GRIECO Allen J., « Le repas en Italie... » (*op. cit.*), p. 139-140.

<sup>111</sup> A.M.T., CC 2350, pièce n° 12.

comptes<sup>112</sup>. Ce repas, financé grâce aux recettes perçues durant son année d'exercice, a lieu à la fin du mois de mars, qui marque aussi la fin de l'année civile à cette époque. Nous en ignorons malheureusement la composition.

En mai 1503, les compétences des consuls en matière judiciaire les conduisent à se déplacer sur le terroir de Lalande, au nord de la ville, dans le cadre d'un procès intenté aux mazeliers toulousains. Ces derniers occupent alors les trois métairies d'En-Pegalhard, Borde-Rouge et Johanilho, que les capitouls cherchent à leur faire évacuer pour les consacrer à l'engraissement du bétail venu de l'extérieur. Un long bras-de-fer s'enclenche entre les mazeliers et les consuls, qui obtiennent gain de cause auprès du juge d'appaux civils de la sénéchaussée le 21 novembre 1510, puis du Parlement de Toulouse le 12 avril 1514<sup>113</sup>.

À l'occasion du déplacement des consuls de 1503, un dîner leur est procuré à la borde de M. Rigaudi ; un compte-rendu des dépenses de ces agapes est fourni d'après les témoignages des capitouls et du commissaire M. de Pechbonnieu<sup>114</sup>. Les quantités indiquées suggèrent la participation d'un nombre assez important de convives, sans que l'on puisse avancer de chiffres précis. La liste des aliments comprend de la viande (12,5 livres de mouton, trois paires de poulets et trois autres de pigeons), du vin en abondance (28 pégas), mais aussi du chou et des fèves tendres, dont il est noté qu'elles ont été achetées très cher car c'est le début de la saison. Or, Philippe Meyzie souligne que « [le] luxe de la nourriture résulte tout d'abord de la consommation des produits les plus chers », et que la consommation de produits primeurs est un signe de luxe, les plus riches ayant les moyens dans certains cas « de profiter les premiers des produits frais les plus précoces »<sup>115</sup>.

Le 9 janvier 1508, un « petit dîner » est donné par les capitouls lors d'une enquête sur la sauveté, territoire sur lequel s'exerce la juridiction des capitouls<sup>116</sup>. Les objectifs de cette enquête ne sont pas précisés, ni le nombre de commensaux. Il est seulement dit que les résultats doivent être portés devant la cour du Parlement, qui siège alors à

---

<sup>112</sup> A.D.H.G., 5J 932.

<sup>113</sup> A.M.T., AA 5, acte 26.

<sup>114</sup> A.M.T., CC 2353, pièce n° 175.

<sup>115</sup> MEYZIE Philippe, *La table du Sud-Ouest... (op. cit.)*, p. 110-111.

<sup>116</sup> La sauveté est établie par Alphonse Jourdain entre 1112 et 1141 ; elle est ensuite agrandie par Raimond V et VI, qui portent ses limites jusqu'au Touch à l'ouest et au-delà de l'Hers à l'Ouest. BABIAUD Marie-France, *Les faubourgs de Toulouse du XI<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle* », mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 1988, p. 57-58.

Montauban<sup>117</sup>. Au vu des quantités servies, les convives semblent peu nombreux : sont mentionnés 4,25 livres de barbeau, 4 livres de merlus et 3 harengs saurs, ainsi que 3,75 pégas de vin. On y trouve aussi du beurre, de l'huile, du fromage, du chou, des oranges et des épices. Comme son nom l'indique, il s'agit d'un repas très simple, sans visée ostentatoire.

Contrairement à ces déjeuners de travail, limités au personnel municipal, les banquets accueillant des personnalités éminentes s'apparentent davantage aux grands festins capitulaires. C'est le cas notamment du dîner organisé lors de la visite d'un commissaire royal en 1499<sup>118</sup>. Cette visite a lieu peu après l'avènement de Louis XII, et vise sans doute à resserrer les liens entre la ville et le nouveau souverain. Après un potage de mouton parfumé avec de la viande salée, on y déguste un rôti de perdrix et de lapins, accompagné de pâtés de langue de bœuf à la sauce chaude et de pâtés de chapons. Des pâtés de coing et des tartes bourbonnaises sont servis en dessert, avant que des nieules et de l'hypocras ne soient proposés en collation. De l'eau de rose et des épices variées (safran, girofle, cannelle, gingembre, sucre) sont employées pour agrémenter les plats, signe d'un raffinement qui n'a rien à envier aux festins annuels de la municipalité.

Le nombre et la qualité des participants à ce dîner ne sont pas indiqués. Néanmoins, on sait qu'une centaine de nieules sont achetées pour l'occasion, ce qui laisse envisager la présence d'une trentaine de personnes, si l'on compare avec le dîner de la Gaie Science, qui rassemble une soixantaine de participants, et où l'on prévoit généralement 200 nieules<sup>119</sup>. En offrant ce repas, les consuls témoignent de leur respect envers l'envoyé du roi et, par là même, de leur allégeance au souverain. Comme dans le cas du dîner de la Gaie Science, ils donnent l'image de la bonne entente qui règne entre eux et les représentants du pouvoir royal.

Pour terminer, les 3 et mars 1514, deux repas sont offerts par la municipalité de Toulouse au conseil assemblé pour lever l'impôt nécessaire aux réparations des dommages causés à la ville par les Anglais et Espagnols, réunis au sein de la Ligue catholique ou Sainte Ligue par le pape Jules II, adversaire du roi Louis XII dans le cadre de la quatrième guerre d'Italie. Toulouse est peu touchée directement par cette guerre ; néanmoins, à l'été 1511, alors que les Anglais et les Espagnols attaquent le royaume à partir de Bayonne et Calais, les capitouls enjoignent aux habitants de s'armer en vue d'un

---

<sup>117</sup> A.M.T., CC 2356, pièce n° 158.

<sup>118</sup> A.M.T., CC 2347, f° 75.

<sup>119</sup> A.M.T., CC 2332, pièce n° 48 ; CC 2334, pièce n° 95 ; CC 2336, pièce n° 9. A.M.T., GG 915.

potentiel siège, et ils se lancent dans de grands travaux pour fortifier le faubourg Saint-Cyprien<sup>120</sup>. Cependant, les dégâts dont il est questions en 1514 n'ont pas laissé de trace dans l'histoire de la ville, ni dans celle des guerres d'Italie.

Le nombre de participants au premier dîner n'est pas indiqué. Le deuxième rassemble vingt-sept personnes : les consuls, des bourgeois, des gentilshommes, le lieutenant du sénéchal et le seigneur de Blagnac<sup>121</sup>. Le choix de ces personnalités s'explique par la volonté des consuls d'obtenir à la fois un consensus auprès de la population de la ville, ainsi que l'accord du roi pour lever ce nouvel impôt au profit de la municipalité. La seigneurie de Blagnac, qui s'étend sur une douzaine de villages de part et d'autre de la Garonne, aux portes de Toulouse, a pu elle aussi souffrir de ces opérations militaires et nécessiter des réparations.

Le menu est assez similaire pour ces deux repas. Il se compose d'abord de poisson frais : lamproies, brochets, truite, saumon, chevaine, carpes, mais aussi loches ou seiches (le scribe hésite à ce sujet). S'y ajoutent des merlus et des harengs saurs. Les lamproies sont utilisées dans des pâtés lors du premier dîner, et dans une soupe aux fèves pour le second. Les autres poissons sont frits dans l'huile d'olive avec des épinards, du verjus et du persil. Au menu des deux repas, figure également un plat à base d'amandes, de raisins, de miellat, de noisettes et de riz, agrémenté de prunes et de figues dans le premier cas, ou d'oranges dans le second. Des pâtés de poires sont par ailleurs proposés lors du deuxième dîner. Enfin, les plats sont relevés grâce à des épices nombreuses et variées : des épices fines, du sucre et de la cannelle sont mentionnées dans les deux cas ; elles sont associées à du poivre dans le premier dîner, et à du gingembre, du girofle et de la muscade dans le second. De l'eau de rose et des dragées viennent également agrémenter les plats par leur saveur subtile. Le menu de ces deux repas présente ainsi des mets raffinés et prestigieux, dignes des plus grands festins capitulaires. Il accueille en effet des personnages de marque, à qui il convient de rendre tout l'honneur qui leur est dû, afin qu'ils soutiennent les capitouls dans leur demande de subsides.

De fait, dans le cadre de ces repas d'affaires, la table constitue un véritable lieu de décision pour les capitouls. Comme le signale Bernard Chevalier, « si l'on veut savoir qui exerce le pouvoir dans une bonne ville », il faut « découvrir quelle est la poignée d'hommes habitués à se rencontrer, souvent à table en dînant aux frais de la ville, pour

---

<sup>120</sup> BORDES François, *Formes et enjeux...* (op. cit), tome 2, p. 308-311.

<sup>121</sup> A.M.T., CC 2364, pièce n° 174.

préparer toutes les décisions à prendre »<sup>122</sup>. Comme on l'a vu, la table des capitouls accueille non seulement leurs conseillers et les fonctionnaires au service de la municipalité, mais aussi certains notables de la ville et, parfois, des représentants de la royauté. Ces repas offrent également l'opportunité aux consuls de mettre en scène leur rôle politique, judiciaire ou administratif. Mais la table des capitouls peut aussi refléter les pressions que le pouvoir royal fait peser sur la municipalité toulousaine.

## 2. Une table subordonnée au pouvoir royal

Comme toutes les villes du royaume, Toulouse doit verser des impôts au roi : la taille, impôt foncier perçu sur les biens immobiliers, les aides qui frappent la circulation et la vente de certaines marchandises, la gabelle sur la consommation et la vente de sel, ou encore les traites (taxes de circulation). Les impôts indirects peuvent être remplacés par un abonnement, dit « équivalent », qui s'ajoute à la taille. Chacun y trouve avantage : les villes connaissent les montants à payer et le roi dispose de rentrées régulières.

En décembre 1444, pour percevoir la taille, les capitouls sont aidés de seize receveurs nommés par le Grand Conseil<sup>123</sup>, avec lesquels ils se réunissent vingt-huit fois en un an afin d'en établir le rôle (voir la figure 20 en annexes). Ce document consigne le montant dû par chaque chef de famille en fonction de la valeur de son patrimoine immobilier, inventorié dans les registres d'estimes. Ces réunions donnent lieu à des repas offerts par la municipalité<sup>124</sup>. Pour les forcer à accomplir ce travail, les consuls sont placés en état d'arrestation par ordre du roi<sup>125</sup>, signe qu'ils agissent sous la contrainte royale, et non de leur propre initiative. Les repas qui leur sont fournis ne forment pas une série continue, de sorte que l'on peut en déduire que leur rétention n'est pas permanente. Il leur est en fait imposé de se réunir certains jours à la Maison Commune pour dresser les registres de taille sous la supervision de deux commissaires royaux, Jean Lebrun et Martin Leroy.

---

<sup>122</sup> CHEVALIER Bernard, *Les bonnes villes...* (op. cit.), p. 206.

<sup>123</sup> Ce Conseil est constitué de bourgeois, en partie anciens magistrats ou officiers municipaux. À la fin du XV<sup>e</sup> siècle, il se réduit à une quarantaine de personnes, cf. RAMET Henri, *Histoire de Toulouse* (op. cit.), p. 168.

<sup>124</sup> A.M.T., CC 2329, f<sup>o</sup> 1-5v.

<sup>125</sup> A.M.T., CC 2329, f<sup>o</sup> 1 : « los ditz senhors de capitol fagon arestatz per Johan Lebru » ; f<sup>o</sup> 3 : « als senhors de capitol queran arestatz per Marty lo Roy » ; f<sup>o</sup> 3v : « messenhors de capitol fagon en arest per lo fait del rey e de lyquivalent astancia de Johan Bru », « los ditz senhors demoren en lodit arest » ; etc.

Les repas servis à cette occasion se caractérisent par leur simplicité et leur monotonie. Les jours gras, ils comprennent de la viande de bœuf et de mouton, des saucisses, et plus rarement de la viande de porc, notamment du foie. Les jours maigres, le menu est constitué de « poisson frais » et de harengs, voire de merlus, frits dans de l'huile, éventuellement complétés par du fromage et des œufs. De la moutarde vient relever le goût des plats ; des « épices » sont parfois mentionnées, sans plus de précision. Des oranges, des figues, des raisins, des noix, des noisettes ou des châtaignes sont par ailleurs utilisés pour confectionner certains plats. Enfin, le repas se termine par des « fruits », dont la nature exacte n'est pas indiquée. Du pain, du vin blanc et du vin rouge figurent systématiquement au menu. Si les mêmes aliments apparaissent de manière récurrente au fil des jours, il convient de souligner la possibilité qu'ont les notables de manger à chaque repas plusieurs produits différents, à tel point que l'on peut parler de « monotonie dans la diversité »<sup>126</sup>. Le 30 novembre 1444, un déjeuner de fête vient clore les travaux de cette commission. Les mets sont à la fois plus variés et plus élaborés : on prévoit des pâtés et des perdrix, en plus de la viande de bœuf et de mouton ordinaire, ainsi que de l'hypocras et des nieules. C'est sans doute le signe que le roi a obtenu satisfaction et qu'il cherche à récompenser les consuls et leurs conseillers pour leurs efforts.

Un nouveau litige se produit entre le roi et la municipalité toulousaine quelques années plus tard. Du 17 avril au 13 mai 1450, les consuls sont à nouveau retenus à la Maison Commune pour n'avoir pas payé la taille<sup>127</sup>. Dans un premier temps, ils ne semblent pas non plus être incarcérés en permanence : ne leur sont fournis que des dîners, et encore, pas tous les jours, ni à tous. En effet, le nombre de noms cités pour chaque repas varie de sept à douze, ce qui signifie que d'autres personnes y participent en plus des huit capitouls, notamment le capitaine du guet. Au mois de mai, leur réclusion devient plus ferme : dîners et soupers leur sont procurés. Néanmoins, le nombre de participants à ces repas oscille de six à treize. Au total, ce sont trente-et-un repas qui sont fournis aux consuls sur toute la période concernée.

Les menus sont plus élaborés que pour la période précédente. Davantage de variétés de poissons sont mentionnées, dont certaines sont particulièrement prestigieuses, telles la lamproie, l'alose et le saumon ; on rencontre aussi de la loche et de la tanche

---

<sup>126</sup> MEYZIE Philippe, *La table du Sud-Ouest...* (op. cit.), p. 135. L'expression est reprise de SMETS Josef, « À la table d'un seigneur languedocien en 1766 : les comptes du cuisinier », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, vol. 48, n° 4, 2001, p. 48.

<sup>127</sup> A.M.T., CC 2332, pièce n° 62.

fraîches, en plus des merlus et des harengs de conserve. Ces poissons sont frits dans de l'huile avec des épinards, de l'orange et de la moutarde. Les jours gras, on trouve non seulement du bœuf et du mouton, mais également du chevreau ou du veau ; ces viandes sont revenues dans du lard, avec de la moutarde et des herbes. Du fromage et des œufs améliorent parfois l'ordinaire, les jours maigres comme les jours gras. Il arrive aussi que l'on serve des pâtés de viande ou de poisson. Les plats peuvent être agrémentés de miel ou de sucre, ainsi que d'épices, dont du poivre et des « piments ». Enfin, des fruits sont exceptionnellement proposés en dessert. Du pain et du vin accompagnent chaque repas ; la couleur du vin n'est pas précisée.

Les achats effectués pour le souper du 13 mai sortent de l'ordinaire : en plus d'une épaule de mouton, sont mentionnées une paire de poules et deux paires de pigeons, tandis que deux fromages tendres sont achetés, avec des œufs et du sucre, pour faire des *flausones*\*. Le lendemain, il est précisé que les capitouls se lancent enfin dans la levée de la nouvelle taille réclamée par le roi. Ce jour-là, on achète à nouveau des pigeons et des poules. Les commissaires royaux récompensent ainsi les édiles toulousains en leur offrant deux repas de fête, marqués par la présence de volaille et de gâteaux.

Dans les années 1460, l'assiette de la taille est révisée à deux reprises<sup>128</sup>. Une nouvelle fois, des repas accompagnent les réunions de travail, mais leur nombre est bien plus réduit qu'en 1445 (trois en juin 1460, deux en juillet 1461)<sup>129</sup>. Au menu, figurent des ragoûts et des pâtés à base de bœuf, de mouton et de viande salée, voire de veau de lait ; mais aussi des poules et des pigeons, sans doute rôtis. À l'un des repas, on offre l'escalope, le foie et la fraise d'un veau. À un autre, sont servies des tartes faites à base de fromage dur et de boudin. Épices et clous de girofle viennent rehausser le goût de ces plats. Ces repas sont arrosés de vin blanc et rouge, voire de vin clairet, et se terminent par des fruits. La présence systématique de volailles et de pâtisseries dans ces menus tranche avec ceux que nous venons d'analyser. Ces repas reflètent sans doute mieux l'alimentation quotidienne des édiles toulousains, qui ne sont pas placés en état d'arrestation comme précédemment.

En 1464, Toulouse est exemptée de la taille à la suite du grand incendie survenu l'année précédente, et qui a ravagé les trois quarts de la ville. Cependant, cet impôt est

---

<sup>128</sup> L'assiette fiscale est un montant servant de base au calcul de l'impôt (dans le cadre de la taille, ce montant correspond à la valeur estimée du patrimoine immobilier de chaque chef de famille). Une fois déterminée, l'assiette est multipliée par un taux pour obtenir le montant de l'impôt dû.

<sup>129</sup> A.M.T., CC 2334, pièce n° 22 ; CC 2335, pièce n° 12.



remplacé par des droits nouveaux (14 800 livres) auxquels s'ajoute l'équivalent des aides, impôt portant sur la vente de viande, poisson et vin. Les capitouls refusent de payer, ce qui vaut à quatre d'entre eux d'être emprisonnés du 21 mai au 26 juillet par Nicolas Dubruelh, secrétaire du roi, et Pierre Masse, procureur à la Chambre des Comptes. Des achats sont entrepris pour les nourrir quotidiennement midi et soir durant cette période, pour un total de quatre-vingt-six repas<sup>130</sup>.

Dans un premier temps, les menus offrent une assez grande variété. Parmi les viandes, on trouve du veau, du bœuf, du mouton et du chevreau, ainsi que des poules, des poulets et des pigeons. Ces viandes peuvent être bouillies, rôties, ou cuisinées sous forme de quiches « *queychas* » et de pâtés. On utilise des épices, du verjus et des fèves pour le potage. Les jours maigres, on rencontre alternativement du saumon, de l'esturgeon, des barbeaux et des lamproies, ainsi que des merlus ; des œufs à la braise sont servis en complément. Des cerises et des griottes sont proposées en entrée ou au sortir de table, et des *flausones* figurent parfois en dessert. Pain et vin sont présents comme il se doit.

À partir du 17 juin 1464, la municipalité toulousaine refusant toujours de se soumettre aux ordres du roi, tous les capitouls sont placés en état d'arrestation. Les repas qui leur sont servis se font beaucoup plus simples, et il arrive même qu'ils n'aient rien à manger au souper, voire à certains dîners. Le pain et le vin constituent désormais la base du repas, avec pour « *companage* » une soupe aux fèves et au lard ou à la viande salée, parfois épaissie avec du fromage tendre. Des griottes figurent parfois au menu, ainsi que des raisins, des poires, des prunes et des noisettes, sans doute séchés. Cette simplicité contraste avec le raffinement des semaines précédentes, et témoignent de la disgrâce dans laquelle les consuls sont tombés.

Les capitouls finissent par capituler et procèdent à l'établissement de l'assiette du nouvel impôt en septembre-octobre 1464, ce qui donne lieu à deux repas de travail<sup>131</sup>. Ces derniers s'apparentent plutôt à des collations en raison du nombre réduit de services qu'ils comprennent. Le 30 septembre, on mange du bœuf en entrée, tandis que le 3 octobre, ce sont douze pâtés qui sont offerts. Vient ensuite un ragoût à base de poule, de mouton, de bœuf et d'épices. Du fromage est proposé au sortir de table le 30 septembre. Enfin, du pain accompagne chaque repas, et du vin blanc et rouge sont servis en égales quantités.

---

<sup>130</sup> A.M.T., CC 2336, pièces n° 11 et 63.

<sup>131</sup> A.M.T., CC 2336, pièce n° 16.

Ces arrestations s'inscrivent dans un contexte de réforme de la fiscalité royale, qui devient permanente sous le règne de Charles VII : dès la fin des années 1430, il n'a plus besoin de demander l'assentiment des États généraux pour lever la taille et les aides. Son successeur, Louis XI, fait de la taille le principal instrument de sa politique fiscale ; en cas de crise imprévue, il est possible d'imposer des crues de taille, c'est-à-dire d'augmenter le montant initialement fixé. Louis XI prend également l'habitude d'imposer des crues spéciales dès qu'une nouvelle dépense tant soit peu importante se présente<sup>132</sup>. Ainsi, les capitouls sont à nouveau emprisonnés par deux commissaires du roi en 1470, du 8 août au 30 septembre, pour avoir refusé de payer les 6 000 livres que le souverain réclamait pour payer les gages du Parlement de Languedoc. Quarante-neuf repas leur sont servis, sans doute jusqu'à ce qu'ils cèdent<sup>133</sup>. L'issue de cette affaire n'est toutefois pas consignée dans le registre, et les annales de la ville sont muettes à ce sujet.

Ces repas sont assez simples et extrêmement monotones. On y trouve du bœuf, du mouton et des poules les jours gras, du « poisson frais », des merlus, des œufs et du fromage les jours maigres. À de très rares occasions sont mentionnés du foie de porc ou des pâtés d'anguille. Les plats sont tantôt agrémentés de moutarde, de verjus et de vinaigre, tantôt d'une sauce achetée toute faite. Des épices sont employés aussi bien pour la soupe que pour les pâtés. Du chou, des oignons et des courges sont parfois signalés. En dessert, on sert des poires et du fromage, éventuellement des prunes.

Au début du XVI<sup>e</sup> siècle, le financement des guerres d'Italie est à son tour source de litige. Entre le 14 et le 21 mai 1500, les capitouls sont ainsi emprisonnés dans la Maison Commune, cette fois en compagnie de marchands de la ville, car ils refusent de payer l'emprunt demandé par le roi Louis XII. Huit repas leurs sont servis, aussi bien des dîners que des soupers<sup>134</sup>. Ces repas sont beaucoup plus raffinés que précédemment, peut-être à cause de la présence de notables extérieurs au corps de ville. Parmi les viandes, sont mentionnés du mouton, du chevreau, des poules, des poulets et des pigeons ; on peut noter l'absence de bœuf, qui est alors considéré comme la viande la plus commune. Des fèves servent à faire la soupe. Du côté des poissons, on trouve des barbeaux, du saumon, une alose, une truite et des merlus ; des petites mottes de beurre et des œufs sont achetés en complément. Pour agrémenter les plats, on utilise des épices fines, du girofle et du

---

<sup>132</sup> LASSALMONIE Jean-François, « La politique fiscale de Louis XI (1461-1483) », dans *L'Argent au Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1998, p. 260-263.

<sup>133</sup> A.M.T., CC 2337, pièce n° 16.

<sup>134</sup> A.M.T., CC 2348, pièce n° 100.

safran, mais aussi des oignons, des oranges et de la moutarde. En dessert, on sert des cerises et des griottes.

La tension monte entre le roi et la municipalité toulousaine en 1522, après la perte du duché de Milan par François I<sup>er</sup>. Entre le 9 et le 13 juin, les consuls et les seize membres du Conseil de Ville sont réunis par un commissaire royal pour les faire consentir à verser au roi les 36 000 francs qu'il réclame. Quatre repas leur sont servis, sans qu'ils semblent cette fois être placés en détention<sup>135</sup>. Le premier de ces repas est un véritable banquet. Au menu, figurent de la fraise et de la panse de veau, ainsi que du mouton, des poules, des poulets et des pigeons. Parmi les plats sont mentionnés des pâtés de pigeons, un pâté de menues viandes, des crèmes et des tartes. Du vin clairet est servi en plus du vin blanc et du vin rouge. De l'eau de rose et de lavande parfument les plats et l'eau servant à se laver les mains. Enfin, des ménestrels jouent du hautbois pour divertir l'assistance.

Les jours suivants, collations et repas accompagnent la poursuite des travaux. Le 11 juin, on offre une collation comprenant du pain, du vin, des œufs, un pâté de poisson, des poires et des griottes. Le 12 juin, on sert du veau, du chevreau, des poulets et des pigeons ; ces derniers sont employés pour faire des pâtés. Des oranges et des épices parfument les plats. En dessert, on trouve des tartes, des poires et du raisin sec. Le 13 juin, le repas comprend du saumon, de la carpe, des lamproies, de l'alose et des loches. Ces poissons sont cuits avec des oranges, des raisins, des oignons, des herbes, de la moutarde, des épices et de l'huile. On devine la fabrication de pâtés ou de tartes à la mention de beurre, d'œufs et de petits fromages.

Du 4 au 29 octobre 1522, les consuls sont à nouveau retenus à la Maison Commune, cette fois-ci par le premier et le second président du Parlement de Paris, car ils refusent de verser l'octroi de 67 000 livres exigé par le roi. Vingt-trois repas leur sont servis<sup>136</sup>. Ils sont beaucoup plus raffinés que lors des autres périodes d'emprisonnement. On y trouve en effet un choix beaucoup plus large de viandes et de poissons, mais aussi d'épices, de condiments et de fruits. Parmi les viandes de boucherie, sont mentionnés du veau, du mouton et du bœuf, mais aussi du cochon de lait, du jambon et des saucisses. S'y ajoutent des bécasses, des chapons, des outardes, des perdrix, des pigeons, des poules, des poulets, ainsi que des lapins. La liste est tout aussi longue du côté des poissons, avec des

---

<sup>135</sup> A.M.T., CC 2371, pièce n° 268.

<sup>136</sup> A.M.T., CC 2371, pièce n° 196.

anguilles, des barbeaux, des brochets, des carpes, des crabes, des daurades, des loches, des merlus, des perches, des sardines, des seiches, des soles, des thons et des truites. S'y ajoutent de l'huile, du beurre ou du lard pour faire cuire poissons et viandes, ainsi que des œufs et du fromage pour réaliser des soupes, des tartes et des pâtés. Les sauces sont confectionnées à base de vinaigre et de verjus, de moutarde, d'herbes, de câpres, d'oignons et d'oranges. Les viandes peuvent être accompagnées de « porée » de navets, c'est-à-dire d'une sorte de purée ou de potage épais. Parmi les épices, sont mentionnés de la cannelle, du girofle, du safran et du sucre. En dessert, on sert des pâtés de coing, des pommes cuites au vin, des poires, des raisins et des châtaignes. Après plus de trois semaines d'un tel traitement, les capitouls consentent finalement à verser 18 000 livres, payables pour deux-tiers comptant et le reste un an plus tard<sup>137</sup>. Un compromis a ainsi été trouvé entre la ville et le pouvoir royal, qui n'a pas eu besoin de traiter trop durement les édiles pour parvenir à ses fins.

Les repas fournis aux consuls lors de ces périodes d'emprisonnement à la Maison Commune peuvent être considérés comme un moyen de pression utilisé par les autorités royales pour soumettre les édiles toulousains à la volonté du souverain. La nourriture semble être, suivant les cas, un outil de coercition ou un mode de récompense. Tantôt elle affirme le rang politique et social des consuls en étant diverse et raffinée, tantôt elle témoigne de leur disgrâce en étant beaucoup plus fruste et monotone.

Mais la nourriture est aussi un moyen employé par les consuls pour renforcer les liens qui les unissent aux autres détenteurs du pouvoir, à leurs subordonnés, ainsi qu'à l'ensemble des habitants de la ville, par le biais de dons alimentaires réalisés à diverses occasions.

### **III. Les dons de nourriture, un facteur de cohésion**

Chaque année, des étrennes sont offertes aux représentants du pouvoir royal et au personnel municipal. Des cadeaux sont aussi adressés à certains dignitaires ecclésiastiques et, plus ponctuellement, à des membres de la haute noblesse. Par ailleurs, à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, les capitouls fournissent des vivres aux hôpitaux de la ville,

---

<sup>137</sup> Cet événement est consigné dans les annales de la ville, au f° 251 du *Livre des Histoires*, cf. BORDES François, *Formes et enjeux d'une mémoire urbaine au bas Moyen Âge : le premier « Livre des Histoires » de Toulouse (1295-1532)*, tome 2 : *Reconstitution critique du Livre des Histoires*, thèse de doctorat, Université Toulouse le Mirail, 2006, p. 353.

prenant à leur charge le rôle charitable jusqu'alors dévolu à l'Église. Dans les trois cas, ils agissent « pour le profit et pour l'honneur de la ville »<sup>138</sup>, afin d'assurer l'harmonie en son sein, de récompenser des services présents ou passés, de défendre ses intérêts et de protéger ses privilèges.

### 1. *Étrennes et présents honorifiques*

Les présents alimentaires font l'objet d'un questionnement récent, porté notamment par les travaux de Jean-Pierre Leguay pour l'époque médiévale<sup>139</sup> et Philippe Meyzie pour la période moderne<sup>140</sup>. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Albert Balbeau s'y est, certes, intéressé, mais il s'est surtout penché sur leur valeur numéraire, vue comme un indice de la magnificence des villes ou, au contraire, de leurs difficultés financières dues à une gestion hasardeuse<sup>141</sup>. Jugés trop anecdotiques, ces dons sont complètement ignorés de l'école des Annales dans les années 1960-70. En 1965, l'article de Philippe Wolff sur les finances de Toulouse et Barcelone au début du XV<sup>e</sup> siècle mentionne bien les cadeaux en torches et *confimens* effectués par la municipalité toulousaine, mais sans les analyser précisément ni en questionner les enjeux<sup>142</sup>. Or, ceux-ci sont multiples.

---

<sup>138</sup> Cette formule est largement répandue dans les sources étudiées par Jean-Pierre Leguay : LEGUAY Jean-Pierre, « Banquets, cadeaux alimentaires et autres présents aux visiteurs de marque dans les villes françaises à la fin du Moyen Âge », dans *Jeux, sports et divertissements au Moyen âge et à l'âge classique : actes du 116<sup>e</sup> Congrès national des sociétés savantes, Section d'histoire médiévale et de philologie, Chambéry, 1991*, Paris, Editions du C.T.H.S., 1993, p. 196.

<sup>139</sup> LEGUAY Jean-Pierre, « Banquets, cadeaux alimentaires... » (*op. cit.*). On peut aussi se référer aux travaux d'Alain Derville, Marc Boone et Samuel Leturcq portant plus spécifiquement sur les présents en vin : DERVILLE Alain, « Pots-de-vin, cadeaux, racket, patronage : essai sur les mécanismes de décision dans l'État bourguignon », *Revue du Nord*, tome 56, n° 222, 1974, p. 341-364. BOONE Marc, « Dons et pots-de-vin, aspects de la sociabilité urbaine au bas Moyen Âge. Le cas gantois pendant la période bourguignonne », *Revue du Nord*, tome 70, n° 278, 1988, p. 471-487. LETURCQ Samuel, « La qualité des pots de vin tourangeaux au XV<sup>e</sup> siècle », dans LAVAUD Sandrine, CHEVET Jean-Michel et HINNEWINKEL Jean-Claude (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI<sup>e</sup> siècle)*, Villenave d'Ornon, Vigne et vin, p.49-69, 2014.

<sup>140</sup> MEYZIE Philippe, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, économie & société*, 2006/1, 25<sup>e</sup> année, p. 23-50. *Idem*, « Gourmandise et politique... » (*op. cit.*). *Idem*, *Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province, XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Bordeaux, Ferret, 2017.

<sup>141</sup> BABEAU Albert, *La ville sous l'Ancien Régime*, Paris, Didier et Cie, 1880.

<sup>142</sup> WOLFF Philippe, « Finances et vie urbaine : Barcelone et Toulouse au début du XV<sup>e</sup> siècle », dans *Homenaje a Jaime Vicens Vives*, vol. 1, Barcelone, Universidad de Barcelona, 1965, p. 691-704.

Chaque année, le jour ou la veille de Noël<sup>143</sup>, les consuls offrent des étrennes à l'archevêque de Toulouse, aux représentants du pouvoir royal et au personnel municipal. Plus ponctuellement, ces dons s'adressent aussi à des dignitaires ecclésiastiques ou à des membres de la haute noblesse. Comme à Montpellier<sup>144</sup>, ils prennent la forme de torches de cire et de *confimens*, sorte de pâte composée d'épices diverses. Ce sont des produits de luxe très prisés, destinés normalement à une élite. Pour les bénéficiaires les plus humbles, c'est peut-être la seule occasion d'en obtenir dans l'année. Au XVI<sup>e</sup> siècle, les sources ne parlent plus de *confimens* mais évoquent des *canelats* (dragées à la cannelle) et des épices confites : anis, coriandre, gingembre et girofle<sup>145</sup>.

Ces cadeaux témoignent du « respect des hiérarchies honorifiques »<sup>146</sup>, les quantités reçues dépendant du rang de chacun. Parmi les bénéficiaires réguliers, on trouve en tête l'archevêque de Toulouse et le sénéchal du Languedoc ; il s'agit à l'échelle locale des deux plus hautes autorités, l'une religieuse et l'autre séculière. Viennent ensuite le juge mage et le juge d'appaux, qui siègent au tribunal de la sénéchaussée, ainsi que le viguier royal, représentant du roi dans la ville, ou encore les membres les plus éminents du Parlement : les trois présidents, le procureur et l'avocat du roi, le greffier de la Cour. Une troisième catégorie est constituée par les capitouls accompagnés de leurs assesseurs, syndics et notaires. À la fin du XV<sup>e</sup> siècle, la municipalité récompense également ses officiers subalternes : le trésorier, le juge de la cour Pauque, le capitaine du guet et le messenger. Ces dons « nourrissent leur fidélité, ils reconnaissent et ils excitent leur attachement, qui est un attachement personnel »<sup>147</sup>. Les cadeaux offerts aux représentants du pouvoir royal sont nettement plus élevés que les dons attribués aux membres du corps municipal, ce qui témoigne de la prééminence des premiers sur les seconds, et donc de l'emprise royale sur la ville<sup>148</sup>. En effet, les agents de la royauté reçoivent seize à vingt-quatre livres de cire et quatre à huit livres de *confimens* chacun, tandis que le personnel municipal se contente de deux à quatre livres de cire et d'une à deux livres de *confimens*,

---

<sup>143</sup> La date précise n'est pas systématiquement mentionnée. On la trouve dans les documents suivants : A.M.T., CC 2329, f° 9 ; CC 2333, pièce n° 3 ; CC 2334 ; CC 2348, pièce n° 149. Le 22 janvier 1445, des dépenses supplémentaires sont effectuées au profit de l'avocat du roi, du greffier du Parlement et du greffier des requêtes, qui avaient semble-t-il été oubliés à Noël, cf. A.M.T., CC 2329, f° 9v.

<sup>144</sup> GALANO Lucie, « Produits de luxe et rapport au pouvoir : étude de la documentation comptable du consulat de Montpellier de la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle », dans MEYZIE Philippe (dir.), *Banquets, gastronomie...* (op. cit.), p. 15-31.

<sup>145</sup> A.M.T., CC 2353, pièce n° 147 ; CC 2362, pièce n° 125 ; CC 2345, f° 70 ; CC 2371, pièce n° 526.

<sup>146</sup> MEYZIE Philippe, « Les cadeaux alimentaires... » (op. cit.), p. 37.

<sup>147</sup> DERVILLE Alain, « Pots-de-vin... » (op. cit.), p. 345.

<sup>148</sup> Lucie Galano constate le même phénomène à Montpellier : GALANO Lucie, « Produits de luxe... » (op. cit.), p. 27.

à l'exception des consuls qui se voient attribuer quarante livres de cire, dont quatre sont expressément destinées à la procession de la Fête-Dieu<sup>149</sup>.

Des bénéficiaires exceptionnels apparaissent au gré des sources. Le 25 décembre 1444, la municipalité honore le « trésorier de Saint-Hilaire » et le « trésorier du roi »<sup>150</sup>. Il s'agit en fait de Jean d'Étampes, maître des requêtes de l'hôtel du Roi, et de Jacques Cœur, conseiller et argentier du Roi, envoyés par le roi pour présider la première séance du Parlement le 4 juin 1444<sup>151</sup>. Le premier reçoit huit torches d'un poids de trois livres et huit livres de *confimens*, et le second six torches et six livres de *confimens*. En 1450, Jacques Cœur reçoit douze torches et douze livres de *confimens* de la part de la municipalité. Depuis septembre 1444, il est commissaire royal auprès des états du Languedoc, qui lui accordent à diverses reprises des sommes importantes en témoignage de reconnaissance pour les services qu'il rend au pays<sup>152</sup>. Il est par ailleurs investi de la confiance d'Agnès Sorel, favorite du roi, et sert à plusieurs reprises d'ambassadeur au souverain. C'est donc un personnage de premier plan, ce que les capitouls semblent avoir bien compris. Une gratification similaire est accordée à « Tanegui del Chastel, prevost de Paris ». Il y a ici confusion entre deux personnages : Tanguy III du Chastel, prévôt de Paris entre 1413 et 1418, proche de Charles VII et mort en 1449, et son neveu Tanguy IV, lieutenant du gouverneur de Languedoc. C'est bien ce dernier qui reçoit le don de la municipalité. Comme Jacques Cœur, il assiste à la séance d'ouverture du Parlement en 1444, ainsi qu'aux réunions des états de la province. Douze torches et douze livres de *confimens* sont également offertes à l'évêque de Carcassonne, qui siège alors au Parlement en tant que prélat assistant ou conseiller d'honneur<sup>153</sup> ; mais aussi au comte d'Armagnac, Jean V, qui vient de succéder à son père<sup>154</sup>.

En 1486, vingt-quatre livres de cire et huit livres de *confimens* sont offertes à François de Rohan, pour le féliciter de son mariage<sup>155</sup>. Son père, Jean II de Rohan, est l'un des plus puissants seigneurs de Bretagne, allié du roi de France. L'évêque de Lavaur reçoit quant à lui seize livres de cire et six livres de *confimens*, en remerciement de son

---

<sup>149</sup> A.M.T., CC 2329, f° 9r-v ; CC 2332, pièce n° 29 ; CC 2333, pièces n° 3 et 5 ; CC 2334 ; CC 2338, pièces n° 60 et 62 ; CC 2341, f° 17 ; CC 2348, pièce n° 149.

<sup>150</sup> A.M.T., CC 2329, f° 9.

<sup>151</sup> H.G.L., vol. 11, p. 2 (éd. origin. t. V, p. 2).

<sup>152</sup> *Ibid.*, p. 8 note 6 (éd. origin. t. V, p. 5), p. 16 note 2 (éd. origin. t. V, p. 9), p. 21 note 6 (éd. origin. t. V, p. 12).

<sup>153</sup> *Ibid.*, p. 2 (éd. origin. t. V, p. 2).

<sup>154</sup> *Ibid.*, p. 12 (éd. origin. t. V, p. 7).

<sup>155</sup> Le cadeau de mariage fait partie des traditions : LEGUAY Jean-Pierre, « Banquets, cadeaux alimentaires... » (*op. cit.*), p. 199.

intervention lors des États Généraux, qui se sont tenus à Tours en 1485<sup>156</sup>. L'*Histoire générale de Languedoc* indique en effet que le roi y a particulièrement écouté les députés de la province au sujet des impôts à payer par la ville de Toulouse<sup>157</sup>. « Tous ceux qui ont pour mission de représenter les villes ou de défendre leurs intérêts sont récompensés par ces largesses<sup>158</sup>. »

Outre les étrennes, des dons exceptionnels peuvent être réalisés à d'autres moments de l'année, notamment lors de l'entrée en ville de personnages importants dont il s'agit de s'attirer les faveurs. C'est d'abord le cas du sénéchal, représentant local du roi chargé notamment de rendre la justice au nom du souverain. En 1461, six torches de cire et seize livres de *confimens* sont offertes au nouveau sénéchal et à son prédécesseur « *en la entrada cant an pres posseccio* »<sup>159</sup>. En 1504, une collation est organisée pour l'entrée en ville du sénéchal<sup>160</sup>. Les capitouls prévoient deux barriques de vin blanc et deux autres de vin clair, douze torches pesant deux livres pièce, ainsi que six boîtes de « dragées muscade » de Lyon (il s'agit sans doute de muscade confite)<sup>161</sup>.

Les représentants du pouvoir central font également l'objet d'attentions particulières. En 1512, la ville offre à M. Brochet, conseiller du roi au Parlement de Paris, « arrivé dans la ville de Toulouse le premier jour de novembre », quatre torches de cire et diverses épices (anis, coriandre, cannelle et gingembre) sous forme de confitures et de masepains<sup>162</sup>. Enfin, le 7 juin 1522, la ville fait porter des poissons (saumons et tanches) et diverses viandes (levrauts, chapons, veau) à un commissaire royal venu réclamer au nom du souverain 36 000 livres tournois à la ville<sup>163</sup>. On peut y voir un gage de bonne volonté de la part des édiles, mais aussi une tentative d'obtenir une réduction de cette somme. Comme le font remarquer plusieurs auteurs, la principale motivation des cadeaux alimentaires est souvent d'ordre fiscal : « Les cadeaux distribués aux ministres, aux officiers, aux parlementaires, aux prélats de passage ont souvent comme contrepartie

---

<sup>156</sup> A.M.T., CC 2338, pièce n° 62.

<sup>157</sup> H.G.L., vol. 11, p. 129-131 (éd. origin. t. V, p. 72).

<sup>158</sup> MEYZIE Philippe, « Les cadeaux alimentaires... » (*op. cit.*), p. 44.

<sup>159</sup> A.M.T., CC 2334. Le document est abîmé à cet endroit.

<sup>160</sup> A.M.T., CC 2354, pièce n° 98.

<sup>161</sup> A.M.T., CC 2354, pièce n° 98.

<sup>162</sup> A.M.T., CC 2345, f° 70.

<sup>163</sup> A.M.T., CC 2371, pièce n° 255.



l'octroi de privilèges, de faveurs, d'une remise d'impôt<sup>164</sup>. » Il peut aussi s'agir d'une simple marque d'accueil et de convivialité.

