”Des spécialistes du prêt-à-manger à Paris : cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Âge” (2012)

Patrick Rambourg

▶ **To cite this version:**

Patrick Rambourg. ”Des spécialistes du prêt-à-manger à Paris : cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Âge” (2012). Les établissements de restauration dans le monde, Oct 2009, Paris, France. pp.113-125. hal-01162992

HAL Id: hal-01162992
https://hal.science/hal-01162992

Submitted on 12 Jun 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.

Sous la direction de
Vincent MARCILHAC et Vincent MORINIAUX

LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION DANS LE MONDE

Série "Études culturelles et régionales"
Collection "Géographie et Cultures"

L'Harmattan

2012

DES SPÉCIALISTES DU PRÊT-À-MANGER À PARIS :

cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Âge

Patrick RAMBOURG
Université Paris 7 Denis-Diderot

L'importance de la restauration hors foyer à Paris avant l'apparition du restaurant à la fin du XVIII[e] siècle est trop souvent oubliée. Dans la capitale française, une longue tradition de professionnels de bouche s'était en effet développée depuis le Moyen Âge[1]. Les métiers de l'alimentation s'affirmèrent dans le paysage urbain en proposant notamment aux citadins et aux voyageurs des denrées cuisinées, prêtes à consommer. La clientèle pouvait ainsi acheter des plats chauds à l'ouvroir d'une boutique, à l'étal d'un marché, auprès d'un marchand ambulant, se faire livrer, ou se restaurer dans des établissements que l'on nommait taverne, cabaret, auberge ou hôtellerie, etc.

Différents modes de restauration se superposent, voire s'entrecroisent : la cuisine publique – celle qui ne se pratique pas dans la sphère privée – a pour cadre la rue, l'échoppe, mais aussi des espaces de consommation clos (tavernes, hôtelleries entre autres). Cette définition recouvre également la cuisine qui s'élabore dans les hôpitaux[2], les collèges ou les communautés religieuses[3], et des institutions qui accueillent et

1. Patrick Rambourg, "Cuisine publique, cuisine de rue : espaces et modes de restauration" (chapitre IV), et "De l'émergence des restaurants à leur succès" (chapitre XI), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin (coll. Tempus), 2010, p. 69-87 et p. 185-202 ; "De la cuisine de rue au restaurant", *Horizons Maghrébins*, n° 55, 2006, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, p. 186-191.

2. Christine Jéhanno, "'Sustenter les povres malades'. Alimentation et approvisionnement à la fin du Moyen Âge : l'exemple de l'Hôtel-Dieu de Paris, thèse, université Paris I-Panthéon-Sorbonne, 2000.

3. Patrick Rambourg, "L'abbaye de Saint-Amand de Rouen (1551-1552) : de la différenciation sociale des consommateurs au travers des aliments, à la pratique culinaire", *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque moderne*, actes du colloque de Lille (16-19 octobre 2003), *Histoire médiévale et Archéologie*, t. 1, vol. 19, 2006, p. 217-229.

nourrissent un ensemble d'individus réuni par un lien fédérateur (assistance, étude, piété), mais il s'agit là d'une cuisine de collectivité que je n'aborderai pas ici.

Dans son acception actuelle, le mot "restauration" n'existait pas au Moyen Âge. Il découle toutefois du mot "restaurer", du latin *restaurare*, qui pouvait signifier à la fin du XV[e] siècle, le rétablissement de la vigueur et de la santé par des aliments ou des remèdes appropriés. C'est la *restauracion* du corps, sa remise en bon état par des préparations culinaires : des bouillons ou des consommés que l'on appelait *restaurans* [4].

Par restauration, j'entends toute pratique professionnelle qui permet à quiconque disposant d'un savoir-faire et des moyens nécessaires (énergie, ustensiles, cuisine, etc.), de transformer des aliments bruts en mets ou plats cuisinés, et de les proposer contre paiement ou rémunération (achat du plat ou salaire) à des consommateurs, dans un contexte quotidien ou festif. Aujourd'hui, la restauration en tant que système regroupe un ensemble de structures : depuis le restaurant (toutes catégories confondues) jusqu'aux grandes chaînes de collectivité et de restauration rapide. À la fin du Moyen Âge, les spécialistes du prêt-à-manger représentaient une diversité de métiers allant du cuisinier-oyer au pâtissier, en passant par les rôtisseurs et les charcutiers, sans oublier les traiteurs et autres prestataires de service alimentaire.

À cette époque, Paris est déjà un grand marché qui draine d'importantes quantités d'aliments pour nourrir sa population. Les autorités favorisent et protègent l'acheminement des denrées et des marchandises pour un approvisionnement régulier de la ville[5]. "Les quantités considérables absorbées par la consommation parisienne faisaient en effet du marché des vivres un facteur essentiel de la vie sociale et politique[6]", écrit Jean Favier. On comprend dès lors l'importance des métiers de l'alimentation et des prestataires de service alimentaire dans une ville où il fallait contenter beaucoup de bouches. Le rôle des spécialistes du prêt-à-manger est dès lors primordial : ils offrent des moyens de restauration à une clientèle qui ne pouvait ou ne souhaitait pas, pour diverses raisons, se faire la cuisine.

