



**HAL**  
open science

**”Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du  
Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène  
alimentaire” (2010)**

Patrick Rambourg

► **To cite this version:**

Patrick Rambourg. ”Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire” (2010). Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours, Mar 2008, Tours, France. pp.181-196. hal-01099446

**HAL Id: hal-01099446**

**<https://hal.science/hal-01099446>**

Submitted on 3 Jan 2015

**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.

LE CHOIX DES ALIMENTS.  
INFORMATIONS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES  
de la fin du Moyen Âge à nos jours



*Sous la direction de*  
Martin BRUEGEL, Marilyn NICLOUD, Eva BARLÖSIUS

Presses universitaires de Rennes

*Collection « Tables des hommes »*  
Presses universitaires de Rennes  
Presses universitaires François-Rabelais de Tours

2010

## Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire



Patrick Rambourg

Le Paris de la fin du Moyen Âge est une très grande cité où affluent des vivres de toutes sortes, à l'adresse d'une population diverse allant du consommateur nanti au plus modeste. Sa position géographique, au croisement des grandes voies de communication, mais aussi son rôle de capitale du royaume de France où sont regroupés tous « les organes de gouvernement central », et le prestige de son université qui attire des étudiants de toute l'Europe, sans oublier son grand nombre d'habitants, font de Paris la principale métropole de l'Occident médiéval<sup>1</sup>.

Dans une ville où les humeurs peuvent très vite se transformer en révolte, les pouvoirs publics ont très tôt légiféré sur l'alimentation, pour assurer, entre autres, un approvisionnement régulier de la capitale et une meilleure sécurité alimentaire des consommateurs ; notamment de ceux qui sont en quête d'une nourriture bon marché auprès des professionnels de bouche qui préparent et vendent des plats prêts à consommer. Mais l'utilisation de denrées qui ne sont pas toujours de première fraîcheur laisse entrevoir des problèmes d'hygiène alimentaire qui préoccupent les autorités et les professionnels de l'alimentation.

Tous agissent selon leurs prérogatives : les pouvoirs publics cherchent avant tout à contrôler la ressource alimentaire et à protéger le consommateur, les métiers de bouche s'efforcent, pour leur part, de combattre les attitudes qui nuisent aux corps professionnels, tout en distinguant le bon produit,

---

1. Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V* (Paris, 1994), p. 360.

alors que le client s'attache à la prudence et à sa connaissance des denrées. L'information est au cœur du processus. Elle circule, certes, à divers niveaux, mais s'organise autour des savoirs alimentaires respectifs, entre la pratique culinaire et l'hygiène alimentaire.

C'est ainsi le cas des autorités qui s'adressent à la fois aux professionnels et à la population, comme des corps de métier qui soumettent leurs statuts aux pouvoirs publics pour la reconnaissance de leur savoir-faire. Ceux-ci requièrent auprès d'eux une taxation des prix pour garantir la qualité de leurs produits, tout en pratiquant l'autocontrôle pour satisfaire leur clientèle dans une relation de confiance. Mais cette confiance peut être malmenée par de mauvaises pratiques qui atteignent généralement les plus modestes des consommateurs. Ceux-ci réagissent en interpellant le vendeur des denrées incriminées, ou en faisant appel aux multiples instances judiciaires, mais se trouvent bien souvent démunis.

L'interaction est palpable entre les autorités, les professionnels et les consommateurs. La longue durée est une façon de la saisir, d'où mon approche couvrant un Paris de plus de trois siècles. Les réglementations des pouvoirs publics et des métiers de bouche sont une source essentielle à notre étude, même si leur application effective n'est jamais certaine. Mais ces textes permettent d'appréhender les problèmes alimentaires de l'époque et les réponses apportées par les autorités. Il ne faut également pas sous-estimer la force des savoirs professionnels et les connaissances pratiques des Parisiens, que nous détectons dans les recueils de recettes et les traités de domesticité, journaux et livres de raison, et autres sources littéraires. C'est dès lors tout un savoir alimentaire qui se dévoile à nous, depuis le choix des denrées jusqu'à la gamme des plats cuisinés ; entre réglementation et recommandation, savoir-faire et quête du bon aliment.

## Le Paris alimentaire

### *Affluence de vivres et grand centre de consommation*

L'achalandage parisien se retrouve dans bon nombre de témoignages. Pour le Champenois Jean de Jandun, la « ville est munie en tout temps de provisions si variées et si belles, qu'un palais excité par la faim ne sera jamais privé de se satisfaire avec des mets simples ou recherchés », la Seine y apporte en grande quantité « les vins de la Grèce, de Grenache, de La Rochelle, de Gascogne [et] de Bourgogne », mais aussi « du froment, du seigle, des pois, des fèves,



du foin, de l'avoine, du sel, du charbon et des bois<sup>2</sup> ». Des lettres de Louis X le Hutin (juillet 1315) « touchant les marchandises voiturées par eau<sup>3</sup> » informent d'une grande variété de denrées arrivant sur la ville : blés, vins, poissons salés (à l'exemple des harengs, saumons, congres, morues), huile de noix, de pavot et d'olive, saindoux, miel, beurre, fromage, riz, figues et raisins d'Espagne et autres fruits, etc.

Dans son *Traité des louanges de Paris* rédigé en 1323, le même Jean de Jandun s'étonne avec émerveillement que l'apport des vivres suit l'accroissement de la population sans que cela ne « produise une augmentation proportionnelle du prix des denrées<sup>4</sup> ». La ville s'est en effet rapidement développée à partir du XIII<sup>e</sup> siècle, par une intense immigration venant des provinces du royaume et de l'étranger. Paris atteindra les 200 000 âmes, environ, en 1328<sup>5</sup>. Les chroniqueurs du temps, conscients de cette évolution, parlent régulièrement de « la multitude des habitants de Paris » ou de la « moult grant quantité<sup>6</sup> ». Dans des lettres de Charles VI (mai 1408), la ville est présentée comme souveraine et capitale du royaume, « en laquelle abonde et afflue de jour en jour plus de peuple sans comparaison, que en quelque autre ville de notre dit royaume<sup>7</sup> ». Les préambules des règlements de métiers<sup>8</sup> mettent également l'accent sur la présence de ce grand nombre de gens, résidant ou venant d'autres contrées.