Les notables de la ville ne sont pas oubliés dans ces distributions intentionnelles. En 1450, le Conseil général de la ville se réunit onze fois dans le couvent des Augustins entre le 6 mars et le 8 avril. Pour chacune des séances, les capitouls prévoient deux livres de *confimens*, afin de recevoir comme il se doit les participants<sup>165</sup>. Ces réunions ont lieu juste avant que les consuls soient emprisonnés à la Maison Commune pour n'avoir pas payé la taille<sup>166</sup> : elles correspondent vraisemblablement aux phases de négociations pour obtenir l'accord des habitants face à cet impôt. Le Conseil général dérive des anciennes assemblées générales de l'époque raymondine, qui réunissaient les représentants de toutes les familles locales<sup>167</sup>. Mais dès la fin du XV<sup>e</sup> siècle, l'assemblée se réduit à une quarantaine de bourgeois, en partie anciens magistrats ou officiers municipaux<sup>168</sup>.

Aucun travail n'a été mené jusqu'à maintenant sur les présents honorifiques de Toulouse et sur les réseaux d'influence de la ville. Ce chantier, à peine esquissé, mériterait d'être approfondi. Il a été notamment compliqué de lire le nom de certains personnages, et de comprendre de qui il s'agissait<sup>169</sup>. Davantage d'informations existent au contraire sur la distribution charitable de nourriture par la municipalité, qui a été abordée au détour de plusieurs mémoires d'étudiants<sup>170</sup>. Cette activité prend de plus en plus d'importance au début du XVI<sup>e</sup> siècle, notamment lors des périodes de disette et d'épidémie qui frappent la ville. Des comparaisons peuvent être faites avec la ville de Périgueux, dont la comptabilité conserve la trace des distributions charitables organisées annuellement par la municipalité<sup>171</sup>.

---

<sup>164</sup> Jean-Pierre, « Banquets, cadeaux alimentaires... » (*op. cit.*), p. 198. Voir aussi MEYZIE Philippe, « Gourmandise et politique... » (*op. cit.*).

<sup>165</sup> A.M.T., CC 2332, pièce n° 29.

<sup>166</sup> A.M.T., CC 2332, pièce n° 62.

<sup>167</sup> WOLFF Philippe, *Histoire de Toulouse*, Toulouse, Privat, 1994 (première édition 1958), p. 101.

<sup>168</sup> RAMET Henri, *Histoire de Toulouse (op. cit.)*, p. 168.

<sup>169</sup> En 1486, trente-six livres de cire et douze livres de *confimens* sont par exemple offertes à M. le général Denis de Hérault (A.M.T., CC 2338, pièce n° 62) ; je n'ai pas trouvé trace de lui dans *L'Histoire générale de Languedoc*, ni ailleurs.

<sup>170</sup> SELIER Marie-Claire, *La santé à Toulouse et l'hôtellerie toulousaine au XVI<sup>e</sup> siècle (1558-1562)*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1970. BONNET René, *Pouvoirs publics et paupérisme à Toulouse au XVI<sup>e</sup> siècle : 1500-1562*, mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 1980. FINGER Luce, *Règlementations et gestion urbaine à Toulouse : la production et la proclamation d'ordonnances et d'annonces consulaires et royales (1520-1537)*, mémoire de master 2, Université Paris VII Diderot, 2016.

<sup>171</sup> CHARTIER Timothée, *La charité et le pouvoir municipal à Périgueux d'après la comptabilité consulaire aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, mémoire de master 2, Université Bordeaux-Montaigne, 2022. Je remercie Sandrine Lavaud de m'avoir fait connaître ce travail.

## 2. *Les dons aux pauvres et aux pestiférés*

Chaque année, le jeudi de l'Ascension, la municipalité toulousaine offre du pain aux pauvres de la ville, dans des quantités qui peuvent paraître impressionnantes. En 1525, les capitouls prévoient 2 364 pains, mais l'afflux des demandeurs les conduit à devoir acheter davantage de pains aux pancossiers ; les quantités ainsi acquises ne sont pas précisées<sup>172</sup>. L'année suivante, le même problème survient, aussi les pancossiers fournissent-ils 1 441 pains supplémentaires, alors que 9 456 pains étaient prévus<sup>173</sup> ! De même, en 1528, les consuls comptent offrir 3 362 pains, mais ils doivent en acheter 6 273 de plus aux pancossiers<sup>174</sup>. À Périgueux, des distributions de pain ont lieu pour la Pentecôte, tandis que du porc est offert par le consulat à l'occasion du Mardi Gras. Les bénéficiaires se comptent en milliers : en 1347, il y en aurait eu 6 600 pour le Mardi Gras, et 8 860 pour la Pentecôte<sup>175</sup>.

Les chiffres précédents doivent être rapportés à la population toulousaine et, plus encore, au nombre de pauvres présents dans la ville. La première est évaluée entre 30 000 et 50 000 habitants au début du XVI<sup>e</sup> siècle ; quant aux indigents, ils seraient entre 800 et 1 000 en 1533<sup>176</sup>. Néanmoins, il pourrait y avoir de 5 000 à 10 000 nécessiteux les années les plus dramatiques, en tenant compte de l'afflux de pauvres venus de l'extérieur pour fuir la peste et la famine<sup>177</sup>. À Périgueux, Timothée Chartier estime que les distributions de pain lors de la Pentecôte attirent des personnes venues de toute la région.

Qui sont ces bénéficiaires ? Il y a d'abord les mendiants, qui vivent dans un dénuement total, mais que l'on soupçonne de paresse. Il y a ensuite les travailleurs pauvres, dont le nombre augmente fortement en cas de crise<sup>178</sup>. Les ordonnances municipales produites à Toulouse dans les années 1520-1530 distinguent deux catégories de pauvres : d'un côté, « les pauvres par nécessité, personnes âgées sans ressources, orphelins, malades, infirmes, et autres qui ne peuvent pas travailler » et doivent être aidés ; « de l'autre, les personnes saines, des vagabonds, oisifs qui ne trouvent pas ou

---

<sup>172</sup> A.M.T., BB 70, p. 161-163.

<sup>173</sup> A.M.T., BB 71, p. 387-388.

<sup>174</sup> A.M.T., BB 72, p. 771-773.

<sup>175</sup> CHARTIER Timothée, *La charité et le pouvoir municipal...* (op. cit.), p. 39.

<sup>176</sup> ALAZET Yvette, *Histoire de Toulouse (1524-1557) d'après les registres de délibérations des conseils généraux BB9 (1524-1543) et BB10 (1543-1557)*, thèse de doctorat, Université Toulouse le Mirail, 1957, p. 88.

<sup>177</sup> BONNET René, *Pouvoirs publics...* (op. cit.), p. 26.

<sup>178</sup> Timothée Chartier constate le même phénomène à Périgueux, cf. CHARTIER Timothée, *La charité et le pouvoir municipal...* (op. cit.), p. 119.

n'ont pas d'emploi et vivent d'aumônes alors qu'ils sont aptes au travail, créant ainsi un désordre social, réprimé par les autorités », qui tentent de les bannir de la ville à plusieurs reprises<sup>179</sup>.

Les couvents toulousains, dont les occupants ont fait vœu de pauvreté, et les communautés religieuses les plus démunies bénéficient également de la charité municipale : en 1525, 1526 et 1528, les repenties (anciennes prostituées), les béguines, les clarisses et les religieux de Saint-Orens reçoivent chacun vingt pains ; les religieuses de Saint-Cyprien en obtiennent vingt-quatre ; les minimes de Saint-Roch en reçoivent trente ; les quatre ordres mendiants (jacobins, augustins, carmes et cordeliers) en obtiennent quarante chacun. Les trois maladreries et les prisonniers de la Maison Commune ne sont pas non plus oubliés : les premières se voient attribuer soixante pains chacune, les seconds trente (mais seulement vingt-six en 1528)<sup>180</sup>. À Périgueux également, ordres mendiants et hôpitaux sont concernés par les aumônes municipales<sup>181</sup>.

À Toulouse, la distribution du « pain de la charité » a lieu habituellement à la Maison Commune, mais en 1522, elle est transférée à l'hôpital Saint-Jacques du Bout du Pont, de l'autre côté de la Garonne, en raison de l'épidémie de peste qui frappe la ville<sup>182</sup>. C'est aussi là que se trouve l'hôpital Saint-Sébastien, qui accueille les pestiférés de la ville. Construit à Saint-Cyprien entre 1508 et 1514 sur l'emplacement de l'actuel hôpital de la Grave, il possède de nombreuses dépendances, dont un jardin, une écurie et une grange, ce qui lui fournit sans doute une partie de sa nourriture<sup>183</sup>. Les autres vivres sont achetés par les consuls, au moins à partir de 1518 : les registres de comptes de l'hôpital Saint-Sébastien, ainsi que l'une des pièces à l'appui des comptes de la municipalité donnent le détail des marchandises achetées « pour les infectés de la ville » par Jean Cornet, « capitaine député pour la peste »<sup>184</sup>.

*« Veillant à l'isolement des pestiférés, les faisant conduire aux hôpitaux et aux lieux de quarantaine, empêchant la sortie de ceux qu'il avait enfermés chez eux, pourvoyant à l'entretien de tous, allant chercher barbiers ou chirurgiens [chargés de soigner les malades] et faisant ensevelir les morts, surveillant la désinfection des maisons ou s'en occupant lui-même, le*

---

<sup>179</sup> FINGER Luce, *Réglementations et gestion urbaine...* (op. cit.), p. 166.

<sup>180</sup> A.M.T., BB 70, p. 161-163 ; BB 71, p. 387-388 ; BB 72, p. 771-773.

<sup>181</sup> CHARTIER Timothée, *La charité et le pouvoir municipal...* (op. cit.), p. 120-121.

<sup>182</sup> A.M.T., BB 156.

<sup>183</sup> SELLIER Marie-Claire, *La santé à Toulouse...* (op. cit.), p. 36.

<sup>184</sup> A.M.T., CC 2371, pièce n° 80. A.M.T., GG 975 à 981. Ce titre apparaît au f° 47 du registre GG 976.

*capitaine de santé dirigeait, au sein de la ville, l'exécution de toutes les prescriptions sanitaire*<sup>185</sup>. »

Sous son autorité, le syndic des visites reçoit et achète les vivres nécessaires à l'entretien des malades et du personnel, et se charge de les faire distribuer<sup>186</sup>. L'alimentation quotidienne à l'hôpital Saint-Sébastien se compose de pain et de vin, de viande de bœuf et de mouton les jours gras, de harengs, de merlus et d'œufs les jours maigres ; les œufs sont exclus de ce régime pendant la période du Carême. De l'huile d'olive et du sel sont régulièrement achetés pour cuisiner, et l'on sert exceptionnellement du fromage à Noël. Des fruits et légumes issus du jardin complètent sans doute cet ordinaire.

En février 1529, des distributions de vivres sont organisées à l'hôpital Sainte-Catherine, situé de l'autre côté de la porte du château Narbonnais. Les capitouls enjoignent aux pauvres de la ville de s'y rassembler chaque jour à heure fixe pour y être nourris, puis de se retirer dans leur habitation, s'ils en ont une, sans demander la charité<sup>187</sup>. La mendicité est interdite afin d'« éviter aux habitants la gêne et la crainte provoquées par le harcèlement incessant des miséreux »<sup>188</sup>. « Ceux qui n'ont pas d'habitation et dorment dans les rues doivent se retirer dans les hôpitaux [...]. Les autorités cherchent ainsi à vider les rues de leurs pauvres dans un but sanitaire et sécuritaire »<sup>189</sup>.

Au début du XVI<sup>e</sup> siècle, l'exercice de la charité devient ainsi, à Toulouse comme dans de nombreuses autres villes, une véritable assistance publique, qui se révèle de plus en plus coûteuse. « Après avoir longtemps été l'affaire de l'Église, la gestion de la pauvreté [devient] une attribution du pouvoir urbain<sup>190</sup>. » Ce phénomène a été notamment étudié par Fabien Faugeron dans le cas de Venise. Dès le début du XIV<sup>e</sup> siècle, la commune distribue des aumônes en vin et froment aux monastères, aux hôpitaux, aux *scuole* et autres fondations pieuses de la ville et de sa lagune. Mais dans le contexte des séries de disettes des années 1450-1460 qui ébranlent sérieusement les campagnes, l'État vénitien met en place des aides directes qui prennent la forme de distributions

---

<sup>185</sup> SELLIER Marie-Claire, *La santé à Toulouse...* (*op. cit.*), p. 30.

<sup>186</sup> *Ibid.*, p. 32.

<sup>187</sup> A.M.T., BB 151, actes 88 et 89.

<sup>188</sup> BONNET René, *Pouvoirs publics...* (*op. cit.*), p. 32.

<sup>189</sup> FINGER Luce, *Réglementations et gestion urbaine...* (*op. cit.*), p. 168.

<sup>190</sup> *Ibid.*, p. 166.

annonaires<sup>191</sup>. Au milieu du XV<sup>e</sup> siècle, les pouvoirs publics vénitiens assurent la couverture d'environ 50 % des besoins en céréales de la population<sup>192</sup>.

Cette intervention spectaculaire des municipalités relève de la charité chrétienne, qui devient à partir des XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles un « devoir de la vie religieuse personnelle et de la morale collective »<sup>193</sup>. « L'assistance aux démunis est un moyen pour les municipalités de légitimer leur pouvoir, de démontrer leur capacité à pallier la misère plus efficacement que les organismes charitables traditionnels majoritairement administrés par l'Église<sup>194</sup>. » Le consulat se présente ainsi comme le garant de la paix sociale et du salut de la communauté, ce qui justifie les sommes et l'énergie qu'il consacre à ces distributions de nourriture. Celles-ci permettent non seulement aux édiles de se mettre en scène et de légitimer leur pouvoir ; mais elles contribuent aussi à « renforcer chez les habitants le sentiment d'appartenance à un plus grand ensemble que le quartier ou la paroisse », à savoir la ville elle-même<sup>195</sup>.

La nourriture joue ainsi un rôle politique dont les pouvoirs publics ont pleinement conscience. Les capitouls affichent, grâce aux festins et aux cadeaux de bouche, tout le prestige de leur cité<sup>196</sup>. Les dons de nourriture réalisés au nom de la municipalité permettent d'entretenir la cohésion au sein de la ville, aussi bien entre des instances dirigeantes parfois rivales, qu'entre gouvernants et gouvernés. Il s'agit donc d'un véritable instrument de pacification sociale et politique. Ces dons manifestent également la volonté pour les édiles d'entretenir des liens personnels avec des personnages haut placés, sources de faveurs et de protections. Ils constituent un moyen de s'inscrire dans une relation durable avec le pouvoir central et ses représentants. Enfin, le pouvoir royal lui-même n'hésite pas à utiliser la nourriture octroyée aux consuls durant leurs périodes d'emprisonnement comme un outil de pression, ou au contraire d'incitation à obéir à ses

---

<sup>191</sup> FAUGERON Fabien, *Nourrir la ville : ravitaillement, marché et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Rome, École française de Rome, 2014, p. 730-732.

<sup>192</sup> FAUGERON Fabien, « Une continuelle foire annuelle » : aménagement, accès et circuits commerciaux du marché vénitien de Rialto à la fin du Moyen Âge », dans KNAEPEN Arnaud, LOIR Christophe et WILKIN Alexis (dir.), *Approvisionner la ville : flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Âge au XIX<sup>e</sup> siècle*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2018, p. 42.

<sup>193</sup> LE BLÉVEC Daniel, *La part du pauvre : l'assistance dans les pays du Bas-Rhône du XII<sup>e</sup> siècle au milieu du XV<sup>e</sup> siècle*, Rome, École française de Rome, 2000, p. 259.

<sup>194</sup> CHARTIER Timothée, *La charité et le pouvoir municipal... (op. cit.)*, p. 8.

<sup>195</sup> *Ibid.*, p. 138.

<sup>196</sup> MEYZIE Philippe, « Gourmandise et politique... » (*op. cit.*), p. 119.

injonctions. Ce pan de l'histoire, perçu autrefois comme anecdotique, n'est donc pas à négliger, et mérite au contraire la plus grande attention.



# Conclusion

Au terme de cette étude, l'alimentation apparaît bien comme un « fait social total », qu'il convient d'analyser sous toutes ses facettes pour rendre compte de sa richesse. Sur le plan économique et social, à Toulouse, l'alimentation est, après le textile, le secteur qui emploie le plus de travailleurs dans les derniers siècles du Moyen Âge<sup>1</sup>. Pour certains, il s'agit de leur activité principale. Elle leur confère non seulement une rémunération régulière, mais aussi une identité professionnelle. Pour d'autres, c'est une activité secondaire, exercée conjointement avec une autre profession, notamment pour les taverniers. D'autres encore interviennent de manière occasionnelle, par exemple les individus ou les établissements qui produisent leur vin et cherchent à en écouler le surplus sur le marché urbain. Aux travailleurs de la ville s'ajoutent les vendeurs venus de l'extérieur pour commercialiser leur production, qu'il s'agisse de paysans issus de la campagne environnante, ou de marchands venant d'horizons beaucoup plus lointains.

L'approvisionnement de la ville en denrées alimentaires draine des produits d'origine et de nature très variées, comme l'a déjà bien montré Philippe Wolff<sup>2</sup>. Les épices, importées d'Asie ou cultivées de l'autre côté des Pyrénées, tel le safran, sont acheminées par des marchands catalans ou par des Toulousains partis s'approvisionner à Barcelone, où aboutissent les courants commerciaux venus du Levant<sup>3</sup>. Le sel provient des étangs de Peyriac et de Sigean, près de Narbonne ; l'huile d'olive, des régions de Béziers, Lodève et Narbonne ; le poisson de mer, de Méditerranée ou de l'Atlantique. Certaines importations présentent un caractère exceptionnel : en 1343, une disette oblige les Toulousains à faire venir du blé de Sicile<sup>4</sup>. Bétail et fromage sont issus de régions de montagne : les bovins viennent souvent du Cantal et du haut Limousin, voire des Pyrénées, qui fournissent surtout des ovins, tandis que les porcins arrivent du Périgord et du bas Quercy<sup>5</sup> ; une partie du fromage vient d'Auvergne<sup>6</sup>. À cela s'ajoutent les

---

<sup>1</sup> En 1398, Philippe Wolff identifie les professions de 2246 chefs de famille, dont 499 travaillent dans le textile, 360 dans l'alimentation, 289 dans le cuir et les peaux, 247 dans l'agriculture, 189 dans les métaux, 180 dans le bâtiment et le bois, 180 dans le commerce (il y inclut les hôteliers, que nous avons classés parmi les métiers de l'alimentation), 154 dans les professions libérales, 40 dans le domaine de l'art ; les 72 autres sont des bourgeois. WOLFF Philippe, *Histoire de Toulouse*, Toulouse, Privat, 1994 (première édition 1958), p. 201.

<sup>2</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350 – vers 1450)*, Paris, Plon, 1954.

<sup>3</sup> *Ibid.*, p. 146 et 214.

<sup>4</sup> *Ibid.*, p. 139.

<sup>5</sup> *Ibid.*, p. 196.



productions locales : le vin, les céréales, les fruits et légumes, les noix qui servent aussi à faire de l'huile, ou encore les poissons de la Garonne. Ces denrées sont destinées aussi bien à l'autoconsommation, qui bénéficie d'exemptions<sup>7</sup>, qu'à la vente sur les marchés urbains. Mais une partie de ces produits est réexporté, comme le sel, le bétail et les épices ; Toulouse expédie également des céréales vers le bas Languedoc.

La production et la vente d'aliments occupent une large place dans l'espace urbain. Aux places et aux halles des marchés, construites à partir du XIII<sup>e</sup> siècle, s'ajoutent les boutiques et les étals des professionnels de bouche, sans oublier les hôtelleries et les tavernes où l'on peut boire et manger. Les moulins situés sur la Garonne fabriquent la farine pour les habitants et les métiers du pain, tandis que les pêcheurs jettent leurs filets non loin ; des paissières\* sont aménagées jusque dans les chaussées de ces moulins pour capturer lamproies et aloses. Certaines activités sont regroupées autour d'un ou plusieurs pôles, tandis que d'autres sont dispersées à travers toute la ville. Les cartes élaborées pour les chapitres 3 et 4 rendent compte de cette spatialisation différenciée et des logiques qui la sous-tendent.

Les activités qu'offre le secteur de l'alimentation sont plus ou moins rémunératrices. Certains épiciers et mazeliers se classent parmi les plus hauts niveaux de fortune de la ville, tandis que les membres de nombreux métiers (hôteliers et taverniers, chandeliers-huiliers, agneliers, pâtissiers et pancossiers) se rattachent plutôt à la « classe moyenne ». Au bas de l'échelle, ortolans, fourniers, fougassiers, meuniers, tripiers et pêcheurs forment un groupe beaucoup plus humble.

La pratique quotidienne d'une activité professionnelle partagée peut créer un sentiment d'appartenance à une même communauté. Certaines communautés de métier connaissent au fil du temps une organisation plus poussée, de leur propre initiative ou de celle des autorités publiques. Cette organisation se manifeste, d'une part, par l'existence de représentants, généralement nommés « bayles », ou seulement « prud'hommes » ; d'autre part, par la création d'une confrérie de métier, fondée sur des pratiques religieuses communes et sur l'aide apportée à ses membres, notamment en cas de maladie ou de décès.

---

<sup>6</sup> A.D.H.G., 1B 2313, f<sup>o</sup> 153v-154.

<sup>7</sup> C'est le cas pour le sel et le vin dès le XII<sup>e</sup> siècle, cf. A.M.T., AA 1, acte 1. Publication : LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse et les sources de son histoire (1120-1249). Étude historique et critique suivie de l'édition du cartulaire du Consulat*, Toulouse, Privat, 1932, p. 261.

Les conditions d'accès à ces communautés sont propres à chacune, mais des restrictions progressives sont imposées aux métiers du pain et de la viande à partir du XIV<sup>e</sup> siècle. Il leur faut d'abord s'acquitter de droits d'entrée, partagés entre le consulat et la confrérie de métier. S'ajoute un apprentissage obligatoire, sanctionné par un examen final. Ce dernier réussi, le nouveau maître doit s'enregistrer auprès de la municipalité, en présence de ses garants et des bayles du métier. Certaines de ces restrictions concernent aussi les épiciers et les chandeliers. Elles s'inscrivent dans le contexte plus général de la fermeture des métiers, qui touche une large partie de l'Occident médiéval. À Toulouse, elles s'appliquent à des métiers qui jouent un rôle particulièrement sensible dans l'alimentation médiévale : cette dernière est en effet fondée sur la consommation de pain et de viande, et sur une cuisine mêlant épices et divers corps gras. Grâce aux textes normatifs, aux inventaires après décès et aux sources comptables, il est possible de reconstituer l'outillage des professionnels de bouche ainsi que les modes de préparation et de cuisson des aliments, ce qui permet d'aborder le sujet sous l'angle de la culture matérielle et de l'histoire des techniques.

Mais l'alimentation possède aussi une dimension politique incontestable. Ce secteur économique est précocement réglementé, afin d'assurer la qualité des produits, de réguler le prix de certains d'entre eux et de garantir la loyauté des transactions. Les autorités attribuent des privilèges aux habitants et à certains groupes professionnels, autorisant les premiers à faire rentrer dans la cité les denrées destinées à leur propre consommation sans payer de taxes, et accordant aux seconds le monopole de la préparation et de la vente de certains aliments. Les règles ainsi fixées contribuent à faire émerger des métiers spécifiques, soucieux de sauvegarder leurs prérogatives et d'en obtenir de nouvelles. Pour cela, leurs membres n'hésitent pas à s'adresser aux différentes autorités qui exercent un pouvoir sur la ville, et à jouer de la concurrence à laquelle elles se livrent parfois. Les représentants du pouvoir comtal, puis royal, contestent à diverses occasions le pouvoir réglementaire et judiciaire des consuls dans le secteur économique, et leur capacité à faire appliquer leurs décisions. Mais à d'autres reprises, les agents royaux interviennent en soutien des actions menées par les capitouls pour assurer l'approvisionnement de la ville, signe qu'une coopération est possible.

Les consuls jouent à plusieurs occasions un rôle nourricier, n'hésitant pas à envoyer des marchands chercher en leur nom du bétail ou des céréales lorsqu'ils viennent à manquer. Chaque année, le jeudi de l'Ascension, ils font distribuer aux pauvres le

« pain de la charité » et, au début du XVI<sup>e</sup> siècle, ils ravitaillent les hôpitaux qui accueillent les pestiférés de la ville. En plus d'assurer la paix sociale et de répondre à leur mission de bien gérer la ville dans une perspective chrétienne, ces dons de nourriture ont une fonction ostentatoire et permettent aux consuls d'affirmer leur pouvoir. Cette ostentation se retrouve aussi dans les banquets organisés chaque année par la municipalité, réunissant les consuls en compagnie de leurs conseillers et officiers, les représentants du pouvoir royal et plusieurs notables. On la rencontre enfin dans les présents honorifiques offerts, au nom du consulat, aux agents royaux, au personnel municipal et à des personnalités politiques dont la ville souhaite attirer les faveurs.

La table des capitouls est aussi un instrument de gouvernement de la ville. Des dîners sont organisés dans le cadre de procédures de contrôle, comme l'inspection des ordonnances de la cour Pauque\*, l'enquête sur la sauveté\* ou la clôture des comptes annuels. D'autres sont procurés aux consuls lors de leurs déplacements, par exemple à l'occasion du procès des mazeliers. Des repas accompagnent enfin les fréquentes réunions instaurées pour organiser la levée des impôts. L'initiative de ces réunions vient, selon les cas, soit des consuls, soit des commissaires du roi, qui n'hésitent pas à faire incarcérer les capitouls à la Maison Commune jusqu'à ce que leurs travaux aboutissent. Un tel geste témoigne de manière très concrète de l'emprise royale sur la ville.

Les mets servis dans les banquets et les repas de travail, comme ceux fournis aux consuls durant leur emprisonnement, n'ont pas tous la même charge symbolique. Comme l'a montré Allen J. Grieco, les aliments sont, à l'époque, classés selon une échelle allant du ciel à la terre, en fonction du principe de « la grande chaîne de l'être » qui organise verticalement l'Univers, de Dieu jusqu'aux êtres inanimés<sup>8</sup>. On rencontre par exemple davantage de volaille dans les banquets et, au contraire, plus de légumes durant les périodes d'incarcération, qui manifestent la disgrâce des capitouls. Ces aliments sont aussi choisis selon le cours des saisons, en fonction des interdits formulés par l'Église, ou en application de certaines recommandations diététiques.

Comme tout travail, celui-ci mériterait des approfondissements, voire des élargissements. Du point de vue de la production alimentaire, il faudrait prendre

---

<sup>8</sup> GRIECO Allen J., « Les plantes, les régimes végétariens et la mélancolie à la fin du Moyen Âge et au début de la Renaissance italienne », dans GRIECO Allen J., REDON Odile, TONGIORGI TOMASI Lucia (dir.), *Le monde végétal (XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles). Savoirs et usages sociaux*, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 1993, p. 27-28.

davantage en considération l'agriculture, l'élevage, la pêche, la chasse et la cueillette, que je n'ai pas eu le temps d'aborder en détail<sup>9</sup>. Comme cela a été dit en introduction, les sources sont assez limitées dans le cas de la pêche, et même très limitées dans celui de la chasse. Par contre, les fonds notariaux toulousains et les registres d'estimes\* apportent des renseignements très abondants sur l'agriculture et l'élevage. Le vocabulaire employé par ces sources nécessite une étude approfondie, afin de mieux cerner les différents types de terres agricoles et les productions qu'elles génèrent, en prenant exemple sur la méthode suivie par Camille Fabre pour étudier l'exploitation des ressources forestières toulousaines<sup>10</sup>. Une attention particulière doit être portée aux jardins potagers, trop largement méconnus, ainsi qu'aux friches, qui constituent un « écosystème qui peut se révéler profitable en cas de difficultés : des ressources végétales peuvent s'y trouver ainsi que de nombreux animaux qui peuvent fournir de la viande en abondance »<sup>11</sup>. Il faut ensuite voir par qui ces terres sont possédées et exploitées, et à quels usages leur production est destinée : est-elle directement consommée par le producteur ou le possesseur de la terre ? Est-elle employée dans le cadre de son activité professionnelle, s'il s'agit par exemple de bétail pour un mazelier ou de blé pour un pancossier ? Est-elle vendue sur le marché ? Dans ce cas, qui en est l'acheteur ? Quels en sont les prix et comment évoluent-ils dans le temps ? L'ampleur des sources notariales toulousaines à partir de la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle rendant impossible leur dépouillement exhaustif sur une longue durée, il faut cibler des dates significatives pour étudier l'évolution des prix, afin de comparer par exemple des moments de crise à des périodes « normales ». Du fait de la richesse de ce fonds, il n'a pas été possible d'examiner l'ensemble des documents concernant les professionnels de l'alimentation jusqu'aux premières décennies du XVI<sup>e</sup> siècle. Les sondages effectués ayant souvent amené des découvertes intéressantes, il a été très frustrant de ne pas avoir le temps d'explorer en détail toutes les

---

<sup>9</sup> Pour prendre en compte ces questions dans le temps imparti, il aurait par exemple fallu se limiter à une seule catégorie d'aliments, telle que la viande ou encore les produits à base de céréales, comme l'ont fait les thèses suivantes : BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, *L'aprovisionament de carn a la ciutat de Barcelona (Segles XIV i XV)*, thèse de doctorat, Universitat de Barcelona, 2007. MOUTHON Fabrice, *Les blés du Bordelais : l'économie céréalière dans les diocèses de Bordeaux et de Bazas (vers 1300-vers 1550)*, thèse de doctorat, Université Bordeaux Montaigne, 1993.

<sup>10</sup> FABRE Camille, *Commerce et marchandisation du bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, Paris, Classiques Garnier, 2021.

<sup>11</sup> FERRAND Guilhem, « Guerre et problèmes alimentaires en France méridionale à la fin du Moyen Âge », dans BENITO I MONCLÚS Père et RIERA I MELIS Antoni (éd.), *Guerra y carestía en la Europa medieval*, Lleida, Editorial Milenio, 2014, p. 124.

sources disponibles, notamment pour ce qui concerne les achats de denrées et de biens mobiliers et immobiliers.

Une meilleure connaissance des productions locales doit s'accompagner d'une analyse des réseaux commerciaux dans lesquels Toulouse s'insère, afin d'embrasser toute l'aire d'approvisionnement de la ville, comme Fabien Faugeron l'a fait pour Venise au Moyen Âge<sup>12</sup>, ou Reynald Abad pour Paris à l'époque moderne<sup>13</sup>. Pour Toulouse, ce travail a été amorcé par Philippe Wolff et Gilles Caster<sup>14</sup>. Il mérite d'être poursuivi à l'aune des recherches de Judicaël Petrowiste sur les relations commerciales qui se développent à l'échelle du Midi toulousain à partir du XI<sup>e</sup> siècle<sup>15</sup>. En s'appuyant notamment sur les tarifs des leudes\* et des péages et sur les exemptions et les privilèges commerciaux, il s'agit d'étudier la politique commerciale menée par les autorités publiques et son impact sur les importations et les exportations de denrées alimentaires.

L'étude des productions locales et des relations commerciales de la ville doit permettre de mieux cerner les possibilités du marché toulousain. En confrontant les données récoltées aux informations concernant les aliments consommés à Toulouse, on peut distinguer ceux qui sont mangés parce qu'on les a à disposition et ceux qu'on n'hésite pas à faire venir de loin. Cette approche, qui invite à se placer du côté des consommateurs, en se questionnant autrement sur le choix des aliments, conduit à faire la part des choses entre goûts alimentaires et disponibilité des produits, comme l'a fait Philippe Meyzie pour le Sud-Ouest aquitain à l'époque moderne<sup>16</sup>.

On peut également se demander si une « identité culinaire » toulousaine se dégage, comme l'a montré Fabien Faugeron pour Venise<sup>17</sup>, en comparant Toulouse avec d'autres villes du Languedoc, par exemple Rodez et Millau, dont les comptabilités font actuellement l'objet des recherches de Guilhem Ferrand. Montpellier a, de son côté, fait l'objet de la thèse de Lucie Galano, qui a travaillé sur l'exploitation et la commercialisation des ressources de sa lagune en se plaçant sous l'angle de l'histoire

---

<sup>12</sup> FAUGERON Fabien, *Nourrir la ville : ravitaillement, marché et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Rome, École française de Rome, 2014, chapitre 4.

<sup>13</sup> ABAD Reynald, *Le grand marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.

<sup>14</sup> WOLFF Philippe, *Commerces et marchands... (op. cit.)*. CASTER Gilles, *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse de 1450 environ à 1561*, Toulouse, Privat, 1962.

<sup>15</sup> PETROWISTE Judicaël, *Naissance et essor d'un espace d'échanges au Moyen Âge : le réseau des bourgs marchands du Midi toulousain (XI<sup>e</sup>-milieu du XIV<sup>e</sup> siècle)*, thèse de doctorat, Université Toulouse le Mirail, 2007.

<sup>16</sup> MEYZIE Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales : 1700-1850*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007.

<sup>17</sup> FAUGERON Fabien, *Nourrir la ville... (op. cit.)*, chapitre 9.

environnementale<sup>18</sup>. La présence d'un port et de marchands étrangers fait de la ville une interface ouverte au commerce international, bien plus que ne l'est Toulouse, et il serait intéressant de voir à quel point le régime alimentaire de ses habitants s'en ressent.

Cette ouverture commerciale change d'échelle au XVI<sup>e</sup> siècle. L'élargissement du monde connu transforme profondément les goûts des Européens, avec l'apparition de nouveaux produits. Il serait passionnant de retracer leur arrivée sur les tables toulousaines, afin d'évaluer le degré d'ouverture de la ville aux grands courants commerciaux et aux nouvelles saveurs. Les connaissances issues des voyages d'exploration jouent également un rôle dans les modes culinaires : elles font peu à peu perdre leur intérêt aux épices, que l'on pensait jusqu'alors venir de régions proches du jardin d'Eden<sup>19</sup>. Ce recul progressif des épices, du goût pour les saveurs acides et le sucré-salé, ainsi que l'introduction du beurre dans les sauces, marque le passage d'une culture alimentaire médiévale à une culture moderne à partir du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>20</sup>. Une étude sur l'alimentation à Toulouse entre le XVI<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle permettrait alors d'aborder finement la transition entre ces deux systèmes. De nombreuses pistes de recherches restent donc ouvertes pour les années à venir.

---

<sup>18</sup> GALANO Lucie, *Montpellier et sa lagune. Histoire sociale et culturelle d'un milieu naturel (XI<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, thèse de doctorat, Université Paul Valéry Montpellier et Université de Sherbrooke, 2017.

<sup>19</sup> LAURIOUX Bruno, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Honoré Champion, 2005, p. 196.

<sup>20</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français : une histoire culturelle, XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 75.



# Glossaire

Les définitions proposées ci-dessous visent à faciliter la compréhension du texte, en apportant des indications simples et rapides aux lecteurs qui ne sont pas familiers avec le vocabulaire employé. Il ne s'agit pas de faire une notice précise pour chaque mot.

**Affachoir** : abattoir et atelier de tanneur.

**Agnelier** : boucher spécialisé dans la vente de viande d'agneaux, chevreaux, lièvres, lapins, perdrix et autres volatiles.

**Apothicaire** : spécialiste de la vente de sirops, électuaires, cataplasmes, onguents, huiles, eaux distillées et remèdes divers.

**Archibanc** : coffre surmonté d'un banc avec dossiers et accoudoirs.

**Argentier** : orfèvre.

**Banc** : désigne aussi bien un siège allongé sur lequel plusieurs personnes peuvent s'asseoir en même temps, qu'un étal ou un établi.

**Blancher** : mégissier spécialisé dans le blanchiment des peaux.

**Blutoir** : instrument servant à séparer le son de la farine.

**Boire** : collation consistante servie dans la matinée.

**Borde** : bâtiment de stockage à vocation agricole ou maison rustique.

**Borie** : domaine agricole comprenant des bâtiments d'exploitation et des terres cultivées.

**Bosigue** : terrain arboré en friche.

**Brassadel** : pâtisserie en forme de tore cuite entre deux fers.

**Brassier** : ouvrier agricole.

**Cathèdre** : chaise pourvue d'un dossier et d'accoudoirs.

**Censive** : terre concédée moyennant une redevance annuelle au seigneur.

**Chandelier** : vendeur de chandelles de suif, de saindoux, de lard, de jambon, de salaisons, de fromage et de moutarde.

**Chandel** : sorte d'échaudé fait d'une pâte au levain ébouillantée en la plongeant dans l'eau avant de la sécher au four.

**Chaussatier** : fabricant de chausses, élément du costume masculin qui habille les jambes comme des bas.



**Chevrotier** : boucher spécialisé dans la vente de viande de bouc, truie, chèvre, brebis et porc ladre (porteur du ténia).

**Confirmens** : épice confite ou pâte composée d'épices diverses.

**Confrérie** : association de laïcs fondée dans un but pieux et charitable.

**Conseil des Seize** : corps de contrôle des finances du consulat, qui intervient aussi dans l'élection des capitouls.

**Consistoire du Gai Savoir** : académie des Jeux Floraux.

**Cour Pauque** : tribunal de police institué par les capitouls pour les procès civils où de faibles intérêts sont engagés.

**Courtier** : individu chargé de mettre en relation vendeurs et acheteurs.

**Crieur de vin** : individu chargé de faire la réclame du vin proposé par les taverniers.

**Épicier** : spécialiste de la vente d'épices et de torches de cire.

**Estimes** : registres dressant la liste des biens meubles et immeubles des chefs de famille de la ville afin de calculer le montant de leur imposition.

**Flausones** : flans réalisés à base d'une croûte fourrée d'œufs au lait.

**Forain** : étranger à la ville.

**Fougassier** : fabricant de fougasses, d'échaudés et autres petits pains.

**Fournier** : professionnel chargé de cuire le pain des pancossiers et des habitants.

**Galinier** : marchand de volaille.

**Gasaille** : bail à cheptel fixant les modalités de garde d'un ou plusieurs bestiaux qu'un propriétaire confie à un exploitant agricole.

**Huilier** : producteur d'huile d'olive ou de noix.

**Hypocras** : vin sucré et épicé.

**Laboureur** : paysan aisé, propriétaire de son exploitation.

**Lausime** : autorisation donnée par un seigneur à des particuliers et moyennant redevance, de vendre, céder, échanger ou hériter d'un bien immobilier.

**Leude** : impôt portant sur la circulation des marchandises.

**Leudier** : liste des produits soumis au paiement de la leude.

**Longière** : étroite bande de toile que l'on pose par-dessus une nappe.

**Maie** : grand coffre dans lequel on pétrit la pâte à pain.

**Mainteneur de la Gaie Science** : membre de l'académie des Jeux Floraux.

**Massepain** : petite boîte contenant des épices ou des dragées.

**Mazel** : boucherie où exerce un mazelier.

**Mazelier** : boucher spécialisé dans la vente de viande de bœuf, veau, mouton et porc.

**Mercuriale** : bulletin reproduisant les cours officiels des denrées vendues sur un marché public.

**Merlussier** : vendeur de poisson salé.

**Nichil** : individu trop pauvre pour payer d'autre impôt que la capitation.

**Nieule** : pâtisserie légère comme un nuage, cuite entre deux fers.

**Oblie** : redevance féodale.

**Ortolan** : vendeur de légumes et d'herbes aromatiques.

**Ostal** : maison.

**Oublie** : gaufre très mince et cassante, faite d'une pâte sans levain.

**Pagelle** : mesure employée pour le bois.

**Pain « à un cors »** : pain bis.

**Pain « moflet »** : pain de qualité supérieure, fait avec de la fleur de farine.

**Paissière** : barrage sur la Garonne supportant un filet pour pêcher lamproies et aloses.

**Pancossier** : boulanger qui confectionne la pâte (mais ne la cuit pas) et vend le pain.

**Parier** : propriétaire d'une part de moulin.

**Pâtissier** : fabrique des tartes et des pâtés, aussi bien sucrés que salés, des flancs, des gaufres et divers autres gâteaux, mais aussi des saucisses et des plats à base de viande.

**Piment** : épice employée notamment dans la confection de l'hypocras.

**Sabatier** : cordonnier.

**Sauveté** : territoire sur lequel s'exerce la juridiction des capitouls, excédant les limites de la ville.

**Syndic** : personne chargée de gérer les affaires, les intérêts communs d'une collectivité.

**Tavernier** : vendeur de vin au détail à son domicile.

**Talamosa** : sorte de tarte.

**Tranchoir** : support sur lequel on découpe la viande (tranche de pain, planche en bois ou tablette en métal).

**Tripier** : spécialiste de la préparation et de la vente des abats.

**Trulhier** : fabricant de pressoirs pour l'huile.

**Verjus** : jus acide extrait des raisins n'ayant pas mûri.

**Viguiier** : représentant du pouvoir comtal, puis royal, dans la ville de Toulouse.

**Vinatier** : marchand de vin.



# Poids et mesures<sup>1</sup>

<b>Mesures de capacité</b>		<b>Équivalent en litres</b>
Carton	= 4 émines ou setiers	373,04
Émine	= 4 pugnères	93,26
Tonneau	= 2 pipes	907,68
Pipe	= 2 barriques	453,84
Barrique <sup>2</sup>	= 60 pégas	226,92
Péga		3,872
Livre (huile)		4,4085

<b>Poids</b>		<b>Équivalent en Kg</b>
Livre		0,4079
Quintal	= 104 livres	42,4216
Cartayron	= 26 livres	10,6054
Once	= 1/16 de livre	0,0255
Uchau	= 1/8 de livre	0,051
Charge ou sarcinée	= 3 quintaux	127,2648
Tinée	= 4 quintaux	169,6864

<b>Mesures de longueur</b>		<b>Équivalent en mètres</b>
Canne	= 8 empan	1,796
Empan		0,224

---

<sup>1</sup> Tiré de WOLFF Philippe, *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350 – vers 1450)*, Paris, Plon, 1954, p. XXVII-XXX. L'auteur s'appuie sur les *Tables de comparaison entre les mesures anciennes et celles qui les remplacent dans le nouveau système métrique, avec leur explication et leur usage, pour le département de la Haute-Garonne*, Toulouse, an X. Les poids et mesures en vigueur à la Révolution française ne sont, certes, plus forcément ceux qui avaient cours au Moyen Âge, mais il est impossible d'approcher davantage ces derniers.

<sup>2</sup> Philippe Wolff propose de se référer à la masure « du comte Ramond », employée dans une partie du département, qui se rapproche davantage de la barrique bordelaise que la mesure de Toulouse ou de Gaillac.