---

4. *Le Grand Robert de la langue française,* Paris, 1985 ; Frédéric Godefroy, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX[e] au XV[e] siècle*, Paris, Librairie Émile Bouillon, éditeur, 1902, t. X.

5. Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, Paris, Nouvelle histoire de Paris, 1994, p. 386 ; Guy Fourquin, *Les Campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge, du milieu du XIII[e] siècle au début du XIV[e] siècle*, Paris, Presses universitaires de France, 1964, p. 499.

6. Jean Favier, *Paris au XV[e] siècle*, Paris, Nouvelle histoire de Paris, 1997, p. 294.

Les spécialistes du prêt-à-manger dans les textes

Parmi les activités alimentaires de la ville, les spécialistes du prêt-à-manger apparaissent clairement dans les textes du XIII[e] siècle, à un moment où Paris tend à devenir une des plus grandes villes d'Occident[7] avec un accroissement important de sa population. Dans un traité lexicographique des années 1220-1230, nommé *Dictionarius*, Jean de Garlande, qui fit une carrière de grammairien dans la capitale[8], mentionne les crieurs de vin ; les vendeurs ambulants d'oublies (sortes de gaufrettes ornées de symboles religieux), de gaufres et de rissoles présentées dans des corbeilles recouvertes d'un linge blanc ; les regrattiers (*aucionarii*) qui proposent des fruits et des légumes au détail, mais aussi des gâteaux, des flamiches, des fouaces et du fromage ; les boulangers (*pistores*) qui fabriquent et vendent diverses sortes de pains ; les pâtissiers (*pastillarii*) qui confectionnent des pâtés avec de la chair de porc, de volaille, d'anguille assaisonnée de poivre, ainsi que des tartes et des flans garnis de fromage mou et d'œufs frais ; les cuisiniers (*coquinarii*) qui cuisent des oies, des pigeons et des volailles engraissées ; puis les bouchers qui, outre le débit de la viande, vendent des saucisses, des boudins et des tripes.

Cette description faite au gré des promenades de Garlande dans les rues de la ville, où la nourriture est à portée de main du citadin[9], témoigne de la vitalité des métiers de bouche dans le Paris de Saint Louis. La rue médiévale est pleine de vie et elle est le théâtre d'activités professionnelles variées[10]. Les cris publicitaires y sont d'usage courant pour capter l'attention des clients potentiels. Ils deviendront un genre littéraire qui connaîtra un grand succès entre le XIII[e] et le XVI[e] siècle[11]. Les "Cris de

---

7. Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, *op. cit.* ; Jean Favier, *Paris au XV[e] siècle*, *op. cit.* ; Simone Roux, *Paris au Moyen Âge*, Paris, Hachette Littératures, 2003.

8. "Dictionnaire de Jean de Garlande", édité par Hercule Géraud, dans *Paris sous Philippe le Bel d'après des documents originaux*, Paris, Crapelet, 1837, p. 580-612 ; Frédérique Lachaud, "La première description des métiers de Paris : le *Dictionarius* de Jean de Garlande (vers 1220-1230)", *Histoire urbaine. Consommer en ville au Moyen Âge*, n° 16, août 2006, p. 91-114.

9. Patrick Rambourg, "Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire", *Le Choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, M. Bruegel, M. Nicoud, E. Barlösius (dir.), actes du colloque de Tours (28-29 mars 2008), Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais de Tours, 2010, p. 181-196.

10. Jean-Pierre Leguay, *La Rue au Moyen Âge*, Rennes, éditions Ouest-France, 1984, p. 127.

11. Laurent Vissière, "Des cris pour rire ? Dérision et autodérision dans les cris de Paris (XIII[e]-XVI[e] siècles), *La dérision au Moyen Âge. De la pratique sociale au rituel politique*, E. Crouzet-Pavan, J. Verger (dir.), Paris, PUPS, 2007, p. 85-106 ; Vincent Milliot, *Les Cris*

Paris" sont en effet un bon indicateur de ce qui pouvait se vendre dans la rue. À cette oralité transcrite, il faut ajouter la forme écrite des dits et des fabliaux comme l'ont souligné Danièle Alexandre-Bidon et Marie-Thérèse Lorcin : "les dits donnent une assez bonne image des diverses formes de commerce en vigueur dans l'agglomération[12]". Dans la lignée de la littérature descriptive de la fin du Moyen Âge, ils nous mènent au plus près d'une réalité quotidienne.