2. Jean de Jandun, « Traité des louanges de Paris », dans Le Roux de Lincy et Tisserand, *Paris et ses historiens aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles. Documents et écrits originaux* (Paris, 1867), p. 32-79.
3. « Lettres par lesquelles le Roy confirme un accord fait entre les Officiers, le Prevost, les Echevins de Paris, & plusieurs Marchands deputez de plusieurs Villes du Royaume, touchant les Marchandises voiturées par eau, depuis les Ponts de Paris, de Mante & de l'Arche jusques à la Mer, & depuis la Mer jusqu'au Pont de Paris, de l'Arche, & de Mante », dans de Lauriere, *Ordonnances des Roys de France...* vol. 1 (Paris, 1723), p. 598-602.
4. De Jandun, *Traité des louanges de Paris*, p. 59.
5. Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, p. 121-122, 136-140.
6. Le Roux de Lincy et Tisserand, *Paris et ses historiens aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, p. 486-487.
7. « Lettres qui renouvellent les anciennes Ordonnances qui défendent d'aller au devant des vivres qu'on amène à Paris, & de les acheter », Charles VI, Paris, le 17 mai 1408, dans de Vilevault, *Ordonnances des Roys de France...* vol. 9 (Paris, 1755), p. 335-336.
8. « Loys, par la grace de Dieu, Roy de France, savoir faisons a tous presens et advenir, nous avons reçue l'umble supplicacion des maistres rotisseurs, estans en nostre bonne ville et cité de Paris, contenant que comme ainsi soit que icelle nostre ville et cité de Paris soit grande et de longue estandue, peuplée en si grant nombre de gens que s'est chose inestimable, et en laquelle affluent chascun jour plusieurs de diverses maisons et contrées... », « Lettres patentes de Louis XII, homologuant les statuts des oyers rotisseurs en 15 articles » (mars 1509), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris* vol. 1 (Paris, 1886), p. 354.

Grande ville cosmopolite, capitale politique, religieuse et culturelle, Paris est aussi un grand centre de consommation et perçu comme tel par les contemporains. Ainsi l'auteur du *Mesnagier de Paris* (1393) informe-t-il sa femme de la quantité de viande débitée dans les boucheries de la ville, de l'approvisionnement de grandes maisons princières (Orléans, Berry, Bourgogne, Bourbon), et de celui des hôtels royaux (roi, reine, enfants) qui absorbaient quotidiennement 900 volailles, 700 pigeons, 86 chevreaux et 86 oisons ; par semaine 200 moutons, 28 bœufs, 28 veaux, 24 porcs ; et annuellement 320 porcs salés (lards)<sup>9</sup>. Dans sa *Description de la ville de Paris*, Guillebert de Metz, qui était copiste de cour, dénombre pour le début du xv<sup>e</sup> siècle : 4 000 moutons, 240 bœufs, 500 veaux, 200 pourceaux salés et 400 non salés consommés chaque semaine par les Parisiens, sans oublier les 700 tonneaux de vin journallement vendus dans la ville, hormis les vins des exemptes<sup>10</sup>.

On pourrait également citer *La despense de Paris, du plus nécessaire qui se fait par chacun jour du mois : par extimation au plus pres du vray*<sup>11</sup>, un texte anonyme de la fin du siècle qui chiffre entre autres des aliments, mais où l'auteur se garde bien de compter la marée qui arrive quotidiennement « en si grant quantité, dit-il, qu'il est impossible d'en savoir le nombre ». Et de soupirer que Paris est un abîme, comme un ventre toujours vide<sup>12</sup> que l'on ne peut rassasier. Car au-delà des décomptes des denrées, qu'il nous est néanmoins difficile de vérifier, c'est avant tout la perception des témoins de l'époque, l'image qu'ils se font de la ville, qui nous paraît ici importante. Elle y est en effet présentée comme une cité exceptionnelle, gigantesque<sup>13</sup>, regorgeant de nourriture. Cette « bonne et très célèbre cité de Paris, vers laquelle convergent presque toutes les bonnes choses – outre celles qui y nais-

- 
9. *Le Mesnagier de Paris*, texte édité par Georgina E. Brereton et Janet M. Ferrier, traduction et notes par Karin Ueltschi (Paris, 1994), p. 540.
  10. « La description de la ville de Paris et de l'excellence du royaume de France transcript et extrait de plusieurs auteurs par Guillebert de Metz, l'an 1434 », dans Le Roux de Lincy et Tisserand, *Paris et ses historiens aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, p. 117-236. Jean Favier, *Paris au XV<sup>e</sup> siècle* (Paris, 1997), p. 294.
  11. « Les rues et les églises de la ville de paris avec la despense que se fait par chacun jour », Paris, BnF (RES4 – LK7 – 5980), édité aussi dans Le Roux de Lincy et Tisserand, *Paris et ses historiens aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, p. 494.
  12. Laurent Vissière, « La bouche et le ventre de Paris », *Histoire urbaine. Consommer en ville au Moyen Âge* n° 16 (août 2006), p. 71-89.
  13. Simone Roux, *Paris au Moyen Âge* (Paris, 2003), p. 51. Boris Bove, « Aux origines du complexe de supériorité des Parisiens : les louanges de Paris au Moyen Âge », *Paris et Île-de-France, Mémoires* t. 55 (Paris, 2004), p. 423-443.



sent – faisant d'elle, tout bien considéré, une sorte de terre promise », écrit le Piémontais Pantaleone da Confienza vers 1475<sup>14</sup>.

