



HAL
open science

”Bien manger dans le Paris de la fin du Moyen Age : de la nécessaire nourriture à la bonne nourriture” (2018)

Patrick Rambourg

► To cite this version:

Patrick Rambourg. ”Bien manger dans le Paris de la fin du Moyen Age : de la nécessaire nourriture à la bonne nourriture” (2018). Bien manger en ville. Sûreté et qualité des aliments du Moyen age à nos jours, Dec 2012, Bruxelles, Belgique. pp.53-65. hal-02099365

HAL Id: hal-02099365

<https://hal.science/hal-02099365>

Submitted on 12 Feb 2020

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.

Approvisionner la ville

Flux alimentaires et circulations urbaines
du Moyen Age au XIX^e siècle

EDITE PAR ARNAUD KNAEPEN,
CHRISTOPHE LOIR, ALEXIS WILKIN

2018

Bien manger dans le Paris de la fin du Moyen Age : de la nécessaire nourriture à la bonne nourriture

Patrick RAMBOURG

Introduction

Une ville d'opulence et d'abondance

Dès la fin du Moyen Age, Paris apparaît comme un lieu d'opulence et d'abondance alimentaire. Dans les années 1320, l'universitaire Jean de Jandun n'hésite pas à écrire que ce serait pour lui un grand poids qui écraserait ses faibles épaules, s'il devait nommer dans son *Traité des louanges de Paris* « toutes les espèces de mets » qui entrent dans la ville, « les diverses espèces d'animaux de la terre, de l'eau et de l'air, les variétés de plantes, de fruits et de légumes, qui, bouillis ou rôtis, conviennent à la nourriture de l'homme ». Pour lui, la ville est en tout temps munie « 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 »¹.

Gérer au mieux l'approvisionnement de Paris est depuis longtemps l'une des priorités des pouvoirs publics. Contrôler les ressources alimentaires et assurer une provision régulière de la ville, c'est garantir la tranquillité et préserver des humeurs populaires la capitale de l'un des plus grands royaumes de la chrétienté. C'est également assurer une meilleure sécurité alimentaire des consommateurs, avec notamment le concours des professionnels de bouche². C'est aussi permettre à la population d'avoir des denrées de bonne qualité à un prix raisonnable, à un juste prix, comme le diront

¹ J. DE JANDUN, « Traité des louanges de Paris », in A. J. V. LE ROUX DE LINCY et L. M. TISSERAND, *Paris et ses historiens aux XIV^e et XV^e siècles. Documents et écrits originaux*, Paris, Imprimerie impériale, 1867, p. 59.

² P. RAMBOURG, « Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Age : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire », in M. BRUEGEL, M. NICLOUD, E. BARLÖSIUS (dir.), *Le Choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Age à nos*

les législateurs des XVII^e et XVIII^e siècles³. Et comme en témoigne déjà Jean de Jandun au début du XIV^e siècle : « Le prix de vente et d'achat de ces denrées subit les variations de taux que commande l'opportunité ou la difficulté des temps. Ce qui semble merveilleux, c'est qu'il est arrivé souvent que plus la multitude afflue à Paris, plus on y apporte un nombre exubérant, une exubérance nombreuse de vivres, sans qu'il se produise une augmentation proportionnelle du prix des denrées »⁴.

Les petits pâtés de tous les Parisiens

« Cité fameuse par la multitude de ses habitants », précise notre témoin⁵, « chef et la plus principale ville du royaume de France », écrit Raoul de Presles dans sa traduction de la *Cité de Dieu* (1371)⁶, des vivres de toutes sortes arrivent à Paris pour nourrir une population importante. Dans sa *Description de la ville de Paris*, le scribe Guillebert de Metz détaille à sa manière les composantes de la population parisienne des débuts du XV^e siècle : « plus de quatre-vingt mil mendiants, plus de soixante mille escripvains ; item de escoliers et gens de mestier sans nombre ; item la compaignie prelas et princes a Paris (...), les noblesces, les estas... »⁷.

Ce sont moins les chiffres de l'auteur qui nous intéressent ici que sa perception de la diversité des habitants de la ville. Car comme le dit si justement Raymond Cazelles dans son *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, « ces habitants sont de condition diverse, demeurant dans des maisons frustres ou dans des hôtels luxueux, mais ils ont au moins un point commun : ils doivent se nourrir pour subsister »⁸. Certes, ils doivent tous se nourrir pour vivre, mais ils se nourrissent différemment selon les groupes sociaux auxquels ils appartiennent. La distinction entre l'alimentation des riches et l'alimentation des pauvres se retrouve bien sûr dans toute la société médiévale. Les nourritures végétales ont une plus grande place chez les pauvres que les nourritures animales, explique Jean-Louis Flandrin ; les viandes et les poissons dominant plutôt les tables des riches⁹.

Mais le cosmopolitisme de Paris, son grand nombre d'habitants (environ 200 000 en 1328), et la modernité de la vie parisienne, font de la capitale « un creuset civilisateur qui unifie les habitants venus d'horizons divers ». Dans le Paris de la fin

jours, Tours-Rennes, Presses universitaires de Rennes et de François-Rabelais de Tours, 2010, p. 181-196.

³ R. ABAD, *Le Grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 56.

⁴ J. DE JANDUN, « Traité des louanges de Paris », *op. cit.*, p. 59.

⁵ *Ibid.*, p. 35.

⁶ « Commentaire ajouté par Raoul de Presles à sa traduction de *La Cité de Dieu* (livre V, chapitre XXV) et contenant une description de la ville de Paris sous Charles V. 1371 », in A. J. V. LE ROUX DE LINCY et L. M. TISSERAND, *Paris et ses historiens...*, *op. cit.*, p. 103.