Si le *Dit du Lendit* décrit avant tout le commerce de gros de l'une des plus célèbres foires de la région parisienne qui se déroulait une quinzaine de jours en juin, les *Crieries de Paris* de Guillaume de la Villeneuve[13] évoquent plutôt un commerce de détail, allant de l'aliment frais aux denrées cuisinées, pour assurer une alimentation journalière. Parmi les produits cités, l'auteur mentionne des plats chauds prêts à être consommés : ce sont les pois pilés et les fèves, les pâtés, les gâteaux, les galettes et les oublies, puis les tartes et les flans. Dans le *Dit de la maille*[14], l'auteur parisien énumère entre autres denrées, le poivre et l'ail servant à confectionner des sauces pour accompagner la viande et le poisson[15], des corps gras (beurre, saindoux, huile, graisse de baleine) pouvant accommoder les pois[16], et des pâtés vendus une obole la pièce.

Miroir du temps, ces écrits restituent une ambiance de la rue où la nourriture est omniprésente. C'est la cacophonie des cris des petits métiers ambulants[17], plus ou moins réglementés, et bien souvent spécialisés dans un type de préparation culinaire[18]. C'est le cas notamment des "eschaudeurs", qui commercialisent des échaudées (sortes de galettes passées à l'eau bouillante) ; des "nieuliers", qui confectionnent des pâtisseries fines, faites d'une pâte au levain ébouillantée et séchée au four que l'on appelle "nieules" ; des "fouaciers", des "gasteliers", des "gaufriers", ou encore des

---

de Paris ou le peuple travesti. Les représentations des petits métiers parisiens (XVIe-XVIIIe siècles), Paris, Publications de la Sorbonne, 1995.

12. Danièle Alexandre-Bidon et Marie-Thérèse Lorcin, *Le Quotidien au temps des fabliaux*, Paris, Picard, 2003, p. 242. Edmond Faral, *La Vie quotidienne au temps de Saint Louis*, Paris, Hachette, 1942.

13. Alfred Franklin, *Les Rues et les Cris de Paris au XIIIe siècle*, Paris, Les éditions de Paris, 1984, p. 153-164.

14. Philippe Ménard, "Le Dit de la Maille", *Mélanges de langue et de littérature médiévales offerts à Pierre Le Gentil*, SEDES, 1973, p. 541-552.

15. "Poivre et aus a fere une sausse a sa char ou a son poisson".

16. "Burre ou saïn, huile ou craspois, assez a amender ses pois".

17. Jean-Pierre Leguay, *La Rue au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 133.

18. Alfred Franklin, *Dictionnaire historique des arts, métiers et professions exercés à Paris depuis le treizième siècle*, Paris et Leipzig, H. Welter éditeur, 1906.

"oubloyers", spécialisés dans les "oublies" et organisés en corps depuis 1270[19].

Le livre des métiers d'Étienne Boileau (1268)[20] donne un autre aperçu du dynamisme alimentaire de la capitale, dans un XIII[e] siècle qui fut une époque "d'organisation dans tous les domaines[21]". L'ouvrage rassemble les statuts d'une centaine de métiers parisiens. Parmi les professions de bouche, les regrattiers tiennent une place importante et forment deux communautés réglementées. Ces revendeurs de comestibles au détail étaient au plus près des besoins de la population. Ils vendaient pratiquement tout le nécessaire alimentaire : du pain à la viande cuite, en passant par le poisson de mer, les végétaux, les épices et les produits laitiers.

Il en était de même du corps des "poulaillers", c'est-à-dire les marchands de volailles, issu des regrattiers, qui pouvaient, selon leur règlement, vendre toute denrée (sauf le poisson d'eau douce) et "toute manière de regraterie". Mais les "cuisiniers-oyers" paraissent représenter le mieux les spécialistes du prêt-à-manger dans le Paris des années 1260. Ils apprêtent et vendent toutes sortes de viandes, cuisent de la chair de bœuf, de mouton ou de porc, rôtissent des oies, du veau, de l'agneau, du chevreau, probablement des cochons de lait, et préparent des saucisses. Les citadins de cette époque pouvaient ainsi acheter facilement des plats cuisinés à des prestataires de service alimentaire.

Au fil du temps, les professions de bouche tendent à une plus grande spécialisation de leur activité culinaire. De nouveaux corps de métier se créent, à l'exemple des charcutiers saucissiers, qui déposent leurs statuts en 1476[22]. Ils préparent et commercialisent des saucisses et des viandes cuites, principalement de porc, et s'interdisent la vente de fruits et de légumes, de produits laitiers (beurre, fromage), et de marée. Les rôtisseurs qui sont, comme les charcutiers, issus du corps des cuisiniers-oyers, se sont, quant à eux, spécialisés dans l'apprêtement et le rôtissage des viandes, particulièrement les volailles, les gibiers à poil et à plumes, les agneaux et les chevreaux[23]. Ils avaient le privilège de vendre des viandes "undeurs",

---

19. René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, Paris, Imprimerie nationale, 1886, t. 1, p. 366-397.

20. *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*, édité par René de Lespinasse et François Bonnardot, Paris, Imprimerie nationale, 1879.