<b>Mesures de surface</b>		<b>Équivalent en hectares</b>
Arpent	= 4 mésalhés	0,569
Mésalhée	= 2 pogesées	0,142
Pogesée		0,071

## **Monnaies**

Livre	= 20 sous
Sou	= 12 deniers
Denier tolza	= 2 deniers tournois
Franc or	= 1 livre tournois
Double	= 10 deniers
Ardit	= 3 deniers
Obole	= 0,5 denier

# Base de données

## I. Une base de données historiques

Le système Fichoz permet de stocker tout type de données relatives à l'histoire sociale, grâce à ses différents modules<sup>1</sup>. Le fichier principal s'intitule « Actions Main ». Il contient l'ensemble des actions unipersonnelles et relationnelles, à raison d'une par enregistrement informatique. Chaque enregistrement comprend le nom du ou des acteurs, un numéro d'identification de celui-ci ou ceux-ci<sup>2</sup>, la date de début (voire de fin) de l'événement, la source, la nature de la relation entre les deux acteurs, une description de l'action et éventuellement des remarques, comme on peut le voir sur la figure 7. Pour une meilleure lisibilité, celle-ci et les suivantes sont présentées au format paysage plutôt que portrait.

L'enregistrement se lit de gauche à droite, en sous-entendant les mots « a pour » : l'acteur 1 a pour appreni l'acteur 2, de telle à telle date. Le texte du dessous donne une description développée de l'action.

---

<sup>1</sup> Les éléments qui suivent sont empruntés aux articles suivants : DEDIEU Jean-Pierre, « Les grandes bases de données : une nouvelle approche de l'histoire sociale. Le système Fichoz », *História : Revista da FLUP*, vol. 5, 2004, p. 101-114. DEDIEU Jean-Pierre et CHAPARRO Álvaro, « De la base au réseau. L'apport des bases de données à l'étude des réseaux », *Les Cahiers de Framespa*, n° 12, 2013 (en ligne : <http://journals.openedition.org/framespa/2173>).

<sup>2</sup> Ce numéro, attribué automatiquement par le chercheur la première fois qu'il rencontre l'acteur et qui suit celui-ci à jamais dans la base, permet de résoudre le problème des homonymies et des variations onomastiques.

PAYRINI, JOHANNES	00000579	Apprenti	00000642	GUILHAMATO, PETRUS	1495=05=08	1497=06=13
Le chandeller Johannes Payrini prend pour apprenti Petrus de Guilhamato, habitant de Toulouse, pour une durée de 2 ans						
		ADHG, 3E 1576, fol. 81 r <sup>o</sup>		Apprentissage	D0002534	E 00602197

Figure 7 – Actions Main : enregistrement d'une action

L'ensemble des actions attribuées à un acteur, rangées dans l'ordre chronologique, permettent d'établir sa biographie, comme le montre dans la figure 8 l'exemple du mazelier Gatien de Quercii. Ce denier est mentionné pour la première fois en 1453, dans une reconnaissance féodale où il reconnaît tenir de Jean Amic la moitié en indivis d'un hôtel rue Tripières pour quatre deniers tolzas d'oblies<sup>3</sup>. Il achète ensuite plusieurs biens immobiliers, et les documents indiquent à la fois le nom des vendeurs et des témoins de l'acte. Il intervient dans plusieurs réceptions de maîtrise, au titre d'impétrant, de caution ou de témoin. Il est enfin bayle du métier des mazeliers en 1472. On peut voir que l'orthographe de son nom fluctue. Comme la grande majorité des individus de cette époque, ses dates de naissance et de décès ne sont pas connues.

---

<sup>3</sup> A.D.H.G., 3E 11991, f° 116.





Les acteurs concernés par la base de données ne sont pas seulement des individus de chair et d'os. Elle comprend des acteurs collectifs, formés de plusieurs acteurs individuels, mais qui les transcendent. Il peut s'agir notamment d'institutions telles que les organisations de métiers, les autorités publiques, ou encore les églises, les couvents et les hôpitaux. Mais ces acteurs collectifs peuvent aussi être des groupes non institutionnalisés, comme les forains\*, les pauvres, les revendeurs, etc. Enfin, un troisième type d'acteurs figure dans la base : des acteurs non-humains, qui sont pour leur majorité les produits de l'agriculture, de l'élevage, de la chasse et de la pêche, et les aliments élaborés à partir de ces produits ; mais aussi d'autres sortes de marchandises. Pour chaque type d'acteur, la forme du numéro d'identification varie, ce qui permet de les repérer plus facilement : ce numéro comporte huit chiffres pour les acteurs individuels, sept chiffres suivis de la lettre C pour les acteurs collectifs, sept lettres suivis de la lettre K pour les acteurs non-humains.

Le fichier « Actions Main » est relié au fichier « Grouping ». Lors du dépouillement des actes publics (réglementations, affaires judiciaires, actes notariés), « Grouping » reçoit un résumé de l'acte, suivi d'informations plus détaillées, voire de sa transcription. Il permet de faire apparaître sur une moitié de l'écran le contenu du document dépouillé, et sur l'autre, la liste des enregistrements informatiques (ou actions) qu'il engendre. Il permet aussi de sélectionner automatiquement dans « Actions Main » l'ensemble des enregistrements issus d'un même acte public. En voici un exemple avec les statuts du métier des merlussiers\* (figure 9).





La date de promulgation de l'acte figure en haut, à gauche. On trouve ensuite la nature de l'acte, la référence de la source, le lieu de production et l'autorité dont il émane. Les actions enregistrées à partir de ce document sont de deux types. On trouve d'abord des actions uninominales : des aliments sont cités dans ce règlement, qui dresse la liste des poissons salés ne pouvant être vendus à Toulouse que par les merlussiers. De même, le nom des personnes ayant réclamé ces statuts aux consuls est indiqué. On trouve ensuite des actions relationnelles : les consuls octroient des statuts aux merlussiers, et ils chargent les bayles du métier et les sergents royaux de contrôler la vente de poisson salé.

Dans « Grouping » comme dans « Actions Main », chaque enregistrement est doté d'un champ de codage permanent qui décrit de manière univoque son contenu. Il apparaît en violet dans les figures ci-dessous, et contient un code composé de plusieurs segments. Ce champ a été utilisé dans le cadre des réceptions de maîtrises, afin d'extraire et de traiter plus facilement les informations requises pour reconstituer les réseaux relationnels dans lesquels s'inscrivent les membres de certains métiers de bouche (mazeliers, chandeliers, pancossiers, pâtissiers et fourniers). Pour présenter la démarche suivie, nous nous appuierons à nouveau sur le cas de Gatien de Quercii (figures 10 et 11).

Stunault_grouping									
© CNRS									
G. U. list	G. U. main	G. U./actions/array	G. U. linked	Suites	Dict. groups	Actions Main	Actor/group	Geo general	
G. U. will	G. U. will	G. U./actions lg.	1280	Linkage	Array	Source ar.	I°	II°	F
1465=01=12			Réception de maîtrise				D0001738		
			AMToulouse, HH 76, fol. 2 r°						
			Toulouse <France>						
									BVBxD-ZBVBxD-PA
Nouvelle réception de Gacianus de Quercii dans le métier des bouchers de Toulouse, à la suite du décès de ses cautions									
QUERCII, GACIANUS	00000181		Caution			00000252	QUERCII, DOMINICUS		
	0004003C		Impétrant			00000181	QUERCII, GACIANUS		
QUERCII, GACIANUS	00000181		Témoin			00000189	ALONNELI, JOHANNES		
QUERCII, GACIANUS	00000181		Témoin			00000047	ROSOLELHUS, JOHANNES		

Figure 10 – Grouping : réception de maîtrise de Gatien de Quercii



© CNRS	Nw query	D.A. ind.	D.A. corp.	D.A. cult.	D.A. artif.	Chron. sort	Alph. sort	Actions Main	Deeds	Group	Group/actor	New group	Source ar.	l°	ll°	F
	QUERCII, GACIANUS			00000181				Caution		00000252	QUERCII, DOMINICUS					
	Le boucher Dominicus de Quercii (bayle) se porte caution pour 50 livres de Gacianus de Quercii lors de la réception de celui-ci dans le métier des bouchers de Toulouse															
	Toulouse <France>					AMToulouse, HH 76, fol. 2 r°				BVBxD-xxxxx-xD						Réception de maîtrise
	MN															
	RECEPTION DANS LE METIER DES BOUCHERS DE TOULOUSE			0004003C				Impétrant		00000181	QUERCII, GACIANUS					
	Toulouse <France>					AMToulouse, HH 76, fol. 2 r°				BVBxD-ZBVBxD-PA						Réception de maîtrise
	QUERCII, GACIANUS			00000181				Témoin		00000047	ROSOLELHUS, JOHANNES					
	Le bonnetier Johannes de Rosolelhus est présent lors de la réception de Gacianus de Quercii dans le métier des bouchers de Toulouse															
	Toulouse <France>					AMToulouse, HH 76, fol. 2 r°				ATJxD-xxxxx-xE						Réception de maîtrise
	QUERCII, GACIANUS			00000181				Témoin		00000189	ALONNELI, JOHANNES					
	Le notaire Johannes Alonnelli est présent lors de la réception de Gacianus de Quercii dans le métier des bouchers de Toulouse															
	Toulouse <France>					AMToulouse, HH 76, fol. 2 r°				KJNxx-xxxxx-xE						Réception de maîtrise

Figure 11 – Actions Main : réception de maîtrise de Gacien de Quercii

Le codage permanent a pour objectif de caractériser l'action du point de vue de l'acteur en la replaçant dans son contexte institutionnel. Ce codage est structuré de gauche à droite. Il est constitué de trois segments séparés par des tirets (AAAAA-BBBBBB-CC). Il répond à une logique qui part de la situation générale pour aboutir au cas spécifique.

La réception d'un nouveau maître dans le métier des mazeliers de Toulouse s'écrit par exemple BVBxD-ZBVBxD-PA. Le premier segment renvoie à l'univers général dans lequel se situe l'action. Dans de nombreux cas, les acteurs sont désignés non seulement par leur nom et leur prénom, mais également par leur statut socioprofessionnel. Ainsi, dans l'exemple ci-dessus, nous avons affaire à un individu exerçant une profession de bouche (B) dans la filière de la viande (V) ; il s'agit plus précisément d'un mazelier (B). Le x correspond à une position vide, qui pourrait être utilisée pour spécifier le lieu dans le cas d'un travail portant sur plusieurs villes. Enfin, la dernière lettre (D) permet de comprendre que cette profession est organisée par des statuts. Seul le secteur de l'alimentation a fait l'objet d'une telle distinction, car c'est sur lui que se focalisent nos recherches. Pour les autres professions, dont nous ne sommes pas spécialistes, nous avons indiqué l'existence de statuts lorsque nous la connaissions ; dans le cas contraire, nous avons laissé une position vide (x).

Le deuxième segment présente la place qu'occupe l'acteur à l'intérieur de cet univers. Dans l'exemple déjà abordé, l'acteur a une position reconnue (Z) au sein de l'organisation professionnelle formée par les mazeliers toulousains (BVB), qui est celle de maître (D). La position vide (x) placée juste avant la dernière lettre permet de la mettre davantage en exergue.

Le troisième segment indique enfin plus spécifiquement l'action réalisée par cet individu particulier, qui se fait enregistrer comme nouveau membre de la profession par la municipalité. La première lettre (P) avertit que cette action a lieu dans le cadre professionnel ; la seconde (A), qu'il s'agit d'un enregistrement dans une profession. Ce segment sert aussi à préciser les relations entre deux acteurs (par exemple lorsque l'acteur 1 désigne l'acteur 2 comme son héritier).

Dans le cas de Gatien de Quercii, le code BVBxD-ZBVBxD-PA, faisant référence à sa réception dans le métier des mazeliers de Toulouse, caractérise à la fois le document enregistré dans « Grouping » et l'action notée dans « Actions Main ». Il s'agit d'une action relationnelle, qui établit un lien entre l'individu et l'organisation de métier dans

laquelle il s'inscrit. Les liens entre Gatien de Quercii et ses témoins ou son garant ont été identifiés grâce au troisième segment, avec les codes xD pour le garant et xE pour les témoins, l'identité professionnelle de ces derniers étant exprimée à l'aide du premier segment. L'un des témoins exerce une activité artisanale (A) dans le secteur du textile (T), plus précisément celle de bonnetier (J). L'autre témoin travaille dans le secteur libéral (K), en tant que juriste (J), et il est plus exactement notaire (N).

Élaborer ces codes a nécessité de comprendre la façon dont chaque secteur économique était structuré, et nous a conduit bien au-delà des seules professions de bouche. Nous avons cherché à embrasser toutes les identités socioprofessionnelles, en incluant aussi les individus investis d'une charge publique et les personnes sans activité connue (nobles et bourgeois). Ce travail préliminaire nous a permis de donner à chaque acteur une étiquette indiquant à la fois son identité socioprofessionnelle et le rôle joué dans la réception de maîtrise, afin de montrer non pas des liens entre des individus, mais entre des professions ou des statuts sociaux.

Nous avons pu ensuite sélectionner aisément l'ensemble des enregistrements portant sur les liens créés lors d'une réception de maîtrise entre le nouveau maître d'un côté et, de l'autre, l'organisation de métier dans laquelle il entre, ses garants et ses témoins. À partir de là, nous avons traité ces informations afin de les charger dans le logiciel Pajek, logiciel libre d'analyse et de visualisation de réseaux relationnels<sup>4</sup>, grâce auquel plusieurs graphes relationnels ont pu être réalisés (voir chapitre 5).

La liste intégrale des codes utilisés est présentée ci-dessous.

## II. Codage permanent

### 1. Premier et deuxième segments : identité socioprofessionnelle<sup>5</sup>

#### a. Bxxxx : Professions de bouche

##### **BVxxx : Viande**

BVBxD : Mazelier

---

<sup>4</sup> La démarche à suivre pour passer de la base Fichoz au logiciel Pajek est exposée dans l'article suivant : DEDIEU Jean-Pierre et CHAPARRO Álvaro, « De la base au réseau... » (*op. cit.*).

<sup>5</sup> Liste non exhaustive, rendant compte des professions rencontrées dans les sources et enregistrées dans la base de données, susceptible d'être modifiée.



BVBxD-xxxxxxx : mazelier, fonction dans le métier non connue

BVBxD-ZBVBxA : bayle des mazeliers

BVBxD-ZBVBxB : bayle de la confrérie des mazeliers

BVBxD-ZBVBxD : maître mazelier

BVBxD-ZBVBxF : compagnon mazelier

BVBxD-ZBVBxJ : apprenti mazelier

BVDxD : Agnelier

BVDxD-xxxxxxx : agnelier, fonction dans le métier non connue

BVDxD-ZBVDxA : bayle des agneliers

BVDxD-ZBVDxD : maître agnelier

BVExD : Chevrotier

BVExD-xxxxxxx : chevrotier, fonction dans le métier non connue

BVExD-ZBVExA : bayle des chevrotiers

BVExD-ZBVExD : maître chevrotier

BVHxD : Tripier

### **BGxxx : Graisses**

BGBxD : Huilier

BGBxD-ZBGBxA : bayle des huiliers

BGBxD-ZBGBxQ : courtier des huiliers

BGDxD : Chandelier

BGDxD-xxxxxxx : chandelier, fonction dans le métier non connue

BGDxD-ZBGDxA : bayle des chandeliers

BGDxD-ZBGDxD : maître chandelier

BGDxD-ZBGDxJ : apprenti chandelier

BGDxD-ZBGDxQ : courtier des chandeliers

BGDxD-ZBGDxS : fromager

### **BFxxx : Poisson**

BFBxD : Merlussier

BFBxD-xxxxxxx : merlussier, fonction dans le métier non connue

BFBxD-ZBFBxA : bayle des merlussiers

BFBxD-ZBFBxD : maître merlussier

BFHxx : Pêcheur

## **BPxxx : Pain et pâte**

### **BPBxD : Pancossier**

BPBxD-xxxxxx : pancossier, fonction dans le métier non connue

BPBxD-ZBPBxA : bayle des pancossiers

BPBxD-ZBPBxB : bayle de la confrérie des pancossiers

BPBxD-ZBPBxD : maître pancossier

BPBxD-ZBPBxF : compagnon pancossier

BPBxD-ZBPBxJ : apprenti pancossier

### **BPDxD : Pâtissier**

BPDxD-xxxxxx : pâtissier, fonction dans le métier non connue

BPDxD-ZBPDxA : bayle des pâtissiers

BPDxD-ZBPDxB : bayle de la confrérie des pâtissiers

BPDxD-ZBPDxD : maître pâtissier

BPDxD-ZBPDxJ : apprenti pâtissier

### **BPFxD : Fournier**

BPFxD-xxxxxx : fournier, fonction dans le métier non connue

BPFxD-ZBPFxA : bayle des fourniers

BPFxD-ZBPFxD : maître fournier

### **BPHxD : Fougassier**

BPHxD-xxxxxx : fougassier, fonction dans le métier non connue

BPHxD-ZBPHxD : maître fougassier

### **BPMxD : Meunier**

### **BPRxx : Peseur de pâte**

## **BExxx : Épices**

### **BEBxD : Épicier**

BEBxD-xxxxxx : épicier, fonction dans le métier non connue

BEBxD-ZBEBxA : bayle des épiciers

BEBxD-ZBEBxD : maître épicier

## **BLxxx : Légumes et herbes**

### **BLBxD : Ortolan**

BLBxD-xxxxxx : ortolan, fonction dans le métier non connue

BLBxD-ZBLBxA : bayle des ortolans

BLBxD-ZBLBxD : maître ortolan

**BWxxx : Vin**

BWBxx : Tavernier

BWBxx-ZBWBxJ : apprenti tavernier

BWDxx : Hôtelier

BWHxx : Anchayeur (homme de peine qui met le vin en cave)

BWJxD : Jaugeurs

**b. Axxxx : Professions artisanales**

**ATxxx : Textiles**

ATAxD : Tisserands

ATBxD : Paraire (fouleur de draps)

ATCxD : Tondeur de draps

ATDxD : Teinturier

ATExD : Sartre (tailleur)

ATFxD : Giponnier (fabricant de pourpoints)

ATGxx : Camisier (fabricant de chemises)

ATHxD : Chaussetier ou temponier (fabricant de chausses)

ATJxD : Bonnetier

ATKxD : Chapelier

ATLxD : Bancalier (fabricant de housses pour bancs)

ATMxD : Lanassier (marchand de laine)

ATNxx : Flassadier (fabricant de couvertures de laine)

ATOxx : Filatier (marchand de fil)

ATPxx : Brodeur

ATQxx : Passementier

ATRxD : Couturier

ATSxD : Mercier

ATUxD : Drapier

ATWxx : Sédier (marchand de soieries)

ATXxD : Penchenier (peigneur de laine)

ATYxD : Pelhier (fripier)

ATZxx : Lavandière

### ACxxx : Cuirs et peaux

ACAxD : Affachayre (abatteur ou corroyeur)

ACBxx : Écorcheur

ACCxD : Unheyre (tanneur)

ACDxD : Pélégantier (mégissier)

ACExD : Blancher (prépare les peaux blanches)

ACGxD : Pargaminier (parcheminier)

ACHxD : Sabatier (cordonnier)

ACJxD : Boursier

ACKxD : Ceinturier

ACLxD : Gantier

ACMxD : Aiguilletier (aiguillettes = lanières de cuir servant à attacher les vêtements)

ACNxD : Gainier

ACOxD : Cervinier (fabricant d'outres)

ACPxD : Bâtier (bourellier)

ACQxD : Sellier

ACTxD : Pellipaire (fourreur)

ACUxD : Pélissier (pelletier)

### AMxxx : Métaux

AMAxD : Ferratier (marchand de fer)

AMBxD : Sarralhier (serrurier)

AMCxD : Payrolier (chaudronnier)

AMDxx : Estagnier (potier d'étain)

AMFxD : Coutelier

AMGxD : Taillandier (fabricant d'outils tranchants)

AMHxD : Rasorier (fabricant de rasoirs)

AMJxx : Espasier (fabricant d'épées)

AMKxx : Tozorier (fabricant de ciseaux)

AMLxD : Espillier (fabricant d'épingles)

AMOxx : Miralhier (fabricant de miroir)

AMPxD : Frenier (fabricant de mors)  
AMSxx : Éperonnier (fabricant d'éperons)  
AMTxx : Armurier  
AMUxx : Faure (forgeron)

### **ABxxx : Bois, terre et bâtiment**

ABAxx : Charbonnier  
ABCxD : Pagelleur (mesure les pièces de bois d'œuvre)  
ABDxD : Tornier (tourneur)  
ABExD : Oulier (fabricant de vaisselle de terre)  
ABFxx : Menuisier  
ABGxx : Rodier (charron)  
ABHxD : Semalier (fabricant de comportes)  
ABJxD : Tonnelier  
ABKxD : Fustier (charpentier)  
ABLxD : Massonnier (maçon)  
ABMxx : Peyrier (carrier)  
ABOxx : Causinier (fabricant de chaux)  
ABPxx : Recrubaire (couvreur)  
APRxx : Tortissaire (fabricant de torchis)  
ABSxD : Teulier (tuilier)  
ABTxD : Cordier  
ABUxD : Scieur  
ABYxD : Patinier (fabricant de patins en bois)

### **AAxxx : Art**

AABxD : Argentier (orfèvre)  
AADxx : Verrier  
AAFxx : Peintre  
AAGxD : Enlumineur  
AAHxD : Naypier (fabricant de cartes à jouer)  
AAKxD : Relieur  
AALxx : Libraire  
AAMxD : Dazier (fabricant de dés)

AAPxD : Ménestrel

*c. Kxxxx : Autres professions*

**KAxxx : Agriculture et élevage**

KADxx : Laboureur

KAJxx : Brassier (ouvrier agricole)

KAMxx : Cabrolier (chevrier)

KAOxx : Ovelhier (berger gardant des brebis)

**KTxxx : Transports**

KTAXx : Charretier

KTDxx : Saumatier (conducteur de bêtes de somme)

KTJxx : Tregenier (muletier)

KTMxx : Fayssier (portefaix)

KTOxx : Nautonier (conducteur de barque)

**KDxxx : Domesticité**

KDMxx : Serviteur

KDSxx : Palefrenier

**KMxxx : Marchands**

KMDxx : Marchand

KMJxx : Changeur (monnayeur)

**KJxxx : Juristes**

KJBxx : Bachelier ès lois, droit ou décret

KJLxx : Licencié ès lois, droit ou décret

KJNxx : Notaire

KJQxx : Clerc

**KSxxx : Santé**

KSAXD : Apothicaire

KSBD : Barbier

KSCxx : Chirurgien

KSDxx : Médecin

KSMxD : Maréchal

*d. Mxxxx : Autorités publiques*

**MAxxx : Administration et justice**

MACxx : Viguiier royal

MADxx : Procureur du roi

MAExx : Capitoul

MAFxx : Syndic

MAHxx : Assesseur

MAKxx : Trésorier

MALxx : Collecteur

MAPxx : Ecrivain public

MAQxx : Crieur public

MATxx : Trompette

**MPxxx : Police et marchés**

MPCxx : Capitaine du guet

MPGxx : Capitaine de la garde de nuit

MPKxx : Sergent

MPLxx : Courtiers jurés de Toulouse

MPMxD : Courtiers en chevaux

MPQxx : Peseur de pastel

MPTxx : Plombeur (scelle les marchandises)

**Nxxxx : Autres statuts sociaux**

NBxxx : Bourgeois

NNxxx : Noble

NRxxx : Religieux

NTxxx : Étudiant

xxxxx : Inconnus

## ***2. Troisième segment : actions réalisées par les individus***

### ***a. xx : Généralités***

**xx** : Pas d'action connue

**xD** : Caution d'une personne

**xE** : Témoin d'un acte

**xI** : Prestation de serment

### ***b. Jx : Actions en justice***

**JA** : Plainte devant la justice

**JC** : Accusation devant la justice

**JE** : Convocation devant la justice

**JG** : Comparution devant la justice

**JK** : Condamnation à une amende

**JM** : Condamnation à une peine de prison

**JO** : Condamnation au fouet

**JR** : Confiscation des biens

**JT** : Condamnation à l'exil

**JY** : Condamnation à mort

### ***c. Nx : Actes notariés***

**NA** : Acheteur

**NB** : Vendeur

**NC** : Locataire

**ND** : Donateur

**NE** : Prêteur

**NH** : Testateur

**NJ** : Héritier

**NL** : Exécuteur testamentaire

**NO** : Tuteur

**NP** : Époux

**NR** : Dotateur

**NS** : Associé



NT : Prestataire

*d. Px : Cadre professionnel*

PA : Enregistrement dans la profession

PE : Exclusion de la profession

PH : Renonciation à la profession

PJ : Examineur (pour l'accès à la maîtrise)

PR : Participation à la rédaction des statuts

### **III. Exploitation des sources comptables**

Pour les deux derniers chapitres, nous avons eu recours à un troisième fichier, intitulé « Snippets ». Nous y avons entré les données extraites des pièces à l'appui des comptes de la municipalité. Chaque registre a fait l'objet d'un enregistrement informatique, précisant la référence et le type de la source, son contenu, les dates de début et de fin des pièces compilées, et les éléments dépouillés (figure 12).



Dans ces registres figurent une ou plusieurs entrées, correspondant chacune à un repas ou à l'achat de présents alimentaires. Sont indiqués le type de repas ou de don, la date et des remarques éventuelles (figure 13).



La liste des produits achetés pour chaque repas ou don a été reproduite en suivant la structure du document : chaque ligne de compte a donné lieu à un enregistrement, comme on peut le voir sur la figure 14. Le cas échéant, des marqueurs provisoires ont été ajoutés pour faciliter les recherches dans la base (dans cet exemple, il s'agissait de repérer plus facilement le veau).



Boire du Corpus Christi		1454=06=20
Comptes boire		1454=06=20
xxx	Pain : 6 sous ...	
Comptes boire		1454=06=20
xxx	Vin blanc 14 pegas à 6 deniers le pega : 7 sous	
Comptes boire		1454=06=20
xxx	Vin rouge 6 pegas à 6 deniers le pega : 3 sous	
Comptes boire		1454=06=20
Veau xxx	Veau 14 livres 1/2 à 9 tozas la livre : 1 livre 1 sou 9 deniers	
Comptes boire		1454=06=20
Veau xxx	4 foies de veau avec leur fressure à 5 doubles : 16 sous 8 deniers	
Comptes boire		1454=06=20
xxx	5 épaulles de mouton : ...	
Comptes boire		1454=06=20
xxx	5 livres de lard : ...	
Comptes boire		1454=06=20
xxx	Epices et clous : ...	
Comptes boire		1454=06=20
xxx	Vinaigre et verjus : ...	
Comptes boire		1454=06=20
xxx	Location de la vaisselle : ...	

Figure 14 – Snippets : produits achetés pour le boire de Pentecôte en 1454

Pour chaque ligne, les données ont ensuite été décomposées, comme le montre la figure 15. Ont été enregistrés séparément l'individu ayant acheté le produit, la personne l'ayant préparé, le combustible utilisé pour sa cuisson, le type de cuisson, la personne à laquelle le produit est destiné, s'il s'agit d'un don, la personne l'ayant fourni, le ou les ingrédients dont il est composé, le lieu et le moment auxquels il est destiné, le plat dans lequel il figure, le poids et le quantité qu'il représente, le repas où il s'inscrit, l'unité dans laquelle son poids ou sa quantité sont exprimés, enfin l'usage qui peut en être fait. La valeur du produit a été, lorsque c'était possible, traduite dans le système livre-sou-denier, noté \$...\$...\$... lt.

Boire du Corpus Christi		Comptes boire		1454=06=20	
z	Ingredient		Vin blanc		
z	Unité		Pega		
z	Valeur		\$\$7\$ It		
z	Valeur unitaire		\$\$\$6 It		
	Acheteur				
	Agent				
	Autre				
	Combustible				
	Cuisson				
	Destinataire				
	Don				
	Fournisseur				
	Ingredient				
	Lieu				
	Moment				
	Plat				
	Poids				
	Quantité				
	Repas				
	Unité				
	Usage				
Vin blanc 14 pegas à 6 deniers le pega : 7 sous					

Figure 15 – Snippets : vin blanc acheté pour le boire de Pentecôte en 1454



Cette étape a permis de calculer automatiquement le prix des produits afin de faire des comparaisons, par exemple dans le cas du vin comme illustré par les deux figures suivantes. Il a fallu couper chaque ligne en deux pour que les éléments soient lisibles, la partie gauche correspondant à la figure 16, et la partie droite, à la figure 17. On voit ici l'évolution des prix du vin selon la date, le type de repas et la nature du vin, en notant que la date en constitue le facteur déterminant. C'est le signe que la municipalité n'établit aucune différence entre le vin servi lors des grands banquets et celui fourni aux consuls durant leurs périodes d'emprisonnement à la Maison Commune, alors que la nourriture offerte dans les deux cas est nettement dissemblable, comme nous le démontrons au chapitre 7.

Modèle : Features_list		Format affichage		Prévisualisation		© CNRS			
		Block full	Blocks list	Snippets III list	Blocks all fields				
00000605	1451=05=02	z	Valeur unitaire	\$1\$ \$ It					Pega
00000223	1444=11=19	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$4 It					Pega
00000226	1444=11=19	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$4 It					Pega
00000242	1444=11=21	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$4 It					Pega
00000248	1444=11=22	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$4 It					Pega
00000307	1445=12=09	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$4 It					Pega
00000363	1445=11=25	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$4 It					Pega
00000389	1445=11=25	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$5 It					Pega
00000394	1445=00=00	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$ It					Pega
00000455	1446=12=12	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$ It					Pega
00000456	1446=12=12	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$ It					Pega
00000471	1446=11=27	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$ It					Pega
00000473	1446=11=27	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$ It					Pega
00000558	1451=00=00	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$ It					Pega
00000633	1451=05=09	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$ It					Pega
00000646	1450=04=17	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$ It					Pega
00000664	1450=04=19	z	Valeur unitaire	\$ \$1\$ It					Pega

Figure 16 – Snippets : prix du vin acheté par la municipalité entre 1444 et 1450 (A)

Modèle : Features_list					
Actions Main		Help	Chronology	Diem	Features. Main layout
	240	Dîner de la Gaie Science	BBBx	50 pegas de vin blanc et vermeil	
	16	Livre des commis (prison)	BFGx	2 pegas de vin : 2 sous 8	
	16	Livre des commis (prison)	BFGx	2 pegas 1/2 de vin : 3 sous 4	
	16	Livre des commis (prison)	BFGx	3 pegas de vin : 4 sous	
	16	Livre des commis (prison)	BFGx	Vin blanc et rouge 6 pegas : 8	
	16	Repas du Sceau Vert	BFBx	Vin blanc et rouge 6 pegas : 8	
	16	Dîner de l'élection	BBBx	Vin blanc et rouge 16 pegas : 1	
	17	Dîner de l'élection	BBBx	Collation de vèpres 2 pegas de	
	12	Boire du Corpus Christi	BDBx	Vin 10 pega : 10 sous	
	12	Dîner du Sceau vert	BBBx	Vin blanc 2 pegas : 2 sous	
	12	Dîner du Sceau vert	BBBx	Vin rouge 6 pegas : 6 sous	
	12	Dîner de l'élection	BBBx	Vin blanc 2 pegas : 2 sous	
	12	Dîner de l'élection	BBBx	Vin rouge 18 pegas : 18 sous	
	12	Dîner de l'élection	BBBx	Vin pour la matinée, le dîner et	
	12	Dîner du Sceau vert	BBBx	Vin 6 pegas pour dîner et	
	12	Repas des capitouls en prison	BFGx	6 pegas de vin : 6 sous	
	12	Repas des capitouls en prison	BFGx	7 pegas de vin : 7 sous	

Figure 17 – Snippets : prix du vin acheté par la municipalité entre 1444 et 1450 (B)

Un tel dépouillement aurait été intéressant à mener sur les registres de comptes du collège de Périgord, mais n'a pas été réalisé par manque de temps.



# Pièces justificatives

## I. Statuts des pancossiers de 1290 (copie de 1347)

Archives Municipales de Toulouse, II 18, pièce n°7.

*Noverint universi quod cum ex frequentibus clamoribus et asiduis postulationibus plurium pancosseriorum et bajulorum officii pancossarie Tholose ad dominorum consulum ejusdem loci audienciam pervenisset quod plures pancosserii et pancosserie in civitate et suburbio Tholose predictum pancosserie officium exercentes fraudes quamplurimas in dicto officio sepissime comitebant in dampnum universitatis Tholose et plurium aliorum. Idcirco prefati consules, scilicet Petrus de Pozanis, Poncius de Villanova, Petrus de Tholosa, Bernardus Nigri, Geraldus de Serveria, Ramundus Maurandi, Ramundus Rainerii et Geraldus de Monte-Albano<sup>1</sup>, pro se ipsis et aliis eorum consociis ejusdem consulatus absentibus, volentes dictis fraudibus occurrere ac dictum pancossarie officium in melius reformare ut predicti officii predictum pancossarie in Tholosa exercentes et alii qui deinceps eodem officio usi fuerint in Tholosa utantur bene et fideliter et absque dolo et fraude quolibet officio supradicto ad honorem Dei omnipotentis et beatissime Marie virginis mater ejus et totius celestis curie et ad comunem utilitatem et honorem totius universitatis urbis Tholose et suburbii et ad dicti pancossarie officii et omnium et singulorum pancosseriorum et pancosseriarum Tholose presentium et futurorum, statum, usum, modum et exercitium reformandum, emendandum ac deinceps prout est possibile absque abusu quolibet conservandum, salvo tamen semper jure et honore domini nostri regis Francie et salvis libertatibus, usibus, et consuetudinibus Tholose, habito primitus cum pluribus personis in talibus providis et peritis diligenti deliberatione consilio et tractatu, ordinaverunt et etiam perinde statuerunt quod quilibet pancosserius et quelibet pancosseria uti volens dicto pancossarie officio in Tholosa panes venales faciendo seu fieri faciendo ponderet et ponderare teneatur in pasta omnes et singulos panes quos fecerit seu fieri fecerit ad vendendum et hoc cum illo legitimo pondere signato consueto signo consulum Tholose, quod pondus in*

---

<sup>1</sup> Consuls de 1289-1290.

*talibus ad ponderandum panes hujusmodi statutum et ordinatum fuerit per consules Tholose qui pro tempore fuerint secundum bladorum valorem et temporum qualitatem.*

*II. Item ordinaverunt dicti consules et etiam statuerunt quod quilibet pancosserius et quelibet pancosseria Tholose qui et que fecerunt seu fieri fecerunt in Tholosa ad vendendum panes qui dicuntur albi, vel panes alios qui dicuntur bruni, qui aliter ad unum cors vulgariter appellatur, faciat et fieri faciat supra dictos panes omnes et singulos albos et brunos sine omni fraude, scilicet de puro furmento sine alicujus alterius bladi fraudulosa inmixtione aliqua seu mescla. Quicumque vero de predictis pancosseriis masculis et mulieribus apposuerit seu apponi fecerit aliquam mesclam sine inmixtionem fraudulosam in blado illo de quo panes fieri contingerit supra dictos, in quinque solidos tolosanorum puniatur solvendo per illum vel illam qui vel que delinquerit domino nostro regi.*

*III. Item ordinaverunt et statuerunt consules supradicti quod quicumque de supradictis pancosseriis masculis vel mulieribus bruneiaverit seu bruneiari fecerit aliquem vel aliquos de dictis panibus albis vel brunis sive ad unum cors ultra debitum modum quod bajuli jurati dicti officii pancossarie qui per consules Tholose fuerint constituti possint et eis liceat tot de illis panibus ultra modum debitum bruneiatis frangere et amore Dei pauperibus erogare quantum ipsi bajuli et eorum arbitrium cognoverint quod dictus talis pancosserius vel pancosseria sic delinquentes lucratus seu lucrata fuerit panes hujus modi ultra debitum bruneiando et in hujusmodi delicto plus qui bis inventus fuerit seu inventa, quod etiam tunc ultra dictam penam arbitrio consulum Tholose amplius puniatur.*

*IV. Item ordinaverunt et statuerunt consules memorati quod quilibet pesator seu ponderator qui ad pesandum seu ponderandum panes pancosseriorum et pancosseriarum Tholose per consules ejusdem loci fuerit loci fuerint<sup>2</sup> constitutus, ponderet et ponderare teneatur dictos panes cum penso seu pondere legitimo constituto et ordinato per consules Tholose et signo eorundem consulum signato, scilicet panes pancosseriorum et pancosseriarum partite sive parrochie ad pesandum seu ponderandum panes hujusmodi per consules Tholose eidem deputate et hoc bene et fideliter et sine omni fraude, scilicet in pasta quando panes predicti ad furnum in quo debent dequoqui fuerint aportati et hoc ante quam panes hujusmodi infurnentur. Et si forte aliquis de dictis pesatoribus sive ponderatoribus pesando seu ponderando panes alicujus de dictis pancosseriis masculis*

---

<sup>2</sup> Répétition.

*vel mulieribus invenerit unum panem denariam scilicet unius denarii Tholosani parvum seu non legitimi ponderis in una duodena hujusmodi panum denarialium seu unum panem mesalhalem scilicet unius turonensis parvum seu non legitimi ponderis in una duodena hujusmodi panum mesalhalium, sive unum panem pogesialem scilicet unius tornesie parvum seu non legitimi ponderis in una duodena hujusmodi panum pogesialium, vel duos, vel amplius, ita tamen quod plures duodene panum legitimi ponderis inveniantur ibidem ejusdem pancosserii vel ejusdem pancosserie quam inveniantur ibidem numero panes parvi seu non legitimi ponderis, quod illi omnes et singuli panes parvi seu non legitimi ponderis, per bajulos dicti officii amore Dei pauperibus erogentur. Si non plures inventi fuerunt numero panes parvi seu non legitimi ponderis alicujus pancosserii vel alicujus pancosserie quicumque fuerint numero duodene panum legitimi ponderis ejusdem pancosserii vel ejusdem pancosserie tunc hujusmodi pancosserius vel pancosseria puniatur in quinque solidos tolosanorum per justitia domino nostro regi Francie persolvendis. Et ultra hoc omnes et singulos hujusmodi panes parvos seu non legitimi ponderis auumentare et ad debitum et legitimum pondus reducte teneatur.*

*V. Item ordinauerunt et statuerunt consules sepedicti quod quilibet furnerius Tholose postquam aportaverit seu aportari fecerit panes venales ad suum furnum alicujus pancosserii vel alicujus pancosserie causa dequoquendi ibidem dictos panes denunciatur per se vel per alium tempore competenti ante quam infurnentur dicti panes, ponderatori seu pesatori jurato constituto per consules Tholose ad pesandum seu ponderandum panes venales pancosseriorum et pancosseriarum partite sive parrochie dicti furni, vel saltum in hospicio in quo morabitur idem pesator sive ponderator predictus, scilicet quod dictus pesator seu ponderator veniat vel mitat personam ydoneam ad pesandum seu ponderandum bene et legitime dictos panes. Et si forte dictus pesator seu ponderator post dictam denunciationem ei vel in ejus hospicio quo morabitur festinanter non venerit seu non miserit hora congrua personam ydoneam ad pesandum seu ponderandum dictos panes venales, idem furnerius possit et sibi sit licitum vocare unam de duabus personis juratis sue vicinie ad hoc ibidem per consules Tholose constitutis et deputatis; que persona sic vocata ponderet et ponderare possit dictos panes bene et fideliter et cum debito et legitimo pondere dicti pesatoris absentis predicta in aliquo non obstruere; que persona predicta ratione dicte sue ponderationis habeat tunc inde illum fructum seu lucrum quem predictus pesator seu ponderator erat habiturus si venisset ad dictum*

*furnum et dictos panes ibidem hora congrua ponderasset. Ut autem predicta melius servari et plenius duci valeant ad effectum, ordinaverunt dicti consules et etiam statuerunt quod de qualibet parrochia sive partita cujuslibet furni Tholose eligantur quolibet anno per consules Tholose duo probi homines et fideles de vicinis satis proximis cujuslibet de dictis furnis quorum quelibet indefectum predictum pesatoris seu ponderatoris predicti in illa partita sive parrochia constituti et in ejus pesatoris ausencia supra dicta possit ad denunciationem seu vocationem furnerii sue partite panes predictos cum pondere legitimo bene et fideliter ponderare, qui etiam supradictum lucrum seu fructum habeat pro illa panum ponderationem sicut superius dictum est quem dictus pesator sive ponderator dicte sue partite sive parrochie habitus fuisset si panes hujusmodi ad dictam denunciationem dicti furnerii seu vocationem dicta hora congrua ponderasset.*

*VI. Item statuerunt et ordinaverunt consules supradicti quod quilibet de supradictis furneriis Tholose qui denunciare neglexerit dicta hora congrua pesatori seu ponderatori sue parrachie seu partite, quod veniat val mitat personam ydoneam ad furnum suum causa ibidem ponderandi panes venales alicujus pancosserii vel alicujus pancosserie unius vel plurium dicte sue partite sive parrochie, et hoc cum dicti panes ad dictum suum furnum causa decoquendi eos ibidem fuerint apportati vel indefectum supradictum pecatoris [sic<sup>3</sup>] seu ponderatoris predicti uni ex illis duobus probis hominibus dicte sue partite sive parrochie ad hujusmodi panes venales pesandos seu ponderandos in defectum predictum pecatoris [sic<sup>4</sup>] seu ponderatoris predicti per consules Tholose constitutis, quod ille talis furneriis sic delinquens ad consulum Tholose arbitrium puniatur. Et si forte dissentio fuerit inter aliquem pesatorem seu ponderatorem panum venalium et aliquem furnerium Tholose super hoc scilicet quod furnerius dicat et asserat se denunciasset hora competenti eidem pesatori seu ponderatori predicto seu in hospicio in quo idem pesator seu ponderator morabitur, quod idem pesator seu ponderator veniret seu mitteret ad furnum ejusdem furnerii ad pesandum seu ponderandum ibidem hujusmodi panes venales alicujus pancosserii vel alicujus pancosserie, pesatore seu ponderatore predicto in contrarium asserente, stetur super hoc illius furnerii proprio juramento.*

---

<sup>3</sup> Pour pesatoris.

<sup>4</sup> Idem.