Au-delà des laudateurs, les « cris de Paris », genre littéraire qui apparaît au XIII<sup>e</sup> siècle, rendent également compte de la vitalité alimentaire des rues animées de la capitale. Ceux de Guillaume de La Villeneuve, les *Crieries de Paris*<sup>15</sup>, le plus ancien texte connu, nous amènent à la rencontre des marchands ambulants criant leurs denrées du matin au soir. On y discerne au moins quatre catégories d'aliments<sup>16</sup>, sans compter les mets cuisinés prêts à consommer dont nous reparlerons dans la suite de notre propos. Il y a les poissons, avec la vive, les harengs saurs et blancs fraîchement poudrés, les merlans frais et salés, les menus poissons de mer (« menuise ») et les poissons des étangs de Bondy ; les viandes, avec les chairs salées, les chairs fraîches bien parées, les oisons, les pigeons et autres volatils ; les produits laitiers avec le lait, le beurre, et les fromages dont ceux de Brie et de Champagne, sans oublier les œufs ; puis les végétaux avec, entre autres, la « bonne échalote d'Étampes », le cresson d'Orléans, la porée et le poireau, les navets, les pois en cosse « tout nouveaux », les herbes fraîches comme le cerfeuil, le pourpier et la laitue, des céréales (gruaux et froment), et une belle variété de fruits allant de la pêche d'août aux poires (« Chaillou », « hastivel », « Saint Riule », « angoisse »), en passant par les pommes (« rouviau », « d'Auvergne le blancduriau », rouge), les cerises, les nèfles, les figues, les raisins, les noix et les noisettes, etc.

### *Un approvisionnement sous tension*

Ces « cris de Paris » ne résument bien sûr pas à eux seuls toutes les denrées vendues dans la ville, mais ils rendent palpable l'activité des rues où la nourriture est à portée de main du citadin. Ils sont un bon indicateur de l'importance du marché parisien, de la diversité des produits proposés, et de la réputation de certains d'entre eux que l'on distingue déjà par une « appellation d'origine ». Au-delà du besoin physiologique de se nourrir, l'approvisionnement de la ville répond aussi à l'exigence des gourmets de la capitale qui, d'une façon générale, pouvaient y trouver, ou faire venir, tout ce qu'ils souhaitaient : depuis les grands vins jusqu'aux épices orientales, en passant par les poissons frais des côtes normandes ou picardes qui arrivaient

14. Cité dans Bruno Lauriou, « "Il n'est de bon bec qu'à Paris". La naissance d'une capitale gastronomique à la fin du Moyen Âge », *Paris et Île-de-France, Mémoires* t. 55 (Paris, 2004), p. 209-229.

15. Alfred Franklin, *Les Rues et les cris de Paris au XIII<sup>e</sup> siècle* (Paris, 1984), p. 153-164.

16. Il y a aussi des produits comme le « vinaigre de moutarde », le verjus, l'huile, etc.

en quantité dans la capitale pour satisfaire notamment les grandes tables. Car, associé aux prescriptions religieuses, et aussi en raison de l'éloignement des ports de pêche et de la fragilité de sa chair, le poisson de mer frais était un bien précieux dont l'acheminement et le commerce étaient contrôlés par les pouvoirs publics<sup>17</sup>, comme d'ailleurs la plupart des autres denrées.

Pour les autorités, il était en effet primordial d'assurer un approvisionnement régulier de la capitale, afin de répondre à l'énorme marché de consommation qu'était Paris, mais aussi pour se prémunir des humeurs du peuple prompt à réagir, voire à se révolter à la moindre crise. Il suffisait d'une période de guerre, d'une épidémie, d'une mauvaise récolte, ou de conditions climatiques désastreuses pour perturber ou bloquer les circuits de ravitaillement et mettre les Parisiens dans une situation de disette et de hausse des prix. Le témoignage du *Journal d'un bourgeois de Paris* couvrant pratiquement toute la première partie du xv<sup>e</sup> siècle est sur ce point éloquent. En cette époque troublée où se mêlent guerre civile et guerre étrangère, la circulation des hommes et des denrées était sans cesse menacée par l'insécurité des routes. Le 16 avril 1419, jour de Pâques, la viande fut si chère « qu'un bœuf, qu'on avait vu donner maintes fois pour 8 francs ou pour 10 tout au plus, coûtait 50 francs ; un veau, 4 ou 5 francs ; un mouton, 60 sols ou 4 francs ». Quelques semaines plus tard, l'auteur écrit encore qu'« en ce temps était la très grande cherté de toute victuaille, comme devant est dit, et valaient quatre chefs d'ails bien petits 4 deniers parisis ». Il faudra attendre une trêve des belligérants pour que les conditions redeviennent plus favorables : les 8 et 9 juin il « vint tant de biens à Paris, de lards, de fromages pressés, qu'ils étaient ès Halles entassés aussi haut qu'un homme, et fut donné pour 2 blancs ou pour 3 francs ce qui coûtait six la semaine de devant, et vint tant d'ail à Paris, que ce qui coûtait 12 ou 16 sols la semaine de devant était donné pour 5 ou pour 6 blancs ; et vint grande foison de pain de Corbeil, de Melun et du plat pays d'entour Paris [...]»<sup>18</sup>.