21. Françoise Desportes, "Les métiers de l'alimentation", *Histoire de l'alimentation*, J.-L. Flandrin, M. Montanari (dir.), Paris, Fayard, 1996, p. 433-447.

22. *Lettres du prévôt de Paris qui homologuent les premiers statuts des charcutiers en dix-sept articles* (17 janvier 1476), René de Lespinasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 319-323.

23. *Lettres patentes de Louis XII, homologuant les statuts des oyers rôtisseurs en 15 articles* (mars 1509), René de Lespinasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 354-355.

c'est-à-dire couleur de feu, alors que les "poulaillers" ne le pouvaient pas. Citons encore les pâtissiers, des spécialistes de la pâte, qui déposèrent leurs statuts en 1440[24], et dont la profession a longtemps été liée à celles des boulangers et des "oubloyers".

Se restaurer en ville

Se restaurer en ville est dès lors chose aisée. Il y a d'abord la rue, comme nous avons pu l'observer précédemment. Elle est active, vivante, et chacun peut y acheter de la nourriture auprès de marchands ambulants. La restauration rapide y est omniprésente, à la manière de nos fast-foods[25]. Les "oubloyers" se déplacent avec des fours mobiles, appelés "fournaise à pardon", et proposent de petites oublies à pâte claire[26]. Les pâtissiers ont ce même genre de four et sillonnent les rues de la capitale avec leurs denrées. D'autres disposent d'une tablette portative qui leur permet d'exposer leur marchandise[27]. À l'exemple des regrattiers qui présentent leurs denrées "dans des pots ou des corbeilles sur des étals démontables dressés devant les maisons ou à même le sol"[28].

Le citadin peut aussi acquérir des plats cuisinés présentés à la devanture d'une échoppe, à l'ouvroir ou à la fenêtre à vendre, comme le disent les textes. Les marchandises sont disposées sur une avancée surplombant la rue que l'on appelle étal et que protège un auvent. Les boulangers, les pâtissiers, les charcutiers, les cuisiniers-oyers, entre autres, y exposent leurs préparations culinaires. Cette ouverture sur l'extérieur, que l'on referme à la fin de la journée, fait le lien entre l'atelier de fabrication, espace privé, et la rue, espace public. L'artisan travaille en effet sous les yeux du passant. C'est généralement une obligation des textes

---

24. *Lettres du prévôt de Paris, contenant un nouveau texte de statuts en dix-sept articles, pour les pâtissiers* (4 août 1440), René de Lespinasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 376-379.

25. Patrick Rambourg, "Les fast-foods du Moyen Âge", *L'Histoire*, n° 237, novembre 1999, p. 17-18 ; "Cuisine publique et restaurations de rue à la fin du Moyen Âge", *Histoire médiévale*, hors-série n° 8, novembre 2004-janvier 2005, p. 62-67

26. "Item, que nul d'eulx ne puisse avoir chascun que une fornaise a pardon ; et aussi que nulz d'eulx ne puisse porter que petites oublées, aval la ville de Paris, de paste clère...", *Lettres du prévôt de Paris contenant les lettres patentes de Charles VI du 9 septembre 1397...* (18 octobre 1397), René de Lespinasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris, op. cit.*, p. 371-374.

27. Frédérique Lachaud, "La première description des métiers de Paris : le *Dictionarius* de Jean de Garlande (vers 1220-1230", *op. cit.*, p. 100.

28. Caroline Bourlet, "Des pains à tous les étals rue de la Juiverie", *Les Cahiers de Science & Vie*, n° 96, décembre 2006, p. 82-86.

réglementaires, ce qui facilite "les opérations de contrôle"[29], tout en donnant à la clientèle la possibilité d'observer de visu la fabrication du produit, la rassurant sur la qualité de la marchandise.

Le consommateur connaît également les quartiers ou les rues spécialisés dans l'alimentation ou dans un domaine culinaire particulier. Il y a les marchés publics, dont le principal est situé aux halles en Champeaux. Il avait été établi au XII[e] siècle pour le commerce des draps, avant de devenir un grand centre d'approvisionnement alimentaire, où les denrées sont regroupées en secteurs[30]. Dans les ruelles adjacentes se trouvent des marchandes de quatre saisons, des poissonnières et des regrattiers[31]. Les cuisiniers-oyers sont installés non loin, dans la rue aux *Oues*, la rue où "l'on cuit les oies" (fin XIII[e] siècle) ; d'autres au Petit-Pont, aux portes Saint-Denis, Baudoyer et Saint-Merri[32], mais aussi au carrefour Saint-Séverin, autant de lieux de grand passage où la foule se presse. À l'entrée de la rue Neuve-Notre-Dame, l'une des principales artères de la Cité, se massent les "poulailliers"[33], que l'on retrouve aussi rue de la Cossonnerie où un marché leur est consacré[34], alors que la rue de la Juiverie concentre les "talemeliers" (boulangers), parmi d'autres professions de bouche[35].