VII. *Item ordinaverunt dicti consules et etiam statuerunt quod illud pondus legitimum et signatum quod tradetur pesatoribus et pancosseriis masculis et feminis Tholose ad pesandum seu ponderandum in Tholosa panes venales, tradatur eisdem et eorum cuilibet per illum qui per consules Tholose ad hoc faciendum fuerit deputatus, et quod aliquis de dictis pesatoribus seu ponderatoribus et pancosseriis masculis et feminis Tholose cum aliquo alio pondere panes venales in Tholosa non audeant ponderare, et quod illud pensum seu pondus hujusmodi panum venalium predictum quod tradetur eisdem et eorum cujuslibet tradatur eos et cuilibet eorum juxta precium seu valorem bladi mediocris, scilicet furmenti quod vendetur in comuni foro Tholose non sub viliori precio nec etiam sub majori sed sub magis mediocri precio ac magis communiter curribili seu corrabble quod bladum proxime dictum de foro mejanserio vulgariter appellatur, et quod pondus sive pensum hujusmodi legitimum et signatum sic traditum ut predictum est pesatoribus et pancosseriis supradictis non mittetur de una dominica qua traditum eis dictum pondus fuerit seu pensum usque in aliam dominicam proximo subsequente dato quod in Tholosa contingerit forum seu precium quartonis dicti bladi mediocris sive mejanserii diminui in XII denariis tolosanorum vel in totidem auementari.*

VIII. *Item ordinaverunt et statuerunt consules memorati quod quolibet anno post creationem novorum consulum Tholose creentur per eosdem novos consules duo probi homines fideles et in talibus discreti de civitate Tholose et alii duo de suburbio qui, cum necesse ac rationabile fuerit inmutari pondus seu pensum panum venalium in Tholosa et aliud pondus seu pensum novum dari et statui pesatoribus et pancosseriis supradictis diligenter, bene ac fideliter examinet jurati tamen primitus et perquirant solícite et caute in Tholosa maxime apud Petram sancti Petri sanctique Geraldí, divisa precia divisorum bladorum, et stetur dicto seu relationi dictorum quatuor proborum hominum juratorum super hoc scilicet quod bladi precium erit magis mejanserium et magis corrabble comuniter seu quod bladum vocabitur seu dicetur de precio magis mejanserio ut, juxta dictum seu relationem dictorum quatuor proborum hominum juratorum consulibus Tholose qui pro tempore fuerint faciendam, ipsi consules prout justum et rationabile fuerit dictum pondus seu pensum panum venalium faciant dictis pancosseriis Tholose diminui vel augeri.*

IX. *Item ordinaverunt et statuerunt consules supradicti quod illa die qua dictum pensum seu pondus panum venalium inmutari contingerit et illiud mutationis scilicet pro novo penso seu pondere dictorum panum venalium noviter predictos pesatores seu*



*ponderatores et pancosserios et pancosserias tunc recipiendo preconizabitur prout in Tholosa quod in illa die predicta dicte preconisationis sive inmutationis pensi predicti seu ponderis dictum panum venalium quilibet de dictis pancosseriis masculis vel mulieribus qui et que conduxerit ante preconizationem cum aliquo furnerio Tholose quod vult facere decoqui in furno illius furnerii aliquam panum venalium quantitatem, quod ille talis pancosserius vel pancosseria possit totam illam panum venalium quantitatem predictam facere et ponderare in illo et cum illo pondere seu penso signato cum quo proxime ante dictam preconizationem panes hujusmodi ponderare poterat et deberat.*

*X. Item ordinaverunt dicti consules et etiam statuerunt quod quilibet pancosserius et quelibet pancosseria Tholose sub illo et cum illo penso pondere legitimo et signato ad pesandum seu ponderandum panes venales sibi tradito seu deputato de tota farina quam habuerit panes venales bene et fideliter facere teneatur. Et per totum bladum quod habuerit quilibet de dictis pancosseriis masculis et mulieribus teneatur facere molere et in farinam redigere seu redigi facere ad requisitionem et voluntatem consulum Tholose qui pro tempore fuerint et inde sub pondere legitimo et signato bene et fideliter de tota farina predicta panes facere seu fieri facere et signato bene et fideliter de tota farina predicta panes facere seu fieri facere ad vendendum, nisi tamen per consules Tholose steterit seu remanserit vel per alios ad hoc per ipsos consules deputatos, quod ipsi pancosserii et pancosserie non possint habere majus pensum seu pondus panum venalium quod secundum precium bladi mejanserii illo tempore habere debuerint secundum modum superius expressatum.*

*XI. Item ordinaverunt et statuerunt consules sepredicti quod quilibet pancosserius et quelibet pancosseria Tholose qui et que panes venales fecerint seu fieri fecerint de mixtura faciant illos seu fieri faciant, et facere et ponderare teneantur sub illo et cum illo pondere seu penso legitimo et signato consueto signo consulum Tholose, quod pondus seu pensum predictum ad pesandum seu ponderandum panes hujusmodi fuerit eis traditum per illum qui ad hoc per consules Tholose fuerit deputatus quod pondus proxime dicti panis debet esse quolibet tempore majus in dupplo quam pensum seu pondus legitimum panis albi.*

*XII. Item ordinaverunt et statuerunt consules superius nominati quod deinceps quolibet anno per consules Tholose qui pro tempore fuerint, constituentur et creentur certi novi bajuli in dicto pancossarie officio providi in talibus et discreti qui bajuli jurare eisdem consilibus teneantur quod ipsi bona fide diligenter et fideliter predicta omnia et*

*singula investigabant et quod pro posse suo procurabunt quod omnia predicta et singula superius statuta et ordinata observentur et apleantur fideliter bene et integre absque dolo quolibet seu fraude per officionatores superius expressatos et per quelibet eorumdem, et quod facientes contra supradictas ordinationes seu statuta predicta vel contra aliqua de eisdem vel aliis in dictis officiis seu eorum aliquo delinquentes personis quibus debebunt et ad hujusmodi audienciam fuerint per consules ordinate ac etiam deputate denunciabunt integre bene et fideliter et eorum excessus et delicta que in predictis vel in aliquo de predictis comiserint modo debito revelabunt et delinquentes hujusmodi castigantur et corigantur et debite puniantur.*

*XIII. Item ordinaverunt et statuerunt consules supradicti quod de cetero quolibet anno per consules Tholose qui pro tempore fuerint, ordinentur et constituentur duo ex eisdem consulibus vel ex aliis in talibus providi et discreti coram quibus bajuli predicti officii pancossarie qui pro tempore fuerint per ipsos consules constituti proponant et denunciarent et proponere et denunciare valeant et etiam teneantur quemlibet dolum et quamlibet fraudem quem vel quam per supradictos officionatores et eorum quemlibet in supradictis vel in aliis de supradictis committi seu fieri invenerint contra supradictas ordinationes sive statuta predicta vel alios seu contra aliquam de eisdem.*

*XIV. Item ordinaverunt super nominati consules et etiam statuerunt quod si aliquis de supradictis pezatoribus, furneriis et pancosseriis masculis et mulieribus fecerit seu venerit in aliquo quod supradictas ordinationes seu statuta predicta seu quod aliquam de eisdem ex modo in quibus de pene sunt superius constitute in expressione vel alias fraudes aliquas fecerit seu comiserit in supradictis officiis seu in aliquo de eisdem quod juxta modum delicti per consules Tholose et ad eorumdem consulum arbitrium puniatur supra dicta omnia et singula constituerunt et ordinaverunt ipsi consules superius nominati salva semper et retenta sibi et eorum in dicto consulatus officio successoribus plenaria potestate augendi et diminuendi et mutanti in totum vel in parte in predictis omnibus et singulis cum eis et eorum successoribus videbitur expedire.*

*Post modum vero supra dicta omnia et singula fuerunt dicta et recitata et exposita in vulgari per me Petrum de Vaqueriis publicum notarium infrascriptum omnibus pancosseriis Tholose quorum nomina proxime subsequuntur, scilicet : Arnaldo Furnerii, Nicholas Pancosserii, Johanni Lofajet, Johanni de Santz, Johanni Pancosserii, Cerrino Pancosserio, Arnaldo Morerii, Hodino Furnerii, Alexandro Pancosserii, Petro Philipi, Stephano Pancosserii, Bernardo de Maieraco, Gauterio Pancosserio, Symoni de*

*Aurelianus, Johanni de Cruce, Costantino Pancosserii, Johanni Bituricensi, Ramundi Jordani, Cerrino Pancosserii, Arnaldo Spanholli, Arnaldo Vasconis, Petro Ramundi de Aula, Richardo Pancosserii, Symoni Barbe, Robino Pancosserii, Henriot Pancosserii, Petro Clerici, Symoni de Gonia, Ramundo Austorg, Arnaldo Pancosserii, Radulpho de Bello-Monte, Arnaldo Benedicti, Johanni Pancosserii, Gonterio Esterunt, Egidio Pancosserii, Johanni Furnerii, Gauterio Mercerii, Robino de Sancto Dionysio, Robino de Mons, Henrico Normanni, Colino Pancosserii, Johanni Pancosserii, Alano Affactoris, Ramundo Barravi, Petro de Stella, Folqueto Pancosserii, Costantino Pancosserii, Nicholas Danini, Adhemario Guidonis, Mauricio Pancosserio, Richardo Pancosserio, Poncio Alva, Johanni de Aratz, Michaeli Anglico, Petro Amelii, Guilherme de Bosco, Helie Pancosserio, Ramundo de Balmario, Nicholas de Montibus, Johanni Ros, Guilherme Arnaldi, Petro de Stella, Johanni de Montibus, Guilherme Blanc, Paulino de Valle, Bernardo Sabaterii, Petro Camairat, Guilherme Lemogia, Adhemario Bladerii, Johanni de Stampis, Jacobo de Virili, Guilherme de Lenedano, Stephano Textoris, Johanni Sequerii, Guilherme Leflamenc, Bernardo Furrnerii, Johanni de Podio, Garcie de Castro Barat et Radulpho de Albenco, qui omnes et singuli pancosserii superius proxime nominati, auditis et intellectis plenius omnibus et singulis supradictis, approbaverunt et firma grata et accepta habuerunt et tenuerunt omnia et singula supradicta et dixerunt et asseruerunt approbando premissa se tenere et velle servare predicta omnia et singula bene et fideliter bona fide.*

*Supradicta omnia et singula, excepta supradicta recitatione facta de predictis per me infrascriptum notarium dictis pancosseriis superius nominatis et exceptata dicta approbatione dictorum pancosseriorum, fuerunt facta statuta et ordinata per consules Tholose superius nominatos, tertio die introitus mensis marcii in domo comunis Tholose. Supradicta vero recitatio supra dictorum facta ut dictum est pancosseriis predictis per me infrascriptum notarium et dicta approbatio eorumdem pancosseriorum predictorum fuerunt facta in dicta domo comunis Tholose quinto die introitus ejusdem mensis marcii supradicti, regnante Philippo rege Francie, Hugone tholosano episcopo, anno ab incarnatione Domini M<sup>o</sup> CC<sup>o</sup> octogesimo novo. Supradictarum ordinationum et dictorum statutorum factorum per dictos consules superius nominatos sunt testes Gulhermus de Turre et Ramundus Amelii, jurisperiti ; et Arnaldus Furnerii et Nicholaus Pancosserii. Supradicte vero recitationis predictorum facte dictis pancosseriis superius nominatis et dicte approbationis eorumdem sunt testes Petrus de Montetorio et Guilhermus Figuerie et*

*ego supradictus Petrus de Vaqueriis, publicus Tholose notarius, qui predictis omnibus et singulis interfui et cartam istam inde scripsi mandato consulum predictorum.*

*Hoc translatum trastulit Johannes Comitibus publicus Tholose notarius ex dicta carta qua dictus magister Petrus Vaquerii publicus Tholose notarius scripserat eisdem verbis et rationibus, mense augusto regnante domino Philippo Francorum rege et domino Ramundo archiepiscopo tholosano presidente, anno ab incarnatione Domini M° CCC° XL septimo. Hujus sic facti traslati sunt testes<sup>5</sup> publicus Tholose notarius et idem Johannes Comitibus publicus Tholose notarius qui scripsit hoc.*

---

<sup>5</sup> Blanc.

## II. Procédure pour réaliser des essais de pain (XV<sup>e</sup> siècle)

Archives Municipales de Toulouse, HH 66, f<sup>o</sup> 47r-v et 472-477v.

[F<sup>o</sup> 47] *De home que vol saber de far lo pa dels pancossies de Tholosa. Deu saber primierament de quinh blat se fa lo pa, ny de quala blanquesa. Et devetz saber que lo pa a ung cors ce deu far de pur froment sens neguna mescla de sequel ny de ordi, ny de negun autre blat, mas solament de pur froment et<sup>6</sup> mescladis que no sia ny trop gros ni trop prim, quar si era trop gros no seria pas sufficient, quar blat gros quant ce mol ayssi es ters sens outra mescla, es art coma avena quant hom tasta la farina. Et aysso ce fa quant es fort sec et rude de lor natura, et quant ce debrisa en la mola del moli, lo bren et la farina ce fe tot que no ce pot departir la hun de l'autre, per que no se pot far bel pa. Et per raso daysso tout que lo pa de ung cors ce fassa de blat et mescladis de dos autres mesclas, del gros la meytat, del prim l'autra meitat. Quar per lo prim ce fa la farina dossa per raso de ladita mescla per lo blat prim et donzel que adossis lo froment. Et per so fa plus clara et bela obra. Et si era pur lo froment gros no seria causa profitabla, quar quant hom ne fa pas non recep tanta dayga al prestir ny non ret tant de pa ni de proffieyt, per que comme totztemps aquela maniera de pa far de blat mescladis. Et devetz saber que aytal blat ce deu moldre quant lo moli sera prop de liscar ou en outra maniera estre pres de lis. Quar quant lo moli es talhant faria la farina<sup>7</sup> ruda et brusca, et no faria bel pa per que tove a gardar lo moli en qual punt es emetit ce a moldre al moli que sia en bon punt.*

*Item devetz saber que qui vol far razonabla blanquesa que de pa a hun cors tovent que traga del carto que sia de XVI punheras. Et devetz saber que lo pes se deu donar e mudar lo dilus segon la ordenassa del encartamens dels pancossies e deu se far per aquesta maniera la garda que es ordenada per los senhors de capitols tove que los veia a la peyra quant val blat, e deu far relatio del blat segon ladita mescla desus expressada de blat bon e merchan. Et segon que aura valgut lodit jorn lo blat desus dit, maiormen daquel que mays sen levara ny se vendra, e deu far sa relatio als senhors de capitol. Et fayta alor la relatio deven far mudar lo pes un [détérioré] for que la garda aura fayta la relatio coma de ...<sup>8</sup> de blat se deu far lo pa a hun cors coma desus.*

---

<sup>6</sup> Barré : *me que no sia.*

<sup>7</sup> Barré : *dura.*

<sup>8</sup> *Idem.*

[F° 47v] *Item devetz saber que lo pes de pa a hun cors se deu far ayssi e ses trayre ayssi en aquesta maniera se la garda sobredita aya fayta sa relacio que blat mescladis aya valgut segond lo derrier carto que son XVI punheras.*

*Item per purgar I dinier tholoza o I den. mieg tol.*

*Item per barutelar la farina III deniers tolozas.*

*Item per lenha a calfar layga per prestir I den mieg.*

*Item per sal I den. tholoza.*

*Item per lo pesayre II den. Per recognoyser lo pa al forn si es de pes I den. tholoza.*

*Item per prestir II den. tolozas.*

*Item per far lo pa III den. tolozas.*

*Item per coyre lo pa a qualque forn que sia si donc no montava mays de XL s. X den. tol.*

*Item per lor gazanh que lo capitol lor dona per carto XVIII den. tolozas, soma que montan totas messios cuandas e gazanh XXV s., e dont aytan ny deven trayre e de non ne debatre aytant tant val lo bren que si son III punheras que valon<sup>9</sup> entorn de XIII deniers tol.*

*Item deven abatre de I carto I den. tol. e son per tot XIV den. tol., los quals deven debatre de la soma de XXV s. tol. dessus dita, en ayssi restarian XXIII s. XI den. tol. que deven trayre de pa de I carto a I cors a for de XX s. tol., e deven le trayre per aquesta maniera.*

*Tu faras III pars per plus len contar de tota aquesta soma, cascuna part montara V solcz XII den. mieg que son LXXI den. mieg tol. dont LXXI pecia miega dinarals ne comme trayre de la pasta de Ia hemina, faras comme que sapras quan deu pezar cascun pa, e devetz saber que a temps razonable que no sia trop grant bontat de blat ni sia tengut a holesa, mas que sia a migana forma pesa tostemps la pasta de Ia hemina a I den. tol. II ll. o entorn. Et es proat que la migana es CXXV ll. en ayssi es lo contan e algunas vetz mays o mens segon la<sup>10</sup> o la bontat que a en lodit blat en diversas fassos, mas blat [F° 472] que sia de migana bontat passa la past[a]<sup>11</sup> entorn de aquo desus dit e dont tu devetz diviser aquela hemina de pasta que deu pezar entorn de II ll. e son CXLIII ll. Et ajustaras mays pes en cada pa e metut mais miega ll., que son XXXV ll. III cars, e*

---

<sup>9</sup> Barré : *entro*.

<sup>10</sup> Barré : *holesa*. Une croix renvoie à un mot dans la marge, mais la page est découpée à cet endroit.

<sup>11</sup> Page découpée à cet endroit.

*ajustaras LXXI vegagadas [sic] I cartero que monten XVII ll. XIV on., e ajustaras y mays LXXI vegada e miega III cartz de on. III ll. VII on. mens I cart, ara ajusta totas aquestas somas, e trovaras que son II ll. e I on., e segon aysso sera maior outra dever de Ia on., e quan be prop del dret conte no tal mermar del pes en ayssi multiplicaras, et ajosteras a questas somas, deu pezar lo pes sobredit lo dineral del pa II ll. e XII on. I cart de on. E per aquesta manera en qualque for sia le blat, tu debes<sup>12</sup> vezer tant costara ny tant montaran las mesious desus ditas am lo gasanh que y devetz enclaure. Et fayta soma de tot, tu debes rebatre aytant tant val lo bren e las porgas en tal for se balhen. Et devetz saber que comme que si lo blat val mays de XX s. lo carto que monta a XXI s. to devetz contar lo bren de I carto I den. tor. que desus no es contat. E totas vetz de montada de XII den. lo carto montaras lo bren de I den. tor. tant que monta, et si baysas tu debes baysar lo bren e per aquela manera meteysa no pot aver gran fauta, non obstan aysso que tropas vetz que lo bren val mays de diniers Ia vetz que outra, segon que lo bren se requier per lo bestiar e se fe trop naut e trop bas segon que se requier e tot se pot emendar al pes en merman o en treysen.*

*Item si voles far pes al pa blanc devetz saber si se deu far tot jorn de pura mosola qui s'apella traymosor et es tostemp plus car que l'autre blat, tu lo devetz mays contar que lo blat de pa a I cors XVIII den. tol. per carto en aysy tant lo pes se dona a XX s., tu debes cargar aquel blat de pa blanc com si costava XXI s. VI den. tol. en aysi o devetz contar e totas<sup>13</sup> messios.*

*Item es mays assaber que sia en razonabla blanquesa lodit pa blanc comme que traga del carto de XVI punheras VI punheras de bren vendans.*

[F° 472v] *Item mays Ia punhera e miega de fres vendens deldit carto e devetz saber que tostemp que a calque for que sia lo pes tu devetz contar aquesta punhera e miega de fres rebatre de las messios aitant tant val Ia punhera de froment contada a la valor en que es lo pes.*

*Item debes saber que quant voldras far d'aquesta manera de pa, tu faras moldre la traymasor ou mosola apres lo picat cant aura mout I carto o III sax de blat, car si tu lo meties en talhant apres lo picat, moldria trop redon e prim, e faria trop de fres, e no faria bel pa, e si tu lo retardaves trop a moldre que lo moli for lis moldria mal car be lor*

---

<sup>12</sup> Barré : *tan costara.*

<sup>13</sup> Barré : *messios.*

*traimesor es blat donsel de sa natura e humit e fa trop gros bren e farina que la farina se rete et ret trop mens de profieyt que no devria per que la tove a moldre al point sobredit.*

*Item debes saber que las messios del pa blanc de lal maior son totas hunas exceptat que costa mays de barutar lo blanc que aquel a I cors I den. tol. per carto com desus son contadas al pa a I cors e may I den. tol. per barutelar. E debes tot pes e contat en aquesta manera si lo pes es de XX s. tol., tu debes contar aquel traymesor costa XXI s. VI den. tol. Et per so te tove atant a trayre, ara comme que rebates aitant quant val lo bren azaquel for de III den. tol. e I poges que son VI punheras montan XIX den. tol. mieg.*

*Item per I punhera e miega de fres XV den. tol.*

*Item per las porgas I den. tol. ayssi que soma que se deu rebatre de las mesios II s. XI den. tol., e restaria que costa lodit traymesor o mosola XXIII s. VIII den. tol. que se deven trayre en pa de la pasta de I, e trayras las per aquesta manera, tu partiras en IIII pars aquesta soma per far plus ben lo conte, a la huna part montara V s. XI den. tholosas, las cals debes trayre de pa blanc de la pasta de Ia hemina que son LXXI den. tol., tu debes trayre LXXI pa, cascu de I den. tol., e trayras lo per aquesta manera. Tu devetz saber razonabla [F° 473] causa de bontat de blat, peza la pasta de Ia hemina fayta per pa blanc entorn de CLXV ll. de pes, non ostan ayso que a vegadas peza trop mays, he algunas vetz trop mens, mas la mygana forma be entorn de aquela forma. Aras tove que veras tant pezara cascun pa e faras aisi LXXI vegada I cartaro son XVII ll. III quartz en cara y tove a metre IIII den. pesans que son XI on. XX den. pesans, soma tot CLXIII ll. XIV on. XX den. pesans, si que falh a la dita soma I on. IIII pesans, e per se no es gran lo dampnage aisi que cascun blanc deu pezar II ll. V on. IIII den. pesans.*

*Item devetz saber que cascun an fa hom assag als pancossiers per esproar del blat de la sazo de que se fa l'asag de quinha bontat son, e aque respondon e fa se autre sant Michel e Martio car en aquel temps son en lor valor, en lor bontat e segon que redon de profieyt lo blat que en aquel asag tove que lo pes se meta en aquel temps per tot aquel an car tove tant pezara la pasta que se traya de Ia hemina de cascun assag e segon que pezara es necessari que se prenguan tot lo apunctament e mesura per tot aquel an, e comensament del pes e tove que fassa totz asag de aytal manera de blat coma desus es dit, e quen traygas lo bren el fres en cascuna manera de pa segon que desus es dit. E devetz prendre garda sobre tot que la pasta deu estre de tal forsa que quant sia prestida, metatz la VI ll. e mieg de plom sus la pasta. Et si tu vezes que aquel pes de plom sen intre tot simplament prop de tot, mas que no si rebongua tot de dins es de bona forsa. E quant*



*lo pa sera fait e cuet, o podes proar per aquesta manera si era stada la pasta de bona forsa, lo pa blanc cueyt razonablement que sia be de razo, deu perdre al mays que perda la siezena part, el a I cors la setena e adonc lo pa es fait a son punt, e si pezava mays que no agues tant perdre al plus bas e del plus naut, e veyras quant pas y aura, e prendras segon l'asag del bas e del aut maitat I e maytat autre, e devetz cieysir o mermar lo pes en la forma e manera que far se deu per bona razo de la pasta de la soma desus dita per razo de la dureza de lad. pasta.*

*[F° 473v] Item devetz saber que l'an mil CCCC XXIII fot asordenat entre los senhors de capitol e los bayles dels pancossiers que per la vetz eran que per vendre e ganhar aguessen XII den. tholosas e I den. tornes entro al for de XL s. lo carto o en qualque for que sia pes entro al for de XL s. ou entorn, e si lo blat era trop car que valgues mays de XL s. lo carto, en aysi que lo pes sia a XLV s. ou L s. per tot aquel mays, no deven aver per venda e gazanh sino que XL den. tor. per vendas e gazanh, en ayssi coma si lo pes era a XL s. e si era mays de XL s. en ayssi que fos a XXX s. tol. no devetz contar sino XXXta den. tor. par vendas e gazanh o a XX s. tol. XX den. tor., o a X s. tol. X den. tor. en aysi segon mays a qualque for sia lo pes entro a XL s.*

*Item devetz saber que cascuna montada de XII den. lo carto devetz montar lo bren e lo fres que y es de I carto I den. mieg tol. e per lo contrari si bayssava de XII den. tol. per carto devetz contar mens las sobras I den. tol.*

*Et per so que cascun es cert de morir et la hora de la mort es mot concertana en ramon jumat a estimziment d'aquels que son avenir, a ensenhar e ordenat per miels entendre las causas sobreditas al fait de la pancosseria per la manera que desus es dit. Et vuelh asordenar de totz fors de X s. tol. entro al L s. tol. lo carto tant devra pezar cascun pa dinaral blanc e a I cors a qualque for que sia dins los termes sobreditz. Et aques pes sera trayt segon la forma desus dita e segon la bontat del blat desus nominada e espresat e manifestat que tan es razonabla bontat de blat peza la pasta de huna hemina fayta en pa adi hun cors CC ll. e de pa blanc CLXV ll. e segon aquest conte que nos es de trop gran y fida ni de trop gran falta ans es de migana forma sen vuelh trayre aquest pes per endreysar aquels que son avenir si en outra manera plus o es spressada e no o sabian far ja sia ayso que aquest pes sera gran en tropas faysos que vendria per so que lo blat vendeneno en tropas sazos davol pes e davol profieit per que la pasta de la hemina non pezara tan coma desus es dit ny espresat, [F° 476] e por razo da quo ja no poyria estre tan gran lo pa. Et tropas sazos i en devendra que lo pes sera trop pauc per razo que*

los blatz seran de trop gran advantage de manera que la pasta que y sia de la hemina pesava trop plus que lo conte que desus es dit, et per razo dayso lo pa tal que sia maior et que hom lo fassa de maior forma et pot sen hom ajudar per aquesta manera. En aquest pes meteis per esta guisa que hom regarde cascun an fazent la sag si as lo pes que la vetz coria, tray ne hom mais de pa que no devra contadas las sobras e rebatudas e la messios si trobava hom XII tol. per carto hom poyria far per aquesta manera en aysi coma ou folia baylar lo pa als pancossiers de XX s. qu'en tota aquela sazo lor bayles hon lo pes a XIX s. tol. et en aysi lo pa el pes seria maior en manera que n'en trayrian mas lo dreit dinier e si encara trobava hom que gazarhessan mays que desus no es dit que gazarhessan II s. per carto hom poyria far que si terian lo pes de XX s. que hom lor dones lo pes de XVIII s. tol. Et per aquesta manera hom pot far a totz fors per tot aquel en qualque for que lo pes fos en aysi meteis per lo contrari si hom trobava que perdessan los pancossiers en aysi coma si lo pes era a XX s. e no tragessan si no XIX a lor profieit contan messios e gazarhs e debatudas las sobras om poyria far per lo contrari aysi coma desus es dit que lor dones hom lo pes a XXI s. en aysi lo pes el pa seria mendre e tornaria a son dreit gazarh, en aysi pot se far en qualque for que lo pes sia o lo for del blat. Et per aquesta manera ien ordene las causas desus ditas si de IIII desavana ny no y avia persona que l'asag saubes trayre mas en defaute de persona es apertenent en ayso que hom se poyria governar apres mon endreysament en la manera desus dita am los pezes deios espresatz e aysso ien azordem per lo profieit del poble de Tholoza a ma sensacio que ne puesca estre blasmat de ma ignorancia e negligencia.

A rasit de que se tray lo pes del pa a I cors que peza la pasta de la heymina de blat II ll. segon la blanquesa desus espresada quant deu pezar cascun pa dinaral del for de I s. tol. entro a XL s. tol. lo carto. Primo :

de X s.	IIII ll.	XIII on.	VI den.
de XI s.	IIII ll.	VII on.	XXII den.
de XII s.	IIII ll.	III on.	XI den. mieg
[F° 476v] de XIII s.	III ll.	XV on.	XII den.
de XIII s.	III ll.	XI on.	XX den.
de XV s.	III ll.	VII on.	XII den. mieg
de XVI s.	III ll.	V on.	XV den.
de XVII s.	III ll.	III on.	IX den.

<i>de XVIII s.</i>	<i>III ll.</i>	<i>II on.</i>	<i>II den.</i>
<i>de XIX s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>XIII on.</i>	<i>XXIII den.</i>
<i>de XX s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>XII on.</i>	<i>XV den.</i>
<i>de XXI s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>X on.</i>	<i>XXII den. mieg</i>
<i>de XXII s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>IX on.</i>	<i>X den. mieg</i>
<i>de XXIII s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>VII on.</i>	<i>XIX den.</i>
<i>de XXIII s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>VI on.</i>	<i>VI den. mieg</i>
<i>de XXV s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>III on.</i>	<i>XXIII den.</i>
<i>de XXVI s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>III on.</i>	<i>XVII den.</i>
<i>de XXVII s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>II on.</i>	<i>XIII den. mieg</i>
<i>de XXVIII s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>I on.</i>	<i>IX den. I ters</i>
<i>de XXIX s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>on.</i>	<i>IX den.</i>
<i>de XXX s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>XV on.</i>	<i>XIV den. II ters</i>
<i>de XXXI s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>XIII on.</i>	<i>XVII den.</i>
<i>de XXXII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>XIII on.</i>	<i>XIX den.</i>
<i>de XXXIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>XII on.</i>	<i>XIII den.</i>
<i>de XXXIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>XI on.</i>	<i>den.</i>
<i>de XXXV s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>X on.</i>	<i>XV den.</i>
<i>de XXXVI s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>X on.</i>	<i>II den. mieg</i>
<i>de XXXVII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>IX on.</i>	<i>IX den.</i>
<i>de XXXVIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>VIII on.</i>	<i>XVII den. II ters</i>
<i>de XXXIX s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>VIII on.</i>	<i>VI den. mieg</i>
<i>de XXXX s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>VII on.</i>	<i>XX den. mieg</i>
<i>de XXXXI s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>VII on.</i>	<i>X den.</i>
<i>de XXXXII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>VII on.</i>	<i>I den. mieg</i>
<i>de XXXXIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>V on.</i>	<i>VII den. mieg</i>
<i>de XXXXIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>V on.</i>	<i>XXIII den. I ters</i>
<i>de XXXXV s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>V on.</i>	<i>IX den.</i>
<i>de XXXXVI s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>III on.</i>	<i>I den. I ters</i>
<i>de XXXXVII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>III on.</i>	<i>XVI den.</i>
<i>de XXXXVIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>III on.</i>	<i>VI den.</i>
<i>de XXXXIX s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>on.</i>	<i>XXIII den. mieg</i>
<i>de L s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>on.</i>	<i>den. I ters</i>

*A razat de que se tray lo pes del pa blanc que peza la pasta de la hemina de blat  
CLXV ll. tant deu pezar cascan pa del for de I den. tholoza al de X s. tol. entro a L s.*

<i>de X s.</i>	<i>III ll.</i>	<i>XIII on.</i>	<i>II den.</i>
<i>de XI s.</i>	<i>III ll.</i>	<i>IX on.</i>	<i>IIII den.</i>
<i>de XII s.</i>	<i>III ll.</i>	<i>IIII on.</i>	<i>den. mieg</i>
<i>de XIII s.</i>	<i>III ll.</i>	<i>III on.</i>	<i>II den.</i>
<i>de XIII s.</i>	<i>III ll.</i>	<i>on.</i>	<i>XI den.</i>
<i>[F° 477] de XV s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>XIII on.</i>	<i>XV den.</i>
<i>de XVI s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>XII on.</i>	<i>II den.</i>
<i>de XVII s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>X on.</i>	<i>III den.</i>
<i>de XVIII s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>VIII on.</i>	<i>VIII den.</i>
<i>de XIX s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>VI on.</i>	<i>XV den.</i>
<i>de XX s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>V on.</i>	<i>V den.</i>
<i>de XXI s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>III on.</i>	<i>XXI den.</i>
<i>de XXII s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>II on.</i>	<i>X den.</i>
<i>de XXIII s.</i>	<i>II ll.</i>	<i>I on.</i>	<i>VI den.</i>
<i>de XXIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>XV on.</i>	<i>V den.</i>
<i>de XXV s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>XIV on.</i>	<i>III den.</i>
<i>de XXVI s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>XIII on.</i>	<i>IIII den.</i>
<i>de XXVII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>XII on.</i>	<i>V den.</i>
<i>de XXVIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>XI on.</i>	<i>VIII den.</i>
<i>de XXIX s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>X on.</i>	<i>X den.</i>
<i>de XXX s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>X on.</i>	<i>XVII den.</i>
<i>de XXXI s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>IX on.</i>	<i>II den.</i>
<i>de XXXII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>VIII on.</i>	<i>VIII den.</i>
<i>de XXXIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>VIII on.</i>	<i>XVII den.</i>
<i>de XXXIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>VI on.</i>	<i>II den.</i>
<i>de XXXV s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>V on.</i>	<i>XII den.</i>
<i>de XXXVI s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>V on.</i>	<i>den.</i>
<i>de XXXVII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>IIII on.</i>	<i>IX den.</i>
<i>de XXXVIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>IIII on.</i>	<i>XXII den.</i>

<i>de XXXIX s.</i>	<i>VII.</i>	<i>III on.</i>	<i>VIII den.</i>
<i>de XL s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>IIII on.</i>	<i>XXI den.</i>
<i>de XLI s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>IIII on.</i>	<i>X den. mieg</i>
<i>de XLII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>IIII on.</i>	<i>III den.</i>
<i>de XLIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>III on.</i>	<i>XVIII den.</i>
<i>de XLIIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>III on.</i>	<i>VI den. mieg</i>
<i>de XLV s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>II on.</i>	<i>XIII den.</i>
<i>de XLVI s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>II on.</i>	<i>XII den.</i>
<i>de XLVII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>II on.</i>	<i>VI den.</i>
<i>de XLVIII s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>I on.</i>	<i>XXIII den. mieg</i>
<i>de XLIX s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>I on.</i>	<i>XVIII den.</i>
<i>de L s.</i>	<i>I ll.</i>	<i>I on.</i>	<i>VI den.</i>

*Ayssi se conteno las messios que se fan per los pancossiers a la fornada de huey que se poden far en I carto de blat per far lo pa de venda tant a I cors, tant de pa blanc, enpero los senhors de capitol y deven ordenar apellatz los bayles dels pancossiers.*

<i>Primo per purgar</i>	<i>Ia dobla</i>
<i>per barutelar</i>	<i>Ia dobla miega</i>
<i>per lenha e calfar layga</i>	<i>Ia dobla</i>
<i>[F° 477v] per prestir</i>	<i>Ia dobla</i>
<i>per sal</i>	<i>V den.</i>
<i>per far lo pa</i>	<i>Ia dobla</i>
<i>per cosir lo pa</i>	<i>VI doblas</i>
<i>per vendas e gazan</i>	<i>VI doblas</i>
<i>per la enpositio</i>	<i>VI doblas</i>

*Yso se met per avis per so que los ditz pancossiers ayan lor degut e la causa publica no sia lesida enpero coma desus es dit losditz senhors de capitol y deven appunctar he ordenar en los dit bayles davant totes causas.*

### III. Illustrations : exemples de sources utilisées

#### 1. Contrats d'apprentissage

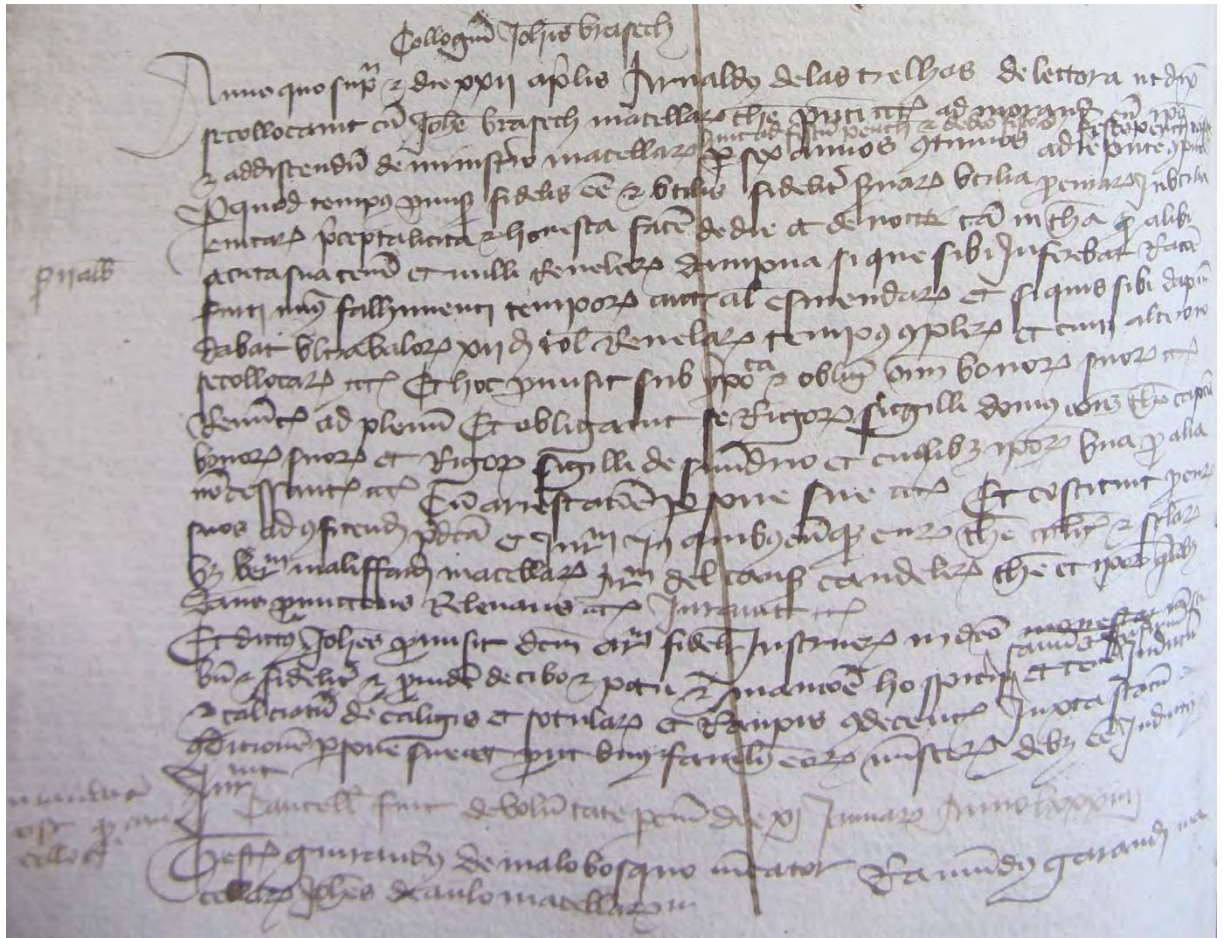


Figure 18 – Contrat d'apprentissage d'Arnaud de las Trelhas, originaire de Lectoure, auprès du mazelier Jean Brasech (1384)

Archives Départementales de la Haute-Garonne, 101H 97, f° 10v.

*Anno quo supra et die XXII aprilis, Arnaldus de las Trelhas de Lectora ut dicitur se collocavit cum Johanne Brasech macellario Tholose presenti acti ad morandum cum ipso et addiscendum de ministerio macellariorum hunc ad festum penthecoste et de dicto festo ad festum penthecoste per sex annos contumuos a die presente computandos. Per quod tempus promisit fidelis esse et utilis, fideliter servare, utilia procurare, inutilia evitare, precepta licita et honesta facere de die et de nocte tam in Tholosa quam alibi, secreta sua tenere et nulli revelare, dampna sique sibi inferebat ratione furti minus*

*falhimenti temporis aut alii esmendare, et si quis sibi dampnum dabat ultra valorem XII d. tol. revelare, tempus complere et cum altero non se collocare. Et hoc promisit sub ypoteca et obligatione omnium bonorum suorum renunciare ad plenum. Et obligavit se rigoris sigilli domus communis Tholose capere bonorum suorum et rigoris sigilli de scindicio<sup>14</sup> et cuilibet ipsorum una per alia non cessantur cum arrestatione persone sue. Et constituit pro curiis suos ad conficendum predicta et jurium ita quibuscumque curiis Tholose ecclesiastique et secularibus videlicet Bernardum Malissandi macellarium, Johannem del Cans candelerium Tholose et ipsorum quilibet damni promittoris relevaris juravit.*

*Et dictus Johannes promisit dictum Arnaldum fideliter instruere in dicto ministerio, bene et fideliter et providere de cibo et potu et mancione hospitu sanum et justum, et tenere indutum et calciatum de caligis et socularibus et raupis condecens juxta statum conditionem persone sue ac prout unus famulus eorum ministerii debet esse indutum.*

*Testes Guiraudi de Malobosquo mercator, Ramundus Garaudi macellarius, Johannes de Aulo macellarius.*

*Cancellatus fuit de voluntate partium die XI januarii anno LXXXIII.*

---

<sup>14</sup> La transcription de ce mot est incertaine.



## 2. Réceptions de maîtrise

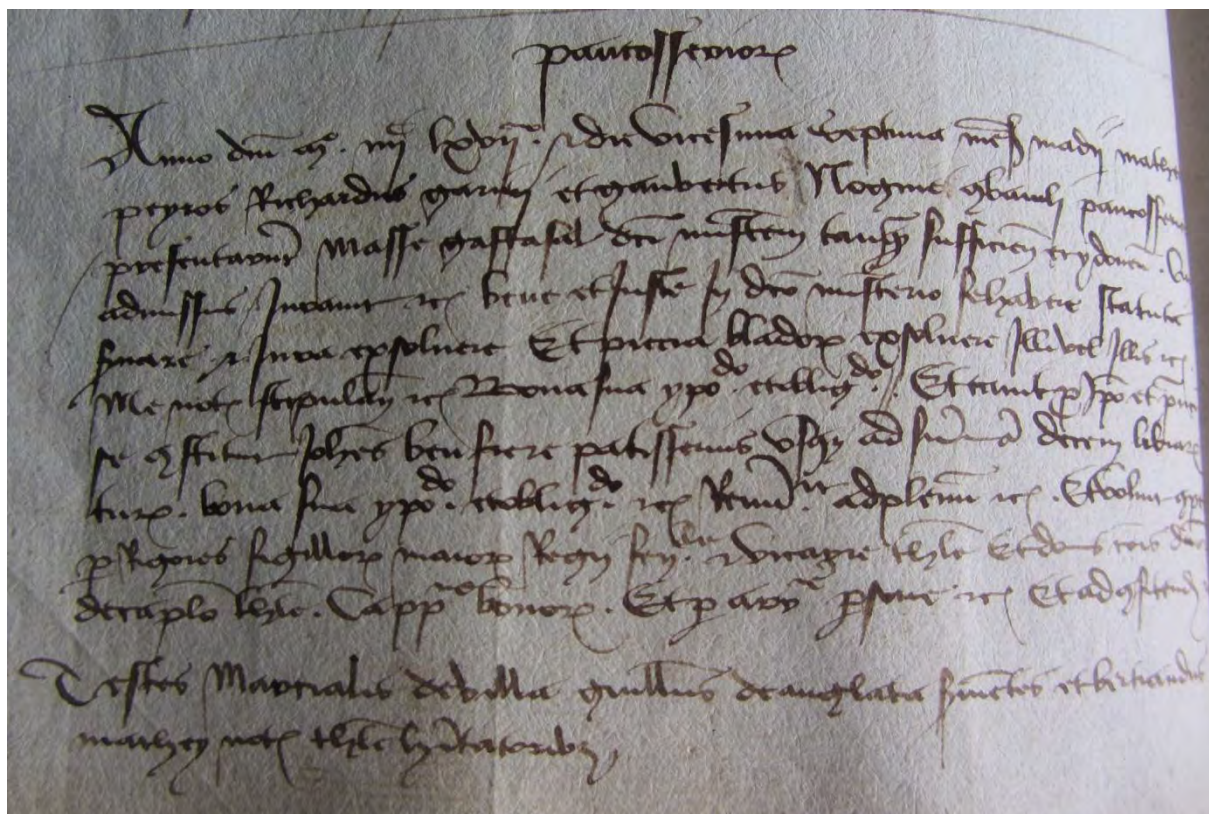


Figure 19 – Réception de Masse Gastacel dans le métier des pancossiers (1467)

Archives Municipales de Toulouse, HH 76, f° 50v.