⁷ « La description de la ville de Paris et de l'excellence du royaume de France transcrit et extrait de plusieurs auteurs par Guillebert de Metz, l'an 1434 », in A. J. V. LE ROUX DE LINCY et L. M. TISSERAND, *Paris et ses historiens...*, *op. cit.*, p. 232.

⁸ R. CAZELLES, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, Paris, Association pour la publication d'une Histoire de Paris, 1994, p. 383.

⁹ J.-L. FLANDRIN et C. LAMBERT, *Fêtes gourmandes au Moyen Age*, Paris, Imprimerie nationale, 1998, p. 14.

du Moyen Age, le brassage des populations, des statuts sociaux, des métiers et des moyens de richesse¹⁰ rendent peut-être plus diffuse la distinction alimentaire, et donc sociale. Dans un environnement urbain où les conditions de nourriture diffèrent de celles de la campagne, les frontières alimentaires entre les groupes sociaux paraissent plus perméables sans pour autant les renier.

Nous pourrions ainsi prendre l'exemple des petits pâtés parisiens, nourriture populaire que l'on vend à l'ouvroir d'une boutique, dans la rue, ou à la taverne, à l'adresse d'une population modeste. Mais ces petits pâtés peuvent aussi se retrouver sur la table du bourgeois, ou sur celle de l'évêque de Paris¹¹. Tous mangent des pâtés, mais la distinction se situe dans la composition du mets et dans la qualité des denrées employées dans sa confection. Ainsi ceux vendus dans la rue à prix bas sont-ils généralement faits de produits de « seconde main ». Alors que le bourgeois préférera confectionner ou faire confectionner les pâtés chez lui, ou apporter chez le pâtissier les ingrédients qu'il aura lui-même achetés, comme le suggère à sa jeune épouse l'auteur du *Mesnagier de Paris* (1393) pour le pâté de bœuf et les pâtés norrois (au foie de morue ou à la moelle de bœuf en jours gras)¹².

Nourriture de nécessité et nourriture choisie

D'un côté se dessine ainsi une nourriture de nécessité, où des professionnels de bouche, comme les cuisinier-oyers, les charcutiers et les pâtissiers jouent un rôle important dans l'élaboration d'une alimentation prête à consommer¹³. De l'autre côté apparaît une nourriture choisie, où la bonne alimentation chez le bourgeois et le noble, c'est avoir, entre autres, la possibilité de choisir ses produits, de faire la cuisine chez soi ou d'avoir les moyens de cuisiner. Car la notion de « bien manger » est plus complexe qu'il n'y paraît. Que signifie en effet bien manger dans le Paris de la fin du Moyen Age, dans un environnement où personne n'est à l'abri d'une crise frumentaire ?

La réponse est multiple et diffère selon les contextes historiques, culturels et sociaux. Bien manger, c'est d'abord l'assurance d'une nourriture régulière et

¹⁰ S. ROUX, *Paris au Moyen Age*, Paris, Hachette Littératures, 2003, p. 72 et 93.

¹¹ P. RAMBOURG, « Les repas de confrérie à la fin du Moyen Age : l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIV^e siècle) », in F. RAVOIRE et A. DIETRICH (dir.), *La Cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Age : contenus et contenants du XIV^e au XVI^e siècle*, Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 53. Les confrères fournissent une douzaine de petits pâtés au déjeuner de « Monseigneur l'évêque de Paris » qui revenait de Saint-Jacques-de-Compostelle (1389-1390).

¹² *Le Mesnagier de Paris* (1393), Paris, Lettres gothiques, 1994, p. 684 et 738. Pour le pâté de bœuf : « Ayez bon beuf et jeune, et en ostez toute la gresse. Et le meigre soit mis par morceaux cuire ung boullon, et apres porté sur le pasticier haschier, et la gresse, avec mouelle de beuf ». Pour les pâtés norrois : « (...) Puis porte l'en au pasticier qui les met .iiii. ou .iii. en ung pasté, et de la pouldre fine dessus ; et sans cuire ou four sont cuiz en sain. (...) ».

¹³ P. RAMBOURG, « Cuisine publique, cuisine de rue : espaces et modes de restauration », dans chap. IV, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2010, p. 69-87 ; « Des spécialistes du prêt-à-manger à Paris : cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Age », in V. MARCILHAC et V. MORINIAUX, *Les Etablissements de restauration dans le monde*, Paris, L'Harmattan, 2012, p. 113-125.

accessible à tous. C'est la nécessaire nourriture qui répond au besoin physiologique de manger pour vivre. C'est, d'une certaine façon, le rôle des autorités que de pourvoir à l'abondance alimentaire de la capitale. Mais la notion de bien manger ne se limite pas à un accès régulier aux denrées alimentaires. Elle s'inscrit également dans le contexte de l'époque où la prise de nourriture et la pratique culinaire se font dans le respect des prescriptions de l'Eglise, selon les préoccupations saisonnières et les conseils diététiques, et dans la recherche du bon produit, sans oublier les critères sociaux qui, malgré tout, orientent les choix alimentaires des citoyens selon les moyens financiers dont ils disposent et la place qu'ils occupent dans la société.

Mon propos, qui s'appuiera sur des sources normatives, comptables, littéraires et culinaires, sera moins d'aborder la sécurité alimentaire que de montrer les différents besoins alimentaires des Parisiens de la fin du Moyen Age, depuis la nécessaire nourriture jusqu'à la bonne nourriture.