Le tout-venant peut également se restaurer dans une taverne en se faisant livrer des pâtés, des rissoles et des darioles comme l'attestent les statuts des pâtissiers[36]. Les fameux *Dits de Watriquet de Couvin*[37] content l'histoire de trois parisiennes du début du XIV[e] siècle qui partent "à la tripe" pour aller boire un "vin de rivière". Elles s'installent à la taverne des "Maillez" et commencent à apprécier le vin qui est "doux et plaisant à avaler". Sentant le besoin de manger, elles demandent à un valet d'aller quérir une oie bien grasse et une écuelle pleine d'ails. Celui-ci court "par la ruelle en l'ostel où on les cuisoit". Il en prend deux avec un grand plateau d'ails et un gâteau chaud pour chacune d'elles. Appréciant les mets tout en continuant à boire, elles veulent du vin de grenache, qu'on s'empresse de

---

29. Jean-Pierre Leguay, *La Rue au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 127.

30. Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, *op. cit.*, p. 388 ; Jean Favier, *Paris au XVe siècle*, *op. cit.*, p. 277 ; Jean Martineau, *Les Halles de Paris des origines à 1789*, Paris, Éditions Montchrestien, 1960.

31. Jean-Pierre Leguay, *La Rue au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 146.

32. "Des Cuiseniers", *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*, *op. cit.*, p. 145-147.

33. Caroline Bourlet, "Une rue de libraires, rue Notre-Dame-Neuve", *Les Cahiers de Science & Vie*, n° 96, décembre 2006, p. 76-80.

34. Jean Martineau, *Les Halles de Paris des origines à 1789, op. cit.*, p. 46.

35. Caroline Bourlet, "Des pains à tous les étals rue de la Juiverie", *op. cit.*, p. 84.

36. "Item, que nul dudit mestier ne pourra porter ne faire porter parmy les tavernes, petis pastez d'un blanc, dariolles ou ruissoles, se on ne les envoye querir, sur ladicte peine", statuts de 1440, René de Lespinasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 376-379.

37. *Dits de Watriquet de Couvin*, Aug. Scheler, Bruxelles, 1868, p. 381-390.

leur apporter avec des gaufres, des oublies, du fromage, des amandes, des poires, des épices, des noix, et plus tard des harengs salés. Mais elles boivent tant et si bien qu'elles en tombent ivres mortes.

Au-delà de la morale de l'histoire qui veut que des dames n'aillent pas boire à la taverne, c'est la livraison des plats cuisinés qui intéresse ici l'historien. Il arrive aussi que le client vienne avec des aliments crus, prêts à être grillés ou cuisinés, comme les lamproies que le voyageur Hieronimus Münzer avait achetées aux Halles en 1495[38]. Le tavernier proposait également des denrées à consommer. Dans un établissement de Rocquencourt, près de Versailles, en décembre 1390, une tavernière fournit à un client du vin, du pain et du fromage, qu'il fit fondre pour faire des soupes dedans (tranches de pain), pour les manger avec la pointe de son couteau[39]. Les préparations grillées sur la braise étaient une pratique courante. Les "carbonnées", qui étaient de fines lamelles de porc que l'on passait au gril, semblaient appréciées des consommateurs[40].

Mais la taverne n'était pas qu'un débit de boisson où l'on n'aurait servi que du petit vin, des en-cas et de la nourriture légère. On pouvait y acheter et boire le meilleur des vins vermeils, ceux de Saint-Pourçain et de Beaune, qui étaient de "grandes renommées", les grands vins blancs comme ceux d'Auxerre, ou encore les vins "françois" produits en Ile-de-France. Rappelons que le règlement des taverniers de Paris consigné dans *Le livre des métiers* d'Étienne Boileau ne parle aucunement de nourriture[41]. Toute personne s'acquittant d'un impôt spécifique pouvait devenir tavernier et vendre du vin au détail[42], ce qui n'implique pas nécessairement une salle de distribution et de consommation puisqu'on vendait aussi du "vin à taverne" dans la rue ou dans un cellier ; le client repartant alors chez lui avec son pot de vin.

Pourtant, nombre de tavernes et d'établissements similaires proposaient une cuisine élaborée et organisaient des repas et des banquets. Les maîtres et les étudiants de l'université, par exemple, avaient l'habitude

---

38. Mireille Vincent-Cassy, "Les habitués des tavernes parisiennes à la fin du Moyen Âge ou les plaisirs partagés", *Être Parisien*, Paris et Île-de-France, Mémoires, t. 55, 2004, p. 231-250.