Anno Domini millesimo III<sup>CC</sup> LXVII et die vicesima septima mensi madii, Matheus Peyros, Richardus Garini et Gaubertus Nogueie conbajuli pancosseriorum presentarunt Masse Gastacel dicti ministerii tanquam sufficiens et ydoneus. Cum admissus juravit bene et juste in dicto ministerio se habere, statuta servare, jura exsolvere et precia bladorum exsolvere illi vel illis me notario stipulati bona sua ypotecando et obligando. Et cavuit pro ipso et presenter se constituit Johannes Benfiere patisserius usque ad summam decem librarum turn. bona sua ypotecando et obligando renunciavit ad plenum. Et voluit compellere per rigores sigillorum majorum regii senescallie et vicarie Tholose et domus communis dominorum de capitulo Tholose cappare bonorum et per arrestatione persone et ad conficendum.

Testes Marcialis de Villa, Guillelmus de Anglata sirventes et Bertrandus Mathey notarius Tholose habitatoribus.



3. Pièces à l'appui des comptes de la municipalité

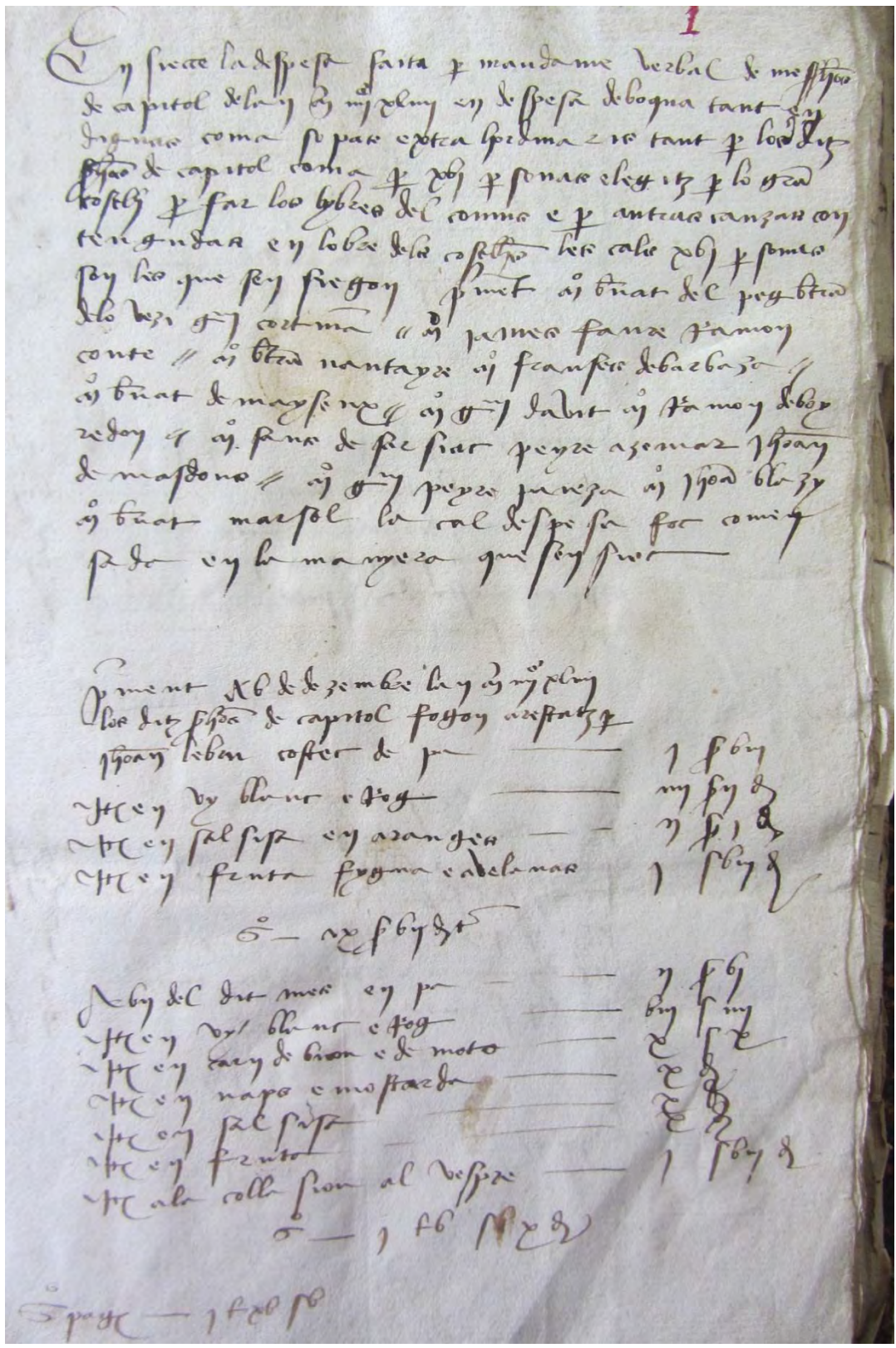


Figure 20 – Repas de la commission de taille (1444-1445) : premier feuillet

*En siec ce la despesa feita per mandame verbal de messenhors de capitol de l'an M IIII<sup>C</sup> XLIIII en despesa de boqua tant en dignas coma sopas extrahordinaris tant per losditz senhors de capitol coma per XVI personas elegitz per lo gran coselh per far los lybres del comus et per autras cauzas contengudas en l'obre dels conselhers, les cals XVI personas son les que s'en siegon : primerament M. Bernat del Pey, Bertran de lo Vezi, Guilhem Cortina, M. James Faure, Ramon Conte, M. Bertran Nautayre, M. Frances de Barbaza, M. Bernat de Maysenx, M. Guilhem Davet, M. Ramon de Boy Redon, M. Sans de Sarsiac, Peyre Azemar, Johan de Masdono, M. Guilhem Peyre Paneza, M. Johan Blazy, M. Bernat Marsol ; la cal despesa foc comensada en la manera que s'en siec.*

*Primerament a V de dezembre l'an M IIII<sup>C</sup> XLIIII los ditz senhors de capitol fogon arestatz per Johan Lebon. Costet de pa \_\_\_\_\_ I s. VIII*

*Item en vy blanc e rog \_\_\_\_\_ IIII s. II d.*

*Item en salsisa en aranges \_\_\_\_\_ II s. I d.*

*Item en fruta, fygua e avelanas \_\_\_\_\_ I s. VIII d.*

*Soma \_\_\_ IX s. VII d. t.*

*A VII del dit mes en pa \_\_\_\_\_ II s. VI*

*Item en vy blanc e rog \_\_\_\_\_ VIII s. IIII d.*

*Item en carn de buou e de moto \_\_\_\_\_ X s. X*

*Item en naps e mostarda \_\_\_\_\_ X d.*

*Item en salsisa \_\_\_\_\_ X d.*

*Item en fruto \_\_\_\_\_ X d.*

*Item a la collasion al Vespre \_\_\_\_\_ I s. VIII d.*

*Soma \_\_\_ II l. V s. X d.*

*Soma pagada \_\_\_ II l. XV s. V*



4. Pièces justificatives des comptes du chantier des moulins du Bazacle

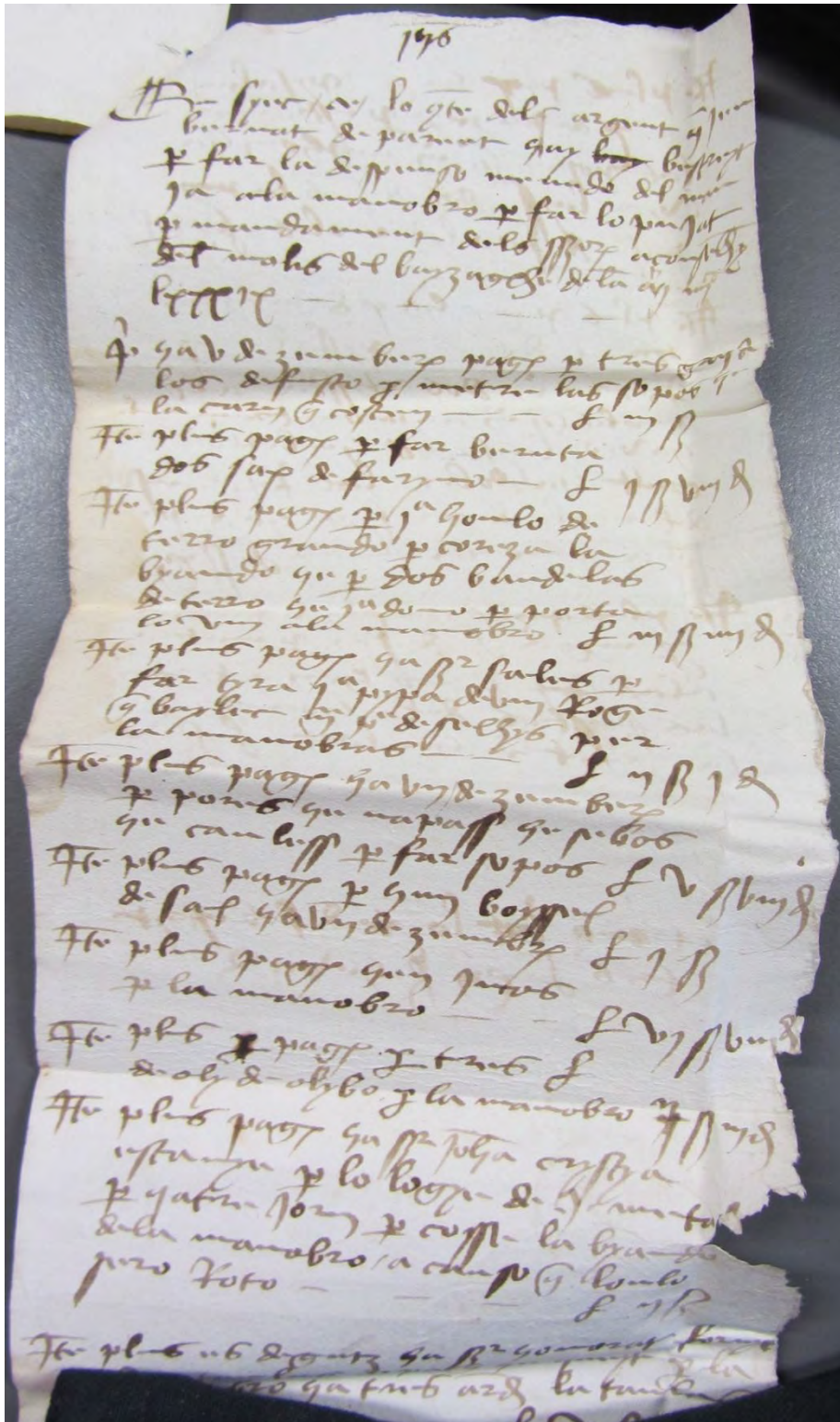


Figure 21 – Repas fournis aux ouvriers des moulins du Bazacle (1489)

# Sources

## I. Archives Municipales de Toulouse

### 1. Série AA

AA 1 (1141-1279) : Premier cartulaire du consulat (cartulaire du Bourg).

AA 2 (1141-1279) : Premier cartulaire du consulat (cartulaire de la Cité).

AA 3 (1141-1556) : Livre Blanc de la Maison commune.

AA 5 (1152-1539) : « Vidimé du Livre Blanc », cartulaire de Jean Balard.

AA 6 (1152-1560) : Compilation méthodique de titres intéressant la ville.

AA 8 (1264-1574) : Cartulaire relatif aux privilèges de la ville.

AA 12 (1529-1539) : Recueil factice de pièces relatives aux contestations de la ville de Toulouse avec le domaine royal au sujet de l'immunité des habitants en matière de leude et péage.

AA 13 (1328-1553) : Recueil de copies.

AA 57 (1429-1450) : Minutes et transcriptions d'actes divers intéressant la ville, dont plusieurs statuts de métiers.

### 2. Série BB

BB 1 (1374-1388) : Délibérations du Conseil de ville.

BB 2 (1414-1417) : Délibérations du Conseil de ville.

BB 3 (1418-1421) : Délibérations du Conseil de ville.

BB 4 (1422-1424) : Délibérations du Conseil de ville.

BB 5 (1426-1428) : Délibérations du Conseil de ville.

BB 7 (1435-1437) : Délibérations du Conseil de ville.

BB 9 (1524-1543) : Délibérations du Conseil de ville.

BB 67 (1411-1428) : Délibérations du Consistoire, administration et justice.

BB 68 (1519-1520) : Délibérations du Consistoire, administration et justice.

BB 69 (1523-1523) : Délibérations du Consistoire, administration et justice.

BB 70 (1524-1525) : Délibérations du Consistoire, administration et justice.  
BB 71 (1525-1526) : Délibérations du Consistoire, administration et justice.  
BB 72 (1527-1528) : Délibérations du Consistoire, administration et justice.  
BB 73 (1528-1529) : Délibérations du Consistoire, administration et justice.  
BB 74 (1529-1530) : Délibérations du Consistoire, administration et justice.  
BB 149 (1504-1636) : Ordonnances municipales.  
BB 150 (1520-1534) : Ordonnances municipales.  
BB 151 (1522-1534) : Ordonnances municipales.  
BB 156 (1521-1667) : Ordonnances municipales.

### 3. *Série CC*

CC 1 (1335) : Estimes du capitoulat de Saint-Pierre.  
CC 2 (1335) : Estimes du capitoulat de Saint-Sernin.  
CC 3 (1331-1390) : Estimes de plusieurs capitoulat à plusieurs dates différentes.  
CC 4 (1401-1413) : Evaluation d'immeubles dans plusieurs capitoulat.  
CC 5 (vers 1442) : Estimes du capitoulat du Pont-Vieux.  
CC 7 (1459) : Estimes du capitoulat de la Daurade.  
CC 8 (XVI<sup>e</sup> siècle) : Estimes du capitoulat de la Daurade (copie des registres de 1459 et 1478).  
CC 12 (1478) : Estimes du capitoulat de la Dalbade.  
CC 13 (1478) : Estimes du capitoulat de la Dalbade.  
CC 14 (XVII<sup>e</sup> siècle) : Estimes du capitoulat de la Dalbade (copie du registre de 1478).  
CC 16 (XVII<sup>e</sup> siècle) : Estimes du capitoulat de la Daurade (copie du registre de 1478).  
CC 18 (XVII<sup>e</sup> siècle) : Estimes du capitoulat de Saint-Étienne (copie du registre de 1478).  
CC 19 (XVII<sup>e</sup> siècle) : Estimes du capitoulat de Saint-Sernin (copie du registre de 1478).  
CC 1262 (1350-1546) : Lettres patentes et mandements portant octroi et prolongation aux capitoulat du droit du quart du vin, dit « souquet ».  
CC 1670 (1527-1528) : Registre de contrôle concernant les arrentements faits par la municipalité (en particulier souquet et bancs de bouchers).  
CC 1846 (1343) : Comptes du trésorier ; peines versées par les bayles des organisations de métiers ; dîners.  
CC 1850 (1383-1385) : Comptes du trésorier ; dons de torches et de confitures ; dîners.

CC 1851 (1385-1387) : Comptes du trésorier ; dons de torches et de confitures ; dîners.

CC 1852 (1387-1388) : Comptes du trésorier ; dons de torches et de confitures ; dîners.

CC 1854 (1390-1391) : Comptes du trésorier ; dons de torches et de confitures ; dîners.

CC 1855 (1404-1405) : Comptes du trésorier ; dons de torches et de confitures ; dîners.

CC 1856 (1420-1421) : Comptes du trésorier ; frais de justice des organisations de métiers ; dons de torches et de confitures ; dîners.

CC 1859 (1431-1434) : Comptes du trésorier ; dons de torches et de confitures ; dîners.

CC 1862 (1441-1443) : Comptes du trésorier ; dons de torches et de confitures.

CC 1863 (1450-1451) : Comptes du trésorier ; droits d'entrée dans les organisations de métiers ; dîners.

CC 1864 (1454-1455) : Comptes du trésorier ; oublies pesant sur des bancs de bouchers ; dons de torches et de confitures ; dîners.

CC 1865 (1454-1455) : Comptes du trésorier ; oublies pesant sur des bancs de bouchers ; droits d'entrée dans les organisations de métiers ; dons de torches et de confitures.

CC 1866 (1464-1465) : Comptes du trésorier ; frais occasionnés par le dîner du sceau vert.

CC 1868 (1469-1470) : Comptes du trésorier ; peines versées par les bayles des organisations de métiers ; dons de torches et de confitures ; dîners.

CC 1871 (1488-1489) : Comptes du trésorier ; droits d'entrée dans les organisations de métiers ; peines versées par les bayles des organisations de métiers.

CC 1872 (1493-1494) : Comptes du trésorier ; droits d'entrée dans les organisations de métiers.

CC 1873 (1494-1495) : Comptes du trésorier ; oublies pesant sur des bancs de bouchers ; droits d'entrée dans les organisations de métiers.

CC 1874 (1497-1498) : Comptes du trésorier ; oublies pesant sur des bancs de bouchers ; droits d'entrée dans les organisations de métiers.

CC 1875 (1503-1504) : Comptes du trésorier ; oublies pesant sur des bancs de bouchers ; droits d'entrée dans les organisations de métiers.

CC 1877 (1509-1510) : Comptes du trésorier ; oublies pesant sur des bancs de bouchers ; droits d'entrée dans les organisations de métiers.

CC 1878 (1511-1512) : Comptes du trésorier ; oublies pesant sur des bancs de bouchers ; droits d'entrée dans les organisations de métiers.

CC 1880 (1513-1514) : Comptes du trésorier ; oublies pesant sur des bancs de bouchers ; droits d'entrée dans les organisations de métiers.

CC 1883 (1520-1521) : Comptes du trésorier ; droits d'entrée dans les organisations de métiers ; peines versées par les bayles des organisations de métiers.

CC 1885 (1523-1524) : Comptes du trésorier ; arrentement de badorques pour la vente du poisson ; droits d'entrée dans les organisations de métiers ; peines versées par les bayles des organisations de métiers.

CC 2323 (1403-1404) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2324 (1405-1406) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2326 (1416-1417) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2329 (1435-1445) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2331 (1445-1446) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2332 (1450-1451) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2334 (1459-1460) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2335 (1460-1461) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2336 (1463-1464) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2337 (1469-1470) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2338 (1485-1486) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2339 (1486-1487) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2340 (1488-1489) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2341 (1489-1490) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2342 (1490-1494) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2343 (1491-1492) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2344 (1451-1513) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2345 (1490-1494) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2346 (1497-1498) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2347 (1498-1499) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2348 (1499-1500) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2350 (1500-1501) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2351 (1501-1502) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2353 (1502-1503) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2354 (1503-1504) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2355 (1504-1505) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

CC 2356 (1506-1508) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.  
CC 2357 (1507-1508) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.  
CC 2359 (1509-1510) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.  
CC 2362 (1511-1512) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.  
CC 2363 (1512-1513) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.  
CC 2364 (1513-1514) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.  
CC 2365 (1514-1515) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.  
CC 2366 (1515-1516) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.  
CC 2371 (1520-1522) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.  
CC 2373 (1523-1524) : Pièces à l'appui des comptes ; frais de bouche du consulat.

#### **4. Série FF**

FF 24 (1408) : Procès contre les Collèges de l'Université qui cherchent à se soustraire à la taille.  
FF 65 (1530) : Litige entre les capitouls et le Parlement concernant la police des métiers.  
FF 76 (1393) : Procès de l'Université devant le sénéchal, affaire du souquet auquel l'Université prétendait échapper.  
FF 88 (1459) : Procès contre les pêcheurs de la ville.  
FF 610 (1422-1787) : Ordonnances capitulaires réglementant la police de la ville.  
FF 650 (1503-1504) : Enquête sur les fraudes du poids commun.

#### **5. Série GG**

GG 915 : Pièces à l'appui des comptes de fournitures et de travaux concernant l'Académie des Jeux Floraux.  
GG 975 (1518-1519) : Dépenses et fournitures pour les pestiférés.  
GG 976 (1520-151) : Dépenses et fournitures pour les pestiférés.  
GG 977 (1523-1524) : Dépenses et fournitures pour les pestiférés.  
GG 979 (1529-1530) : Dépenses et fournitures pour les pestiférés.  
GG 980 (1530) : Dépenses et fournitures pour les pestiférés.  
GG 981 (1530-1531) : Dépenses et fournitures pour les pestiférés.



## 6. *Série HH*

HH 6 (1486-1525) : Mercuriales ; prix des grains place de la Pierre.

HH 7 (1525-1545) : Mercuriales ; prix des grains place de la Pierre.

HH 19 (1437-1714) : Mercuriales ; prix des grains place de la Pierre.

HH 22 (1525-1557) : Mercuriales ; prix des vins place Saint-Georges.

HH 65 (1270-1322) : Statuts des corps de métiers.

HH 66 (1278-1525) : Statuts des corps de métiers.

HH 67 (1358-1785) : Statuts des corps de métiers.

HH 69 (1512-1588) : Statuts des corps de métiers.

HH 76 (1464-1485) : enregistrement des réceptions de maîtrise.

HH 77 (1494-1510) : enregistrement des réceptions de maîtrise.

HH 78 (1524-1544) : enregistrement des réceptions de maîtrise.

HH 100 (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) : Copie de lettres patentes et d'arrêts du conseil d'État, extraits de délibération des corps de métiers, nomination des bailes, rôles de maîtres, de compagnons et de garçons ou apprentis, tarif des droits d'entrée à la maîtrise, contrat d'apprentissage, admission au chef d'œuvre, poursuite des contraventions, mémoires des corps de métiers pour améliorer le fonctionnement.

## 7. *Série II*

II 1/19 (1420) : Vente d'un étal de boucherie.

II 4/4 (1403) : Différent entre les bouchers de Toulouse et le péager de Mauvezin et le vicomte de Fezensaguet d'autre part.

II 11/3 (1419) : Procès intenté Raimond de Gaudières à Vital de Nabège, hôtelier demeurant rue Boulbonne.

II 12/9 (1419) : Crue sur le sel.

II 15/5 (1337) : Intervention du boucher G. Folquier dans le différent avec les péagers du comté de Foix.

II 15/7 (1420) : Crue sur le sel.

II 15/13 (1505) : Nourriture des pauvres.

II 18/7 (1347) : Copie par le notaire Jean Comte des statuts des boulangers, datant du 5 mars 1290.

- II 19/5 (milieu du XIV<sup>e</sup> siècle) : Droit d'acheter librement du sel.
- II 19/15 (1422) : Arrêt du Parlement contre les bouchers concernant la vente de saindoux aux fabricants de chandelles.
- II 19/19 (1483) : Bail d'une maison fait par Jean de Montlaur à Raymond Embry, pâtissier.
- II 19/23 (fin du XV<sup>e</sup> siècle) : Obligation faite à Pierre Tolhati dit Vinaigre, tavernier de Toulouse.
- II 23/4 (1341) : Obligation faite à Raimond Donati, boucher.
- II 23/6 (1371) : Vente de deux maisons louées par Bernard de Rivals, boucher, et Jacques Barbasol, savetier, au prix de 15 florins d'or, d'une livre de poivre et d'une demi-livre de gingembre par an.
- II 26/15 (1419) : Crue sur le sel.
- II 26/20 (1516) : Arrêt du parlement approuvant un règlement capitulaire sur la fabrication et la vente du pain, et ordonnant de l'appliquer.
- II 31/14 (1379) : Taxe sur les vivres.
- II 36/2 (1337) : Intervention du boucher G. Folquier dans le différent avec les péagers du comté de Foix.
- II 38 /2 (1346) : Taxe sur le vin, les viandes et le poisson.
- II 40/7 (1421) : Crue sur le sel.
- II 41/16 (1525) : Différent entre les boulangers et les fermiers de la leude.
- II 42/8 (1430-1461) : Taxe sur le vin et la viande.
- II 45/6 (1274) : Privilèges de la ville, notamment mesures du vin, leudes et péages.
- II 45/10 (1317) : Copie d'une décision en forme de charte-partie des consuls du 3 juillet 1255 réglementant l'activité des tripiers.
- II 49/13 (1518) : Vente d'un jardin à Pierre Delpont, hôtelier.
- II 51/1 (1225) : Copie des règlements d'exploitation des moulins de la Daurade, datant de novembre 1220.
- II 56/6 (1365) : Vente d'une maison par Bernard de Rivals, boucher.
- II 60/1 (1261) : Procès entre deux meuniers pour coups et blessures.
- II 60/2 (1287) : Paiement d'une livraison de poivre.
- II 61/2 (1202) : Liberté de transport des grains et des vins.
- II 61/20 (1370) : Taxe sur les grains, farines et pain.
- II 63/6 (début du XIV<sup>e</sup> siècle) : Liberté de transport des grains et des vins.

- II 70/20 (1379) : Taxe sur les grains, farines et pain.
- II 70/22 (XIV<sup>e</sup> siècle) : Règlement sur la vente du poisson de mer en ville.
- II 74/3 (1335) : Vidimus d'une ordonnance réglementant l'activité des jaugeurs et mesureurs de vin, datant de 1305.
- II 74/6 (1340) : Ordonnance consulaire prohibant la vente et l'importation à Toulouse de vins frelatés.
- II 76/4 (1392) : Liberté d'exporter des grains hors de la sénéchaussée.
- II 78/3 (1365) : Vente d'une maison à Charles de Saupicone, pâtissier.
- II 78/18 (1516) : Arrêt du Parlement concernant les règlements des capitouls au sujet des taverniers.
- II 87/5 (1518) : Vente de légumes.
- II 89/1 (1344) : Privilège des capitouls de surveiller les moulins et le pesage des grains.
- II 90/2 (XV<sup>e</sup> siècle) : Ordonnance des capitouls sur les vivres et la police.
- II 90/3 (1431) : Taxe sur la viande et le poisson.
- II 94/1 (1491) : Vente d'une maison à Raymond Bonet, hôtelier.

## **II. Archives Départementales de la Haute-Garonne**

### ***1. Série 1B***

- 1B 1 (1444-1456) : Registre d'arrêts du Parlement.
- 1B 2 (1456-1465) : Registre d'arrêts du Parlement.
- 1B 3 (1465-1473) : Registre d'arrêts du Parlement.
- 1B 4 (1473-1478) : Registre d'arrêts du Parlement.
- 1B 5 (1478-1481) : Registre d'arrêts du Parlement.
- 1B 6 (1481-1485) : Registre d'arrêts du Parlement.
- 1B 7 (1485-1488) : Registre d'arrêts du Parlement.
- 1B 8 (1488-1492) : Registre d'arrêts du Parlement.
- 1B 9 (1492-1495) : Registre d'arrêts du Parlement.
- 1B 10 (1495-1498) : Registre d'arrêts du Parlement.
- 1B 11 (1498-1502) : Registre d'arrêts du Parlement.
- 1B 12 (1502-1505) : Registre d'arrêts du Parlement.
- 1B 13 (1505-1508) : Registre d'arrêts du Parlement.

1B 14 (1508-1511) : Registre d'arrêts du Parlement.  
1B 15 (1511-1514) : Registre d'arrêts du Parlement.  
1B 16 (1514-1517) : Registre d'arrêts du Parlement.  
1B 17 (1517-1519) : Registre d'arrêts du Parlement.  
1B 18 (1519-1521) : Registre d'arrêts du Parlement.  
1B 20 (1523-1525) : Registre d'arrêts du Parlement.  
1B 21 (1525-1527) : Registre d'arrêts du Parlement.  
1B 22 (1527-1529) : Registre d'arrêts du Parlement.  
1B 2297 (1444-1445) : Registre d'audiences du Parlement.  
1B 2313 (1465-1466) : Registre d'audiences du Parlement.  
1B 2315 (1469-1470) : Registre d'audiences du Parlement.  
1B 2318 (1472-1473) : Registre d'audiences du Parlement.  
1B 2328 (1488-1489) : Registre d'audiences du Parlement.  
1B 2329 (1498-1499) : Registre d'audiences du Parlement.  
1B 2332 (1503-1504) : Registre d'audiences du Parlement.

## **2. Série 11D**

11D 17 (1375) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 18 (1381) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 19 (1399) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 20 (1403) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 21 (1407) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 22 (1415) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 23 (1418) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 24 (1419) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 25 (1420) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 26 (1421) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 27 (1425) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 28 (1427) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 29 (1430) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 30 (1437) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 31 (1438) : Comptes du collège de Périgord.

11D 32 (1439) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 33 (1442) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 34 (1448) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 35 (1450) : Comptes du collège de Périgord.  
11D 36 (1455) : Comptes du collège de Périgord.

### **3. Série 3E**

3E 161 (1402-1415) : Notaire Étienne Amelii.  
3E 176 (1415-1416) : Notaire Raymond de Senesse.  
3E 177 (1439-1467) : Notaire Raymond André.  
3E 384 (1433-1434) : Notaire Guillaume Astorgii.  
3E 537 (1445-1452) : Notaire Bertrand Barbeti.  
3E 600 (1390-1408) : Notaire Pierre Barrari.  
3E 601 (1396-1404) : Notaire Pierre Barrari.  
3E 851 (1418-1427) : Notaire Henri Bernadi.  
3E 1446 (1411-1415) : Notaire Étienne Bugeti.  
3E 1447 (1416-1428) : Notaire Étienne Bugeti.  
3E 1497 (1422) : Notaire Bordis.  
3E 1576 (1494-1496) : Notaire Jean Boschatroni et Bastide.  
3E 1990 (1434-1441) : Notaire Pierre de Busseria.  
3E 2290 (1507-1512) : Notaire Jean Cassaignoli.  
3E 2291 (1512-1515) : Notaire Jean Cassaignoli.  
3E 2485 (1416-1424) : Notaire Gaiano Cavareri.  
3E 2632 (1502-1510) : Notaire Cesterac.  
3E 2735 (1458-1522) : Notaire Jean Clavelli.  
3E 2736 (1482-1499) : Notaire Jean Clavelli.  
3E 2738 (1488-1492) : Notaire Jean Clavelli.  
3E 2740 (1490-1517) : Notaire Jean Clavelli.  
3E 2744 (1498-1501) : Notaire Jean Clavelli.  
3E 2762 (1512-1513) : Notaire Jean Clavelli.  
3E 2802 (1465-1470) : Notaire Guinot Compani.  
3E 2828 (1505-1519) : Notaire B. Costairac.

3E 2829 (1507-1511) : Notaire B. Costairac.  
3E 2955 (1404-1437) : Notaire Bernard de Cuguron.  
3E 2957 (1413-1432) : Notaire Bernard de Cuguron.  
3E 3113 (1390-1398) : Notaire Bertrand Decans.  
3E 3115 (1386-1391) : Notaire Bertrand Decans.  
3E 3305 (1427-1430) : Notaire Louis Dubois.  
3E 3306 (1432-1436) : Notaire Louis Dubois.  
3E 3710 (1478-1479) : Notaire Jean Eyguiere.  
3E 3740 (1506) : Notaire Jean Fabri.  
3E 3741 (1506-1511) : Notaire Jean Fabri.  
3E 3897 (1409-1427) : Notaire Fontanis.  
3E 4119 (1467-1472) : Notaire Albert Ganhadie.  
3E 4391 (1416-1418) : Notaire André de Gressio.  
3E 4393 ( 1421-1422) : Notaire André de Gressio.  
3E 4394 (1414-1427) : Notaire André de Gressio.  
3E 4395 (1428-1430) : Notaire André de Gressio.  
3E 4468 (1443-1450) : Notaire Egidius de ...ere.  
3E 5008 (1446-1447) : Notaire Pierre La Rua.  
3E 5093 (1450-1503) : Notaire Jean Laysaci.  
3E 5096 (1458-1461) : Notaire Jean Laysaci.  
3E 5111 (1490-1491) : Notaire Jean Laysaci.  
3E 5119 (1497) : Notaire Jean Laysaci.  
3E 5124 (1409-1420) : Notaire Jean Loderiis.  
3E 5125 (1413-1416) : Notaire Jean Loderiis.  
3E 5412 (1491-1496) : Notaire Adhémar Mandinelli.  
3E 5433 (1513-1516) : Notaire Adhémar Mandinelli.  
3E 5435 (1513-1516) : Notaire Adhémar Mandinelli.  
3E 5547 (1399-1402) : Notaire Jean Marcenda.  
3E 5555 (1457-1473) : Notaire M. Marsaloti.  
3E 5897 (1369-1403) : Notaire Jean de Montaignac.  
3E 5925 (1438-1443) : Notaire Arnaud Mosdureri.  
3E 5926 (1441-1444) : Notaire Arnaud Mosdureri.  
3E 5943 (1480-1486) : Notaire René Mosdureri.

3E 5944 (1481-1482) : Notaire René Mosdureri.  
3E 6055 (1492-1505) : Notaire Jean Parti.  
3E 6056 (1501-1514) : Notaire Jean Parti.  
3E 6144 (1440-1441) : Notaire Pierre de Fraxino.  
3E 6145 (1441-1442) : Notaire Pierre de Fraxino.  
3E 6147 (1423-1450) : Notaire Pierre de Fraxino.  
3E 6761 (1433-1437) : Notaire Guillaume Ripperia.  
3E 6762 (1438) : Notaire Guillaume Ripperia.  
3E 6966 (1445) : Notaire Michel Ruffié.  
3E 7034 (1442-1447) : Notaire Pierre Sapiensis.  
3E 7035 (1473-1483) : Notaire Pierre Sapiensis.  
3E 7073 (1511-1513) : Notaire Jacques Scudery.  
3E 7099 (1486) : Notaire Pierre Seguin.  
3E 7399 (1428-1432) : Notaire Pierre de Thesé.  
3E 7404 (1489-1491) : Notaire de Tilhio.  
3E 7411 (1356-1362) : Notaire Arnaud Tornerii.  
3E 7412 (1367-1372) : Notaire Arnaud Tornerii.  
3E 7413 (1356-1362) : Notaire Arnaud Tornerii.  
3E 7414 (1382-1393) : Notaire Arnaud Tornerii.  
3E 7415 (1394-1407) : Notaire Arnaud Tornerii.  
3E 11993.8 (1434-1456) : Registre particulier de l'épicier Jean de Gardelle.  
3E 12017.100 (1399-1436) : Registre particulier de l'épicier Jean de Camps.  
3E 12023.123 (1433-1461) : Registre particulier de l'épicier Jacques Faure.  
3E 12046.216 (1437-1452) : Registre particulier de l'épicier Jean Portier.  
3E 14443 (1447-1452) : Notaire Raymond Reynaldi.  
3E 14447 (1412-1417) : Notaire de Lubeto.

#### ***4. Série 101H***

101H 96 (1380-1384) : Notaire Bernard Larue.  
101H 97 (1384-1389) : Notaire Bernard Larue.  
101H 98 (1387-1391) : Notaire Bernard Larue.  
101H 101 (1373-1374) : Notaire Bernard Colomb.

101H 106 (1386-1388) : Notaire Bernard Colomb.  
101H 107 (1376-1377) : Notaire Bernard Colomb.  
101H 108 (1381-1385) : Notaire Bernard Faure.  
101H 120 (1402-1407) : Notaire Arnaud de Lubet.  
101H 122 (1406-1415) : Notaire Pierre de Cases.  
101H 125 (1419-1476) : Notaire Jean de Joan.  
101H 130 (1422-1448) : Notaire Michel Nux.  
101H 137 (1433-1440) : Notaire Michel Nux.  
101H 138 (1437-1442) : Notaire Michel Nux.  
101H 145 (1448-1450) : Notaire André Fortet.  
101H 157 (1433-1434) : Notaire Jean Grenon.

### **5. Série 5J**

5J 3 : pêcherie (liasse 2 n° 8 à 11 + 18, liasse 6 n° 2).  
5J 22 et 23 : droit de pêche.  
5J 433 et 434 : administration, délibérations.  
5J 573 à 584 : recettes et dépenses.  
5J 932 à 937 : pièces justificatives.

### **III. Archives nationales**

JJ 74, n° 50 (1343) : Ordonnance municipale concernant les revendeurs.  
JJ 111, n° 131 (1279) : Ordonnance municipale concernant les revendeurs.

### **IV. Inventaires et sources imprimées**

LAURIÈRE Eusèbe (de), SECOUSSE Denis-François, VILEVAULT Louis-Guillaume (de), BREQUIGNY Louis-Georges (de), PASTORET Claude-Emmanuel (de), PARDESSUS Jean-Marie (éd.), *Ordonnances des roys de France de la troisième race*, Paris, Imprimerie royale, 1723-1849.



DOSSAT Yves, LEMASSON Anne-Marie et WOLFF Philippe, *Le Languedoc et le Rouergue dans le Trésor des chartes*, Paris, C.T.H.S., 1983.

GILLES Henri (éd.), *Les coutumes de Toulouse (1286) et leur premier commentaire (1296)*, Toulouse, Académie de législation, 1969.

GOURON André, *La réglementation des métiers en Languedoc au Moyen Âge*, Genève, E. Droz, 1958, p. 393-407.

LIMOUZIN-LAMOTHE René, *La commune de Toulouse et les sources de son histoire (1120-1249). Étude historique et critique suivie de l'édition du cartulaire du Consulat*, Toulouse, Privat, 1932.

MULHOLLAND Mary Ambrose (éd.), *Early guild records of Toulouse*, New York, Columbia University Press, 1941.

ROQUES Charles-Antoine, *Inventaire sommaire des archives départementales antérieures à 1790. Archives civiles, série B*, Toulouse, Privat, 1903.

ROSCHACH Ernest, *Inventaire des archives communales antérieures à 1790*, Tome 1 : *Série AA, n° 1 à 60*, Toulouse, Privat, 1891.

TEULET Alexandre (éd.), *Layettes du Trésor des Chartes*, Paris, Plon, 1866.

VIC Claude (de) et VAISSÈTE Joseph, *Histoire générale de Languedoc*, Toulouse, Privat, 1872.

WOLFF Philippe, « Les bouchers de Toulouse du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 65, n° 23, 1953, p. 391-393.

——— *Les « estimes » toulousaines des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Toulouse, Association Marc Bloch, 1956.

——— « Un leudaire de Toulouse », *Annales du midi*, vol. 68, n° 34-35, 1956, p. 291-298.

# Bibliographie

ABAD Reynald, *Le grand marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.

ABBOT Fanny, *Des comptes d'apothicaires. Les épices dans la comptabilité de la Maison de Savoie (XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> s.)*, Cahiers lausannois d'histoire médiévale, n° 51, Lausanne, Université de Lausanne, 2012.

ABEL Wilhelm, *Crises agraires en Europe (XIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Flammarion, 1974.

ADAMSON Melitta Weiss, *Food in Medieval Times*, Westport, Greenwood Publishing Group, 2004.

ALAMY Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les comptes du collège de Périgord (1381-1426)*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1969.

ALAMY Geneviève et FRUHAUF Charles, « Notes sur l'alimentation des étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », *Revue de Comminges*, n° 83, 1970, p. 110-123.

ALAZET Yvette, *Histoire de Toulouse (1524-1557) d'après les registres de délibérations des conseils généraux BB9 (1524-1543) et BB10 (1543-1557)*, thèse de doctorat, Université Toulouse le Mirail, 1957.

ALBERT Jean-Marc, *Aux tables du pouvoir : des banquets grecs à l'Élysée*, Paris, Armand Colin, 2009.

ALEXANDRE BIDON Danièle, « À la table des miniaturistes : archéo-iconographie des gestes et des mets », dans LAMBERT Carole (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 45-55.

——— *Une archéologie du goût : céramique et consommation*, Paris, Picard, 2005.

—— « Le confort dans la maison médiévale. Une synthèse des données », dans ALEXANDRE-BIDON Danièle, PIPONNIER Françoise et POISSON Jean-Michel (dir.), *Cadre de vie et manières d'habiter (XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, Caen, Publications du CRAHM, 2006, p. 129-144.

ALEXANDRE-BIDON Danièle, PIPONNIER Françoise et POISSON Jean-Michel (dir.), *Cadre de vie et manières d'habiter (XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, Caen, Publications du CRAHM, 2006.

ALEXANDRE BIDON Danièle, MANE Perrine et WILMART Mickaël (dir.), *Vignes et vins au Moyen Âge. Pratiques sociales, économie et culture matérielle. L'Atelier du Centre de recherches historiques. Revue électronique du CRH*, n° 12, 2014 (en ligne : <https://acrh.revues.org/5913>).

*Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelone (Espagne), CSIC, 1988.

ALIUOT Hervé, « Les épices à la table des papes d'Avignon au XIV<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (éd.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 1, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 139-150.

AMMAN-DOUBLIEZ Chantal, « Le grand livre des ordonnances de Fribourg/Suisse (1363-1466) : Genèse et fonctions », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), « *Faire bans, edictz et statuz* » : *légiférer dans la ville médiévale. Sources, objets et acteurs de l'activité législative communale en Occident, ca. 1200-1550*, Bruxelles, Publications des Facultés universitaires Saint-Louis, 2001, p. 17-49.

ARIZAGA BOLUMBURU Beatriz et SOLÓRZANO TELECHEA Jesús Ángel (éd.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media. Encuentros internacionales del Medioevo (Nájera, 22-25 de julio de 2008)*, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 2009.

ARNOUX Mathieu, *Mineurs, férons et maîtres de forges. Études sur la production de fer dans la Normandie du Moyen Âge, XI<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, éditions du C.T.H.S., 1993.

