



**HAL**  
open science

## Les repas des capitouls à l'appui des comptes de la municipalité de Toulouse (1444-1470)

Clémentine Stunault

► **To cite this version:**

Clémentine Stunault. Les repas des capitouls à l'appui des comptes de la municipalité de Toulouse (1444-1470). *Comptabilité(S) : Revue d'histoire des comptabilités*, 2019, Histoire des villes à travers leur comptabilité à la fin du Moyen Âge, 12. hal-02496334

**HAL Id: hal-02496334**

**<https://hal.science/hal-02496334>**

Submitted on 2 Mar 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.

## Les repas des capitouls à l'appui des comptes de la municipalité de Toulouse (1444-1470)

STUNAUULT Clémentine

Université Toulouse Jean Jaurès, laboratoire Framespa – UMR 5136

Quelle était l'alimentation des dirigeants toulousains dans la seconde moitié du XVe siècle ? Les archives municipales de Toulouse nous renseignent à ce sujet à travers une série de pièces à l'appui des comptes allant de 1403 à 1790, réunies dans des registres couvrant chacun une année d'exercice des consuls<sup>1</sup>. Ces justificatifs de paiement, produits par le trésorier municipal dans le but de faciliter le contrôle des dépenses engagées par la ville, touchent à divers domaines : frais de bouche et cadeaux offerts au personnel municipal, frais de justice et de représentation, travaux de réparations, etc.

Ces sources ont permis à François Bordes, ancien directeur des archives municipales de Toulouse, de reconstituer les banquets annuels de la ville, rassemblant les capitouls (autre nom donné aux consuls), le personnel municipal et les membres de l'élite urbaine<sup>2</sup>. Ces festins ne sont cependant pas les seuls repas qui figurent dans les comptes de la ville. On rencontre notamment une série de dîners offerts à l'occasion de réunions destinées à établir l'assiette de la taille, impôt foncier perçu sur les biens immobiliers et reversé au roi par la municipalité ; on trouve aussi les repas fournis aux capitouls lors de séjours en prison pour avoir refusé de lever la taille pour des raisons sur lesquelles nous reviendrons plus loin. Ces repas peuvent constituer une précieuse source d'information sur l'alimentation quotidienne des élites municipales, par opposition aux banquets qui sont par définition des moments d'exception.

Pour étudier l'ensemble des repas qui leur sont servis, les pièces à l'appui des comptes constituent une source précieuse car elles sont souvent extrêmement détaillées. Elles nous donnent la liste de tous les ingrédients achetés, accompagnés de leur prix et, selon les cas, des quantités concernées ainsi que de leur prix unitaire. Des précisions nous sont fréquemment apportées sur les plats auxquels sont destinés ces ingrédients, ou sur les modes de cuisson dont ils font l'objet. Enfin, des mentions sont faites occasionnellement des agents sollicités pour contribuer à la préparation du repas, ainsi que des ustensiles utilisés. Mais ces sources peuvent aussi parfois manquer de précision : il arrive que plusieurs aliments soient regroupés, un montant unique étant donné pour le total. De plus, le nombre des participants au repas n'est que très rarement donné, ce qui empêche de calculer les rations disponibles. Il n'est de toute manière pas question de tenter de chiffrer les apports nutritionnels de chacun de ces repas, mais d'adopter un questionnement plus qualitatif portant sur la cuisine et les pratiques alimentaires, conformément aux évolutions récentes de l'historiographie.

Depuis les travaux précurseurs d'Allen J. Grieco, Bruno Laurioux et Massimo Montanari<sup>3</sup>, les historiens se penchent davantage sur le rôle symbolique de l'alimentation, en s'appuyant notamment sur les apports de l'ethnologie et de la sociologie. Cette approche se manifeste dès 1996, lors du colloque « Banquets et manières de table au Moyen Âge »<sup>4</sup>, qui mobilise toutefois principalement des sources réglementaires et littéraires, et non des sources comptables. Au contraire, les rencontres « Boire et manger en pays bourguignons, XIVE-XVIe siècles », organisées dix ans plus tard par le Centre européen d'études bourguignonnes, laissent la part belle à l'étude des comptabilités<sup>5</sup>. Ces dernières nous renseignent sur la nourriture servie à différents groupes sociaux,

<sup>1</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2322 à 2831.