39. *Registre criminel du Châtelet de Paris (du 6 septembre 1389 au 18 mai 1392)*, Paris, Société des Bibliophiles françois, t. 1, 1861, p. 559.

40. Bruno Laurioux, *Le Moyen Âge à table,* Paris, Adam Biro, 1989, p. 116-117. Mireille Vincent-Cassy, "Les habitués des tavernes parisiennes à la fin du Moyen Âge...", *op. cit.*, p. 247.

41. "Cist tytres parole des Taverniers de Paris, *Le livre des métiers d'Étienne Boileau*, *op. cit.*, p. 25-26.

42. La vente au détail se fait à la "broque" : l'on met le tonneau en broche, en perce, pour ensuite le débiter dans des cruches, de là vient l'expression "vendre à pot". Voir Guy Paoli, *La Taverne au Moyen Âge, Arras et l'espace picard*, thèse, Université Sorbonne nouvelle, 1986.

de s'y réunir pour fêter l'arrivée d'un nouveau membre, le départ d'un autre, ou tenir leur banquet annuel. La nation d'Angleterre[43] de la faculté des arts dépensait des sommes conséquentes dans des établissements connus pour fêter la Saint-Edmond, le patron de leur nation[44]. François Villon et Rabelais ont immortalisé certains de ces établissements, tel la Pomme de Pin en la Juiverie de la Cité. Les "escholiers" allaient y manger de "belles spatules vervecines, perforaminées de pétrosil"[45], c'est-à-dire de belles épaules de mouton lardées de persil, dont *Le mesnagier de Paris* (1393) donne la recette[46].

Les cabarets, les auberges et les hôtelleries proposaient, dans un espace clos avec du mobilier de table, plus ou moins les mêmes services que les tavernes. Tous servaient à boire, la plupart offraient à manger et, dans les deux derniers cas, disposaient de chambres[47]. Indissociables de la vie urbaine médiévale, et véritable lieux de sociabilité, ces établissements constituaient un réseau de distribution alimentaire, où la ménagère pressée allait chercher un bouillon de viande pour se faire un potage avec des épices et des œufs[48]. Ces lieux de consommation et de restauration pouvaient accueillir d'importantes tablées comme celle de ces dix-huit compagnons qui soupèrent à la taverne[49], ou ces "grandes quantités de gens" qui, à la fin des années 1380, dînaient à L'Escu-Saint-George, rue de la Harpe[50]. Ainsi les Parisiens avaient-ils à leur disposition un large choix de restauration.

Ces établissements étaient en grand nombre dans la capitale : plus de cinq cents taverniers et près d'une centaine d'aubergistes selon un

---

43. Les nations étaient des regroupements d'étudiants par origine géographique. La nation anglaise était composée d'Écossais, d'Anglais, d'Allemands, de Liégeois, de Hongrois, de Tchèques, etc., des étudiants de l'Europe du Nord principalement. Elle deviendra par la suite la nation d'Allemagne.

44. Émile Chatelain, "Notes sur quelques tavernes fréquentées par l'Université de Paris aux XIV^{e} et XV^{e} siècles", *Bulletin de la Société de l'histoire de Paris et de l'Ile-de-France*, t. XXV, 1898, p. 87-109.

45. Rabelais, *Pantagruel*, Paris, Le livre de poche, 1964, p. 99.

46. "Mouton rosty, au sel menu et au vertjus et vinaigre. L'espaule soit premiere enbrochee, et tournee devant le feu jusques a ce qu'elle ait gecté sa gresse. Puis soit lardee de percil, et non plus tost – car qui plus tost la larderoit le percil s'arderoit avant que l'espaulle feust rotye.", *Le mesnagier de Paris*, Lettres gothiques, Paris, Le livre de poche, 1994, p. 670.

47. Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, op. cit.*, p. 82-87.

48. "Et qui en une hostellerie en haste treuve eaue de char et il en veult faire potage, il peut gecter ens des espices et faire boulir ; puis au dernier filer des œufz, et drecier", *Le mesnagier de Paris, op.cit.*, p. 622.

49. Claude Gauvard, *"De grace especial". Crime, État et société en France à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1991, t. 2, p. 680.

50. *Registre criminel du Châtelet de Paris, op. cit.*, p. 105.

registre fiscal de 1313[51] qui recense les contribuables ayant payé l'impôt. Ce chiffre ne tient pas compte d'une partie des aubergistes et des taverniers qui n'y furent pas soumis, dans une ville qui compte alors environ deux cent mille habitants. Au début du XV[e] siècle, Guillebert de Metz, qui était un professionnel du livre réputé en son temps[52], estime à plus de quatre mille le nombre de tavernes à vin dans la capitale, chiffre qu'on ne peut bien sûr pas vérifier mais qui donne une idée de sa perception de la ville[53]. Plus ou moins à la même époque, Toulouse comptait une trentaine d'hôtelleries et une quarantaine d'auberges pour une population estimée à vingt-cinq mille habitants[54].