Ce constant souci des autorités de ravitailler la ville, même si ces dernières, par leurs luttes de pouvoir, pouvaient en perturber l'approvisionnement, se retrouve dans les nombreux actes réglementaires qu'elles édictèrent depuis au moins le xiii<sup>e</sup> siècle, pour favoriser l'acheminement des denrées, contrôler leurs prix, et lutter contre toutes sortes d'abus. Dans un texte de 1299, le prévôt de Paris Guillaume Thiboust, représentant du roi, déclare ainsi que

17. Caroline Bourlet, « L'approvisionnement de Paris en poisson de mer aux xiv<sup>e</sup> et xv<sup>e</sup> siècles, d'après les sources normatives », *Structures d'approvisionnement à Paris et à Londres au Moyen Âge, Franco-British Studies. Journal of the British Institute in Paris* n° 20 (automne 1995), p. 5-22.

18. *Journal d'un bourgeois de Paris*, présenté et commenté par Colette Beaune (Paris, 1990), p. 141-142.



nul n'« aille contre les vivres qui viennent en la ville de Paris<sup>19</sup> ». Dans la cité *intra muros*, les marchandises devaient converger vers les halles et autres marchés publics afin d'être contrôlées, mesurées et taxées, comme le suggèrent des lettres patentes de Philippe le Bel (1305), ordonnant que toutes denrées amenées à Paris « seront rendues & amenées en plein Marché<sup>20</sup> ».

Cette prescription fut régulièrement renouvelée par la suite, ce qui laisse penser qu'elle n'était pas toujours respectée. Les autorités voulaient, entre autres, empêcher que certains s'accaparent les denrées à bon compte, pour ensuite les stocker et les revendre plus cher « après avoir créé une pénurie factice<sup>21</sup> ». Les griefs sont nombreux à l'égard de ceux qui cherchent à s'enrichir avec les vivres, et les pouvoirs publics ne cesseront de les combattre afin de donner aux Parisiens la possibilité de se nourrir à un prix raisonnable. Ils pouvaient ainsi acheter leur nourriture le matin aux Halles ou dans tout marché public avant la vente en gros qui commençait vers onze heures ou midi, selon les saisons, mesure qui visait à les protéger, d'une certaine façon, de l'accaparement des marchands<sup>22</sup>.

### *Professionnels de bouche et cuisine de rue*

Les consommateurs pouvaient aussi acquérir leurs denrées auprès des regrattiers, c'est-à-dire auprès de ceux qui achètent en quantité pour revendre au détail en boutique ou dans les rues par colportage. À la fois commerce ouvert et commerce réglementé, les regrattiers formaient deux communautés d'après *Le Livre des métiers* d'Étienne Boileau (1268) : les « regrattiers de pain, de sel, de poisson de mer et de toutes autres denrées », à l'exception des poissons d'eau douce et de la cire ouvrée, et les « regrattiers qui vendent fruit et aigrun<sup>23</sup> à Paris ». Mais si ces deux titres suggèrent une partition dans la vente des vivres, les deux corps traitent en réalité de la même matière et

- 
19. « Extrait du Registre des Mestiers de la Ville de Paris, estant en la Chambre des Comptes », dans Nicolas de La Mare, *Traité de la police* t. 2 (Paris, 1710), p. 653.
  20. « Par des Lettres Patentes de Philippe-le-Bel datées du Mercredi d'après les Octaves de Pâques 1305, adressées au Prevost de Paris », dans de La Mare, *Traité de la police*, p. 653.
  21. Bernadette Auzary-Schmaltz, « Les Contentieux en matière d'approvisionnement, d'après les registres du Parlement de Paris (XIV<sup>e</sup> – XV<sup>e</sup> siècles) », *Structures d'approvisionnement à Paris et à Londres au Moyen Âge, Franco-British Studies, Journal of the British Institute in Paris* n° 20 (automne 1995), p. 49-67.
  22. « Fruitiers-Regrattiers », dans de Lespinnasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, p. 473-495.
  23. Le premier article des statuts précise : « Nus ne puet estre Regrattiers a Paris de fruit ou d'egrun, c'est a savoir de aus, de oingnon, de eschaloingnes et de toute manière de tel egrun [...]. »

pouvaient pratiquement tout proposer, tels les épices (poivre, cumin, cannelle, réglisse), les œufs et les produits laitiers avec notamment le fromage, les volatils, et même de la chair cuite<sup>24</sup>. Ces marchands de regrat jouaient un rôle important en fournissant aux habitants une nourriture de proximité selon leurs besoins et leurs moyens.

Les Parisiens avaient également à leur disposition des professionnels de bouche qui préparaient et vendaient des mets prêts à consommer<sup>25</sup>. À l'exemple des « cuisiniers oyers » de la fin du XIII<sup>e</sup> siècle qui, outre le rôtissage des oies, confectionnaient des saucisses et cuisinaient toutes sortes de viandes (veau, agneau, chevreau, bœuf, mouton, cochon) qu'ils vendaient à l'étal ou à l'ouvroir de leur boutique<sup>26</sup>. Il y avait par ailleurs les « chaircuitiers saulcissiers » qui apprêtaient le porc et vendaient des chairs cuites (1476)<sup>27</sup>, et les rôtisseurs, spécialisés dans les « viandes habillées, lardées, en poil et en plume, rôties et prêtes pour l'usage<sup>28</sup> ». Pour satisfaire « une petite faim », le consommateur pouvait aussi se restaurer auprès des pâtisseries qui confectionnaient des petits pâtés de viande et de poisson, des rissoles de veau et de porc, des flans, des tartelettes de fromage et des darioles, selon leurs statuts de 1440<sup>29</sup> – des marchandises qu'ils commercialisaient dans leurs boutiques, qu'ils livraient à la demande du client, ou qu'ils vendaient dans la rue.