La nécessaire nourriture

Le pain : la principale denrée

Le pain est l'une des denrées les plus indispensables à la vie médiévale, toutes catégories sociales confondues, et le restera bien au-delà du Moyen Age. C'est même l'une des priorités des pouvoirs publics que de fournir en pain la table des Parisiens. Dans la capitale, son importance est notamment avérée par les 61 articles des statuts des boulangers (talemeliers) qui ouvrent *Le livre des métiers d'Etienne Boileau* (1268), un recueil qui regroupe une centaine de corps professionnels¹⁴. Trois sortes de pain y sont distinguées selon leur prix et leur grandeur, dont le poids évolue d'après le cours du blé, sans pour autant que le tarif bouge¹⁵. La stabilité du prix rassurait le consommateur, qui avait ainsi l'assurance de toujours trouver son pain pour une même somme. A cette époque, la qualité du pain importait moins, semble-t-il, que la crainte du lendemain. Et pour ceux qui avaient « quotidiennement la responsabilité de bouches à nourrir », il fallait « assurer à chacun une ration convenable de pain quelles que soient les circonstances »¹⁶.

Mais le système évoluera peu à peu vers une vente du pain au poids selon le prix des céréales, pour notamment établir un rapport entre la valeur du blé et la qualité du pain. Dès 1316, les autorités royales entreprennent de faire des essais avec les boulangers pour déterminer « ce qu'une certaine quantité de blé pouvait donner de pain »¹⁷. La grande ordonnance du roi Jean II le Bon de 1351, « sur la police générale et sur les divers métiers de la ville de Paris », propose ainsi de faire l'essai du pain deux fois par an, pour établir le prix de la pâte et du pain cuit d'après celui du blé et selon le

¹⁴ « Le Livre des métiers d'Etienne Boileau », in R. DE LESPINASSE et F. BONNARDOT, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, Paris, Imprimerie nationale, 1879, p. 1-15.

¹⁵ Le pain d'une demie ou d'une obole, le pain d'un denier (*la denrée*) et le pain de deux deniers ou *doubleau*. Article XXXIII du règlement des Talemeliers : « Tout li Talemelier doivent faire denrées et demies et pains de II d. bons et loiaus, selonc le marchié qu'il ont du blé ».

¹⁶ F. DESPORTES, *Le Pain au Moyen Age*, Paris, Olivier Orban, 1987, p. 199.

¹⁷ G. FAGNIEZ, *Etudes sur l'industrie et la classe industrielle à Paris au XIII^e et au XIV^e siècle*, Paris, F. Vieweg, 1877, p. 175-176. Pour F. Desportes, le système ne s'affirmera vraiment que dans la première partie du XV^e siècle (*Le Pain au Moyen Age*, op. cit., p. 152-153).

degré de raffinement de la farine¹⁸ : le pain blanc dit de Chailly, le pain « coquillé », d'une couleur plus ou moins jaune, que l'on nommera plus tard pain bourgeois, et le pain « faitis » ou de « brode », composé d'une farine complète. Trois distinctions de qualité de pain qui se retrouveront sur des tables socialement différentes et qui marqueront durablement le paysage alimentaire des Parisiens¹⁹.

Le témoignage d'un bourgeois de Paris

Les témoignages de l'époque confirment l'importance du pain et la panique de la population lorsque celle-ci n'a plus la possibilité d'en consommer, malgré les efforts des autorités²⁰. Le *Journal d'un bourgeois de Paris*, qui couvre pratiquement toute la première partie du XV^e siècle, est assez éloquent sur ce point. L'auteur est un clerc de l'université et a probablement été chanoine du chapitre de Notre-Dame de Paris. Il a une bonne connaissance des prix et porte une attention particulière aux petites gens, à un moment où Paris traverse une période difficile de son histoire (occupation anglaise, guerre civile, etc.).

Au terme de l'été 1410, les gens d'armes qui pillaient les alentours de Paris, provoquèrent une si grande cherté de farine et de pain pendant plus d'un mois, que les « pauvres gens de la ville comme au désespoir fuyaient ». A la fin de l'année 1415, le pain fut également très cher, ainsi que le fromage et les œufs, à cause de la guerre qui fait monter les prix. Au début du mois de mai de l'année suivante, le pain est si cher que les « petits ménages n'en pouvaient avoir leur saoul, car la charté dura moult longuement, et coûtait bien la douzaine, qu'on avait devant pour 18 deniers, 4 sols parisis », c'est-à-dire que douze petits pains, qui coûtaient 18 deniers auparavant, valaient désormais 48 deniers. Et l'on pourrait ainsi multiplier les exemples, tant la période est difficile pour Paris²¹.

L'auteur énumère d'autres denrées pouvant être consommées dans la ville, mais que nous ne pouvons toutes citer ici²², et évoque régulièrement les plus modestes de la capitale. Outre les « pauvres gens de la ville » et les « petits ménages » déjà mentionnés, il cite, par exemple, les petits enfants qui ne pouvaient boire du lait car trop cher et les « pauvres gens [qui] ne mangeaient ni chair, ni graisse » (1419) ou qui ne pouvaient manger que du pain noir (1420) : « (...) en ce temps, on ne faisait point de pain blanc et si n'en faisait-on point de moins de 8 deniers parisis la pièce,

¹⁸ « Ordonnance du roi Jean II, sur la police générale et sur les divers métiers de la ville de Paris » (30 janvier 1351), in R. DE LESPINASSE, *Les métiers et corporations de la ville de Paris*, Paris, Imprimerie nationale, 1886, t. 1, p. 3-6.

¹⁹ En 1419, l'auteur du *Journal d'un bourgeois de Paris de 1405 à 1449*, Paris, Lettres gothiques, 1990, p. 139-140, relève également les trois distinctions de pain : « (...) et que chacun boulanger fit bon pain blanc, pain bourgeois et pain festiz à toute sa fleur, et de certain poids dit au cri ».

²⁰ Mais ces mêmes autorités pouvaient créer la pénurie par leurs conflits politiques.

²¹ *Journal d'un bourgeois de Paris*, op. cit., p. 35, 90-91 et 94.