À Paris, tavernes et auberges se concentrent le long des grands axes de circulation comme les rues Saint-Denis, Saint-Martin, Saint-Jacques, de la Harpe, près des ponts qui sont des lieux de passages obligatoires, à proximité des carrefours et des places commerciales comme la place Maubert, la porte Baudoyer, les halles, ou la place et le port de Grève, dans l'environnement des portes de l'enceinte de Philippe Auguste, particulièrement celles de Saint-Martin et de Saint-Denis[55]. Hors les murs de la ville aussi, la route qui va de Paris à Saint-Denis, celle où se tient la foire du Lendit, est bordée d'hôtelleries, d'auberges et de tavernes[56]. Chacun pouvait ainsi trouver le gîte et le couvert *intra* ou *extra-muros*. L'emplacement de ces établissements est principalement lié à une logique économique, à des endroits où se trouve la clientèle. Le rôle de la taille de 1313 montre que la rive droite concentre la grande majorité des tavernes et des auberges, que le quartier de l'Université arrive en seconde position, suivi de la Cité qui a une forte densité d'établissements, probablement due à sa situation géographique et sociale, à la fois lieu de passage entre les deux rives, lieu des plaisirs avec les bordels de la rue de Glatigny, et cœur des pouvoirs religieux et politiques.

---

51. Véronique Terrasse, "Le réseau géographique des lieux de sociabilité (auberges, tavernes, étuves) à Paris et son évolution de la fin du XIII[e] siècle au milieu du XV[e] siècle", *Sources. Travaux historiques*, n° 28, 1991-1992, p. 19-29.

52. Simone Roux, *Paris au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 48.

53. *La description de la ville de Paris et de l'excellence du royaume de France transcript et extraict de pluseurs aucteurs par Guillebert de Metz, l'an 1434*, Le Roux de Lincy, et Tisserand, *Paris et ses historiens aux XIV[e] et XV[e] siècles,* Paris, Imprimerie impériale, 1867, p. 232-233.

54. Philippe Wolff, "L'hôtellerie, auxiliaire de la route. Notes sur les hôtelleries toulousaines au Moyen Âge", *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du comité des travaux historiques et scientifiques*, année 1960, Paris, vol. 1, 1961, p. 189-205.

55. Véronique Terrasse, "Le réseau géographique des lieux de sociabilité (auberges, tavernes, étuves)...", *op. cit.*, p. 22-23.

56. Edmond Faral, *La Vie quotidienne au temps de Saint Louis*, *op. cit.*, p. 66.

Une clientèle variée et ciblée

Cette répartition géographique donne une idée de la clientèle qui fréquentait les tavernes, les auberges, les hôtelleries et autres établissements similaires. Pratiquement toutes les catégories sociales pouvaient y manger et boire. Les clercs étaient, par exemple, des clients réguliers des tavernes[57]. Les étudiants aussi, dont François Villon, l'un des plus célèbres. On reprochait d'ailleurs aux "escholiers" de passer trop de temps à la taverne au détriment des cours. Devant le peu de moyens financiers dont ils disposaient et n'ayant généralement aucun espace pour cuisiner, les étudiants étaient les principaux consommateurs de la restauration rapide, notamment des célèbres petits pâtés parisiens qui concentraient "la nostalgie gustative" d'Eustache Deschamps, contraint de quitter la capitale[58]. Dans un de ses sermons, un prédicateur du XIII^{e} siècle, parlait déjà des "nombreux étudiants qui, le matin, mangeaient des petits pâtés, quand ils devaient aller à l'étude"[59].

Mais la nourriture bon marché ne s'adressait pas qu'aux étudiants. Elle concernait aussi les simples gens, tous ceux que les textes appellent "peuple" ou "pauvre menu peuple", qui n'avaient bien souvent pas de logement fixe, ou qui avaient des logements trop exigus pour pouvoir cuisiner, ce qui supposait un équipement culinaire, des réserves de bois et des denrées de base. La population modeste formait l'essentiel de la clientèle des spécialistes du prêt-à-manger. Les "cuisiniers-oyers" de la fin du XIII^{e} siècle apprêtaient "toutes manières de viandes communes et profitables au peuple, qui a eux appartient à vendre"[60], et les charcutiers des années 1510 pourvoyaient "au pauvre menu peuple de cette ville et des forains qui affluent chaque jour"[61].