Nombreux étaient en effet les marchands ambulants qui sillonnaient la ville, vantant des mets cuisinés. Dans ses *Crieries de Paris*, Guillaume de La Villeneuve évoque plusieurs plats chauds, tels les pois et les fèves, les pâtés, les gâteaux et les galettes, les flans, les tartes et les oublies. D'ailleurs les « oubloiers » se déplaçaient avec des fours mobiles qu'ils appelaient « fournaies à pardon ». La restauration rapide est partout présente dans la ville, et la cuisine de rue totalement intégrée dans le paysage urbain. La rue est un espace de la vie quotidienne où les pauvres cuisent des abats dans des

- 
24. René de Lespinasse et François Bonnardot (éd.), *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau* (Paris, 1879), p. 27-32.
  25. Patrick Rambourg, « Cuisine publique, cuisine de rue : espaces et modes de restauration », *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, chap. IV (Paris, 2005), p. 59-73.
  26. « Des Cuisiniers », *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*, p. 145-147.
  27. « Lettres du prévôt de Paris qui homologuent les premiers statuts des charcutiers en dix-sept articles » (17 janvier 1476), dans de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, p. 319-323.
  28. « Lettres patentes de Louis XII, homologuant les statuts des oyers rôtisseurs en 15 articles » (mars 1509), dans de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, p. 354-355.
  29. « Lettres du prévôt de Paris, contenant un nouveau texte de statuts en dix-sept articles, pour les pâtisseries » (4 août 1440), dans de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, p. 376-379.



« bassines à laver » écrit *Le Mesnagier de Paris*<sup>30</sup>, mais où l'on peut aussi banqueter lors des grandes occasions<sup>31</sup>. Les prestataires de service alimentaire s'adressaient avant tout à une population modeste : les « cuisiniers-oyers » et les charcutiers le disent clairement dans leurs règlements de métiers, le but étant de vendre à bas prix des plats chauds « profitables au peuple », qu'il est nécessaire de nourrir en divers lieux de la ville pour « le grand bien, profit et utilité de la chose publique<sup>32</sup> ».

## La garantie alimentaire

### *Ne pas tromper le consommateur*

Ainsi le Paris de la fin du Moyen Âge offrait-il, déjà, une belle diversité alimentaire, avec la multitude des denrées arrivant sur la capitale et avec les professionnels de bouche affirmant peu à peu leurs prérogatives. Chaque Parisien, quelle que soit sa place dans la société, pouvait solliciter des spécialistes de l'alimentation et du prêt-à-manger : pour se nourrir quotidiennement, organiser un repas de fête<sup>33</sup>, parer au plus pressé en allant chercher un bouillon de viande dans une hôtellerie pour constituer son potage, parce qu'il n'a pas eu le temps de le préparer<sup>34</sup>, ou aller prendre son repas à la taverne, dans un cabaret ou une auberge<sup>35</sup>. C'est tout le dynamisme de la vie parisienne que l'on retrouve dans cette modernité alimentaire. Mais nourrir Paris est plus complexe qu'il n'y paraît et demande une attention particulière des autorités, des métiers concernés et des consommateurs.

Au-delà du ravitaillement, les pouvoirs publics avaient le souci de protéger le Parisien contre les fraudes et les mauvaises pratiques qui portaient

30. « Et est ce que ces povres cuisent en bacins a laver parmy ces rues », *Le Mesnagier de Paris*, p. 646.

31. « [...] et au soir soupaient les gens emmi les rues par très joyeuse chère [...] », *Journal d'un bourgeois de Paris*, p. 32.

32. « Lettres patentes de Louis XII portant confirmation des statuts des charcutiers » (18 juil. 1513), dans de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, p. 324-325.

33. Patrick Rambourg, « 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) », *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*, actes du colloque de Sens, 8-10 jan. 2004, Fabienne Ravoire et Anne Dietrich (dir.) (Caen, Publications du CRAHM, 2009), p. 51-78.

34. *Le Mesnagier de Paris*, p. 622.

35. Patrick Rambourg, « Les fast-foods du Moyen Âge », *L'Histoire* n° 237 (nov. 1999), p. 17-18 ; « Cuisine publique et restaurations de rue à la fin du Moyen Âge », *Histoire médiévale hors-série* n° 8 (nov. 2004-jan. 2005), p. 62-67.

également préjudice à « la bonne Ville de Paris ». Ils édictèrent toute une réglementation sur les marchandises et les denrées périssables pour limiter les abus et imposer aux professionnels, et à tous ceux qui s'occupaient des vivres, des principes de sécurité alimentaire, tout en informant et éduquant le citadin des dangers qu'il pouvait encourir. Le « peuple », disent nombre de textes réglementaires – particulièrement ceux qui concernent le commerce des harengs –, qui nourrit une bonne partie de la population durant les jours maigres et le Carême, doit « avoir une vraie connaissance de ce qu'il achète, et ne doit pas en être déçu<sup>36</sup> ».

Le problème des mélanges est régulièrement abordé, car c'est chose suspecte que de mettre ensemble des denrées de valeurs différentes, les unes pouvant cacher la mauvaise qualité des autres. Une ordonnance de 1320, « sur le commerce et les marchands de harengs » stipule dès son premier article que tout hareng qui arrive à Paris en panier ou en charrette « doit être mis aussi bon dessous comme dessus, et au milieu, et pour tel le doit-on vendre et acheter, et non autrement [...]»<sup>37</sup>. Une autre ordonnance du prévôt de Paris, criée le samedi 3 mars 1396<sup>38</sup>, car c'est de cette façon que l'on informait la population des mesures que les autorités prenaient, rappelle que les marchands ne doivent pas mélanger les harengs qui n'ont pas la même provenance, et les différencier en marquant les barils. Il en est de même des vendeurs au détail à qui on recommande de disposer les différentes variétés dans des vaiselles séparées afin de ne pas tromper le public. Il est également convenu de ne pas mêler les nouveaux et les vieux harengs.