²² Par exemple pour l'année 1417 : « Item, en ce temps fut la chair si chère, qu'un petit quartier de mouton valait 7 ou 8 sols parisis, et un petit morsel de bœuf de bon endroit deux [sols parisis] qu'on avait en octobre pour six deniers parisis, une fressure de mouton 2 ou 3 blancs, une tête de mouton 6 deniers parisis, la livre de beurre salé 8 blancs », *Journal d'un bourgeois de Paris*, op. cit., p. 103-104.

par quoi pauvres gens n'en pouvaient finer [trouver], et le plus de pauvres gens ne mangeaient que pain noir ». D'autres n'avaient que des choux et des navets, voire des légumes verts en guise de pain : « (...) et pauvres gens ne mangeaient point de pain que choux et navets, et tels potages sans pain ni sel »²³ : ne pas avoir de pain, même noir, est symboliquement insupportable pour notre témoin, car le pain est la première des nourritures. Parfois la situation est si compliquée que ce n'est plus seulement le pauvre commun qui est touché mais les « gens de Paris » au sens large du terme.

Notre témoin sait aussi parler des moments plus heureux où les vivres arrivent en quantité dans les marchés de la ville. C'est le cas des grandes charretées de choux de l'hiver 1423 et des bons fruits du Noël de la même année, ou des cerises qui inondèrent les halles de Paris en 1426. Ou encore de la grande foison de bétail qui arrive dans la capitale à la fin du mois de janvier 1434. Dans les grandes occasions, les réjouissances contribuent également à la nécessaire nourriture des plus modestes. L'entrée du roi à Paris est l'occasion de banqueter dans les rues : le dimanche 17 mars 1409, les gens soupèrent le soir « emmi les rues par très joyeuse chère » ; le 13 octobre 1414, des tables furent dressées dans les rues de la ville, « en mi les rues de Paris », pour tous venants²⁴.

Les grands banquets sont en effet des moments de redistribution de nourriture. Les confrères de la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins, l'une des plus importantes confréries parisiennes, distribuaient chaque année les reliefs de leur banquet, qui se tenait au cœur de l'été, et qui rassemblait des centaines de convives²⁵. La qualité du menu et le nombre de commensaux ne définissaient pas seulement la réussite sociale d'un grand repas²⁶ : l'abondance de la redistribution aux nécessiteux de la ville y contribuait également. Ces derniers n'hésitaient d'ailleurs pas à faire savoir leur mécontentement s'ils considéraient que ce qu'ils avaient reçu n'était pas à la hauteur de leur attente. Lors du sacre d'Henri VI, le dimanche 16 décembre 1431, dans un Paris occupé par les Anglais, le « commun » se plaint d'une viande cuite dès le jeudi avant le festin du sacre : « ils furent si mal servis », explique le *Journal d'un bourgeois de Paris*, « que personne nulle ne s'en louait, car le plus de la viande, spécialement pour le commun, était cuite dès le jeudi de devant, qui moult semblait étrange chose aux Français, car les Anglais étaient chefs de la besogne »²⁷ ; la cuisine anglaise déplut même aux malades de l'Hôtel-Dieu qui avaient l'habitude de recevoir les reliefs des repas officiels.

L'assurance d'une nourriture régulière

D'une certaine façon, cela montre que le commun de la ville avait des préférences gustatives et une connaissance des pratiques culinaires des grandes maisons. N'oublions

²³ *Ibid.*, p. 155 et 163-164.

²⁴ *Ibid.*, p. 32 et 82.

²⁵ P. RAMBOURG, « Les repas de confrérie à la fin du Moyen Age : l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIV^e siècle) », *op. cit.*, p. 52.

²⁶ S. ROUX, *Paris au Moyen Age*, *op. cit.*, p. 247.

²⁷ *Journal d'un bourgeois de Paris*, *op. cit.*, p. 309. La viande avait semble-t-il été bouillie. A moins que ce ne soit une réaction à l'occupation anglaise.

pas, par ailleurs, que l'Hôtel-Dieu, comme d'autres institutions hospitalières, recevait les marchandises confisquées, à l'exemple du pain qui n'avait pas le bon poids. La grande ordonnance de 1351 stipule ainsi que toute la fournée dudit pain, soit blanc ou bis, sera donnée pour moitié aux pauvres de l'Hôtel-Dieu et l'autre moitié aux pauvres des Quinze-vingt²⁸.

L'ordinaire des malades, dont la base était le pain et le vin avec de la viande²⁹ ou du poisson, selon les jours, pouvait également être amélioré par les confréries et les corps de métiers : les pâtisseries donnaient les restes des chefs-d'œuvre, les drapiers envoyaient un pain, une pinte de vin, une pièce de « char » (bœuf ou porc) à chaque malade, le jour de leur banquet annuel (le dimanche après les étrennes)³⁰. La confrérie des orfèvres allait beaucoup plus loin puisqu'elle organisait et offrait aux pauvres de l'Hôtel-Dieu, et à tous les prisonniers de la ville, un banquet le jour de Pâques. L'évènement est inscrit dans les statuts professionnels des orfèvres, notamment dans ceux du *Livre des métiers d'Etienne Boileau* et dans ceux de 1355³¹.

Un texte du XVI^e siècle en détaille l'organisation. Lorsque tout est prêt, chaque personne reçoit ainsi : « un pain et ung potage, puy une mesure de vin, plus ung craquelin [gâteau sec] et deux œufz, plus à chascun le morceau de veau roty, et pour le dernier service, à chascun, tant grand que petit, quatre pieces de mestier [fine gaufre] et six florins [probablement une sorte de pâtisserie] »³².