Les professionnels de bouche disposaient également d'une clientèle plus aisée, les "bourgeois de ladite ville" et les "bonnes maisons", à qui les charcutiers confectionnaient en saison des saucisses de veau et de porc. Les cuisiniers et les "traiteurs" louaient leur service pour préparer des repas festifs. Les queux s'occupaient particulièrement des noces, des festins et des banquets. Au XIV^{e} siècle, la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins, qui

---

57. Claude Gauvard, *"De grace especial"..., op. cit.*, t. 1, p. 392-396.

58. Bruno Laurioux, ""Il n'est de bon bec qu'à Paris". La naissance d'une capitale gastronomique à la fin du Moyen Âge", *Être Parisien*, Paris et Ile-de-France, Mémoires, t. 55, Paris, 2004, p. 209-229.

59. Marcel Poëte, *Une vie de cité. Paris de sa naissance à nos jours*, t. 1, "La jeunesse : des origines aux temps modernes", Paris, Auguste Picard, 1924, p. 187.

60. "Des Cuiseniers", *Le livre des métiers d'Étienne Boileau, op. cit.*, p. 145-147.

61. *Lettres patentes de Louis XII portant confirmation des statuts des charcutiers* (18 juillet 1513), René de Lespinasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris, op. cit.*, p. 324-325.

regroupait l'élite parisienne, recrutait des queux pour préparer son grand banquet annuel. Sept furent ainsi embauchés en 1342-1343, sans parler du personnel de cuisine, pour nourrir les 1068 convives. Le 15 août 1382, le doyen de Paris (le premier chanoine du chapitre cathédral) embaucha un cuisinier pour confectionner un dîner, où l'on servit du veau, des étourneaux, des lapereaux, des pigeons, des darioles, des fruits de saison et des épices[62]. Avec d'importants moyens financiers, on pouvait louer un hôtel particulier et tout le nécessaire de table et de cuisine pour préparer et servir un festin, rapporte *Le mesnagier de Paris* (1393)[63]. Ces services traiteurs s'adaptaient à la demande du consommateur suivant les désirs et les ressources de chacun.

Il y avait également des établissements de restauration réputés qui recevaient une belle clientèle, tels ces coursiers et marchands de draps de Louviers qui soupèrent aux Halles de Paris en l'hôtel de la Rose[64]. Ou encore les envoyés du roi d'Angleterre qui se restaurèrent au Château Fêtu, alors que le duc de Bourgogne descendit à l'hôtel de la Mule[65]. Dans les grandes tavernes, le client trouvait des tables couvertes de nappes, et une vaisselle coûteuse en argent ou en étain. À Aix-en-Provence, dans le milieu du XV^{e} siècle, l'auberge de La Couronne était renommée et recevait une clientèle de premier choix, composée, entre autres, de riches marchands, d'officiers de la cour et d'ecclésiastiques[66]. Enfin, terminons avec les gens de métiers qui fréquentaient aussi ces lieux de restauration : dans les années 1430, l'orfèvre Gossouyn de Luet, le saucier Michiel Garcye, le boulanger Jehan Trotet, et le cordonnier Jehan d'Arraz, avaient ainsi l'habitude de déjeuner dans une taverne parisienne, située "au bout de la rue des Arcis, où est pour enseigne l'Ymage Nostre-Dame, vers le chevet Saint-Jaques de la Boucherie"[67].

À la fin du Moyen Âge, toute une restauration était au service du Parisien et du tout-venant. Elle paraissait jouer un rôle important dans

---

62. 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^{e} siècle), *La Cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV^{e} au XVI^{e} siècles*, (actes du colloque de Sens, 8-10 janvier 2004), Fabienne Ravoire et Anne Dietrich (dir.), Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 51-78.

63. *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 580.

64. Claude Gauvard, *"De grace especial"...*, *op. cit.*, t. 2, p. 501.

65. Mireille Vincent-Cassy, "Les habitués des tavernes parisiennes à la fin du Moyen Âge...", *op. cit.*, p. 245.

66. Noël Coulet, "Un gîte d'étape : les auberges à Aix-en-Provence au quinzième siècle", *Sénéfiance* n° 2, Aix-en-Provence, 1976, p. 105-124.

67. Auguste Longnon, *Paris pendant la domination anglaise (1420-1436)*, Paris, Champion, 1878, p. 351-353.

l'alimentation quotidienne d'un grand nombre de citadins en offrant des plats chauds prêts à manger. Les plus démunis accédaient ainsi à une nourriture qu'ils pouvaient consommer dès son achat sans se soucier de son apprêtement. Mais la restauration hors foyer ne s'adressait pas qu'à une population modeste, elle concernait aussi une clientèle plus aisée qui faisait appel à des chefs et au service de traiteurs pour élaborer des banquets et des festins. C'est là toute la modernité alimentaire du Paris de l'époque, tout le dynamisme des spécialistes du prêt-à-manger qui surent répondre à une diversité de consommateurs, du plus grand nombre jusqu'à l'élite. Dans le même temps, ils contribuèrent à créer des habitudes alimentaires et des savoir-faire dans une ville en devenir gastronomique, où se restaurer hors de chez soi était chose courante.