ARPIN Marcel, *Histoire de la meunerie et de la boulangerie depuis les temps préhistoriques jusqu'à l'année 1914*, Paris, Le Chancelier, 1948.

AUDOIN-ROUZEAU Frédérique, « Compter et mesurer les os animaux. Pour une histoire de l'élevage et de l'alimentation en Europe de l'Antiquité aux Temps Modernes », *Histoire et mesure*, vol. 10, n° 3, 1995, p. 277-312.

——— « L'alimentation carnée dans l'Occident antique, médiéval et moderne. Identités culturelles, sociales et régionales à travers le temps », dans BRUEGEL Martin et LAURIOUX Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 77-100.

AUDOIN-ROUZEAU Frédérique et MARINVAL-VIGNE Marie-Christine, « Boucherie médiévale et moderne dans le Val-de-Loire », dans *La Découpe et le partage du corps à travers le temps et l'espace*, Paris, Anthropozoologica, 1987, p. 45-52.

AURELL Martin, DUMOULIN Olivier et THELAMON Françoise (éd.), *La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges*, Mont-Saint-Aignan, Publications de l'Université de Rouen, 1992.

BABIAUD Marie-France, *Les faubourgs de Toulouse du XI<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle* », mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 1988.

BANEGAS LÓPEZ Ramón Agustín, *L'aprovisionament de carn a la ciutat de Barcelona (Segles XIV i XV)*, thèse de doctorat, Universitat de Barcelona, 2007.

——— *Europa carnívora : comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*, Somonte-Cenero, Ediciones Trea, 2012.

——— *Sangre, dinero y poder : el negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*, Lleida, Editorial Milenio, 2016.

——— « Évolution de la consommation de viande de mouton en Catalogne au long du Moyen Âge. La construction d'un modèle alimentaire », dans HORARD Marie-Pierre, LAURIOUX Bruno et ROSNER Pierre-Michel (éd.), *Pour une histoire de la viande : fabrique et représentation de l'Antiquité à nos jours*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2017, p. 151-163.

BAREL Yves, *La ville médiévale : système social, système urbain*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 1977.

BARTHÈS Gisèle, *La vie d'un collège d'étudiants aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les comptes du collège de Périgord de 1418 à 1422*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1964.

BASTIDE Maurice, « Un exemple de reconstruction urbaine : Toulouse après l'incendie de 1463 », *Annales du Midi*, vol. 80, n° 86, 1968, p. 7-26.

BAUCHET-CUBADDA Valérie, « L'approvisionnement alimentaire de la commanderie de Choisy-le-Temple (Seine-et-Marne), fin XV<sup>e</sup> – milieu XVI<sup>e</sup> siècle », dans CLAVEL Benoît (éd.), *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque moderne*, Amiens, CAHMER, 2006, p. 241-258.

BAULANT Micheline, « Typologie des inventaires après décès », dans VAN DER WOUDE Ad et SCHUURMAN Anton (dir.), *Probate inventories: a new source for the historical study of wealth, material culture, and agricultural development*, Utrecht, HES, 1980, p. 33-42.

——— « Âge du fer, âge du chêne. Les matériaux des objets quotidiens en Brie aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », dans BAULANT Micheline, SCHUURMAN Anton J. et SERVAIS Paul (dir.), *Inventaires après décès et ventes de meubles : apports à une histoire de la vie économique et quotidienne, XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Louvain-la-Neuve, Academia, 1988, p. 39-57.

BAULANT Micheline, SCHUURMAN Anton J. et SERVAIS Paul (dir.), *Inventaires après décès et ventes de meubles : apports à une histoire de la vie économique et quotidienne, XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Louvain-la-Neuve, Academia, 1988.

BAUTIER Anne-Marie, « Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIII<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 1, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 33-65.

BECK Patrice, BERNARDI Philippe et FELLER Laurent (dir.), *Rémunérer le travail au Moyen Âge : pour une histoire sociale du salariat*, Paris, A. et J. Picard, 2014.

BÉGHIN Cécile, « Donneuses d'ouvrages, apprenties et salariées aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles dans les sociétés urbaines languedociennes », *Clio. Histoire. Femmes et société*, n° 3, 1996, p. 31-54

—— « Entre ombre et lumière : quelques aspects du travail des femmes à Montpellier (1293-1408) », *Médiévales*, n° 30, 1996, p. 45-54.

BÉNEZET Jean-Pierre, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> s.)*, thèse de doctorat, Université Paris 10 – Nanterre, 1996.

—— « Apothicaires et pharmaciens entre mobilité et sédentarité », *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, vol. 86, n° 320, 1998, p. 397-406.

—— « Vin et alcool dans les apothicaireries médiévales des pays du Sud », *Revue d'histoire de la pharmacie*, vol. 89, n° 332, 2001, p. 477-88.

—— « Inventaires d'apothicaires et histoire des sciences sanitaires », *Annales du Midi*, vol. 117, n° 252, p. 547-558, 2005.

BENITO I MONCLÚS Pere, « Famines sans frontières en Occident avant la « conjoncture de 1300 ». À propos d'une enquête en cours », dans BOURIN Monique, DRENDEL John et MENANT François (dir.), *Les disettes dans la conjoncture de 1300 en Méditerranée occidentale*, Rome, École française de Rome, 2011, p. 37-86.

BENOIST Jacques Olivier, « Le gibier dans l'alimentation seigneuriale (XI<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 1, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 75-87.

BENOÎT Paul, « La carpe dans l'Occident médiéval », dans JAMES-RAOUL Danièle et THOMASSET Claude (éd.), *Dans l'eau, sous l'eau : le monde aquatique au Moyen Âge*, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 2002, p. 227-236.

BERNARDI Philippe, « Pour une étude du rôle des femmes dans le bâtiment au Moyen Âge », *Provence historique*, fascicule 173, 1993, p. 267-278.

—— *Métiers du bâtiment et techniques de construction à Aix-en-Provence à la fin de l'époque gothique (1400-1550)*, Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence, 1995.

—— « Relations familiales et rapports professionnels chez les artisans du bâtiment en Provence à la fin du Moyen Âge », *Médiévales*, n° 30, 1996, p. 55-68.

——— « Le métier : réflexions sur un mode d'identification », dans ARNOUX Mathieu et MONNET Pierre (dir.), *Le technicien dans la cité en Europe occidentale, 1250-1650*, Rome, École française de Rome, 2004, p. 93-107.

——— *Maître, valet et apprenti au Moyen Âge : essai sur une production bien ordonnée*, Toulouse, CNRS – Université Toulouse le Mirail, 2009.

——— *Bâtir au Moyen Âge*, Paris, CNRS éditions, 2013.

BERNARDI Philippe et VERNA Catherine, « Travail et Moyen Âge : un renouveau historiographique », *Comment les historiens parlent-ils du travail ? Cahiers d'histoire : revue d'histoire critique*, n° 83, 2001, p. 27-46.

BERTHE Maurice, « Les élites urbaines méridionales au Moyen Âge (XI<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », dans *La maison au Moyen Âge dans le Midi de la France. Actes des journées d'études de Toulouse, 19-20 mai 2001*, Toulouse, Société archéologique du Midi de la France, 2003, p. 21-40.

BERTRAND Paul, « À propos de la révolution de l'écrit (X<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle). Considérations inactuelles », *Médiévales*, n° 56, 2009, p. 75-92.

——— *Les écritures ordinaires. Sociologie d'un temps de révolution documentaire (entre royaume de France et empire, 1250-1350)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2015.

BIGET Jean-Louis, « Formes et techniques de l'assiette et de la perception des impôts à Albi et Rodez au bas Moyen Âge », dans MENJOT Denis et SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel (éd.), *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 2 : *Les systèmes fiscaux*, Toulouse, Privat, 1999, p. 103-127.

——— « La gestion de l'impôt dans les villes (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle). Essai de synthèse », dans MENJOT Denis et SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel (éd.), *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 4 : *La gestion de l'impôt : méthodes, moyens, résultats*, Toulouse, Privat, 2005, p. 311-336.

——— « Les résistances aux impôts communaux. Le cas d'Albi (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle) », dans MENJOT Denis, SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel et RIGAUDIÈRE Albert (éd.),

L'impôt dans les villes de l'Occident méditerranéen, XIIIe-XVe siècle : colloque tenu à Bercy les 3, 4, et 5 octobre 2001, Paris, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, 2005, p. 255-279.

BOMPAIRE Marc et DUMAS Françoise, *Numismatique médiévale. Monnaies et documents d'origine française*, L'Atelier du médiéviste n° 7, Turnhout, Brepols, 2000.

BONARDI Giovanna, « Manger à Rome. La *mensa* pontificale à la fin du Moyen âge entre cérémonial et alimentation », dans *Banquets et manières de table. Sénéfiance* n° 38, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 1996, p. 37-51.

BONNASSIE Pierre, *La Organizacion del trabajo en Barcelona a fines del siglo XV*, Barcelone, Consejo superior de investigaciones científicas, 1975.

BONNET René, *Pouvoirs publics et paupérisme à Toulouse au XVI<sup>e</sup> siècle : 1500-1562*, mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 1980.

BOONE Marc, « Dons et pots-de-vin, aspects de la sociabilité urbaine au bas Moyen Âge. Le cas gantois pendant la période bourguignonne », *Revue du Nord*, tome 70, n° 278, 1988, p. 471-487.

——— « Les métiers dans les villes flamandes au bas Moyen Âge (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles) : images normatives, réalités socio-politiques et économiques », dans LAMBRECHTS Pascale et SOSSON Jean-Pierre (dir.), *Les métiers au Moyen Âge : aspects économiques et sociaux*, Louvain-la-Neuve, Université catholique de Louvain, 1994, p. 1-22.

BORDES François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XV<sup>e</sup> siècle : les festins des capitouls de Toulouse », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs (Actes du 54<sup>e</sup> Congrès d'études régionales de la fédération historique du Sud-Ouest – Brantôme, 2001)*, Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2002, p. 95-116.

——— *Formes et enjeux d'une mémoire urbaine au bas Moyen Âge : le premier « Livre des Histoires » de Toulouse (1295-1532)*, thèse de doctorat, Université Toulouse le Mirail, 2006.



—— « Les cartulaires urbains de Toulouse (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles) », dans LE BLÉVEC Daniel (éd.), *Les cartulaires méridionaux*, Paris, École des Chartes, 2006, p. 217-238.

BORVON Aurélia, *Acquisition des ressources animales, alimentation carnée et distinction sociale en Anjou de la fin du X<sup>e</sup> siècle au début du XII<sup>e</sup> siècle : étude archéozoologique du site de Montsoreau (Maine-et-Loire)*, thèse de doctorat, Université Paris IV Panthéon-Sorbonne, 2012.

BOTINEAU Michel, *Les plantes du jardin médiéval*, Paris, Belin, 2003.

BOUCHERON Patrick et MENJOT Denis, *Histoire de l'Europe urbaine, tome 2 : La ville médiévale*, Paris, Seuil, 2011.

BOURDIEU Pierre, *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Minuit, 1979.

—— « Le capital social. Notes provisoires », *Actes de la recherche en sciences sociales*, n° 31, 1980, p. 2-3.

BOURIN Monique, DRENDEL John et MENANT François (dir.), *Les disettes dans la conjoncture de 1300 en Méditerranée occidentale*, Rome, École française de Rome, 2011.

BOURLET Caroline, « Le *Livre des métiers* dit d'Étienne Boileau et la lente mise en place d'une législation écrite du travail à Paris (fin XIII<sup>e</sup>-début XIV<sup>e</sup> siècle) », *Médiévales*, vol. 69, n° 2, 2015, p. 19-47.

BOUSMAR Éric, « « Si se garde cascun de méfaire ». La législation communale de Mons (Hainaut) dans son contexte régional (XII<sup>e</sup>-début XVI<sup>e</sup> siècle). Sources, objets et acteurs », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), « *Faire bans, edictz et statuz* » : *légiférer dans la ville médiévale. Sources, objets et acteurs de l'activité législative communale en Occident, ca. 1200-1550*, Bruxelles, Publications des Facultés universitaires Saint-Louis, 2001, p. 153-181.

BOUVIER-AJAM Maurice, *Histoire du travail en France. Des origines à la Révolution*, Paris, Librairie générale de droit et de jurisprudence, 1981.

BOVE Boris, « Un nouveau champ de recherche : l'alimentation à la fin du Moyen Âge », dans *Le temps de la guerre de Cent ans, 1328-1453*, Paris, Belin, 2010.

BRAUDEL Fernand, « Alimentation et catégories de l'histoire », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol. 16, n° 4, 1961, p. 723-728.

——— *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Armand Colin, 1979.

BREGLER Amélie, *Les boulangers et les métiers du pain à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, mémoire de master 2, Université Toulouse le Mirail, 2012.

BRESC Henri et BRESC-BAUTIER Geneviève, *Une maison de mots : inventaires de maisons, de boutiques d'ateliers et de châteaux de Sicile, XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Palerme, Associazione Mediterranea, 2014.

BROIDA Equip, « Els àpats funeraris segons els testaments vers el 1400 », dans *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelone, CSIC, 1988, p. 263-269.

BROUQUET Sophie, « Élités et consommation de luxe dans le Midi à la fin du Moyen Âge », dans BROUQUET Sophie et GARCÍA MARSILLA Juan V. (éd.), *Mercados del lujo, mercados del arte. El gusto de las elites mediterráneas en los siglos CIV y XV*, Valence, Universitat de Valencia, 2015, p. 29-43.

——— *Toulouse, une capitale culturelle et artistique à la fin du Moyen Âge*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2020.

BRUEGEL Martin et LAURIOUX Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures, 2002.

BRUEGEL Martin, NICOUD Marilyn et BARLÖSIUS, Eva (dir.), *Le choix des aliments : informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2010.

BUTAUD Germain, « Le coût de la guerre et de la défense dans les villes au bas Moyen Âge : l'exemple de la France du Midi et de l'Italie », dans MENJOT Denis et SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel (éd.), *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 3 : *La redistribution de l'impôt*, Toulouse, Privat, 2002, p. 235-265.

CABANTOUS Alain, *La mer et les hommes. Pêcheurs et matelots de Dunkerque de Louis XIV à la Révolution*, Dunkerque, Westhoek, 1980.

CADARS Jeanine, *Métiers toulousains : origine – XV<sup>e</sup> siècle*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, non daté.

CALLON Michel, « Éléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint-Brieuc », *L'Année sociologique*, n° 36, 1986, p. 169-208.

——— « Sociologie de l'acteur réseau », dans AKRICH Madeleine et LATOUR Bruno (éd.), *Sociologie de la traduction : Textes fondateurs*, Paris, Presses des Mines, 2013, p. 267-276.

CANDELON-BOUDET Frédéric, « L'expertise alimentaire sous l'Ancien Régime : la contribution des maîtres pâtisseries toulousains », *Annales du Midi*, vol. 125, n° 283, 2013, p. 391-409.

CARLIER Myriam et STABEL Peter, « Questions de moralité dans les villes de la Flandre au bas Moyen Âge : sexualité et activité législative urbaine (bans échevinaux et statuts de métiers) », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), « *Faire bans, edictz et statuz* » : *légiférer dans la ville médiévale. Sources, objets et acteurs de l'activité législative communale en Occident, ca. 1200-1550*, Bruxelles, Publications des Facultés universitaires Saint-Louis, 2001, p. 241-262.

CASSAGNES-BROUQUET Sophie, *L'art en famille : les milieux artistiques à Londres à la fin du Moyen Âge (1350 - 1530)*, Turnhout, Brepols, 2005.

——— « Un lieu de travail et de sociabilité, la maison, atelier de l'artiste à Londres à la fin du Moyen Âge », dans GHERCHANOC Florence (dir.), *La maison, lieu de sociabilité, dans des communautés urbaines européennes de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Le Manuscrit, 2006, p. 87-104.

——— « Le métier de parcheminier à Toulouse à la fin du Moyen Âge », dans CASSAGNES-BROUQUET Sophie et FOURNIÉ Michelle (dir.), *Le livre dans la région toulousaine et ailleurs... au Moyen Âge*, Toulouse, CNRS – Université Toulouse le Mirail, 2010, p. 13-32.

—— « Le métier de brodeur à Toulouse à la fin du Moyen Âge », dans BILLOTA Maria Alessandra et CHAUMET-SARKISSIAN Marie-Pierre (dir.), *Le parement d'autel des Cordeliers de Toulouse : anatomie d'un chef-d'œuvre du XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Somogy, 2012, p. 66-73.

—— « Les métiers de la couleur à Toulouse à la fin du Moyen Âge », *Mémoires de la Société Archéologique du Midi de la France*, n° 72, 2012, p. 223-242.

—— « Riches et puissants, la domination d'un groupe artistique au sein d'une société urbaine à la fin du Moyen Âge : les orfèvres toulousains », dans ANTOINE-KÖNIG Élisabeth et TOMASI Michele (dir.), *Orfèvrerie gothique en Europe : production et réception. Études lausannoises d'histoire de l'art*, n° 21, Rome, Viella, 2016, p. 79-93.

CASSET Marie, « Goûts et choix de consommation alimentaires au château de Hambye au début du XV<sup>e</sup> siècle », dans *La nature à la table au Moyen Âge : l'acquisition des aliments*, Paris, Éditions du C.T.H.S., 2017, p. 55-66.

CASSY-VINCENT Mireille, « Les habitués des tavernes parisiennes à la fin du Moyen Âge ou les plaisirs partagés », dans GAUVARD Claude et ROBERT Jean-Louis (dir.), *Être parisien*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 2016, p. 231-250.

CASTER Gilles, *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse de 1450 environ à 1561*, Toulouse, Privat, 1962.

—— « Le vignoble suburbain de Toulouse au XII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 78, n° 76, 1966, p. 201-217.

—— « Les cuirs bruts à Toulouse au XVI<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 90, n° 138-139, 1978, p. 353-376.

CATALO Jean, CAZES Quitterie et alii, *Toulouse au Moyen Âge : 1000 ans d'histoire urbaine*, Portet-sur-Garonne, Loubatières, 2010.

CAUCHIES Jean-Marie (dir.), « *Faire bans, edictz et statuz* » : *légiférer dans la ville médiévale. Sources, objets et acteurs de l'activité législative communale en Occident, ca. 1200-1550*, Bruxelles, Publications des Facultés universitaires Saint-Louis, 2001.

——— *Boire et manger en pays bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Neuchâtel, Centre européen d'études bourguignonnes, 2007.

——— « Règlements de métiers et rapports de pouvoirs en Hainaut à la fin du Moyen Âge », dans LAMBRECHTS Pascale et SOSSON Jean-Pierre (dir.), *Les métiers au Moyen Âge : aspects économiques et sociaux*, Louvain-la-Neuve, Université catholique de Louvain, 1994, p. 35-54.

CENTRE CULTUREL DE L'ABBAYE DE FLARAN, *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*, Auch, Comité départemental du tourisme du Gers, 1991.

CERUTTI Simona, *La ville et les métiers : naissance d'un langage corporatif (Turin, XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, Paris, EHESS, 1990.

CHABOT Isabelle, « « Breadwinners ». Familles florentines au travail dans le Catasto de 1427 », *Mélanges de l'École française de Rome – Italie et Méditerranée modernes et contemporaines*, n° 128, 2016, p. 71-88.

CHALANDE Jules, *Histoire des rues de Toulouse : monuments, institutions, habitants*, Cressé, Éditions des Régionalismes, 2019 (édition numérique).

CHALLET Vincent, « Le Tuchinat en Toulousain et dans le Rouergue (1381-1393) : d'une émeute urbaine à une guérilla rurale ? », *Annales du Midi*, vol. 118, n° 256, 2006, p. 513-525.

CHARBONNIER Pierre, « L'alimentation d'un seigneur auvergnat au début du XV<sup>e</sup> siècle », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux scientifiques. Actes du 93<sup>e</sup> Congrès national des sociétés savantes tenu à Tours, tome 1 : Les problèmes de l'alimentation*, 1968, p. 77-101.

CHARTIER Timothée, *La charité et le pouvoir municipal à Périgueux d'après la comptabilité consulaire aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, mémoire de master 2, Université Bordeaux-Montaigne, 2022.

CHASTANG Pierre, *La Ville, le gouvernement et l'écrit à Montpellier, XII<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècle : essai d'histoire sociale*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2013.

—— « Pouvoir urbain et expertise à Montpellier au début du XIV<sup>e</sup> siècle », dans DENJEAN Claude et FELLER Laurent (dir.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, tome 1 : *Le besoin d'expertise*, Madrid, Casa de Velázquez, 2013, p. 89-105.

—— « À la recherche du rapport d'expert. Procédures et écritures de l'expertise à Montpellier au XIV<sup>e</sup> siècle », dans FELLER Laurent et RODRÍGUEZ Ana (dir.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, tome 2 : *Savoirs, écritures, pratiques*, Madrid, Casa de Velázquez, 2016, p. 139-153.

—— « Le gouvernement urbain, la parole et l'écrit. Autour de quatre criées urbaines montpelliéraines des années 1330 », dans GALANO Lucie et LAUMONIER Lucie (éd.), *Montpellier au Moyen Âge. Bilan et approches nouvelles*, Turnhout, Brepols, 2017.

—— « Des archives au codex : les cartulaires comme collections (XI<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècle) », dans GRÉVIN Benoît et MAIREY Aude (éd.), *Le Moyen Âge dans le texte*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 2019, p. 25-43.

CHATELLAIN Cyrille, « Le maieur et les échevins d'Amiens à table (1385-1483) », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Boire et manger en pays bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Neuchâtel, Centre européen d'études bourguignonnes, 2007, p. 169-188.

CHÉDEVILLE André, LE GOFF Jacques et ROSSIAUD Jacques, *Histoire de la France urbaine*, tome 2 : *La ville médiévale : des Carolingiens à la Renaissance*, Paris, Seuil, 1980.

CHEVALIER Bernard, « Alimentation et niveau de vie à Tours », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux scientifiques. Actes du 93<sup>e</sup> Congrès national des sociétés savantes tenu à Tours*, tome 1 : *Les problèmes de l'alimentation*, 1968, p. 143-157.

—— *Tours, ville royale (1356-1520) : origine et développement d'une capitale à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1975.

—— *Les bonnes villes de France du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Aubier-Montaigne, 1982.

—— « Corporations, conflits politiques et paix sociale en France aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », *Revue Historique*, vol. 268, n° 1, 1982, p. 17-44.

—— « Les boucheries, les bouchers et le commerce de la viande à Tours au XV<sup>e</sup> siècle », dans CONTAMINE Philippe, DUTOUR Thierry et SCHNERB Bertrand (dir.), *Commerce, finances et société, XI<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles : recueil de travaux d'histoire médiévale offert à M. le Prof. Henri Dubois*, Paris, Presses de l'université de Paris-Sorbonne, 1993, p. 157-169.

CHIFFOLEAU Jacques, *La comptabilité de l'au-delà : les hommes, la mort et la religion dans la région d'Avignon à la fin du Moyen Âge (vers 1320 – vers 1480)*, Rome, École française de Rome, 1980.

CHONE Sophie, *Le chapitre de Saint-Sernin de Toulouse au XIV<sup>e</sup> siècle d'après le manuscrit 101 H 202 des archives municipales de la Haute-Garonne*, mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 1996.

CICLAIRE Philippe, *Les cuissons alimentaires au Moyen Âge*, Paris, L'Harmattan, 2016.

CLARAMUNT Salvador, « L'alimentació dels estudiants », dans *Ir col.loqui d'història de l'alimentació a la corona d'Aragó, Edat Mitjana*, Lleida, Institut d'estudis Ilerdencs, 1995, p. 107-113.

CLAUZEL-DELANNOY Isabelle (dir.), *Saint Hareng, glorieux martyr : le poisson de mer de l'Antiquité à nos jours*, Saint-Martin-Boulogne, Cercle d'études en Pays Boulonnais, 2006.

—— « « Le hareng roi » : Boulogne et le marché du poisson à la fin du Moyen Âge », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Boire et manger en pays bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Neuchâtel, Centre européen d'études bourguignonnes, 2007, p. 189-203.

CLAVEL Benoît, *L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord, XIII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles*, *Revue archéologique de Picardie*, n° spécial 19, 2001.

—— (éd.), *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque moderne*, Amiens, CAHMER, 2006.

—— « Petite histoire du poisson de conserve, du Moyen Âge à la Renaissance, d'après les sources archéozoologiques », dans CLAUZEL-DELANNOY Isabelle (dir.), *Saint Hareng, glorieux martyr : le poisson de mer de l'Antiquité à nos jours*, Saint-Martin-Boulogne, Cercle d'études en Pays Boulonnais, 2006 p. 135-144.

CLEMENTE Alida, *Mestiere dell'incertezza. La pesca nel Golfo di Napoli tra XVIII e XX secolo*, Naples, Alfredo Guid., 2005.

CLERICI Luca, « L'approvisionnement du marché urbain : conflits et négociations (Vicence, XVI<sup>e</sup> siècle) », dans *Il commercio al minuto. Domanda e offerta tra economia formale e informale. Secc. XIII–XVIII / Retail trade. Supply and demand in the formal and informal economy from the 13<sup>th</sup> to the 18<sup>th</sup> century*, Florence, Firenze University Press, 2015, p. 39-68.

—— « Le prix du bien commun. Taxation des prix et approvisionnement urbain (Vicence, XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle) », dans *I prezzi delle cose nell'età preindustriale / The prices of things in pre-industrial times*, Florence, Firenze University Press, 2017, p. 293-332.

COMBES Jean, « Hôtelleries et hôteliers à Montpellier à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle », dans *Hommage à André Dupont (1897-1972). Études médiévales languedociennes*, Montpellier, Fédération historique du Languedoc méditerranéen et du Roussillon, 1974, p. 55-81.

CONTAMINE Philippe, « Les fortifications urbaines en France à la fin du Moyen Âge : aspects financiers et économiques », *Revue Historique*, vol. 260, n<sup>o</sup> 1, 1978, p. 23-47.

CONTAMINE Philippe, BOMPAIRE Marc, LEBECQ Stéphane et SARRAZIN Jean-Luc, *L'économie médiévale*, Paris, Armand Colin, 1997.

COORNAERT Émile, *Les corporations en France avant 1789*, Paris, Gallimard, 1941.

COQUERY Natacha, MENANT François et WEBER Florence (dir.), *Écrire, compter, mesurer : vers une histoire des rationalités pratiques*, Paris, Rue d'Ulm, 2006.

COTTÉ Olivier, *La société urbaine à Tours et l'animal (14<sup>e</sup>-17<sup>e</sup> s.) : approche archéozoologique*, thèse de doctorat, Université de Tours, 2008.



COULET Noël, « Pour une histoire du jardin. Jardins et potagers à Aix en Provence, 1330-1450 », *Le Moyen Âge*, n° 73, 1967, p. 239-270.

——— « Un gîte d'étape : les auberges d'Aix-en-Provence au quinzième siècle », dans *Voyage, quête, pèlerinage dans la littérature et la civilisation médiévales*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 1976, p. 105-124.

——— « Les hôtelleries en France et en Italie au Bas Moyen Âge », dans HIGOUNET Charles (dir.), *L'homme et la route en Europe occidentale, au Moyen Âge et aux Temps modernes*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 1982, p. 181-205.

——— « Les confréries de tisserands de Marseille et de Forcalquier au XV<sup>e</sup> siècle. Deux statuts inédits », *Provence historique*, 1989, p. 3-16.

——— « L'équipement de la cuisine à Aix-en-Provence au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 103, n° 293, 1991, p. 5-17.

——— « Les confréries de métier en Provence au Moyen Âge », dans DOLAN Claire (éd.), *Travail et travailleurs en Europe au Moyen Âge et au début des temps modernes*, Toronto, Pontifical Institute of Mediaeval Studies, 1991, p. 21-46.

——— « La cuisine dans la maison aixoise du XV<sup>e</sup> siècle (1402-1453) », dans LAMBERT Carole (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 163-172.

——— « Les confréries de métier à Aix au bas Moyen Âge », dans LAMBRECHTS Pascale et SOSSON Jean-Pierre (dir.), *Les métiers au Moyen Âge : aspects économiques et sociaux*, Louvain-la-Neuve, Université catholique de Louvain, 1994, p. 55-73.

COULON Damien, *Barcelone et le grand commerce d'Orient au Moyen Âge. Un siècle de relations avec l'Égypte et la Syrie-Palestine (ca. 1330 – ca. 1430)*, Madrid, Casa de Velázquez, 2004.

COULON Laurent, « Commerce et métiers du poisson à Arras à la fin du Moyen Âge », dans CLAUZEL-DELANNOY Isabelle (dir.), *Saint Hareng, glorieux martyr : le poisson*

*de mer de l'Antiquité à nos jours*, Saint-Martin-Boulogne, Cercle d'études en Pays Boulonnais, 2006, p. 149-156.

CURSENTE Benoît, « Vie matérielle et société dans le Béarn médiéval d'après quelques inventaires de maisons », *Revue de Pau et du Béarn*, n° 23, p. 39-55.

DAVID Henri, « De l'hôtellerie urbaine parmi les fiefs nordiques de Philippe Le Bon », *Revue du Nord*, vol. 45, n° 79, 1963, p. 283-293.

DAVIS James, « Étrangers et outsiders dans les marchés alimentaires de l'Angleterre du bas Moyen Âge », dans KNAEPEN Arnaud, LOIR Christophe et WILKIN Alexis (dir.), *Approvisionner la ville : flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Âge au XIX<sup>e</sup> siècle*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2018, p. 67-81.

DAY John, *Monnaies et marchés au Moyen Âge*, Paris, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, 1994.

DE MONTAGUT ESTRAGUÈS Tomàs, « La jurisdicción municipal en Cataluña y los juristas de Barcelona en la baja Edad Media », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), « *Faire bans, edictz et statuz* » : *légiférer dans la ville médiévale. Sources, objets et acteurs de l'activité législative communale en Occident, ca. 1200-1550*, Bruxelles, Publications des Facultés universitaires Saint-Louis, 2001, p. 331-364.

DE MUNCK Bert, « La qualité du corporatisme. Stratégies économiques et symboliques des corporations anversoises, XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n° 54, 2007, p. 116-144.

DE MUNCK Bert, KAPLAN Steven L. et SOLY Hugo, *Learning on the shop floor: historical perspectives on apprenticeship*, Berghahn Books, New York, 2007.

DE NICCOLÒ Maria Lucia, *Microcosmi mediterranei : le comunità dei pescatori nell'età moderna*, Bologne, CLUEB, 2004.

——— *Mediterraneo dei pescatori, mediterraneo delle reti*, Rome, Arbor Sapientiae, 2016.

DEDIEU Jean-Pierre, « Les grandes bases de données : une nouvelle approche de l'histoire sociale. Le système Fichoz », *História : Revista da FLUP*, vol. 5, 2004, p. 101-114.

DEDIEU Jean-Pierre et CHAPARRO Álvaro, « De la base au réseau. L'apport des bases de données à l'étude des réseaux », *Les Cahiers de Framespa*, n° 12, 2013 (en ligne : <http://journals.openedition.org/framespa/2173>).

DELAVIGNE Anne-Elène. « La « bonne » viande aujourd'hui à Bamako : le marché de la viande entre deux conceptions de la qualité », *Journal des africanistes*, n° 81-1, 2011, p. 97-117.

DELIGNE Chloé, BILLEN Claire et KUSMAN Pierre-David, « Les bouchers bruxellois au bas Moyen Âge. Profils d'entrepreneurs », dans JAUMAIN Serge et BERTRAMS Kenneth (dir.), *Patrons, gens d'affaires et banquiers : hommages à Ginette Kurgan van Hentenryk*, Bruxelles, Le livre Timperman, 2004, p. 69-92.

DEMAISON Louis, « Documents sur les drapiers de Reims au Moyen Âge », *Bibliothèque de l'École des chartes*, vol. 89, n° 1, 1928, p. 5-39.

DEMAZIÈRE Didier, « Professionnalisations problématiques et problématiques de la professionnalisation », *Formation Emploi. Revue française de sciences sociales*, n° 108, 2009, p. 83-90.

DEMAZIÈRE Didier et GADÉA Charles, *Sociologie des groupes professionnels*, 5<sup>e</sup> dir., Paris, La Découverte, 2010.

DEMONT Vincent, WEGENER SLEESWIJK Anne et SCHERMAN Matthieu (dir.), *Le pouvoir des courtiers : univers marchand et acteurs du courtage en Europe (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Rue d'Ulm, 2018.

DENJEAN Claude et FELLER Laurent (dir.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, tome 1 : *Le besoin d'expertise*, Madrid, Casa de Velázquez, 2013.

DEPPING Georges-Bernard (dir.), *Règlements sur les arts et métiers de Paris rédigés au XIII<sup>e</sup> siècle et connus sous le nom du Livre des métiers d'Étienne Boileau*, Paris, Imprimerie de Crapelet, 1837.

DERVILLE Alain, « Pots-de-vin, cadeaux, racket, patronage : essai sur les mécanismes de décision dans l'État bourguignon », *Revue du Nord*, tome 56, n° 222, 1974, p. 341-364.

DESCAMPS Benoît, « La destruction de la grande boucherie de Paris en mai 1416 », *Hypothèses*, n° 1, 2003, p. 109-118.

——— « *Tuer, tailler et vendre char* » : les bouchers parisiens à la fin du Moyen Âge, v.1350-v.1500, thèse de doctorat, Université Paris IV Panthéon-Sorbonne, 2009.

——— « Sera veu et extimé par les jurez et gens en ce coignoissans. Procédures de contrôle dans la boucherie parisienne à la fin du Moyen Âge », dans DENJEAN Claude et FELLER Laurent (dir.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, tome 1 : *Le besoin d'expertise*, Madrid, Casa de Velázquez, 2013, p. 53-62.

——— « « Bonnes ou mauvaises chairs ». Le point de vue de la boucherie parisienne à la fin du Moyen Âge », dans HORARD Marie-Pierre, LAURIOUX Bruno et ROSNER Pierre-Michel (éd.), *Pour une histoire de la viande : fabrique et représentation de l'Antiquité à nos jours*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2017, p. 237-253.

DESPORTES Françoise, « Droit économique et police des métiers en France du Nord (milieu du XIII<sup>e</sup>-début du XV<sup>e</sup> siècle) », *Revue du Nord*, tome 63, n° 249, 1981, p. 321-337.

——— « Le pain en Normandie à la fin du Moyen Âge », *Annales de Normandie*, 31<sup>e</sup> année, n° 2, 1981, p. 99-114.

——— *Le pain au Moyen Âge*, Paris, Olivier Orban, 1987.

——— « Les métiers de l'alimentation », dans FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 433-447.

DIDIER Philippe, « Les contrats de travail en Bourgogne aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les archives notariales », *Revue historique de droit français et étranger*, vol. 50, n° 1, 1972, p. 13-69.

——— « Le contrat d'apprentissage en Bourgogne aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », *Revue historique de droit français et étranger*, vol. 54, 1976, p. 35-57.

DION Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Flammarion, 1977 (première édition 1959).

DOGNON Paul, *Les institutions politiques et administratives du pays de Languedoc : du XIII<sup>e</sup> siècle aux guerres de religion*, Toulouse, Privat, 1895.

DOLAN Claire, *Le notaire, la famille et la ville (Aix-en-Provence à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle)*, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 1998.

DOOM Vincent, « Une communauté de métier au bas Moyen Âge : l'exemple des bouchers amiénois », dans GUIGNET Philippe (dir.), *Le peuple des villes dans l'Europe du Nord-Ouest (fin du Moyen Âge -1945) : colloque organisé à Villeneuve d'Ascq par le CRHEN-O, Équipe « Espaces et cultures de la ville », Maison de la recherche les 23, 24 et 25 novembre 2000*, Villeneuve d'Ascq, Centre de recherche sur l'histoire de l'Europe du Nord-Ouest, 2002, p. 117-146.

DOSSAT Yves, « La Boucherie à Cordes-Tolosannes à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle », *Actes des XLI<sup>e</sup> et XXIV<sup>e</sup> Congrès d'études régionales tenus par la Fédération historique du Languedoc méditerranéen et du Roussillon et par la Fédération des Sociétés académiques et savantes de Languedoc-Pyrénées-Gascogne à Carcassonne les 17-19 mai 1968*, Montpellier, Fédération historique du Languedoc méditerranéen et du Roussillon, 1970.

DRENDEL John, « Les disettes en Provence », dans BOURIN Monique, DRENDEL John et MENANT François (dir.), *Les disettes dans la conjoncture de 1300 en Méditerranée occidentale*, Rome, École française de Rome, 2011, p. 263-275.

DROT Eugène, « Le règlement de la boucherie et des bouchers de Joigny (1415-1440) », *Bulletin de la société des sciences historiques et naturelles de l'Yonne*, 1902, p. 245-260.

DU BOURG Antoine, « Les corporations ouvrières de la ville de Toulouse du XIII<sup>e</sup> au XIV<sup>e</sup> siècle », *Mémoires de la société archéologique du Midi de la France*, n° 13, 1883-1885, p. 154-253.

——— « Coup d'œil historique sur les diverses corporations de Toulouse », *Mémoires de la société archéologique du Midi de la France*, n° 13, 1883-1885, p. 257-296.

——— *Tableau de l'ancienne organisation du travail dans le midi de la France : corporations ouvrières de la ville de Toulouse de 1270 à 1791*, Toulouse, Imprimerie catholique St. Cyprien, 1885.

——— « Coup d'œil historique sur les diverses corporations de Toulouse », *Mémoires de la société archéologique du Midi de la France*, n° 14, 1886-1889, p. 52-91 et 240-258.

DU MÈGE Alexandre, « Le budget des Capitouls de l'an 1526-1527, d'après des pièces inédites conservées dans les archives de la ville de Toulouse », *Mémoires de l'Académie des Sciences de Toulouse*, IV<sup>e</sup> série, tome IV, 1854, p. 285-299.

DUBLED Henri, « L'organisation de la boucherie et la consommation de viande à Carpentras au XV<sup>e</sup> siècle », *Bulletin philologique et historique du comité des travaux scientifiques*, 1967, p. 151-70.

DUPLEICH Jean-Paul, *Étude sur la population toulousaine d'après un registre de perception d'impôts de 1437*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1966.

DUPONT André, « L'exploitation du sel sur les étangs de Languedoc, IX<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, n° 70, 1958, p. 7-25.

DUPONT-FERRIER Gustave, « Histoire et signification du mot "aides" dans les institutions financières de la France, spécialement aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », *Bibliothèque de l'École des Chartes*, n° 89, 1928, p. 53-69.

DURBEC Joseph-Antoine, « La Grande boucherie de Paris : notes historiques d'après des archives privées, XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux historiques et scientifiques*, 1957, p. 65-125.

DUTOUR Thierry, *La ville médiévale : origines et triomphe de l'Europe urbaine*, Paris, Odile Jacob, 2003.

DUVAL Michel, *Le régime seigneurial de la boucherie en Bretagne des origines à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle*, Rennes, Imprimerie bretonne, 1954.

DYER Christopher, « Jardins et vergers en Angleterre au Moyen Âge », dans *Jardins et vergers en Europe occidentale (VIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Flaran 9, Auch, Comité départemental du Tourisme du Gers, 1989, p. 145-164.

——— *Standards of living in the later Middle Ages: social change in England c. 1200-1520*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989.

——— « Do household accounts provide an accurate picture of late medieval diet and food culture? », dans RASSART-EECKHOUT Emmanuelle, SOSSON Jean-Pierre, THIRY Claude et VAN HEMELRYCK Tania (éd.), *La vie matérielle au Moyen Âge : l'apport des sources littéraires, normatives et de la pratique. Actes du colloque international de Louvain-la-Neuve (3-5 octobre 1996)*, Louvain-la-Neuve, Institut d'études médiévales, 1997, p. 109-125.

ECHÁNIZ María, « La alimentación de los pobres asistidos por la Pia Almoína de la Catedral de Barcelona segun el libro de cuentas de 1283-1284 », dans *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelone, CSIC, 1988, p. 173-261.

ÉCLACHE Michèle, *Les métiers toulousains (1558-1562)*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1970.

EL AMRANI, Lalla Safia, *Recherche sur les métiers dans quelques villes du Sud-Ouest de la France du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, thèse de doctorat, Université Bordeaux Montaigne, 1983.

EPSTEIN Stephan R., « Craft Guilds, Apprenticeship, and Technological Change in Preindustrial Europe », *The Journal of Economic History*, vol. 58, n° 3, 1998, p. 684-713.

ESCRIBANO ABAD José Luis, *Abastecer a la ciudad medieval : política concejil en el reino de Toledo (S. XIV-XV)*, Alcalá de Henares, Universidad de Alcalá, 2017.

ESSOMBA Blaise, *Sucre méditerranéen, sucre atlantique & le commerce du Nord européen aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles*, Thèse de doctorat, Université Paris Panthéon-Sorbonne, 1981.

ÉTIÉVANT Patrick, BELLISLE France, DALLONGEVILLE Jean et alii, *Les comportements alimentaires : quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ? Synthèse de l'expertise scientifique collective réalisée par l'INRA à la demande du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, Paris, Inra, 2010*

(en ligne : <https://www.inrae.fr/sites/default/files/pdf/e3d7a8d31487c130d22c35a5e51f920d.pdf>).

FABRE Camille, « *Pour hediffier ou pour ardoir* ». *Le bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, thèse de doctorat, Université Paris Sorbonne, 2017.

——— *Commerce et marchandisation du bois à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, Paris, Classiques Garnier, 2021.

FAGET Daniel, *Marseille et la mer. Hommes et environnement marin (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)*, Aix-en-Provence/Rennes, Presses universitaires de Provence/Presses universitaires de Rennes, 2011.

——— (dir.), *Marché du poisson, marché aux poissons. Circulation et contrôles des produits de l'onde dans l'espace méditerranée à l'époque moderne. Rives méditerranéennes* n° 43, 2012.

——— (dir.), *Pêches méditerranéennes. Origines et mutations (Protohistoire-XXI<sup>e</sup> siècle)*, Paris/Aix-en-Provence, Karthala/Maisons méditerranéennes des sciences de l'homme, 2015.

——— *L'écaille et le banc. Ressources de la mer dans la Méditerranée à l'époque moderne (XVI<sup>e</sup>- XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2017.

FAGNIEZ Gustave, *Études sur l'industrie et la classe industrielle à Paris au XIII<sup>e</sup> et au XIV<sup>e</sup> siècle*, Paris, F. Vieweg, 1877.

FARGE Arlette, « L'espace parisien au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les ordonnances de police », *Ethnologie française*, n° 12, 1982, p. 119-126.

FARRE Patrick, *Le personnel domestique à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 1981.