Au quotidien, et au-delà des distributions de fête, les résidents de l'Hôtel-Dieu avaient, à la différence de beaucoup de Parisiens, l'assurance d'une nourriture régulière d'une qualité satisfaisante. Le règlement de 1535 codifie les pratiques alimentaires qui y existaient depuis le Moyen Âge – des pratiques que l'on retrouve également dans la comptabilité de l'établissement³³. Dans sa pitance, le « pauvre malade » avait un morceau de mouton, la viande la plus communément consommée par les Parisiens. Il pouvait aussi demander un morceau de bœuf ou « autre grosse chair » en remplacement

²⁸ « (...) et se ilz le treuvent de maindre pois qu'il doit estre par lalicté ordonnance, ilz donrront pour Dieu toute la fournée dudit pain, soit blanc ou bis, sans nulluy espargner ; c'est assavoir la moitié aux povres de l'Ostel-Dieu, et l'autre moitié aux povres XV^{xx}. ou ilz verront qu'il y sera mieulx employé », « Ordonnance du roi Jean II », *op. cit.*, p. 3.

²⁹ Le mot « viande » pouvait avoir un sens plus large et désigner toute nourriture solide.

³⁰ E. COYECQUE, *L'Hôtel-Dieu de Paris au Moyen Âge. Histoire et Documents*, Paris, Honoré Champion, t. 1, 1891, p. 85-86 et 130.

³¹ Premiers statuts : « (...) le jor de Pasques, I disner as povres de l'ostel Dieu de Paris », « Le Livre des métiers d'Etienne Boileau », *op. cit.*, p. 33. Statuts de 1355 : « (...) pour faire un disner que li orfèvres donnent (...), le jour de Pasques, aux povres de l'hostel Dieu de Paris et a touz les prisonniers de Paris... », in R. DE LESPINASSE, *Les métiers et corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, t. 2, 1892, p. 11.

³² « De l'ordre que l'on a accoustumé tenir le jour de Pasques au banquet et refection tant paouvres indigens de l'Hostel-Dieu que prisonniers de plusieurs de ceste ville de Paris », 1580, édité in E. COYECQUE, *L'Hôtel-Dieu de Paris au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 131-133.

³³ C. JÉHANNO, « L'Alimentation hospitalière à la fin du Moyen Âge : l'exemple de l'Hôtel-Dieu de Paris », in G. DROSSBACH (dir.), *Hospitälern in Mittelalter und Früher Neuzeit. Frankreich, Deutschland und Italien. Eine vergleichende Geschichte. Hôpitaux au Moyen Âge et aux Temps modernes. France, Allemagne et Italie. Une histoire comparée*, Munich, R. Oldenbourg Verlag, 2007, p. 116.

du mouton. Les jours maigres, il avait du poisson ou des œufs « à l'équivalent de la pitance de chair selon le cours du marché à la discrétion du maître et du dépensier ».

Les « griefs malades », ceux qui étaient plus gravement atteints, disposaient d'une alimentation privilégiée et recevaient du veau ou de la volaille, une nourriture généralement réservée aux élites. La viande pouvait être bouillie ou rôtie, au choix du malade. Celui-ci pouvait aussi recevoir un coulis de chair ou un « brouet à humer » s'il avait des difficultés à manger de la viande. Pour les jours maigres, on lui servait des petits poissons frits « selon le cours du temps ou cuits autrement selon leur appétit ou d'autres douceurs ». Il avait aussi droit à un meilleur vin que les autres malades³⁴. Ce traitement de faveur, lié à l'état de santé du consommateur, ne paraît pas être une alimentation thérapeutique, puisque le malade pouvait choisir les modes de cuisson de sa nourriture, ce qu'il souhaitait ou non manger, selon ses goûts et son appétit. C'était plutôt une alimentation de réconfort, voire de plaisir, que l'on accordait aux personnes arrivant probablement en fin de vie³⁵.

En ville, les gens modestes et les petits ménages n'avaient généralement pas la possibilité, ni les moyens, de se faire à manger dans leur logement. Ils pouvaient acquérir des denrées de base auprès des regrattiers, qui formaient deux communautés professionnelles à la fin des années 1260, et qui proposaient une nourriture du quotidien à bas prix : pain, poisson de mer, viande cuite, œuf et fromage, fruits (pommes, raisin, figue, date), oignon, échalote, ail, sel et épices communes (poivre, cumin, cannelle, réglisse), et « toutes autres manières de denrées », à l'exception du poisson d'eau douce³⁶.

Le commun de Paris pouvait aussi se nourrir de plats chauds préparés par des spécialistes du prêt à manger, et vendus dans la rue, à l'ouvroir d'une boutique, ou dans un lieu de restauration (taverne, cabaret, auberge, hôtellerie)³⁷. Les professionnels de l'alimentation étaient très présents dans la capitale et répondaient au marché de consommation des gens modestes, comme le stipule le premier article des statuts des « cuisinier-oyers » de la fin du XIII^e siècle : « Que touz ceulx qui vouldront tenir estal ou fenestre a vendre cuisine sachent appareillier toutes manieres de viandes communes et proffitables au peuple, qui a eulx appartient à vendre »³⁸.

La bonne nourriture

Mais l'alimentation parisienne ne se résume pas à une nourriture de nécessité. Paris est le lieu de tous les pouvoirs : économique, politique, religieux et culturel. Il y avait « grant foison de riches bourgeois (...), et dofficiers que on appelloit petis

³⁴ « Statuts de l'Hôtel-Dieu de Paris, 1535 », édités dans C. JÉHANNO, « L'Alimentation hospitalière à la fin du Moyen Age... », *op. cit.*, p. 159. Le document informe également de la nourriture du personnel de l'hôpital.

³⁵ C. JÉHANNO, « L'Alimentation hospitalière à la fin du Moyen Age... », *op. cit.*, p. 123-124.

³⁶ « Des Regrattiers de pain, de sel, de poisson de mer et toutes autres denrées, fors poisson de eue douce et cire ouvrée ». « Cis titres parole des Regrattiers qui vendent fruit et aigrun a Paris », « Le Livre des métiers d'Etienne Boileau », *op. cit.*, p. 27-32.