Un règlement de 1413 précise par ailleurs que les vendeurs de poissons doivent s'abstenir de vendre du beurre frais, car les deux marchandises sont incompatibles, le beurre pouvant prendre le goût du poisson. Dans ce même texte, qui concerne « les regrattiers de fruits et le commerce des œufs, beurres et fromages<sup>39</sup> », plusieurs articles mettent en garde contre les mauvaises pratiques touchant le beurre. Il est ainsi déconseillé de le saler au gros sel, car il ne se garderait pas longtemps et se corromprait rapidement. Il faut de toute façon se méfier des « denrées salées qui à la gueule et à l'entrée du pot

36. « Ordonnance du Prevost de Paris pour la Police des vivres (mars 1396) », dans de La Mare, *Traité de la police*, p. 655.

37. « Ordonnance de Gilles Haquin, prévôt de Paris, sur le commerce et les marchands de harengs (1320) », dans de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, p. 413-415.

38. « Ordonnance du Prevost de Paris pour la Police des vivres (mars 1396) », dans de La Mare, *Traité de la police*, p. 655.

39. « Statuts et règlements concernant les regrattiers de fruits et le commerce des œufs, beurres et fromages (31 mars 1413) », dans de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, p. 478-481.

sont de bonne apparence, et au milieu et dessous sont gros, pourris et de nulle valeur ». Le beurre vendu comme frais ne l'est bien souvent plus, et celui qui arrive en motte de Normandie doit être vendu tel quel et non « ouvrer » pour se garder des tromperies.

La durée de vente des denrées les plus périssables est aussi un point sur lequel les textes reviennent régulièrement, car probablement pas toujours respectée. Ce délai de vente, qui indique une notion de fraîcheur, est un gage de qualité et de garantie, aussi bien pour le vendeur que pour l'acheteur. La grande ordonnance de Jean II Le Bon<sup>40</sup> (1351) stipule ainsi, au titre des poissons de mer, que « tout le poisson frais de mer qui sera apporté à Paris jusques à la Saint-Rémy (octobre) sera vendu le jour qu'il vient, soit en gros soit en détail », qu'il aura deux jours de vente de la Saint-Rémy à Pâques pour la vente en gros, mais qu'une journée pour la vente au détail. Il en est de même pour les bouchers qui ne pourront pas garder de la « chair tuée » plus de deux jours en hiver, et au plus une journée et demie en été. De telles recommandations se rencontrent aussi dans les statuts et les règlements touchant les métiers qui apprêtent et vendent des mets. Les « cuisiniers-oyers » (vers 1268) ne peuvent ainsi garder une viande cuite plus de trois jours, surtout si elle n'a pas été suffisamment bien salée, les pâtisseries (1351) ne peuvent vendre leurs pâtés que le jour même de leur fabrication, et il en est de même des rissoles de veau ou de porc à qui on accorde une journée supplémentaire « pourvu qu'elles soient bien épicées » (1440).

### *Vers une prise de conscience*

Tout cela suggère des pratiques douteuses qui créent une méfiance à l'encontre de ceux qui commercialisent des denrées et des plats cuisinés. Un acte de tout début du XIV<sup>e</sup> siècle édicté par le prévôt de Paris Guillaume Thiboust, pour le « profit commun des bonnes gens » et concernant « le métier des cuisiniers, les viandes et les comestibles<sup>41</sup> », ordonne ainsi de jeter et de brûler « toute chair qui meurt sans main de boucher [...], toute chair qui est réchauffée deux fois et tout potage réchauffé, tous pois, toutes fèves portées parmi la ville ; toute chair fraîche gardée du jeudi au dimanche [durant les jours maigres], et tout rôti aussi gardé du jeudi au dimanche ; toute chair salée

40. « Ordonnance du roi Jean II, sur la police générale et sur les divers métiers de la ville de Paris (30 janvier 1351) », dans de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, p. 2-44.

41. « Lettres de Guillaume Thiboust, prévôt de Paris, sur le métier des cuisiniers, les viandes et les comestibles (1300 ou 1301, jeudi après l'Annonciation) », dans de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, p. 302 (texte modernisé).

et fraîche, puante ; toute chair cuite hors de la ville ; toute saucisse de chair lépreuse ; toutes saucisses de chair de bœuf et de mouton avec porc ; toute chair que boucher n'ose vendre à étal ; poisson puant, quel qu'il soit, tout poisson cuit de deux jours et tout sang, de quel main qu'il vienne [...] ». Ce texte s'en prend à ceux qui vendent des marchandises défectueuses « non dignes de user au corps humain », qui mettent en danger le consommateur, tout en portant l'opprobre sur les métiers de l'alimentation.

Les professionnels de bouche, qui, pour la plupart, sont organisés en corps jurés, sont bien conscients des problèmes de sécurité alimentaire. Ils tenteront de les résoudre en établissant « des règles de bonne conduite vis-à-vis de l'acheteur<sup>42</sup> », en instaurant des normes de qualité et de fabrication, dans une relation de devoirs et de confiance avec leur clientèle, et en codifiant des savoir-faire et des pratiques d'hygiène alimentaire. Dans les statuts des « cuisiniers-oyers » (vers 1268), plusieurs articles concernent ainsi la qualité de la viande qui doit être saine, bonne, loyale et de « bonne moelle ». Le boudin de sang est perçu comme une « viande périlleuse » et interdit à la vente<sup>43</sup>. Dans leur règlement de 1476, les charcutiers insistent beaucoup sur le choix et la qualité des viandes, sur la propreté des ustensiles utilisés – les chairs devant cuire dans des « vaisseaux nets et bien écurés », et sur l'emploi d'un linge blanc qui ne servira qu'une fois pour couvrir la viande cuite. Ils détaillent la fabrication des saucisses, qui se préparent avec de la « chair de porc frais bien menu », salée avec du sel fin et mélangée avec du fenouil « bon, net et bien choisi », qui ne doit surtout pas sentir « le vieil, le moisi, ni autre goût ». Ils mettent en garde ceux qui vendraient hareng et marée les jours à poisson (à l'exception du Carême), car c'est durant ces jours que l'on confectionne les saucisses qui pourraient alors prendre le goût de « ladite marée et hareng<sup>44</sup> ».