FAUGERON Fabien, « « Nourrir la ville ». L'exemple de la boucherie vénitienne à la fin du Moyen Âge », *Histoire urbaine*, 2006/2, n° 16, p. 53-70.

——— « Un marché fragmenté ? Les circuits de la distribution du vin à Venise dans les dernières siècles du Moyen Âge », dans DAUMAS Jean-Claude (dir.), *Faire de l'histoire économique aujourd'hui*, Éditions Universitaires de Dijon, Dijon, 2013, p. 197-212.



——— *Nourrir la ville : ravitaillement, marché et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Rome, École française de Rome, 2014.

——— « Une continue foire annuelle » : aménagement, accès et circuits commerciaux du marché vénitien de Rialto à la fin du Moyen Âge », dans KNAEPEN Arnaud, LOIR Christophe et WILKIN Alexis (dir.), *Approvisionner la ville : flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Âge au XIX<sup>e</sup> siècle*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2018, p. 41-52.

FAURY Jean, « Les vignobles du Collège de Périgord aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles : études d'histoire rurale toulousaine », *Annales du Midi*, n° 79, 1967, p. 461-479.

FAVREAU Robert, « La boucherie en Poitou à la fin du Moyen Âge », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux scientifiques. Actes du 93<sup>e</sup> Congrès national des sociétés savantes tenu à Tours*, tome 1 : *Les problèmes de l'alimentation*, 1968, p. 295-317.

FEBVRE Lucien, « Enquêtes et problèmes : les graisses de cuisine usuelles », *Encyclopédie française*, tome XIV, Paris, Larousse, 1954, p. 14, 44-1 et 2.

FELLER Laurent et RODRÍGUEZ Ana (dir.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, tome 2 : *Savoirs, écritures, pratiques*, Madrid, Casa de Velázquez, 2016.

FERRAND Guilhem, « Guerre et problèmes alimentaires en France méridionale à la fin du Moyen Âge », dans BENITO I MONCLÚS Père et RIERA I MELIS Antoni (éd.), *Guerra y carestía en la Europa medieval*, Lleida, Editorial Milenio, 2014, p. 103-128.

——— « Le greffier, les jurés tauxeurs et les experts. L'inventaire après décès et sa mise en œuvre à Dijon à la fin du Moyen Âge (1389-1588) », dans FELLER Laurent et RODRÍGUEZ Ana (dir.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, tome 2 : *Savoirs, écritures, pratiques*, Madrid, Casa de Velázquez, 2016, p. 255-272.

——— *Les inventaires après décès de la ville de Dijon à la fin du Moyen Âge (1390-1450)*, tome 1 : *1390-1408*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2018.

FERRIÈRES Madeleine, « Une rivalité hygiénique : les abattoirs dans les villes médiévales », dans FOURNIER Patrick (dir.), *Assainissement et salubrité publique en*

*Europe méridionale*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise Pascal, 2001, p. 52-62.

——— *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2002.

——— « Le cochon, la lèpre et l'homme », dans MOUSNIER Mireille (dir.), *Les animaux malades en Europe occidentale, VI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Flaran 25, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 2005, p. 87-102.

——— « Une frontière de l'huile d'olive : le Midi français, 1500-1800 », dans MONTANARI Massimo et PITTE Jean-Robert (dir.), *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS éditions, 2009, p. 201-219.

FINGER Luce, *Réglementations et gestion urbaine à Toulouse : la production et la proclamation d'ordonnances et d'annonces consulaires et royales (1520-1537)*, mémoire de master 2, Université Paris VII Diderot, 2016.

FISCHLER Claude, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 2001.

FLANDRIN Jean-Louis, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, 38<sup>e</sup> année, n<sup>o</sup> 2, mars-avril 1983, p. 369-401.

——— « Brouets, potages et bouillons », *Médiévales*, n<sup>o</sup> 5, 1983, p. 5-14.

——— « Le sucré dans les livres de cuisine français, du XIV<sup>e</sup> siècle au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, n<sup>o</sup> 35, 1988, p. 215-232.

FLANDRIN Jean-Louis et LAMBERT Carole, *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Paris, Imprimerie nationale, 1998.

FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

FOISSAC Patrice, *Histoire des collèges de Cahors et Toulouse (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, Cahors, La Louve, 2010.

FOREST Vianney, « Alimentation carnée dans le Languedoc médiéval : les témoignages archéozoologiques des vertébrés supérieurs », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 15-16, 1997, p. 141-160.

FOVIAUX Jacques, « Discipline et réglementation des activités professionnelles à travers les arrêts du Parlement de Paris (1257-1382) », dans HAMESSE Jacqueline et MURAILLE-SAMARAN Colette (éd.), *Le travail au Moyen Âge : une approche interdisciplinaire*, Louvain-la-Neuve, Institut d'études médiévales, 1990, p. 185-250.

FRÊCHE Georges et Geneviève, *Les prix des grains, des vins et des légumes à Toulouse : 1486-1868*, Paris, Presses universitaires de France, 1967.

FREEDMAN Paul H., *Out of the east: spices and the medieval imagination*, New Haven, Yale University Press, 2008.

FULGENCE Danielle, *Le patrimoine immobilier à Toulouse au Moyen Âge : la location*, mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 1971.

FURIÓ Antoni, « Entre la complémentarité et la dépendance: rôle économique et travail des femmes et des enfants dans le monde rural valencien au bas Moyen Âge », *Médiévales*, n° 30, 1996, p. 23-34.

GALANO Lucie, « À table ! Festivités et banquets au consulat de Montpellier à la fin du Moyen Âge », *Bulletin historique de la ville de Montpellier*, n° 36, 2014, p. 60-72.

——— « Produits de luxe et rapport au pouvoir : étude de la documentation comptable du consulat de Montpellier de la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle », dans MEYZIE Philippe (dir.), *Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province, XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Bordeaux, Ferret, 2017, p. 15-31.

——— *Montpellier et sa lagune. Histoire sociale et culturelle d'un milieu naturel (XI<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, thèse de doctorat, Université Paul Valéry Montpellier et Université de Sherbrooke, 2017.

GALLINATO Bernard, *Les corporations à Bordeaux à la fin de l'Ancien Régime : vie et mort d'un mode d'organisation du travail*, Talence, Presses universitaires de Bordeaux, 1992.

GARCIA Jean-Pierre et FERRAND Guilhem, « La référence au lieu dans les inventaires mobiliers de la ville de Dijon (1390 – 1588) », *Crescentis : Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin*, n° 1, 2018 (en ligne : <https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=224>).

——— « *Le vin dans la maison : ce que les inventaires après décès disent de la consommation du vin à Dijon de la fin du Moyen Âge à l'époque moderne* », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n° 13, 2013, p. 23-43.

GARCÍA GUATAS Manuel, PIEDRAFITA PÉREZ Elena et BARBACIL Juan (éd.), *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV). Actas del Simposio organizado por la Academia aragonesa de gastronomía en el sexto centenario del Compromiso de Caspe, que tuvo lugar en el antiguo salón de Plenos de la Diputación de Zaragoza, durante los días 23 y 24 de marzo de 2012*, Saragosse, Institución Fernando el Católico, 2013.

GARNIER Florent, « *Statuere et in melius reformare. Écrire la norme pour les métiers à Toulouse (milieu XIII<sup>e</sup> siècle – milieu XIV<sup>e</sup> siècle)* », dans LETT Didier (dir.), *Statuts, écritures et pratiques sociales*, tome 1 : *La confection des statuts dans les sociétés méditerranéennes de l'Occident, XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2017, p. 131-152.

GARRIER Gilbert, *Le vin des historiens : actes du 1<sup>er</sup> Symposium Vin et histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*, Suze-la-Rousse, Université du vin, 1990.

——— *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 1998.

GAULIN Jean-Louis et GRIECO Allen J. (dir.), *Dalla vite al vino : fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, Bologne, CLUEB, 1994.

GAUVARD Claude, « Droit et pratiques judiciaires dans les villes du nord du royaume de France à la fin du Moyen Âge. L'enseignement des sources », dans CHIFFOLEAU Jacques, GAUVARD Claude, ZORZI Andrea (dir.), *Pratiques sociales et politiques judiciaires dans les villes de l'Occident à la fin du Moyen Âge*, Rome, École française de Rome, 2007, p. 33-79.

GAUVARD Claude, BOUGARD François et CHIFFOLEAU Jacques, *L'enquête au Moyen Âge*, Rome, École française de Rome, 2008.

GAUVARD Claude, DE LIBERA Alain, ZINK Michel (dir.), *Dictionnaire du Moyen Âge*, Paris, Presses universitaires de France, 2002.

GAZEL André, *Une seigneurie à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle : la seigneurie du collège de Périgord*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1960.

GÉLIS François (de), *Histoire critique des Jeux Floraux, depuis leur origine jusqu'à leur transformation en Académie (1323-1694)*, Toulouse, Privat, 1912.

GEREMEK Bronisław, *Le salariat dans l'artisanat parisien aux XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles : étude sur le marché de la main-d'œuvre au Moyen Âge*, Paris, EHESS, 1992.

GESBERT Élise, « Les jardins au Moyen Âge : du XI<sup>e</sup> au début du XIV<sup>e</sup> siècle », *Cahiers de Civilisation Médiévale*, vol. 46, n° 184, 2003, p. 381-408.

GHERCHANOC Florence (dir.), *La maison, lieu de sociabilité, dans des communautés urbaines européennes de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Le Manuscrit, 2006.

GIBAULT Georges, *Histoire des légumes*, Paris, Librairie horticole, 1912.

GIL Christine, *La vie privée des toulousains au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les inventaires après décès*, mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 1988.

GILLES Henri, *Les États de Languedoc au XV<sup>e</sup> siècle*, Toulouse, Privat, 1965.

——— *Les coutumes de Toulouse (1286) et leur premier commentaire (1296)*, extrait du Recueil de l'Académie de Législation, 6<sup>e</sup> série, tome V, 117<sup>e</sup> année, Toulouse, Imprimerie Espic, 1969.

GIRAUDET Christophe. « Les bouchers dans les petites villes à la fin du Moyen Âge : l'exemple du Nivernais », *Annales de Bourgogne*, vol. 82, n° 1, 2010, p. 107-138.

GONTHIER Nicole, *Le châtement du crime au Moyen Âge, XII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1998.

GOURDON DE GENOUILLAC Henri, *Histoire du capitoulat et des capitouls de Toulouse*, Marseille, Laffitte Reprints, 1974 (première édition : Paris, Édouard Dentu, 1879).

GOURON André, *La réglementation des métiers en Languedoc au Moyen Âge*, Genève, E. Droz, 1958.

GRANOVETTER Mark, « The Strength of Weak Ties », *American Journal of Sociology*, vol. 78, n° 6, 1973, p. 1360-1380.

GRANCHER Romain, *Les usages de la mer. Droit, travail et ressources dans le monde de la pêche à Dieppe (années 1720-années 1820)*, thèse de doctorat, Université de Rouen, 2015.

GRAVA Yves, « Notes martécales sur le ravitaillement et la consommation du poisson à la cour pontificale d'Avignon au cours du XIV<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 1, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 153-170.

GRESSER Pierre. « L'approvisionnement en gibier et poisson de la table des comtes et comtesses de Bourgogne aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Boire et manger en pays bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Neuchâtel, Centre européen d'études bourguignonnes, 2007, p. 113-138.

——— *La pêche en Franche-Comté aux XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles. De l'eau à la bouche*, Besançon, Cêtre, 2010.

GRIECO Allen J., *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, thèse de doctorat, Paris, EHESS, 1987.

——— « Réflexions sur l'histoire des fruits au Moyen Âge », dans PASTOUREAU Michel (dir.), *L'arbre. Histoire naturelle et symbolique de l'arbre, du bois et du fruit au Moyen Âge*, Paris, Le Léopard d'or, 1992, p. 145-153.

——— « Les plantes, les régimes végétariens et la mélancolie à la fin du Moyen Âge et au début de la Renaissance italienne », dans GRIECO Allen J., REDON Odile,

TONGIORGI TOMASI Lucia (dir.), *Le monde végétal (XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles). Savoirs et usages sociaux*, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 1993, p. 11-29.

——— « Le repas en Italie au Moyen Âge et à la fin de la Renaissance », dans FLANDRIN Jean-Louis et COBBI Jane (éd.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 115-149.

GUENÉE Bernard et LEHOUX Françoise, *Les entrées royales françaises de 1328 à 1515*, Paris, CNRS éditions, 1968.

GUIRAL Jacqueline, « Le sucre à Valence aux XVe et XVIe siècles », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 1, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 119-137.

GUYOT Lucien, *Les épices, Que sais-je ?*, Paris, Presses universitaires de France, 1972.

HAMEL Sébastien, « Le processus de création des règlements commerciaux à Saint-Quentin aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), « *Faire bans, edictz et statuz* » : *légiférer dans la ville médiévale. Sources, objets et acteurs de l'activité législative communale en Occident, ca. 1200-1550*, Bruxelles, Publications des Facultés universitaires Saint-Louis, 2001, p. 397-409.

HAMESSE Jacqueline et MURAILLE-SAMARAN Colette (éd.), *Le travail au Moyen Âge : une approche interdisciplinaire*, Louvain-la-Neuve, Institut d'études médiévales, 1990.

HARE John, « Inns, innkeepers and the society of later medieval England, 1350–1600 », *Journal of Medieval History*, vol. 39, n° 4, 2013, p. 477-497.

HAYEZ Michel et Anne-Marie, « L'hôtellerie avignonnaise au XIV<sup>e</sup> siècle : à propos de la succession de Siffrédi Trolhon (1387) », *Provence historique*, tome 25, fascicule 100, 1975, p. 275-284.

HEERS Jacques, *La ville au Moyen Âge en Occident : paysages, pouvoirs et conflits*, Paris, Fayard, 1990.

——— *L'Occident aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles : aspects économiques et sociaux*, Paris, Presses universitaires de France, 1994.

HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Essai de cartes des graisses de cuisine en France », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol. 16, n° 4, 1961, p. 747-771.

——— *Pour une histoire de l'alimentation. Cahier des Annales*, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970.

HERBETH Pascal, « Les ustensiles de cuisine en Provence médiévale (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> s.) », *Médiévales*, vol. 2, n° 5, 1983, p. 89-93.

HERNANDO I DELGADO Josep, « Els moralistes i l'alimentació a la baixa edat mitjana », dans *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelone, CSIC, 1988, p. 271-293.

HIGOUNET Charles, « Pour une géographie du vignoble aquitain médiéval », dans SOCIÉTÉ DES HISTORIENS MÉDIÉVISTES DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR PUBLIC (dir.), *Le vin au Moyen Âge : production et producteurs*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 1971, p. 103-117.

——— *Villes, sociétés et économies médiévales*, Talence, Fédération historique du Sud-Ouest, 1992.

HIGOUNET -NADAL Arlette, « Hygiène, salubrité, pollutions au Moyen Âge. L'exemple de Périgueux », *Annales de démographie historique* 1975, n° 1, 1975, p. 81-92.

——— « Les jardins urbains de la France médiévale », dans *Jardins et vergers en Europe occidentale (VIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Valence-sur-Baïse, Centre culturel de l'abbaye de Flaran, 1989, p. 115-139.

HOCQUET Jean-Claude, « L'impôt du sel et l'État », dans HOCQUET Jean-Claude (éd.), *Le roi, le marchand et le sel*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaires de Lille, 1987, p. 27-49.

HOCQUET Jean-Claude et SARRAZIN Jean-Luc (dir.), *Le sel de la baie. Histoire, archéologie, ethnologie des sels atlantiques*, Rennes, PUR, 2006.

HOHL Claude, « Alimentation et consommation à l'Hôtel-Dieu de Paris aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux scientifiques. Actes du*



93e Congrès national des sociétés savantes tenu à Tours, tome 1 : *Les problèmes de l'alimentation*, 1968, p. 181-208.

HORARD Marie-Pierre, LAURIOUX Bruno et ROSNER Pierre-Michel (éd.), *Pour une histoire de la viande : fabrication et représentation de l'Antiquité à nos jours*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2017.

HODARD Sophie et THIERY Olivier (dir.), *Humains, non-humains. Comment repeupler les sciences sociales*, Paris, La Découverte, 2011.

HUARD-HARDY Fabienne, « L'approvisionnement carné de Paris du XI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle : la viande comme moteur de l'histoire », dans *La nature à la table au Moyen Âge : l'acquisition des aliments*, Paris, Éditions du C.T.H.S., 2017, p. 36-45.

HYMAN Mary, « Les « menues choses qui ne sont de nécessité » : les confitures et la table », dans LAMBERT Carole (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 273-283.

INRAP, *Toulouse, cité judiciaire. Rapport final d'opération 2007*.

*Ir col.loqui d'història de l'alimentació a la corona d'Aragó*, Edat Mitjana, Lleida, Institut d'estudis Ilerdencs, 1995.

JAMES-RAOUL Danièle et THOMASSET Claude (dir.), *Dans l'eau, sous l'eau : le monde aquatique au Moyen Âge*, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 2002.

JARITZ Gerhart (traduit de l'anglais par GENET Nicole), « Entre public et secret. L'espace de la boucherie à la fin du Moyen Âge », dans CLAUSTRE Julie, MATTÉONI Olivier et OFFENSTADT Nicolas, *Un Moyen Âge pour aujourd'hui : mélanges offerts à Claude Gauvard*, Paris, Presses universitaires de France, 2010, p. 233-238.

JÉHANNO Christine et BOVE Boris, *Travailler à Paris (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, *Médiévales*, n° 69, 2015.

JOUAN Yohanna, *Le cadre de vie des veuves à Toulouse au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les inventaires après décès*, mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 1997.

KAMMERER Odile, « Pratiques et normalisation législatives dans les villes du Sud-Ouest de l'Empire (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), « *Faire bans, edictz et statuz* » : légiférer dans la ville médiévale. Sources, objets et acteurs de l'activité législative communale en Occident, ca. 1200-1550, Bruxelles, Publications des Facultés universitaires Saint-Louis, 2001, p. 489-512.

KAPLAN Steven L., *Les ventres de Paris : pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien régime*, Paris, Fayard, 1988.

——— « L'apprentissage au XVIII<sup>e</sup> siècle : le cas de Paris », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, vol. 40, n°3, 1993, p. 436-479.

KAPLAN Steven L. et MINARD Philippe, *La France, malade du corporatisme ? XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Belin, 2004.

KEENE Derek, « Cultures de production, de distribution et de consommation en milieu urbain en Angleterre, 1100-1350 », dans LACHAUD Frédérique, *Consommer en ville au Moyen Âge. Histoire urbaine*, n° 16, 2006, p. 17-38.

KNAEPEN Arnaud, LOIR Christophe et WILKIN Alexis (dir.), *Approvisionner la ville : flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Âge au XIX<sup>e</sup> siècle*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2018.

LA RONCIÈRE Charles-Marie (de), *Prix et salaires à Florence au XIV<sup>e</sup> siècle : 1280-1380*, Rome, École française de Rome, 1982.

LABBÉ Thomas, « La géographie viticole des humanistes français du XVI<sup>e</sup> siècle », *Crescentis : Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin*, n° 1, 2018 (en ligne : <https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=72>).

LACHAUD Frédérique, *Consommer en ville au Moyen Âge. Histoire urbaine*, n° 16, 2006.

LACHIVER Marcel, *Vins, vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1997.

——— *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 1997.

LAFFONT Jean-Luc, *Policer la ville. Toulouse, capitale provinciale au siècle des Lumières*, thèse de doctorat, Université Toulouse le Mirail, 1997.

——— « La production réglementaire des capitouls de Toulouse sous l'Ancien Régime », *Bibliothèque de l'école des Chartes*, n° 156 (livraison 2), 1998, p. 481-536.

LAMAZOU-DUPLAN Véronique, « Les élites toulousaines et leurs demeures à la fin du Moyen Âge d'après les registres notariés : entre maison possédée et maison habitée », *La maison au Moyen Âge dans le Midi de la France. Actes des journées d'études de Toulouse, 19-20 mai 2001*, Mémoires de la Société archéologique du Midi de la France, 2003, p. 41-61.

——— « Décors, parures et couleurs des intérieurs toulousains d'après les registres notariés de la fin du Moyen Âge », *La maison au Moyen Âge dans le Midi de la France. Actes du colloque de Cahors, 6, 7 et 8 juillet 2006*, Toulouse, Mémoires de la Société archéologique du Midi de la France, 2008, p. 285-315.

LAMBERT Carole (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992.

——— « La cuisine occitane à partir d'un réceptaire culinaire languedocien et de sources annexes », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 15-16, 1997, p. 295-305.

LAMBRECHTS Pascale et SOSSON Jean-Pierre (dir.), *Les métiers au Moyen Âge : aspects économiques et sociaux*, Louvain-la-Neuve, Université catholique de Louvain, 1994.

LANNOYE Anne, « Marchés et circulation à Bruxelles au XVIIIe siècle », dans KNAEPEN Arnaud, LOIR Christophe et WILKIN Alexis (dir.), *Approvisionner la ville : flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Âge au XIX<sup>e</sup> siècle*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2018, p. 97-121.

LARDIN Philippe, « Le rôle du vin et de la nourriture dans la rémunération des ouvriers du bâtiment à la fin du Moyen Âge », dans AURELL Martin, DUMOULIN Olivier et THELAMON Françoise (éd.), *La sociabilité à table : commensalité et convivialité à*

*travers les âges*, Mont-Saint-Aignan, Publications de l'Université de Rouen, 1992, p. 209-215.

——— « Le poisson à Dieppe au Moyen Âge », dans THOMASSET Claude (dir.), *Le poisson : une histoire extraordinaire*, Paris, Connaissance et mémoire, 2003, p. 6-31.

——— « Apprentissage et allouement dans les registres de tabellionage rouennais », dans ROCH Jean-Louis (éd.), *Tabellionages au Moyen Âge en Normandie. Un notariat à découvrir*, Mont-Saint-Aignan, Presses universitaires de Rouen et du Havre, 2018, p. 121-37.

LARENAUDIE Marie-Josèphe, « Les famines en Languedoc aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », *Annales du Midi*, vol. 64, n° 17, 1986, p. 27-39.

LARGUIER Gilbert, « Genèse, structure et évolution de la fiscalité à Narbonne (XIIIe-XVe siècle), dans MENJOT Denis et SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel (éd.), *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 2 : *Les systèmes fiscaux*, Toulouse, Privat, 1999, p. 129-152.

——— « Disettes en Languedoc au XIV<sup>e</sup> siècle. Faut-il reconsidérer partiellement la relation population/subsistances ? », dans BOURIN Monique, DRENDEL John et MENANT François (dir.), *Les disettes dans la conjoncture de 1300 en Méditerranée occidentale*, Rome, École française de Rome, 2011, p. 247-261.

LASSALMONIE Jean-François, « La politique fiscale de Louis XI (1461-1483) », dans *L'Argent au Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1998, p. 255-265.

LAURIOUX Bruno, « De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale », *Médiévales*, n° 5, 1983, p. 15-31.

——— « Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen âge », dans JANSEN-SIEBEN Ria (éd.), *Artes mechanicae en Europe médiévale. Actes du colloque du 15 octobre 1987*, Bruxelles, Archief en Bibliotheekwezen in België, 1989, p. 199-222.

——— « Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge », dans LAMBERT Carole (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des*

*manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 87-108.

——— *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 1997.

——— *Manger au Moyen Âge : pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette Littératures, 2002.

——— « De Bretagne en Espagne, l'aventure du merlu et du congre séchés », dans THOMASSET Claude (dir.), *Le poisson : une histoire extraordinaire*, Paris, Connaissance et mémoire, 2003, p. 47-63.

——— *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Honoré Champion, 2005.

——— *Écrits et images de la gastronomie médiévale*, Paris, Bibliothèque nationale de France (Conférences Léopold Delisle), 2011.

——— « L'expertise en matière d'alimentation au Moyen Âge. Problèmes, méthodes et perspectives », dans DENJEAN Claude et FELLER Laurent (dir.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, tome 1 : *Le besoin d'expertise*, Madrid, Casa de Velázquez, 2013, p. 19-35.

LAURIOUX Bruno et MOIREZ Pauline, « Pour une approche qualitative des comptes alimentaires : cour de France et cour de Rome à la fin du Moyen Âge », *Food and History*, vol. 4, n° 1, 2006, p. 45-66.

LAVAUD Sandrine, « D'un vignoble populaire à un vignoble de notables : les transformations du vignoble suburbain de Bordeaux du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 107, n° 210, 1995, p. 195-217.

——— « L'emprise foncière de Bordeaux sur sa campagne : l'exemple des bourdieux (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles) », *Annales du Midi*, vol. 112, n° 231, 2000, p. 315-29.

——— *Bordeaux et le vin au Moyen Âge : essor d'une civilisation*, Bordeaux, Sud-Ouest, 2003.

—— « Le courtier dans l'Aquitaine médiévale, un officier de la commune », dans LAVAUD Sandrine (éd.), *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, Méridon, Féret, 2012, p. 237-254.

—— « L'invention du cru en Bordelais. Du croît d'un lieu au vin de distinction (Moyen Âge-XVII<sup>e</sup> siècle) », *Crescentis : Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin*, n° 1 (en ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=147>).

LE BLÉVEC Daniel, *La part du pauvre : l'assistance dans les pays du Bas-Rhône du XII<sup>e</sup> siècle au milieu du XV<sup>e</sup> siècle*, Rome, École française de Rome, 2000.

LE BOUËDEC Gérard, *Activités maritimes et sociétés littorales de l'Europe atlantique (1690-1790)*, Paris, Armand Colin, 1997.

LE CORNEC ROCHELOIS Cécile, *Le poisson au Moyen Âge : savoirs et croyances*, thèse de doctorat, Université Paris Sorbonne, 2008.

LE GOFF Jacques et SCHMITT Jean-Claude (dir.), *Dictionnaire raisonné de l'Occident médiéval*, Paris, Fayard, 1999.

LE MARESQUIER Yvonne-Hélène, « La maison médiévale parisienne, espace de relations, d'après les inventaires après décès », dans GHERCHANOC Florence (dir.), *La maison, lieu de sociabilité, dans des communautés urbaines européennes, de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Le Manuscrit, 2006, p. 73-86.

LE ROY LADURIE Emmanuel, *Histoire humaine et comparée du climat*, Paris, Fayard, 2004.

LECLANT Jean, VAUCHEZ André et SARTRE Maurice (éd.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2008.

LÉCUYER Nolwenn, « Cuisine languedocienne, cuisine méditerranéenne ? Approche anthropologique de la vaisselle céramique méridionale (X<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècle) », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 15-16, 1997, p. 235-243.

LEENHARDT Marie et VALLAURI Lucy, « De la cuisine à la table : vaisselles de terre en Languedoc aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 15-16, 1997, p. 215-233.

LEGUAY Jean-Pierre, « Un aspect de la sociabilité urbaine : cadeaux et banquets dans les réceptions municipales de la Bretagne ducal au XV<sup>e</sup> siècle », dans *Charpiana. Mélanges offerts par ses amis à Jacques Charpy*, Rennes, Fédération des sociétés savantes de Bretagne, 1991, p. 349-359.

——— « Une manifestation de sociabilité urbaine : les banquets municipaux en France aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », dans AURELL Martin, DUMOULIN Olivier et THELAMON Françoise (éd.), *La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges*, Mont-Saint-Aignan, Publications de l'Université de Rouen, 1992, p. 187-192.

——— « Banquets, cadeaux alimentaires et autres présents aux visiteurs de marque dans les villes françaises à la fin du Moyen Âge », dans *Jeux, sports et divertissements au Moyen âge et à l'âge classique : actes du 116<sup>e</sup> Congrès national des sociétés savantes, Section d'histoire médiévale et de philologie, Chambéry, 1991*, Paris, Editions du C.T.H.S., 1993, p. 193-213.

——— « Les métiers de l'artisanat dans les villes du duché de Bretagne aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », dans LAMBRECHTS Pascale et SOSSON Jean-Pierre (dir.), *Les métiers au Moyen Âge : aspects économiques et sociaux*, Louvain-la-Neuve, Université catholique de Louvain, 1994, p. 157-204.

——— *Vivre en ville au Moyen Âge*, Paris, J.-P. Gisserot, 2006.

——— *Terres urbaines : places, jardins et terres incultes dans la ville au Moyen Âge*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2009.

LEMAITRE Nicole, « Le cadre de vie des artisans de bouche parisiens à la Renaissance », dans GAUVARD Claude et ROBERT Jean-Louis (éd.), *Être Parisien*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 2016, p. 251-265.

LEMARIGNIER Jean-François, *La France médiévale : institutions et société*, Paris, Armand Colin, 1970.

LEMERCIER Claire, « Analyse de réseaux et histoire », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, vol. 52, n° 2, 2005, p. 88-112.

LESPINASSE René (de) et BONNARDOT François (dir.), *Les métiers et corporations de la ville de Paris (XIII<sup>e</sup> siècle) : le livre des métiers d'Étienne Boileau*, Paris, Imprimerie nationale, 1879.

LETT Didier et OFFENSTADT Nicolas (dir.), *Haro ! Noël ! Oyé ! Pratiques du cri au Moyen Âge*, Publications de la Sorbonne, Paris, 2003.

LETURCQ Samuel, « La qualité des pots de vin tourangeaux au XV<sup>e</sup> siècle », dans LAVAUD Sandrine, CHEVET Jean-Michel et HINNEWINKEL Jean-Claude (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI<sup>e</sup> siècle)*, Villenave d'Ornon, Vigne et vin, p.49-69, 2014.

LEVASSEUR Émile, « Mémoire sur les sources de l'histoire des corps de métiers et de l'industrie à Toulouse », *Bulletin du Comité des travaux historiques et scientifiques. Section des sciences économiques et sociales*, 1899, p. 174-185.

LIGNEREUX Yves, RODET-BELARBI Isabelle et CATALO Jean, « Déchets de boucherie et alimentation au XIV<sup>e</sup> siècle à l'hôpital du pas à Rodez (Aveyron) », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 13, n° 1, 1995, p. 187-195.

LIN Nan, « Social resources and instrumental action », dans MARSDEN Peter V. et LIN Nan (dir.), *Social Structure and Network Analysis*, Sage, Beverly Hills, p. 131-145.

LUCIANI Isabelle, « Les Jeux floraux de Toulouse au XVII<sup>e</sup> siècle : pratiques poétiques, identité urbaine, intégration monarchique », *Annales du Midi*, vol. 114, n° 238, 2002, p. 201-223.

MALERET Sylvie et LAVAUD Sandrine, « Vaisselle et vin à Bordeaux à la fin du Moyen Âge », dans RAVOIRE Fabienne et DIÉTRICH Anne (dir.), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 317-326.



MALOUIN Paul-Jacques, *Descriptions des arts et métiers*, tome 1 : *Contenant l'art du meunier, du boulanger et du vermicellier*, Imprimerie de la Société typographique, Neufchâtel, 1771.

MANE Perrine, « Images de panification au Moyen Âge », dans SIGAUT François et FOURNIER Dominique (dir.), *La préparation alimentaire des céréales. Rapports présentés à la table ronde organisée à Ravello, Centre universitaire européen des Biens Culturels, du 11 au 14 avril 1988*, Rixensart, PACT, 1991, p. 51-68.

——— « Images médiévales de la pêche en eau douce », *Journal des savants*, n° 3, 1991, p. 227-261.

——— « Les fruits dans les traités culinaires français (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle) », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 23-24, 2005, p. 129-144.

——— « Les fruits et les légumes dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge », dans LECLANT Jean, VAUCHEZ André et SARTRE Maurice (éd.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2008, p. 409-436.

——— « Raisin, vin, vinaigre, verjus dans les traités culinaires... ou « Dans la vigne tout est bon » ». *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, n° 12, 2014 (en ligne : <http://journals.openedition.org/acrh/6000>).

MARANDET Marie-Claude, « Repas funèbres et « donnes » aux pauvres dans le Toulousain et l'Albigeois à la fin du Moyen Âge », *Revue du Tarn*, n° 131, 1988, p. 479-501.

——— « Les confréries du Haut Languedoc à la fin du Moyen Âge », *Bulletin de la Société d'Études Scientifiques de l'Aude*, n° 87, 1987, p. 25-36.

——— « L'équipement de la cuisine en toulousain à la fin du Moyen Âge d'après les inventaires et les testaments », *Archéologie du Midi médiéval* n° 15-16, 1997, p. 269-286.

——— *Le souci de l'au-delà : la pratique testamentaire dans la région toulousaine (1300-1450)*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan, 1998.

——— (éd.), *L'homme et l'animal dans les sociétés méditerranéennes : 4ème journée d'études du Centre de recherches historiques sur les sociétés méditerranéennes et du Pôle universitaire européen de Montpellier et du Languedoc-Roussillon, Université de Perpignan, 20 novembre 1998*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan, 2000.

——— « La gestion de l'impôt direct en Lauragais au XVe siècle à partir de quelques registres d'estimes et livres de taille », dans MENJOT Denis et SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel (éd.), *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 4 : La gestion de l'impôt : méthodes, moyens, résultats, Toulouse, Privat, 2005, p. 109-144.

——— *Les campagnes du Lauragais à la fin du Moyen Âge : 1380-début du XVI<sup>e</sup> siècle*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan, 2006.

MARRAUD Mathieu et RIVIÈRE François, « Introduction. La formation professionnelle au Moyen Âge et à l'époque moderne : diversité et enjeux », *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, n° 24, 2022 (en ligne : <http://journals.openedition.org/acrh/25404>).

MARTINAT Monica, *Le juste marché. Le système annonaire romain aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles*, Rome, École française de Rome, 2013.

MATTALIA Yoan, *Recherche archéologique dans la rue de la Descente-de-la-Halle-au-Poisson à Toulouse*, mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 2005.

——— « L'îlot de la rue de la Descente-de-la-Halle-au-Poisson à Toulouse », *Archéologie du Midi médiéval*, n° 23-24, 2005, p. 457-479.

MAURIZIO Adam, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot, 1932.

MAUSS Marcel, « Essai sur le don : forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *L'année Sociologique*, seconde série, tome 1, 1923-1924, p. 30-186.

MENANT François, « Les transformations de l'écrit documentaire entre le XII<sup>e</sup> et le XIII<sup>e</sup> siècle », dans COQUERY Natacha, MENANT François et WEBER Florence (dir.),

*Écrire, compter, mesurer : vers une histoire des rationalités pratiques*, Paris, Rue d'Ulm, 2006, p. 34-50.

MENJOT Denis (éd.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, Paris, Belles Lettres, 1984.

——— « Notes sur le marché de l'alimentation et la consommation alimentaire à Murcie à la fin du Moyen Âge », dans *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 1, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 199-210.

——— « La fiscalité directe dans les systèmes financiers des villes castillanes », dans MENJOT Denis et SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel (éd.), *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 2 : *Les systèmes fiscaux*, Toulouse, Privat, 1999, p. 223-258.

——— « Politiques et stratégies fiscales des élites urbaines castillanes (fin XIII<sup>e</sup> siècle – 1474) », dans MENJOT Denis, SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel et RIGAUDIÈRE Albert (éd.), *L'impôt dans les villes de l'Occident méditerranéen, XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle : colloque tenu à Bercy les 3, 4, et 5 octobre 2001*, Paris, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, 2005, p. 123-152.

MENJOT Denis et SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel (éd.), *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 1 : *Étude des sources. Le Midi et son histoire*, Toulouse, Privat, 1996.

——— *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 2 : *Les systèmes fiscaux*, Toulouse, Privat, 1999.

——— *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 3 : *La redistribution de l'impôt*, Toulouse, Privat, 2002.

——— *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 4 : *La gestion de l'impôt : méthodes, moyens, résultats*, Toulouse, Privat, 2005.

MENJOT Denis, SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel et RIGAUDIÈRE Albert (éd.), *L'impôt dans les villes de l'Occident méditerranéen, XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle : colloque tenu à*

Bercy les 3, 4, et 5 octobre 2001, Paris, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, 2005.

MESTAYER Monique, « L'alimentation dans les « bonnes maisons » douaisiennes entre 1309 et 1365 », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Boire et manger en pays bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Neuchâtel, Centre européen d'études bourguignonnes, 2007, p. 231-240.

MEYZIE Philippe, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, économie & société*, 2006/1, 25<sup>e</sup> année, p. 23-50.

——— *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales : 1700-1850*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007.

——— « Gourmandise et politique à Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Archives d'Anjou : mélanges d'histoire et d'archéologie angevines*, n° 16, 2013, p. 119-129.

——— (dir.), *Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province, XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Bordeaux, Ferret, 2017.

——— *L'unique et le véritable. Réputation, origine et marchés alimentaires (vers 1680-vers 1830)*, Ceyzérieu, Champ Vallon, 2021.

MICHAUD Francine, « Apprentissage et salariat à Marseille avant la peste noire », *Revue Historique*, vol. 589, n° 1, 1994, p. 3-36.

——— *Earning Dignity: Labour Conditions and Relations during the Century of the Black Death in Marseille*, Turnhout, Brepols, 2016.

MICHAUD-FRÉJAVILLE Françoise, « Bons et loyaux services : les contrats d'apprentissage en Orléanais (1380-1480) », *Actes des congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public*, vol. 12, n° 1, 1981, p. 183-208.

MICHAUD-QUANTIN Pierre, *Universitas : expressions du mouvement communautaire dans le Moyen Âge latin*, Paris, J. Vrin, 1970

MINNS Chris et WALLIS Patrick, « Rules and reality: quantifying the practice of apprenticeship in early modern England », *The Economic History Review*, vol. 65, n° 2, 2012, p. 556-579.

MOLLAT DU JOURDIN Michel (dir.), *Histoire des pêches maritimes en France*, Toulouse, Privat, 1987.

——— *Les pauvres au Moyen Âge*, Bruxelles, Complexe, 2006.

MONTANARI Massimo, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, Laterza, 1988.

——— « Alimentazione, cultura, società nel Medioevo », dans *Ir col.loqui d'història de l'alimentació a la corona d'Aragó*, Edat Mitjana, Lleida, Institut d'estudis Ilerdencs, 1995, p. 21-37.

——— *Le manger comme culture*, Bruxelles, Université de Bruxelles, 2010.

——— *Entre la poire et le fromage ou Comment un proverbe peut raconter l'histoire*, Paris, Agnès Viénot, 2009.

MONTANARI Massimo et PITTE Jean-Robert (dir.), *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS éditions, 2009.

MONTENACH Anne, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII<sup>e</sup> siècle : l'économie du quotidien*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 2009.

MOREL Ambroise, *Histoire illustrée de la boulangerie en France*, Paris, Syndicat Patronal de la boulangerie de Paris et de la Seine, 1924.

MOREL Yann, « « Et ce jour mondit seigneur fist fere ung banquet » : les banquets à la cour de Philippe le Bon et Charles le Téméraire », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Boire et manger en pays bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Neuchâtel, Centre européen d'études bourguignonnes, 2007, p. 55-72.

——— *Approvisionner, nourrir, représenter. L'alimentation à la cour des ducs de Bourgogne, d'après les écrous de la dépense (1450-1477)*, thèse de doctorat, Université Versailles – Saint-Quentin-en-Yvelines, 2015.

—— « Entre disponibilité du marché et goûts d'une élite : l'acquisition des épices à la cour des ducs de Bourgogne (1450-1477) », dans *La nature à la table au Moyen Âge : l'acquisition des aliments*, Paris, Éditions du C.T.H.S., 2017, p. 93-103.

MORELLÓ BAGET Jordi, avec la collaboration de GUILLERÉ Christian, « Approvisionnement et finances municipales en Méditerranée occidentale : l'exemple de la Couronne d'Aragon », dans MENJOT Denis et SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel (éd.), *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 3 : *La redistribution de l'impôt*, Toulouse, Privat, 2002, p. 267-294.

MOUSNIER Mireille (dir.), *Les animaux malades en Europe occidentale, VI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Flaran 25, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 2005.

MOUTHON Fabrice, *Les blés du Bordelais : l'économie céréalière dans les diocèses de Bordeaux et de Bazas (vers 1300-vers 1550)*, thèse de doctorat, Université Bordeaux Montaigne, 1993.

—— « Le pain en Bordelais médiéval (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle) », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 15-16, 1997, p. 205-213.

MULHOLLAND Mary Ambrose, *Early guild records of Toulouse*, New York, Columbia University Press, 1941.

MUNDY John Hine, *Liberty and political power in Toulouse, 1050-1230*, New York, Columbia University Press, 1954.

MUTGÉ i VIVES Josefina, « L'abastament de peix i carn a Barcelona, en el primer terç del segle XIV », dans *Alimentació i Societat a la Catalunya Medieval*, Barcelone, CSIC, 1988, p. 109-136.

NADA PATRONE Anna Maria, *Il Cibo del ricco ed il cibo del povero : contributo alla sotria qualitativa dell'alimentazione*, Turin, Centro Studi Piemontesi, 1981.

NADRIGNY Xavier, *Information et opinion publique à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, Paris, École des chartes, 2013.

NAVELLE Christiane, *La vie dans un collège d'étudiants à Toulouse aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les registres de comptes du Collège de Périgord (1430-1440)*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1964.

NICOUD Marilyn, « Savoirs et pratiques diététiques au Moyen Âge », *Cahiers de recherches médiévales et humanistes. Journal of medieval and humanistic studies*, n° 13 spécial, 2006, p. 239-247.

——— « Diététique et alimentation des élites princières dans l'Italie médiévale », dans LECLANT Jean, VAUCHEZ André et SARTRE Maurice (éd.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2008, p. 317-336.

——— « L'alimentation, un risque pour la santé ? Discours médical et pratiques alimentaires au Moyen Âge », *Médiévales*, n° 69, 2015, p. 149-170.

——— *Les régimes de santé au Moyen Âge. Naissance et diffusion d'une écriture médicale en Italie et en France (XIII<sup>e</sup>- XV<sup>e</sup> siècle)*, Rome, École française de Rome, 2016.

OFFENSTADT Nicolas, « Les crieurs publics à la fin du Moyen Âge. Enjeux d'une recherche », dans BOUDREAU Claire, FIANU Kouky, GAUVARD Claude et HEBERT Michel (dir.), *Information et société en Occident à la fin du Moyen Âge*, Publications de la Sorbonne, Paris, 2004, p. 203-217.

OLIVELLA Jeanine, *Étude sur la population toulousaine d'après les registres d'impôts de 1454*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1966.

——— *Étude sur la population toulousaine au milieu du XV<sup>e</sup> siècle*, thèse de troisième cycle, Université Toulouse le Mirail, 1969.

OLIVIER-MARTIN François, *L'organisation corporative de la France d'ancien régime*, Paris, Librairie du Recueil Sirey, 1938.