³⁷ P. RAMBOURG, « Cuisine publique... », *op. cit.*, p. 69-87.

³⁸ « Le Livre des métiers d'Etienne Boileau », *op. cit.*, p. 145.

royetaux de grandeur », écrit Guilbert de Metz dans sa *Description de Paris*. Il y avait également en grande quantité « les hostels des evesques et prelas (...), des seigneurs de parlement, des seigneurs de la chambre des comptes, des chevaliers, bourgeois et divers officiers », poursuit-il³⁹.

Pour l'élite, bien manger, c'est avoir une table bien pourvue qui la distingue socialement des autres catégories de la population. C'est aussi être à la pointe de l'innovation culinaire, comme en témoignent les traités de cuisine de l'époque, et avoir la possibilité de trouver ou de faire venir dans la capitale toutes les denrées souhaitées ; à l'exemple des épices orientales, assez représentatives du goût aristocratique de la fin du Moyen Age. Un compte de 1318 de l'hôtel de Mahaut d'Artois détaille l'achat d'une grande quantité d'épices pour des sommes importantes auprès d'un épicier parisien (Pierre Le Vaillant)⁴⁰. Le compte de l'hôtel d'Isabeau de Bavière (1401) énumère les épices confites de la chambre de la reine : « c'est assavoir anis et noix confites, sucre rosat, manuchristi [sorte d'épice], madrien [sorte de fruit], paste de Roy [sorte de confiture], pingnolat, dragée perlée, coriandre et canelle perlée, pour le mois de janvier »⁴¹.

Des tables bien pourvues

Les plaisirs gastronomiques ne sont jamais bien loin et les grandes tables fascinent les contemporains. L'auteur du *Mesnagier de Paris* évoque l'approvisionnement des maisons princières d'Orléans, de Bourgogne, de Bourbon et de Berry. Pour cette dernière, il fallait ainsi « 3 bœufs, 30 moutons, 160 douzaines de perdrix et des lapins à discrétion » les dimanches et les jours de fêtes. Et généralement 2 bœufs et 20 moutons pour les jours ordinaires. Il énumère aussi les quantités de viande et de volaille ravitaillant quotidiennement et chaque semaine, les hôtels du roi, de la reine et des enfants royaux⁴².

Un rare compte journalier dit « journal de la dépense » (1417) renseigne sur les denrées acquises pour l'hôtel du roi, dont celles de la cuisine : bœufs, porcs, moutons, veaux, volailles, chapons, oies, oisons, perdrix, chevreaux, agneaux et lapins. On y trouve aussi des achats d'œufs et de fromages⁴³. L'office de bouche disposait également du gibier des chasses royales, des lapins des garennes du roi, des poissons des étangs du roi (carpes, brochets, anguilles, carreaux, tanches, perches, brèmes)⁴⁴, de ceux des « Pescheurs de l'eau le Roy », qui formaient un corps de métier, et qui

³⁹ G. DE METZ, « La description ... », *op. cit.*, p. 200.

⁴⁰ J. M. RICHARD, *Une petite-nièce de saint Louis. Mahaut comtesse d'Artois et de Bourgogne (1302-1329)*, Paris, Honoré Champion, 1887, p. 139.

⁴¹ L. DOUËT-D'ARCQ, *Comptes de l'Hôtel des rois de France aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Jules Renouard, 1865, p. 158.

⁴² 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). *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 540-541.

⁴³ P. MOIREZ, « L'approvisionnement de l'Hôtel du roi de France à la fin du XIV^e siècle d'après les sources comptables », in F. RAVOIRE et A. DIETRICH (dir.), *La Cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Age...*, *op. cit.*, p. 82.

⁴⁴ Compte de l'hôtel du roi Charles VI (1380), in L. DOUËT-D'ARCQ, *op. cit.*, p. 11-12.

pêchaient dans les parties de la Seine et de la Marne qui appartenait au roi, « depuis la pointe de l'île Notre-Dame jusqu'à Saint-Maur-des-Fossés » à l'est de Paris⁴⁵.

Dans les cuisines de la cour, de grandes brigades s'activaient à la confection des mets. L'on devine l'importance de la table royale et de son raffinement culinaire en lisant les recueils de recettes de l'époque. La plupart ont en effet circulé dans la capitale ou y furent édités. Le *Viandier* de 1392 a ainsi été acheté à Paris par un certain Pierre Buffaut et celui de 1486 a été publié par un imprimeur parisien⁴⁶. Les deux entêtes des deux *Viandier* font le lien avec la cour en se référant au cuisinier du roi de France : « Cy comence le Viandier de Taillevent Maistre queux du Roy nostre Sire. Pour ordenner les viandes qui cy après s'ensuivent » (1392), « Cy après sensuyt le viandier pour appareiller toutes manières de viandes que Taillevent, queulx du roy nostre sire, fist tant pour abiller et appareiller bouilly, rousty, poissons de mer et d'eaue douce : saulces, especes et aultres choses à ce convenables et nécessaires, comme cy après sera dit (1486) »⁴⁷. La table du roi est la plus haute distinction du bien manger ; se référer à son chef, l'un des plus grands du XIV^e siècle, c'est assurer au public la qualité et la sophistication culinaire des recettes présentées dans les traités.

Diététique, saisons, prescriptions de l'Eglise

Toutefois, la bonne nourriture ne se résume pas aux plaisirs gastronomiques des plus aisés et à leur pouvoir d'achat. Elle s'inscrit aussi dans la diététique de l'époque où, selon la théorie des humeurs, l'assaisonnement d'un plat est un moyen de corriger « les déséquilibres d'un aliment »⁴⁸. Par l'ajout d'épices (chaudes et sèches), de verjus et de vinaigre, par exemple, on cherchait à atténuer la nature froide et humide de la viande ou du poisson que l'on cuisinait. Le goût n'était pas le seul critère de sélection des denrées ; ces dernières entraient dans une hiérarchisation des aliments, à l'exemple des volatiles et des viandes jeunes, qui étaient plutôt réservés aux couches supérieures de la société car censés correspondre à la fragile digestion des élites et « préserver la vivacité de leur intelligence et de leur sensibilité »⁴⁹.