Derrière ces recommandations se dessinent une véritable conscience professionnelle et un réel souci de l'hygiène alimentaire. Il y a une volonté d'assainir les mauvaises pratiques indignes des métiers de bouche. C'est particulièrement vrai pour les pâtisseries, soucieux d'établir une réputation qui leur fait bien souvent défaut, car ils sont fréquemment soupçonnés d'utiliser des denrées de « seconde main<sup>45</sup> ». « Aucuns ouvriers dudit métier, précisent-ils dans leurs statuts de 1440, ne pourront faire pâtés, rissoles, ni

42. Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du xx<sup>e</sup> siècle* (Paris, 2002), p. 45.

43. *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*, p. 145-147.

44. « Lettres du prévôt de Paris qui homologuent les premiers statuts des charcutiers en dix-sept articles », dans de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, p. 319-323.

45. Rambourg, *De la cuisine à la gastronomie*, p. 66-69.

quelconques autre ouvrage dudit métier de chairs ou poisson puantes ou corrompues. » Il est également défendu de préparer des flans avec du lait tourné, des tartes et des tartelettes avec du fromage moisi ou trop avancé. Mais la défiance à leur égard est si tenace qu'ils demanderont dans les années 1520 au prévôt de Paris un prix taxé à cinq deniers le pâté pour garantir sa qualité, car ils ne pourraient faire des pâtés à moins de quatre deniers parisis qu'en employant des « chairs de basses boucheries et des chairs gardées et délaissées du jeudi ou de la semaine [...] ». Ils considèrent que les petits pâtés vendus de un à trois deniers sont faits de chairs « corrompues » que l'on mélange à des oignons pour ôter le goût « de la dite corruption », au plus grand préjudice des enfants qui en sont les premiers consommateurs<sup>46</sup>. Sur le long terme, ils mettront en place un meilleur contrôle des matières premières nécessaires à leur métier et le revendiqueront fièrement dans leurs statuts de 1566 au sujet du blé, du fromage de brie, du beurre et des œufs<sup>47</sup>.

### *Les savoirs du Parisien*

Les savoirs alimentaires que nous avons jusqu'à présent abordés émanent, pour l'essentiel, des pouvoirs publics et des professionnels. Mais au-delà des autorités et des métiers de bouche, quelles sont les connaissances du consommateur parisien en matière d'alimentation ? Le témoignage du *Mesnagier de Paris* est ici des plus importants, l'auteur prodigue à sa jeune épouse nombre de conseils sur l'alimentation. La méfiance est de rigueur, car si les tripiers vendent leurs abats nettoyés, lavés, préparés et trempés dans une belle eau claire, il ne faut néanmoins pas s'y fier et les laver deux ou trois fois dans de l'eau chaude après les avoir achetés, puis les échauder de nouveau avec du sel, avant de les cuire<sup>48</sup>, explique-t-il à sa femme. D'une façon générale, il recommande la plus grande vigilance dans la préparation des triperies comme dans la recette du « chaudun de pourceau » où les boyaux sont vidés dans la rivière, lavés deux fois en eau tiède, puis frottés avec du sel et de l'eau dans une poêle d'airain, relavés de nouveau en eau tiède, avec ou sans vinaigre, et lorsqu'ils sont « très bien lavés », tronçonnés, mis en broche et grillés<sup>49</sup>.

46. « Lettres du prévôt de Paris contenant une requête des pâtisseries avec un nouvel article de statuts (27 novembre 1522) », dans Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, p. 385-386.

47. « Lettres patentes de Charles IX confirmant les statuts communs aux deux métiers de pâtisseries et oubloyers, en trente-quatre articles (juillet 1566) », dans Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, p. 386-392.

48. *Le Mesnagier de Paris*, p. 596.

49. *Ibid.*, p. 644.

La connaissance pratique du produit, par l'observation et le toucher, est aussi un moyen de distinguer le bon aliment. Ainsi « la carpe dont les écailles sont blanches et non pas jaunes ni rousses vient d'une bonne eau ». « Tout poisson fraîchement tué est ferme et dur sous la pression du pouce, et ses ouïes sont rouges. » On sait qu'un lapin est frais quand ses « yeux ne sont pas enfoncés », quand on ne peut pas lui desserrer les dents, et lorsqu'il tient debout sur ses pattes. De plus, son ventre ne se défait pas après la cuisson. En hiver, on peut le garder huit jours, mais seulement trois jours en été, à condition de ne pas l'avoir exposé au soleil. De même qu'une perdrix morte depuis un certain temps a « des plumes hérissées, mal enfoncées dans la chair, ébouriffées et désordonnées ». *Le Mesnagier* prône plutôt les volatils jeunes et tendres et les produits de saison : les meilleures moules sont ainsi celles du début du nouveau temps de mars (sans doute après l'équinoxe), les meilleurs panais « sont les plus jeunes, fraîchement déterrés, qu'on ramasse en janvier, en février [...] »<sup>50</sup>.

Il exprime ici des notions de qualité et des préférences gustatives. Mais le bon produit est surtout celui que l'on connaît. Notre auteur préfère un beau lard blanc plutôt qu'un jaune, car cette couleur, « quelle que soit la saveur du lard, est décriée et repoussante ». Il sait que quand on achète du lait de vache, il faut demander à la vendeuse si elle n'y a pas ajouté de l'eau, car « quand il n'est pas bien frais ou quand il contient de l'eau, il tourne ». Un des principes de bon sens est d'acquérir ses aliments aux halles ou dans les marchés contrôlés et spécialisés (la « Pierre au Lait » pour le lait, « aux pierres le Roy » pour les poissons d'eau douce, etc.). La renommée professionnelle est aussi une garantie pour le consommateur. Savoir que les « oyers » de Paris engraisent eux-mêmes leurs oies avec de la farine de gruau (une qualité intermédiaire entre la fleur et le son) mélangée à de l'avoine et à un peu d'eau, pour donner une pâte qui rendra les oies grasses en quinze jours<sup>51</sup>, c'est l'assurance d'avoir un bon aliment.