OLLIVIER Julien (dir.), *16-18 rue des Pénitents Blancs Toulouse (Haute-Garonne). Rapport final d'opération archéologique*, RFO Hadès, SRA Occitanie, 2012.

ORTÍ GOST Pere, « Les « *imposicions* » municipales catalanes au XIV<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis et SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel (éd.), *La fiscalité des villes au*

*Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 2 : *Les systèmes fiscaux*, Toulouse, Privat, 1999, p. 399-422.

OUERFELLI Mohamed, *Le sucre : production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leyde-Boston, Brill, 2008.

——— « Le banquet en France et en Italie à la fin du Moyen Âge : entre convivialité et propagande », dans MALAMUT Élisabeth (dir.), *Dynamiques sociales au Moyen Âge, en Occident et en Orient*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2010, p. 117-134.

——— « De la boutique de l'apothicaire à la table du prince. Les fruits confits en Méditerranée occidentale à la fin du Moyen Âge », *Food and History*, vol. 14, n° 2-3, 2016, p. 163-179.

PASTOUREAU Michel, *Le cochon : histoire d'un cousin mal aimé*, Paris, Gallimard, 2009.

PAQUAY Isabelle, « Les dépenses en cuisine de la troupe de Guillaume de Juliers avant, pendant et après la bataille des éperons d'or (23 mai - 6 août 1302) », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Boire et manger en pays bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Neuchâtel, Centre européen d'études bourguignonnes, 2007, p. 241-260.

PELLEGRIN Nicole, « L'apprentissage ou l'écriture de l'oralité. Quelques remarques introductives », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, vol. 40, n° 3, 1993, p. 356-386.

PERROY Édouard, « Les Chambon, bouchers de Montbrison, circa 1220-1314 », *Annales du Midi*, vol. 67, n° 30, 1955, p. 106-117.

PETROWISTE Judicaël, « Le consul, le comte et le marchand : commerce et politique à Toulouse au seuil du XIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 117, n° 251, 2005, p. 291-321.

——— *Naissance et essor d'un espace d'échanges au Moyen Âge : le réseau des bourgs marchands du Midi toulousain (XI<sup>e</sup>-milieu du XIV<sup>e</sup> siècle)*, thèse de doctorat, Université Toulouse le Mirail, 2007.



—— « Pèlerinages et essor commercial dans les pays occitans médiévaux (XI<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle) », dans AMMANNATI Francesco (dir.), *Religione e istituzioni religiose nell'economia europea, 1000-1800*, Florence, Firenze University Press, 2012, p. 729-742.

—— « Un marché sans marchands ? Les acteurs de la vente du vin au détail en France méridionale à la fin du Moyen Âge », dans VICTOR Sandrine et SIBON Juliette (dir.), *Normes et marchés en Occident, XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle. De la professionnalisation des activités économiques autour de la viande et du vin. Rives méditerranéennes*, n° 55, 2017, p. 21-50.

—— « En passant par le *mazel*. Acheter sa viande au quotidien en France méridionale à la fin du Moyen Âge », dans PETROWISTE Judicaël et LAFUENTE GÓMEZ Mario (dir.), *Faire son marché au Moyen Âge. Méditerranée occidentale, XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, Madrid, Casa de Velázquez, 2018, p. 181-207.

PETROWISTE Judicaël et LAFUENTE GÓMEZ Mario (dir.), *Faire son marché au Moyen Âge. Méditerranée occidentale, XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, Madrid, Casa de Velázquez, 2018.

PFEFFER Wendy, *Le festin du troubadour. Nourriture, société et littérature en Occitanie (1100-1500)*, Cahors, La Louve, 2016.

PEYER Hans Conrad, « Les débuts de l'hôtellerie en Europe », dans FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 449-458.

PFIRSCH Thomas, « Artisans et pluriactivité. L'exemple de Dijon à la fin du Moyen Âge », *Histoire urbaine*, n° 6, 2002, p. 5-21.

PICHERIT Jean-Louis, « L'hôtellerie, les hôteliers et hôtelières », *Le Moyen Âge*, vol. 108, n° 2, 2002, p. 301-332.

PICHON Jérôme et VICAIRE Georges, *Le viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent, ... publié sur le manuscrit de la Bibliothèque nationale avec les variantes des mss. de la Bibliothèque Mazarine et des Archives de la Manche*, Paris, Techener, 1891.

PIPONNIER Françoise, « Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne », *Annales de Bourgogne*, vol. 46, n° 182, 1974, p. 65-111.

——— « Équipement et techniques culinaires en Bourgogne au XIV<sup>e</sup> siècle », *Bulletin philologique et historique*, année 1971, 1977, p. 57-80.

——— « Inventaires bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », dans VAN DER WOUDE Ad et SCHUURMAN Anton (dir.), *Probate inventories: a new source for the historical study of wealth, material culture, and agricultural development*, Utrecht, HES, 1980, p. 127-139.

——— « Boutiques et commerces à Dijon d'après les inventaires mobiliers (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », *Le marchand au Moyen Âge. Actes des congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public*, Reims, 1988, p. 155-163.

——— « Les Dijonnais et l'eau à la fin du Moyen Âge », dans *L'eau dans la société médiévale : fonctions, enjeux, images*, Mélanges de l'École française de Rome, Rome, École française de Rome, 1992, p. 481-494.

PIQUEMAL Anne, *La vie privée des toulousains au XVII<sup>e</sup> siècle d'après les inventaires après décès*, mémoire de maîtrise, Université Toulouse le Mirail, 2000.

——— « L'équipement des boulangers bourguignons à la fin du Moyen Âge », dans SIGAUT François et FOURNIER Dominique (dir.), *La préparation alimentaire des céréales. Rapports présentés à la table ronde organisée à Ravello, Centre universitaire européen des Biens Culturels, du 11 au 14 avril 1988*, Rixensart, PACT, 1991, p. 83-97.

——— « Dénominations et fonctions des espaces dans l'habitation dijonnaise (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle) », dans ALEXANDRE-BIDON Danièle, PIPONNIER Françoise et POISSON Jean-Michel (dir.), *Cadre de vie et manières d'habiter (XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, Caen, Publications du CRAHM, 2006, p. 109-116.

PIRENNE Henri, *Les villes du Moyen Âge : essai d'histoire économique et sociale*, Bruxelles, Lamertin, 1927.

PLOUVIER Liliane, « La gastronomie dans le « Viandier de Taillevent » et le « Ménagier de Paris » », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 2, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 149-159.

POISSON Gabriel, « Le comte, le consul et les notaires. L'écriture statutaire à Toulouse au XIII<sup>e</sup> siècle », dans LETT Didier (dir.), *Statuts, écritures et pratiques sociales*, tome 1 : *La confection des statuts dans les sociétés méditerranéennes de l'Occident, XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2017, p. 81-101.

PONTHIEUX Sophie, *Le capital social*, Paris, La Découverte, 2006.

POULAIN Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2013.

PRAAK Martin et WALLIS Patrick (éd.), *Apprenticeship in Early Modern Europe*, Cambridge, Cambridge University Press, 2019.

PUIG Carole, « La place des fruits en méditerranée nord-occidentale à partir des actes de la pratique et des tarifs marchands (XII<sup>e</sup> – première moitié XV<sup>e</sup> siècles) », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 23-24, 2005, p. 119-128.

——— « L'apport de l'étude du stockage à notre connaissance de la conjoncture alimentaire de 1300 (Languedoc, Catalogne) », dans BOURIN Monique, DRENDEL John et MENANT François (dir.), *Les disettes dans la conjoncture de 1300 en Méditerranée occidentale*, Rome, École française de Rome, 2011, p. 159-177.

QUELLIER Florent, *La table des Français : une histoire culturelle, XVe-début XIXe siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007.

——— *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012.

QUERRIEN Armelle, « Pêche et consommation du poisson en Berry au Moyen Âge », *Bibliothèque de l'école des chartes*, tome 161, livraison 2, 2003, p. 409-435.

RAMBOURG Patrick, « De la cuisine de rue au restaurant », *Horizons Maghrébins – Le droit à la mémoire*, n° 55, 2006, p. 186-191.

——— « Manger gras. Lard, saindoux, beurre et huile dans les traités de cuisine du Moyen Âge au XX<sup>e</sup> siècle », dans CSERGO Julia (dir.), *Trop gros ? L'obésité et ses représentations*, Paris, Autrement, 2009, p. 75-91.

—— « Les repas de confrérie à la fin du Moyen Âge : l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIV<sup>e</sup> siècle), dans RAVOIRE Fabienne et DIÉTRICH Anne (dir.), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 51-78.

—— « Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire », dans BRUEGEL Martin, NICOUD Marilyn et BARLÖSIUS, Eva (dir.), *Le choix des aliments : informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2010, p. 181-196.

—— « Bien manger dans le Paris de la fin du Moyen Âge : de la nécessaire nourriture à la bonne nourriture », dans KNAEPEN Arnaud, LOIR Christophe et WILKIN Alexis (dir.), *Approvisionner la ville : flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Âge au XIX<sup>e</sup> siècle*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2018, p. 53-65.

RAMET Henri, *Histoire de Toulouse*, Monein, Pyremonde/Princi Negue, 2008 (première édition : Toulouse, Imprimerie régionale, 1935).

—— *Le Capitole et le Parlement de Toulouse*, Monein Pyremonde/Princi Negue, 2008 (première édition : Toulouse, Imprimerie régionale, 1926).

RASSART-EECKHOUT Emmanuelle, « Pratiques alimentaires à la fin du Moyen Âge. L'apport de la langue imagée », dans RASSART-EECKHOUT Emmanuelle, SOSSON Jean-Pierre, THIRY Claude et VAN HEMELRYCK Tania (éd.), *La vie matérielle au Moyen Âge : l'apport des sources littéraires, normatives et de la pratique. Actes du colloque international de Louvain-la-Neuve (3-5 octobre 1996)*, Louvain-la-Neuve, Institut d'études médiévales, 1997, p. 147-177.

RAVOIRE Fabienne et DIÉTRICH Anne (dir.), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Caen, Publications du CRAHM, 2009.

REDON Odile, « Les usages de la viande en Toscane au XIV<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 2, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 121-130.

REDON Odile et LAURIOUX Bruno, « Histoire de l'alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches », dans REDON Odile, SALLMANN Line et STEINBERG Sylvie, *Le désir et le goût. Une autre histoire (XIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 2005, p. 53-96.

RÉGNIER Faustine, LHUISSIER Anne et GOJARD Séverine, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La Découverte, 2006.

REYERSON Kathryn Louise, *Women's networks in medieval France: gender and community in Montpellier, 1300-1350*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2016.

RIBÉMON Bernard, « Arras, le vin, la taverne et le « capitalisme ». Le théâtre profane du XIII<sup>e</sup> siècle et la question de l'argent », *Le Moyen Âge*, vol. 111, n° 1, 2005, p. 59-70.

RICCETTI Lucio, « Il naso di Simone. Il vino ad Orvieto nel medioevo », dans GAULIN Jean-Louis et GRIECO Allen J. (dir.), *Dalla vite al vino: fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, Bologne, CLUEB, 1994, p. 119-162.

RIDEL Élisabeth, BARRÉ Éric et ZYSBERG André (dir.), *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette : techniques de conservation, commerce et pratiques alimentaires des produits de la mer, de l'Antiquité à nos jours*, Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007.

RIERA I MELIS Antoni, « Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII. El model cluniacenc », dans *Ir col.loqui d'història de l'alimentació a la corona d'Aragó, Edat Mitjana*, Lleida, Institut d'estudis Ilerdencs, 1995, p. 39-105.

——— « Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'alta edat mitjana », dans *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelone, CSIC, 1988, p. 1-26.

——— « Los sistemas alimentarios de los estamentos populares en el mediterráneo noroccidental durante la baja Edad Media », dans LÓPEZ OJEDA Esther (dir.), *Comer*,

*beber, vivir: consumo y niveles de vida en la Edad Media Hispánica. XXI Semana de Estudios Medievales*, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 2011, p. 57-96.

RIGAUDIÈRE Albert, « Le financement des fortifications urbaines en France du milieu du XIV<sup>e</sup> siècle à la fin du XV<sup>e</sup> siècle », *Revue Historique*, vol. 263, 1984, p. 19-95.

——— « Réglementation urbaine et « législation d'État » dans les villes du Midi français aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles », dans BULST Neithard et GENET Jean-Philippe (éd.), *La ville, la bourgeoisie et la genèse de l'État moderne (XII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Paris, CNRS éditions, 1988, p. 35-70.

——— *Gouverner la ville au Moyen Âge*, Paris, Anthropos, 1993.

——— « L'assiette de l'impôt direct dans le compoix du Puy-en-Velay de 1408 », dans MENJOT Denis et SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel (éd.), *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 2 : *Les systèmes fiscaux*, Toulouse, Privat, 1999, p. 305-364.

——— *Penser et construire l'État dans la France du Moyen Âge : XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Paris, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, 2003.

——— *Histoire du droit et des institutions dans la France médiévale et moderne*, Paris, Economica, 2010.

——— « Donner pour le Bien Commun et contribuer pour les biens communs dans les villes du Midi français du XIII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle », dans LECUPPRE-DESJARDIN Élodie et VAN BRUAENE Anne Laure (dir.), *De Bono Communi, The Discourse and Practice of the Common Good in the European City (13th-16th c.)*, Turnhout, Brepols, 2010, p. 11-53.

RIPERT Laurent, ZERNER Monique, BARNEL Christine, *Matériaux pour l'étude de la vie domestique et de la culture matérielle en Provence aux derniers siècles du Moyen Âge*, Nice, Université de Nice, 1993.

RISSE Jacques, *Histoire de l'élevage français*, Paris, L'Harmattan, 1994.

RIVIÈRE François, « Salarariat et apprentissage à travers la réglementation professionnelle normande. Réflexions à partir des cas de Lisieux et de Gisors (1430-1540) », dans BECK

Patrice, BERNARDI Philippe et FELLER Laurent (dir.), *Rémunérer le travail au Moyen Âge : pour une histoire sociale du salariat*, Paris, A. et J. Picard, 2014, p. 265-277.

——— *Travail et métiers en Normandie à la fin du Moyen Âge : institutions professionnelles et régulation économique*, thèse de doctorat, Paris, EHESS, 2017.

——— « L'institutionnalisation de l'apprentissage et les organisations de métiers à Rouen à la fin du Moyen Âge », *Mélanges de l'École française de Rome - Italie et Méditerranée modernes et contemporaines*, n° 131-2, 2019, p. 207-219.

——— « Apprentissage et tabellionage à Rouen (1360-1421) : qu'enregistrent les contrats écrits ? », *Tabularia*, 2021 (en ligne : <https://doi.org/10.4000/tabularia.5355>).

RIVOAL Solène, *La Materia del pesce : structures, gestion et organisation des approvisionnements de Venise en produits de la mer au XVIII<sup>e</sup> siècle*, thèse de doctorat, Aix-Marseille Université, 2018.

ROBY Agathe, *La prostitution au Moyen Âge. Le commerce charnel en Midi toulousain du XIII<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Portet-sur-Garonne, Loubatières, 2021.

RODET-BELARBI Isabelle et FOREST Vianney, « Alimentation carnée du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle dans le sud de la France, d'après les sources archéozoologiques : la part des mammifères sauvages et des oiseaux », dans RAVOIRE Fabienne et DIÉTRICH Anne (dir.), *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 125-146.

ROSSIAUD Jacques, « Aperçu sur la pêche traditionnelle (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », dans *Val de Saône, au fil de l'eau, au fil du temps, de Mâcon à Lyon. L'empreinte d'un fleuve sur sa région*, catalogue d'exposition, Cibeins, 1990, p. ?

ROUSSEAU Vanessa, *Le goût du sang : croyances et polémiques dans la chrétienté occidentale*, Paris, Aramand Colin, 2005.

ROUX Simone, « Les bouchers et les juges à Paris à la fin du Moyen Âge », dans CLAUSTRE Julie, MATTÉONI Olivier et OFFENSTADT Nicolas, *Un Moyen Âge pour aujourd'hui : mélanges offerts à Claude Gauvard*, Paris, Presses universitaires de France, 2010, p. 270-277.

RUAS Marie-Pierre, « Les plantes consommées au Moyen Âge en France méridionale d'après les semences archéologiques », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 15-16, 1997, p. 179-204.

——— (dir.), *Cultures des fruits et lieux des cultures de l'Antiquité, du Moyen Âge et de l'époque Moderne. Des savoirs en pratique, des mots et des images. Actes du séminaire tenu Toulouse les 31 mars et 1<sup>er</sup> avril 2005. Archéologie du Midi médiéval*, n° 23-24, 2005.

RUAS Marie-Pierre, BOUBY Laurent et PRADAT Bénédicte, « Les restes de fruits dans les dépôts archéologiques du Midi de la France (V<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles) », *Archéologie du Midi médiéval*, vol. 23-24, 2005, p. 145-193.

RUBIO VELA Agustín, « El consuma de pan en la Valencia bajomedieval », dans *Ir col.loqui d'història de l'alimentació a la corona d'Aragó, Edat Mitjana*, Lleida, Institut d'estudis Ilerdencs, 1995, p. 153-183.

RUCQUOI Adeline, « Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XV<sup>e</sup> siècle », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 1, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 297-312.

SAINT-JEAN VITUS Benjamin, « Galeries de circulation dans les maisons bourguignonnes (XII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles) », dans ALEXANDRE-BIDON Danièle, PIPONNIER Françoise et POISSON Jean-Michel (dir.), *Cadre de vie et manières d'habiter (XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, Caen, Publications du CRAHM, 2006, p. 91-101.

SALIES Pierre, *Les Augustins : origine, construction et vie du grand couvent toulousain au Moyen Âge*, Toulouse, Archistra, 1980.

SANTICH Barbara, « Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne », dans LAMBERT Carole (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 133-139.

SAUNIER Annie et IMBERT Jean, « *Le pauvre malade* » dans le cadre hospitalier médiéval : France du Nord, vers 1300-1500, Paris, Arguments, 1993.



SARASA SÁNCHEZ, « Los sistemas alimentarios en el reino de Aragón (Siglos XII-XV) », dans *Ir col.loqui d'història de l'alimentació a la corona d'Aragó*, Edat Mitjana, Lleida, Institut d'estudis Ilerdencs, 1995, p. 185-105.

SELLIER Marie-Claire, *La santé à Toulouse et l'hôtellerie toulousaine au XVI<sup>e</sup> siècle (1558-1562)*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1970.

SERRA I PUIG Eva, « Els cereals a la Barcelona del segle XIV », dans *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelone, CSIC, 1988, p. 71-197.

SIBON Juliette, « Les bouchers de Marseille au XIV<sup>e</sup> siècle. Affaires, réseaux et pouvoirs à la ville et dans la campagne environnante », dans VERNA Catherine et VICTOR Sandrine (dir.), *Los carniceros y sus oficios (España-Francia, siglo XIII-XVI)*, Valence, Publicacions de la Universitat de València, 2020, p. 133-151.

SICARD Germain, *Les moulins de Toulouse au Moyen Âge : aux origines des sociétés anonymes*, Paris, Armand Colin, 1953.

SICRE Claude, *Le décor de la vie privée à Toulouse d'après des inventaires des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, mémoire de D.E.S., Université Toulouse le Mirail, 1958.

SIGAUT François et FOURNIER Dominique (dir.), *La préparation alimentaire des céréales. Rapports présentés à la table ronde organisée à Ravello, Centre universitaire européen des Biens Culturels, du 11 au 14 avril 1988*, Rixensart, PACT, 1991.

SIMON-MUSCHEID Katharina, « Les documents normatifs et les « vécus » d'après les inventaires. Le cas de Bâle et de la région du Haut-Rhin », dans LAMBRECHTS Pascale et SOSSON Jean-Pierre (dir.), *Les métiers au Moyen Âge : aspects économiques et sociaux*, Louvain-la-Neuve, Université catholique de Louvain, 1994, p. 317-334.

SMETS Josef, « À la table d'un seigneur languedocien en 1766 : les comptes du cuisinier », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, vol. 48, n° 4, 2001, p. 31-49.

SOCIÉTÉ DES HISTORIENS MÉDIÉVISTES DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR PUBLIC (dir.), *Le vin au Moyen Âge : production et producteurs*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 1971.

SOSSON Jean-Pierre, « Les métiers : norme et réalité. L'exemple des anciens Pays-Bas méridionaux aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », dans HAMESSE Jacqueline et MURAILLE-SAMARAN Colette (éd.), *Le travail au Moyen Âge : une approche interdisciplinaire*, Louvain-la-Neuve, Institut d'études médiévales, 1990, p. 339-348.

SPOONER Frank, « Régimes alimentaires d'autrefois : proportions et calculs en calories », dans HEMARDINQUER Jean-Jacques, *Pour une histoire de l'alimentation. Cahier des Annales*, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970, p. 35-42.

STABEL Peter, « Social Mobility and Apprenticeship in Late Medieval Flanders », dans DE MUNCK Bert, KAPLAN Steven L., et SOLY Hugo (dir.), *Learning on the shop floor: historical perspectives on apprenticeship*, New York, Berghahn Books, 2007, p. 159-178.

STOUFF Louis, « La viande. Ravitaillement et consommation à Carpentras au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales*, vol. 24, n° 6, 1969, p. 1431-1448.

——— *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Aix-en-Provence, Mouton et Cie, 1970.

——— « Y avait-il à la fin du Moyen Âge une alimentation et une cuisine provençales originales ? », dans MENJOT Denis (dir.), *Manger et boire au Moyen Âge : actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, vol. 2, Paris, Belles Lettres, 1984, p. 93-99.

STUNAUULT Clémentine, « L'inégale professionnalisation de la vente du vin et de la viande à Toulouse à la fin du Moyen Âge », dans Juliette SIBON et Sandrine VICTOR (éd.), *Rives méditerranéennes n° 55 : Normes et marchés en Occident, XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle. De la professionnalisation des activités économiques autour du vin et de la viande*, 2017, p. 79-94.

——— « L'intervention des autorités urbaines dans la protection du consommateur à Toulouse (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle) » dans Judicaël PETROWISTE et Mario LAFUENTE-GOMEZ (éd.), *Faire son marché au Moyen Âge : Méditerranée occidentale, XIV<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècle*, Madrid, Éditions de la Casa de Velázquez, 2018, p. 209-225.

—— « Les solidarités professionnelles des bouchers toulousains au prisme des enregistrements de maîtrises (1465-1510) », *Anthropology of Food*, S13, 2019 (en ligne : <https://journals.openedition.org/aof/9183>).

—— « Les repas des capitouls à l'appui des comptes de la municipalité de Toulouse (1444-1470) ». *Comptabilité(S)*, n° 12, 2019 (en ligne : <http://journals.openedition.org/comptabilites/3882>).

—— « De la pâtisserie à l'auberge : la pluriactivité d'un artisan toulousain du XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 131, n° 305-306, janvier-juin 2019, p. 193-218.

—— « La formation technique dans les métiers de bouche toulousains (fin XIV<sup>e</sup>-début XVI<sup>e</sup> siècle) : un renouvellement des perspectives », *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, n° 24, 2022 (en ligne : <http://journals.openedition.org/acrh/25480>).

TAILLEFER Michel, *Vivre à Toulouse sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 2000.

—— *Nouvelle histoire de Toulouse*, Toulouse, Privat, 2002.

THEILLER Isabelle, « Les « frequentans » des marchés hebdomadaires normands à la fin du Moyen Âge », dans KNAEPEN Arnaud, LOIR Christophe et WILKIN Alexis (dir.), *Approvisionner la ville : flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Âge au XIX<sup>e</sup> siècle*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2018, p. 83-95.

THEUROT Jacky, « Approvisionnements de bouche et repas dans le comté de Bourgogne (1286-1374) d'après les comptes des archives du Doubs, de la Côte-d'Or et du Pas-de-Calais », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), *Boire et manger en pays bourguignons (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Neuchâtel, Centre européen d'études bourguignonnes, 2007, p. 73-111.

THIBAUT Pierre, « Les Parisiens et le vin à la fin du XV<sup>e</sup> siècle », dans *Paris et le vin en Île-de-France. Mémoires de la Fédération des Sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France*, n° 35, 1984, p. 231-249.

TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas, 1987.

TUCOO-CHALA Pierre, « La charte des boucheries d'Orthez », *Annales du Midi*, vol. 69, n° 40, 1957, p. 323-332.

VAN DER WOUDE Ad et SCHUURMAN Anton (dir.), *Probate inventories: a new source for the historical study of wealth, material culture, and agricultural development*, Utrecht, HES, 1980.

VAN HOUTTE Jan A., « Les courtiers au Moyen Âge. Origine et caractéristiques d'une institution commerciale en Europe occidentale », *Revue historique de Droit français et étranger*, n° 15, 1936, p. 105-141.

VELA AULESA Carles, *Especiers i candelers a Barcelona a la baixa Edat mitjana : testaments, familia i sociabilitat*, Barcelone, Fundació Noguera, 2007.

——— « Defining « Apothecary » in the Medieval Crown of Aragon », dans SABATÉ Flocel Sabaté (dir.), *Medieval Urban Identity. Health, Economy and Regulation*, Cambridge, Cambridge Scholars Publishing, 2015, p. 127-142.

——— « L'especieria, el luxe com a ofici », dans BROUQUET Sophie et GARCÍA MARSILLA Juan V. (dir.), *Mercados del lujo, mercados del arte. El gusto de las elites mediterráneas en los siglos CIV y XV*, Valence, Universitat de Valencia, 2015, p. 449-463.

VÉNIEL Béatrice, « Comment vivaient les mégissiers parisiens au XVI<sup>e</sup> siècle », dans BAULANT Micheline, SCHUURMAN Anton J. et SERVAIS Paul (dir.), *Inventaires après décès et ventes de meubles : apports à une histoire de la vie économique et quotidienne, XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Louvain-la-Neuve, Academia, 1988, p. 361-379.

VERDÉS PIJUAN Pere, « La levée de l'impôt indirect dans les municipalités catalanes. Les ordonnances du « *butletí* » de Cervera (1460) », dans MENJOT Denis et SÁNCHEZ MARTÍNEZ Manuel (éd.), *La fiscalité des villes au Moyen Âge : France méridionale, Catalogne et Castille*, vol. 2 : *Les systèmes fiscaux*, Toulouse, Privat, 1999, p. 447-462.

VERDON Jean, *Boire au Moyen Âge*, Paris, Perrin, 2002.

VERNA Catherine, *Le Temps des moulins. Fer, technique et société dans les Pyrénées centrales (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2001.

VERNA Catherine et VICTOR Sandrine (dir.), *Los carniceros y sus oficios (España-Francia, siglo XIII-XVI)*, Valence, Publicacions de la Universitat de València, 2020.

VIALA André, *Le Parlement de Toulouse et l'administration royale laïque : 1420-1525 environ*, Toulouse, Imprimerie des orphelins-apprentis, 1953.

VIALLES Noélie, *Le sang et la chair : les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Maison des sciences de l'homme, 1987.

——— « La viande ou la bête », *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, n° 10, 1988, p. 86-96.

——— « De l'animal à la viande : une mort sans cadavre », *French Cultural Studies*, vol. 6, n° 18, 1995, p. 335-350.

——— « Toute chair n'est pas viande », *Études rurales*, vol. 147, n° 1, 1998, p. 139-149.

——— « Des invariants du régime carné », dans POULAIN Jean-Pierre (éd.), *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, Paris, Observatoire CIDIL des habitudes alimentaires, 2007, p. 197-206.

VICTOR Sandrine, *La construction et les métiers de la construction à Gérone au XV<sup>e</sup> siècle*, Toulouse, CNRS – Université Toulouse le Mirail, 2008.

——— « Le prix de la mort à Gérone aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles d'après les actes de la pratique », *Mediterranean Chronicle*, vol. 4, 2014, p. 75-100.

VICTOR Sandrine et SIBON Juliette (dir.), *Normes et marchés en Occident, XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle. De la professionnalisation des activités économiques autour de la viande et du vin. Rives méditerranéennes*, n° 55, 2017.

——— « Le professionnel. Une catégorie d'analyse pertinente dans le contexte médiéval ? », dans VICTOR Sandrine et SIBON Juliette (dir.), *Normes et marchés en Occident, XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle. De la professionnalisation des activités économiques autour de la viande et du vin. Rives méditerranéennes*, n° 55, 2017, p. 7-20.

VINCENT Catherine, *Les confréries médiévales dans le royaume de France : XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Paris, Albin Michel, 1994.

VINYOLES I VIDAL Teresa M., « Alimentació i ritme del temps a Catalunya a la baixa Edat Mitjana », dans *Ir col.loqui d'història de l'alimentació a la corona d'Aragó, Edat Mitjana*, Lleida, Institut d'estudis Ilerdencs, 1995, p. 115-151.

——— « El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400 », dans *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelone, CSIC, 1988, p. 137-166.

VIRLOUVET Catherine, « La consommation de céréales dans la Rome du Haut-Empire : les difficultés d'une approche quantitative », *Histoire et mesure*, vol. 10, n° 3, 1995, p. 261-275.

VISSIÈRE Laurent, « La bouche et le ventre de Paris », *Histoire urbaine*, n° 16, 2006, p. 71-89.

VOISENET Jacques, « L'animal malade au Moyen Âge : bilan et perspectives de recherches », dans MOUSNIER Mireille (dir.), *Les animaux malades en Europe occidentale, VI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Flaran 25, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 2005, p. 57-85.

WALLIS Patrick, « Apprenticeship and Training in Premodern England », *The Journal of Economic History*, vol. 68, n° 3, 2008, p. 832-861.

WALLIS Patrick, « Labor, Law, and Training in Early Modern London: Apprenticeship and the City's Institutions », *Journal of British Studies*, vol. 51, n° 4, 2012, p. 791-819.

WALTER Philippe, « Les tripes de Saint-Marcel (Jean de Meung, *Le Roman de la Rose*, v. 5023, éd. Lecoy) », *Romanische Forschungen*, vol. 109, 1997, p. 427-435.

WILKIN Alexis, « Organiser l'approvisionnement urbain : gestion des flux alimentaires, régulation des espaces d'échanges. Quelques réflexions en guise de conclusion », dans KNAEPEN Arnaud, LOIR Christophe et WILKIN Alexis (dir.), *Approvisionner la ville : flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Âge au XIX<sup>e</sup> siècle*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2018, p. 191-203.

WOLFF Philippe, « Registres d'impôts et vie économique à Toulouse sous Charles VI », *Annales du Midi*, vol. 56-58, n° 221-232, 1944, p. 5-66.

——— « Les bouchers de Toulouse du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, vol. 65, n<sup>o</sup> 23, 1953, p. 375-393.

——— *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350 – vers 1450)*, Paris, Plon, 1954.

——— *Les « estimes » toulousaines des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Toulouse, Association Marc Bloch, 1956.

——— « Un leudaire de Toulouse », *Annales du midi*, vol. 68, n<sup>o</sup> 34-35, 1956, p. 285-302.

——— *Histoire de Toulouse*, Toulouse, Privat, 1994 (première édition 1958).

——— « L'hôtellerie, auxiliaire de la route. Notes sur les hôtelleries toulousaines au Moyen Âge », *Bulletin philologique et historique (jusqu'en 1610) du C.T.H.S.*, Paris, 1960, p. 189-205.

——— « Finances et vie urbaine : Barcelone et Toulouse au début du XV<sup>e</sup> siècle », dans *Homenaje a Jaime Vicens Vives*, vol. 1, Barcelone, Universidad de Barcelona, 1965, p. 691-704.

——— *Regards sur le Midi médiéval*, Toulouse, Privat, 1978.

——— « L'approvisionnement des villes françaises au Moyen Âge », dans HIGOUNET Charles (dir.), *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Âge et aux temps modernes*, Auch, Comité départemental du tourisme du Gers, 1985, p. 11-31.

——— *Automne du Moyen Âge ou printemps des temps nouveaux ? L'économie européenne aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Aubier, 1986.

WOLFF Philippe et MAURO Frédéric, *Histoire générale du travail*, tome 2 : *L'âge de l'artisanat (V<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Nouvelle librairie de France, 1996.

YANTE Jean-Marie, « Législation et préoccupations économiques des villes liégeoises et namuroises (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles). Enjeux et rapports de forces », dans CAUCHIES Jean-Marie (dir.), « *Faire bans, edictz et statuz* » : *légiférer dans la ville médiévale. Sources, objets et acteurs de l'activité législative communale en Occident, ca. 1200-1550*, Bruxelles, Publications des Facultés universitaires Saint-Louis, 2001, p. 647-669.

ZIMMERMANN Jean-Robert, *Les compagnons de métiers à Strasbourg du début du XIV<sup>e</sup> siècle à la veille de la Réforme*, Strasbourg, Librairie Istra, 1971.

ZUCCA MICHELETTO Beatrice, « Apprentissage, travail sous-payé et relations maîtres-élèves à Turin et à Rouen à l'époque moderne », *Mélanges de l'École française de Rome – Italie et Méditerranée modernes et contemporaines*, n° 128, 2016, p. 155-168.





# Table des tableaux, graphiques, cartes et figures

## I. Tableaux

Tableau 1 – Répartition des individus selon leur identité professionnelle.....	24
Tableau 2 – Dates de promulgation et références des statuts des métiers de bouche toulousains .....	36
Tableau 3 – Actes concernant les chandeliers dans le registre HH 66.....	38
Tableau 4 – Échelle du prix de l’huile à Toulouse d’après les statuts des huiliers (1303).....	102
Tableau 5 – Échelle du prix de l’huile à Toulouse d’après les statuts des huiliers (1303).....	103
Tableau 6 – Échelle du poids du pain d’après un règlement municipal du XV <sup>e</sup> siècle .....	105
Tableau 7 – Échelle du prix du pain enregistrée par le Parlement en 1516.....	106
Tableau 8 – Nombre de mandats exercés par les bayles des métiers (1465-1531) .....	116
Tableau 9 – Amendes versées aux capitouls par les bayles des métiers de l’alimentation .....	128
Tableau 10 – Taxes sur la vente de poisson de mer frais.....	132
Tableau 11 – Répartition topographique des mazeliers de Toulouse en 1322.....	155
Tableau 12 – Hiérarchie des professions de bouche toulousaines d’après le registre de taille de 1398.....	183
Tableau 13 – Transactions immobilières des professionnels de bouche toulousains (XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles).....	197
Tableau 14 – Locations des professionnels de bouche toulousains (XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles).....	202
Tableau 15 – Linge de lit des professionnels de bouche toulousains d’après des inventaires après décès des XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles .....	214

Tableau 16 – Linge de maison des professionnels de bouche toulousains d’après des inventaires après décès des XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles.....	215
Tableau 17 – Répartition des contrats d’apprentissage selon les professions (1384-1515).....	241
Tableau 18 – Consommation de légumes à la table des capitouls selon les mois	292
Tableau 19 – Consommation de fruits à la table des capitouls selon les mois ....	294
Tableau 20 – Consommation de viande de boucherie à la table des capitouls selon les mois .....	296
Tableau 21 – Consommation de volaille et de gibier à la table des capitouls selon les mois .....	297
Tableau 22 – Consommation de poisson à la table des capitouls selon les mois	298
Tableau 23 – Hiérarchie des aliments végétaux et des viandes .....	306
Tableau 24 – Poissons consommés à la table des capitouls.....	321
Tableau 25 – Fruits consommés à la table des capitouls .....	325
Tableau 26 – Viandes consommées dans les banquets des capitouls .....	346
Tableau 27 – Poissons consommés dans les banquets des capitouls .....	347
Tableau 28 – Épices consommées dans les banquets des capitouls.....	349
Tableau 29 – Épices consommées dans les banquets des capitouls.....	350
Tableau 30 – Boissons consommées dans les banquets des capitouls.....	353

## II. Graphiques

Graphique 1 – Témoins des contrats de mariage, testaments et inventaires après décès (1350-1520).....	267
Graphique 2 – Témoins des réceptions de maîtrise (1465-1510) .....	268
Graphique 3 – Consommation de vin et produits dérivés à la table des capitouls .....	310
Graphique 4 – Évolution des prix des viandes de boucherie .....	314
Graphique 5 – Consommation de viande de boucherie à la table des capitouls ..	315
Graphique 6 – Consommation d’animaux de basse-cour et de petit gibier à la table des capitouls.....	318
Graphique 7 – Consommation de légumes à la table des capitouls .....	323
Graphique 8 – Consommation d’épices à la table des capitouls.....	326

Graphique 9 – Répartition des repas selon leur catégorie.....	338
---	-----

### III. Cartes

Carte 1 – Bancs de boucherie, marchés et rues spécialisées à Toulouse au XIV <sup>e</sup> siècle, d’après Judicaël Petrowiste.....	143
Carte 2 – Lieux de marchés à Toulouse aux XII <sup>e</sup> -XVI <sup>e</sup> siècles .....	145
Carte 3 – Les hôtelleries de Toulouse vers 1440-1450 d’après Philippe Wolff ..	163
Carte 4 – Les métiers du pain à Toulouse aux XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles .....	186
Carte 5 – Les métiers de la viande à Toulouse aux XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles .....	188
Carte 6 – Chandeliers, hôteliers et taverniers à Toulouse aux XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles	190
Carte 7 – Les épiciers à Toulouse aux XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles .....	192
Carte 8 – Pêcheurs et ortolans à Toulouse aux XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles .....	194
Carte 9 – Investissements de divers professionnels de l’alimentation à Toulouse aux XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles .....	199
Carte 10 – Investissements de divers professionnels de l’alimentation à Toulouse aux XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles .....	201
Carte 11 – Biens fonciers de divers professionnels de l’alimentation toulousains aux XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles .....	204

### IV. Figures

Figure 1 – Dessin d’un bœuf et d’une hachette (A.M.T., HH 65, p. 30) .....	44
Figure 2 – Dessin d’une pelle à enfourner et d’un pâté (A.M.T., HH 65, p. 24) ...	62
Figure 3 – Localisation des épiciers toulousains aux XIV <sup>e</sup> -XV <sup>e</sup> siècles.....	160
Figure 4 – Réceptions de maîtrise des mazeliers toulousains (12 janvier 1465) .	276
Figure 5 – Garants de la famille de Cahusac (12 janvier 1465).....	278
Figure 6 – Garants dans les réceptions de maîtrise des professionnels de bouche (1465-1510).....	283
Figure 7 – Actions Main : enregistrement d’une action.....	394
Figure 8 – Actions Main : établissement d’une biographie .....	396
Figure 9 – Grouping : statuts du métier des merlussiers .....	398
Figure 10 – Grouping : réception de maîtrise de Gatien de Quercii .....	400

Figure 11 – Actions Main : réception de maîtrise de Gatien de Quercii.....	401
Figure 12 – Snippets : liste détaillée des sources.....	413
Figure 13 – Snippets : repas et dons inscrits dans le registre CC 2333 .....	415
Figure 14 – Snippets : produits achetés pour le boire de Pentecôte en 1454.....	417
Figure 15 – Snippets : vin blanc acheté pour le boire de Pentecôte en 1454.....	419
Figure 16 – Snippets : prix du vin acheté par la municipalité entre 1444 et 1450 (A).....	420
Figure 17 – Snippets : prix du vin acheté par la municipalité entre 1444 et 1450 (B).....	421
Figure 18 – Contrat d'apprentissage d'Arnaud de las Trelhas, originaire de Lectoure, auprès du mazelier Jean Brasech (1384) .....	441
Figure 19 – Réception de Masse Gastacel dans le métier des pancossiers (1467) .....	443
Figure 20 – Repas de la commission de taille (1444-1445) : premier feuillet.....	444
Figure 21 – Repas fournis aux ouvriers des moulins du Bazacle (1489).....	446

# Table des matières

Remerciements.....	3
Abbréviations.....	5
Introduction.....	7
I.    Écrire l’histoire de l’alimentation médiévale.....	8
II.   Au-delà des métiers de bouche.....	15
III.  La richesse du cas toulousain.....	19
Première partie : Cadres normatifs.....	29
Chapitre 1 : Un secteur d’activité complexe et évolutif.....	33
I.    Les métiers de la viande : une organisation précoce.....	41
II.   Les métiers du pain et de la pâte : une spécialisation extrême.....	52
III.  Épiciers et chandeliers : des organisations professionnelles composites 64	
IV.  L’émergence de nouvelles organisations de métiers au XV <sup>e</sup> siècle.....	71
V.    Les acteurs multiples du commerce du vin.....	77
Chapitre 2 : Alimentation et bien public.....	85
I.    Assurer l’accès à la nourriture.....	85
II.   Offrir une nourriture de qualité.....	106
III.  Un marché sous surveillance.....	114
Deuxième partie : Les métiers dans la ville.....	137
Chapitre 3 : Les lieux d’activités.....	139
I.    Des emplacements sous contrainte.....	141
II.   Des activités dispersées à travers la ville.....	159

Chapitre 4 : Patrimoine et niveaux de vie .....	181
I.    Les biens immobiliers, reflet des inégalités entre métiers.....	184
II.   La maison, miroir des hiérarchies sociales .....	210
Chapitre 5 : Un écheveau complexe de relations .....	229
I.    Les rapports au sein de l'atelier familial .....	230
II.   Les confréries de métiers .....	254
III.  Les réseaux socioprofessionnels.....	264
Troisième partie : Pratiques et rituels alimentaires .....	287
Chapitre 6 : Les repas des Toulousains au XV <sup>e</sup> siècle.....	289
I.    Le poids des contraintes .....	291
II.   Le choix des aliments .....	307
III.  Les techniques culinaires.....	330
Chapitre 7 : La table des capitouls .....	337
I.    Les banquets municipaux, un outil de propagande.....	340
II.   La table, un instrument de gouvernement de la ville.....	356
III.  Les dons de nourriture, un facteur de cohésion .....	367
Conclusion .....	379
Glossaire.....	387
Poids et mesures.....	391
Monnaies.....	392
Base de données .....	393
I.    Une base de données historiques .....	393
II.   Codage permanent .....	403
III.  Exploitation des sources comptables .....	412
Pièces justificatives .....	423
I.    Statuts des pancossiers de 1290 (copie de 1347).....	423
II.   Procédure pour réaliser des essais de pain (XV <sup>e</sup> siècle).....	432

III. Illustrations : exemples de sources utilisées .....	441
Sources .....	447
I. Archives Municipales de Toulouse .....	447
II. Archives Départementales de la Haute-Garonne.....	454
III. Archives nationales.....	459
IV. Inventaires et sources imprimées.....	459
Bibliographie.....	461
Table des tableaux, graphiques, cartes et figures.....	525
I. Tableaux .....	525
II. Graphiques.....	526
III. Cartes .....	527
IV. Figures .....	527
Table des matières.....	529