En témoigne la table du doyen de Paris, le premier chanoine du chapitre cathédral. Les comptes de la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins informent des mets servis lors de deux dîners tenus à l'hôtel du doyen en 1382. Le premier se déroula à la mi-août et se composa de pain, de vin, de veau, de six étourneaux, de douze lapereaux, de vingt-quatre pigeons, de six darioles, de raisin, de prunes, de poires, de pêches, de cerneaux de noix, d'œufs et d'épices. Le second fut servi le 7 décembre et se composa d'un lièvre, de deux chapons, de deux lapins, de quatre perdrix et de sept quarts de vin.

⁴⁵ « Le Livre des métiers d'Etienne Boileau », *op. cit.*, p. 212.

⁴⁶ B. LAURIOUX, *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, p. 62 et 81.

⁴⁷ J. PICHON et G. VICAIRE, *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris, Techener, 1892, p. 3. *Le Viandier d'après l'édition de 1486*, Houilles, éditions Manucius, p. 1.

⁴⁸ J.-L. FLANDRIN et C. LAMBERT, *Fêtes gourmandes au Moyen Age*, *op. cit.*, p. 20.

⁴⁹ A. J. GRIECO, « Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Age et à la Renaissance », in J.-L. FLANDRIN et M. MONTANARI (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 489.

Ces denrées, outre qu'elles révèlent une table de qualité, confirment l'importance du personnage et sa position sociale dans la société parisienne.

Ces deux menus illustrent aussi la saisonnalité des repas : le premier est servi en été et composé de viandes jeunes (veau, lapereau) ; le second est un repas d'hiver garni de viandes adultes (lièvre, lapin, perdrix, chapon)⁵⁰. Car la bonne nourriture découle également des saisons alimentaires. L'auteur du *Mesnagier de Paris* mentionne régulièrement les moments de disponibilité des aliments, proposant une cuisine saisonnière et le « calendrier culinaire [des] Parisiens aisés de la fin du XIV^e siècle »⁵¹.

Les meilleurs panais sont ainsi les plus jeunes, fraîchement déterrés et ramassés en janvier et février. La feuille de l'épinard est « longue et dentelée comme celle du chêne [et] pousse comme les poireaux ». Les choux frappés par l'hiver sont plus appréciés que les autres : ils sont plus tendres et cuisent plus rapidement. Les choux blancs viennent à la fin du mois d'août, alors que « les choux pommés arrivent à la fin des vendanges ». Et nous pourrions donner bien d'autres exemples : les pigeons ramiers sont bons en hiver. Les perdrix s'accouplent vers la mi-février et se cuisinent autour de Pâques. La saison de l'alose fraîche commence en mars, les plies et les carrelets « de la marée de mars sont bons, ceux de la marée d'avril encore meilleurs »⁵².

Les saisons influencent pareillement les pratiques culinaires. En hiver, l'oie rôtie est ainsi servie avec une sauce à l'ail ou une sauce jance (à base de gingembre). Et la fameuse sauce cameline n'est pas bouillie en été : « et ce est cameline d'yver. Et en esté la font autelle, maiz elle n'est point boulye »⁵³. La cuisson accentue en effet la concentration et la force des épices. On retrouve là les considérations diététiques de l'époque où les sauces d'été doivent être moins fortes que celles d'hiver. On diminue également les épices pour éviter qu'elles n'échauffent ou n'assèchent trop l'aliment.

Dans le contexte médiéval, le bien manger serait ainsi diététique, saisonnier et élitiste. Il ne faut cependant pas oublier les prescriptions de l'Eglise qui définissent ce qu'est la bonne alimentation, toutes catégories sociales confondues. Le régime alimentaire alternait entre les jours gras, c'est-à-dire les jours où le chrétien pouvait consommer de la viande, et les jours maigres où il ne pouvait en manger. On les nommera « jours à poisson ». A l'Hôtel-Dieu de Paris, ce sont les mercredi, vendredi et samedi, sans oublier les veilles des grandes fêtes religieuses et le Carême. Toute la vie alimentaire de l'époque en est imprégnée, depuis l'approvisionnement jusqu'à la pratique culinaire. Les recettes des traités de cuisine sont ainsi classées « en gras » ou « en maigre ». Mais faire maigre ne voulait pas nécessairement dire faire pénitence : les plus riches garnissaient leur table des poissons les plus nobles, alors que les plus

⁵⁰ P. RAMBOURG, « Les repas de confrérie à la fin du Moyen Age : l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIV^e siècle) », *op. cit.*, p. 55.

⁵¹ T. SCULLY, « Les saisons alimentaires du *Menagier de Paris* », in C. LAMBERT (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Paris-Montréal, Champion-Slatkine et Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 205.

⁵² *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 416, 616-620, 674, 678-681, 686, 708, 748, 754.

⁵³ *Ibid.*, p. 748.

modestes devaient se contenter de hareng séché, fumé ou en saumure, lorsqu'ils pouvaient y accéder.

Voici un menu de Carême d'une grande table : « Première assiette. Pommes cuictes, grosses figes de Prouvence rosties et feuilles de lorier pardessus, le cresson et le soret au vinaigre, poiz coulez, anguilles salees, harens blans, gravé sur friture de mer et d'eau douce. Second metz. Carpres [*sic*], lux [brochets], soles, rougés, saulmon, anguilles renversees a la boe [sauce épaisse] et une arbolaste [omelette]. Tiers metz. Pinperneaux rostiz, merlans friz, marsouyn pouldré a l'eau et froumentee, crespes et pastelz norroiz. Yssue. Figes et roisins, ypocras et le mestier comme dessus est dit »⁵⁴.