Le *Viandier* de la bibliothèque Vaticane (1450-1460) souligne également la réputation des « oyers » installés dans le quartier Saint-Merri, au carrefour Saint-Severin et à la Porte Baudoyer<sup>52</sup>. Les liens particuliers que peuvent tisser un professionnel de bouche et un client sont aussi une façon pour le consommateur d'avoir une bonne nourriture. Les petits pâtés sont très appréciés des Parisiens, mais les pâtisseries ont en même temps une mauvaise réputation. L'auteur du *Mesnagier de Paris* suggère alors à sa jeune

50. *Ibid.*, p. 746.

51. *Ibid.*, p. 546.

52. Jérôme Pichon et Georges Vicaire (éd.), *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent* (Paris, 1892), p. 227.



épouse d'apporter sa propre viande préalablement bouillie au pâtissier pour que celui-ci la lui hache menu. Il peut aussi mettre la viande en pâte et cuire l'ensemble dans son four<sup>53</sup>. Toutefois, notre bourgeois parisien semble doté d'une culture alimentaire que tous n'ont pas, à l'exemple de cette chambrière Marion, une « simple femme », qui alla acheter de la viande de porc pour son employeur auprès d'un étal de boucher et la prépara pour le souper de son maître. Celui-ci se rendit compte, lorsqu'il se mit à table, que ladite viande était « toute sursemée et pleine de grains » et impropre à la consommation. Le lendemain, le mangeur mécontent ramena avec Marion la mauvaise viande auprès du boucher qui l'avait vendue et qui nia le fait. Le consommateur porta donc l'affaire devant la justice de la Grande Boucherie de Paris, dont un acte fut rédigé en date du 14 décembre 1451 : le boucher confessa que la viande était de mauvaise qualité, et le client fut remboursé<sup>54</sup>.

## Conclusion

Manger n'implique pas seulement un rapport au corps et à la sensualité, c'est aussi affaire de connaissances et de savoirs. L'information joue là un grand rôle, car l'alimentation participe aussi bien de l'action individuelle que de l'action sociale. Dans le Paris de la fin du Moyen Âge, trois pôles organisent et diffusent les savoirs alimentaires : les pouvoirs publics qui légifèrent sur l'approvisionnement, informent et protègent le consommateur ; les professionnels de bouche qui prennent des dispositions contre les abus avérés en codifiant, entre autres, des normes de fabrication, tout en établissant une relation de confiance avec leur clientèle ; puis les Parisiens eux-mêmes qui peuvent avoir une connaissance pratique de l'aliment, un savoir-faire qu'ils transmettent au sein de leur famille.

Ces stratégies d'informations, qui paraissent évoluer en parallèle, s'organisent autour de l'individu mangeur : qu'il soit client, professionnel ou législateur. Elles s'articulent aussi autour de l'aliment ou du plat cuisiné que le consommateur, l'artisan ou les pouvoirs publics contrôlent, ou tentent de contrôler selon leurs moyens respectifs. Elles se rejoignent également au travers des institutions (étatique, professionnelle, familiale) avec les diverses ramifications qui les mettent en relation. Mais si l'intérêt du consommateur

53. *Le Mesnager de Paris*, p. 684, 738, 744.

54. Document présenté par Benoît Descamps le 18 janvier 2008 lors de son intervention sur « les bonnes et mauvaises chairs des boucheries parisiennes » au séminaire de l'IRHT (Paris au Moyen Âge). « Registre de la justice de la Grande boucherie de Paris » (1432-1483) BHVP, manuscrit CP 4816.

est l'acquisition du bon produit à un prix raisonnable, celui du législateur, comme nous l'avons vu précédemment, est d'assurer le ravitaillement de la ville, l'édiction et le respect de lois protectrices, alors que l'artisan de bouche s'attachera à promouvoir son savoir-faire et sa respectabilité. C'est là toute la complexité du processus.

Entouré de divers savoirs qui se nourrissent les uns les autres, le Parisien de l'époque s'imprégnait ainsi de multiples connaissances qui le menaient progressivement vers une conscience nutritive, vers une culture du savoir alimentaire qui ne demandera qu'à s'affirmer. Cette évolution se perçoit nettement dans la longue durée, d'où mon approche analytique qui m'a permis d'éviter l'écueil de la chronologie événementielle. Ce dynamisme alimentaire se rencontre précisément dans l'affirmation des métiers de l'alimentation qui s'imposeront toujours plus dans le paysage de la ville, tout en tenant compte des exigences de qualité du client. C'est ce qui émerveilla l'ambassadeur vénitien Jérôme Lippomano lors de son passage à Paris dans les années 1570 : « Voulez-vous votre provision toute prête, cuite ou crue ; les rôtisseurs et les pâtisseries en moins d'une heure vous arrangent un dîner, un souper pour dix, pour vingt, pour cent personnes : le rôtisseur vous donne la viande, le pâtissier les pâtés, les tourtes, les entrées, les desserts ; le cuisinier vous donne les gelées, les sauces, les ragoûts. Cet art est si avancé à Paris qu'il y a des cabaretiers qui vous donnent à manger chez eux, à tous les prix [...]»<sup>55</sup>. » C'est de la continuité des savoirs alimentaires parisiens dont témoigne notre ambassadeur.

---

55. M. N. Tommaseo, *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI<sup>e</sup> siècle* t. II (Paris, 1838), p. 603.