Une table en crise

Les plus aisés n'étaient toutefois pas à l'abri des difficultés alimentaires. C'est notamment le cas de Jacques Seguin, prieur de Saint-Martin-des-Champs dont nous connaissons la table grâce à un registre de compte tenu journallement du 10 août 1438 au 21 juin 1439. On y trouve la description des mets qui furent servis à la table du prieur et les « circonstances dans lesquelles les achats de comestibles ont été faits ». A sa table, le prieur invite « à dîner ou à souper des familiers, des amis ou des personnages plus ou moins considérables ». Saint-Martin-des-Champs était l'un des plus riches bénéficiaires de l'église de Paris. Le prieur y menait le train de vie d'un grand seigneur « et l'on vantait partout le luxe de sa table »⁵⁵.

Mais, au moment où la comptabilité a été rédigée, la capitale traversait une situation difficile : pénurie de vivres, épidémie, et guerre plus ou moins civile, comme nous avons déjà pu le constater avec le *Journal d'un bourgeois de Paris*. Dans le registre des dépenses de table de 1438-1439, le train de vie de Jacques Seguin paraît moins fastueux et sa table plus frugale qu'une dizaine d'années auparavant. Le mercredi 3 octobre 1430, le prieur avait offert un dîner-collation à quatre de ses amis. Y furent servis : deux perdrix, un faisan, quatre pigeons, trois « hétoudeaulx », un lièvre, une poitrine de veau « moitié pour le potage et moitié pour le rôtir », une carpe, un brochet et une anguille, un trumeau de bœuf, de la « poudre à moût pour faire la sauce à moût », du safran et des oignons pour le civet, des menues épices, du moût, de la sauce verte et de la cameline, du « lard à larder la viande », du raisin « pour servir au commencement du dîner », des poires, « deux gouyères »⁵⁶, trois chopines d'hypocras, une douzaine de pain blanc et 8 quartes de vin, pour une somme totale de 5 livres 6 sols 11 deniers⁵⁷.

⁵⁴ *Le Mesnager de Paris, op. cit.*, p. 564-566.

⁵⁵ S. LUCE, « Les Menus du prieur de Saint-Martin-des-Champs en 1438 et 1439 », in *Mémoires de la société de l'histoire de Paris et de l'Ile-de-France*, tome IX, année 1882, Paris, Honoré Champion, 1883, p. 223 et 228.

⁵⁶ « Espèce de tarte ou plutôt de ragoût. D'après Cotgrave, qui l'explique par *talmouse*, ce mets contenait des fines herbes, du lard, des œufs, du fromage, des épices et des viandes mêlées avec le sang d'un animal, le tout mis dans un ventricule de mouton ». F. GODEFROY, *Dictionnaire de l'ancienne langue française du IX^e au XV^e siècle*, Paris, F. Vieweg, t. 4, 1885, p. 304.

⁵⁷ S. LUCE, « Les Menus du prieur de Saint-Martin-des-Champs... », *op. cit.*, p. 237-238.

Huit ans plus tard, la situation est bien moins favorable : 14 sous seulement furent dépensés pour la table de Noël. En l'espace de dix mois, le prieur n'a vu passer que deux ou trois fois des faisans, qu'un quartier de daim et un butor. Les lapins sont désormais réservés aux jours de fête ou aux invités de marque. Les jours maigres ne sont pas mieux lotis, le poisson de mer étant « d'une cherté excessive ». La sèche, consommée en général par les pauvres, revient régulièrement sur la table du prieur, comme les harengs saurs et caqués. Et il n'est pas rare que Jacques Seguin aille lui-même pêcher ou acheter son poisson. Comme ce 25 mars 1439, « pour une carpe et une anguille prise par monseigneur », ou le 2 mai suivant : « pour une alose qui fut cuite au four et prise par monseigneur à Petit Pont »⁵⁸. Par la force des choses, la table du prieur était devenue frugale, mais malgré tout mieux pourvue que celle du commun de la ville.

Conclusion

En temps normal, comme nous l'avons déjà dit, Paris regorgeait de vivres, au point qu'en 1384, « le bourgeois Nicolas Boulart approvisionna sans peine l'armée royale pendant quatre mois »⁵⁹, sans que cela affecte la nourriture des habitants de la capitale. Hors période de crise, les possibilités d'alimentation des Parisiens étaient aussi larges que variées. La ville offrait d'importantes ressources alimentaires qui permettaient au commun peuple de trouver la nécessaire nourriture indispensable à sa survie ; et aux plus riches de parfaire la diversité gastronomique de leur table. Pour les premiers, « bien manger », c'était essayer de se nourrir avec régularité ; pour les seconds, c'était tenir son rang et apprécier les plaisirs de bouche. Mais tous subissaient les contraintes politiques et économiques qui influaient sur l'accès à la nourriture. Si l'aliment et la cuisine définissent la place de chacun dans la société, certaines pratiques et certains mets se retrouvaient néanmoins à la conjonction des différents groupes sociaux, à l'exemple du petit pâté parisien, chanté par Eustache Deschamps dans une de ses ballades : « Adieu Paris, adieu petits pâtés ». D'autres signes laissent peut-être deviner une conscience parisienne du bien manger, où se rejoignent la nécessaire nourriture et la bonne nourriture, notamment lorsque le commun peuple réagit à la mauvaise cuisine des Anglais. Ne serait-ce pas là les prémices d'une identité parisienne du bien manger en devenir ?

⁵⁸ *Ibid.*, p. 230-231.

⁵⁹ J. FAVIER, *Paris au XV^e siècle*, Paris, Association pour la publication d'une Histoire de Paris, 1997, p. 294.