<sup>2</sup> Bordes, François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XVe siècle : les festins des capitouls de Toulouse ». dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs (Actes du 54e Congrès d'études régionales de la fédération historique du Sud-Ouest – Brantôme, 2001)*, Pessac, 2002, p. 95-116.

<sup>3</sup> On peut citer par exemple (et de manière non exhaustive) les ouvrages suivants : Grieco, Allen J., *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVE - XVE siècles)*, thèse inédite, EHESS (Paris), 1987. Laurioux, Bruno, *Manger au Moyen Âge : pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIVE et XVE siècles*, Paris, 2002. Montanari, Massimo, *Le manger comme culture*, Bruxelles, 2010.

<sup>4</sup> Arrouye, Jean et alii, *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Aix-en-Provence, 2014.

<sup>5</sup> Cauchies, Jean-Marie, *Boire et manger en pays bourguignons, XIVE-XVIe siècles*, Neuchâtel, 2007.

des élites jusqu'aux catégories inférieures. Elles permettent d'aborder les acteurs et les modalités de l'approvisionnement, la mise en scène des repas et l'aspect symbolique des aliments servis. Sur ce point, leurs conclusions se rapprochent de celles que nous avons pu tirer de l'étude des repas des consuls toulousains.

Pour comprendre le caractère symbolique de l'alimentation des capitouls, nous reviendrons sur les circonstances dans lesquelles leurs repas étaient organisés avant d'en analyser la structure et la composition.

## 1. Présentation générale : contexte et structure des repas

Les repas référencés par les pièces à l'appui des comptes sont organisés dans des circonstances très diverses et n'ont de ce fait pas les mêmes objectifs. Les banquets « jouent un rôle politique et social primordial, en tant qu'occasions privilégiées d'ostentation du pouvoir »<sup>6</sup>. Les repas liés aux obligations fiscales du consulat dans les années 1460 peuvent, quant à eux, s'apparenter à des repas d'affaires, qui paraissent également assez raffinés. Ils pourraient donc impliquer une forme de « représentation » du pouvoir fiscal des capitouls, ces derniers cherchant à mettre en avant leurs prérogatives face à la montée en puissance du Parlement après son installation définitive en 1444. Enfin, on peut se demander si les dîners et les soupers procurés aux capitouls lors de leurs périodes d'emprisonnement à la maison commune correspondent à l'alimentation quotidienne des élites urbaines et contribuent à manifester leur rang malgré la disgrâce dont ils font l'objet, ou s'ils constituent au contraire un moyen de pression exercé contre les consuls pour les forcer à céder face aux exigences royales.

### 1.1 Les festins annuels de la municipalité

Le cycle des festins capitulaires toulousains étudié par François Bordes est constitué de cinq moments principaux. Le premier banquet officiel a lieu chaque année le 2 mai<sup>7</sup>, lors d'un concours de poésie organisé par l'académie des Jeux Floraux, aussi dite de la Gaie Science, créée en 1323 par sept notables toulousains. Il se produit au moment des délibérations et réunit les capitouls, leurs officiers (assesseurs<sup>8</sup>, syndic<sup>9</sup>, notaires<sup>10</sup>, trompettes<sup>11</sup>, ménestrels<sup>12</sup>, capitaine du guet<sup>13</sup>), leurs serviteurs, ainsi que le chancelier<sup>14</sup> et les sept mainteneurs<sup>15</sup> de l'académie de la Gaie Science, le juge mage<sup>16</sup>, le viguier<sup>17</sup> ainsi que bon nombre d'autres personnalités, soit une moyenne de 60 participants<sup>18</sup>. C'est le repas qui pèse le plus dans les finances publiques : autour de 20 livres au début des années 1450, environ 30 livres vers 1460. Cela peut s'expliquer à la fois par le nombre élevé de commensaux et par le fait qu'il s'agissait du « repas rituel le plus important de l'année

<sup>6</sup> Bordes, François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XVe siècle... », *op. cit.*, p. 95.

<sup>7</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2332, pièce n° 48 ; CC 2333, pièce n° 42 ; CC 2334, pièces n° 95 et 105 ; CC 2335, pièce n° 28 ; CC 2336, pièce n° 9 ; GG 915.

<sup>8</sup> Au nombre de quatre, ils sont chargés d'assister les capitouls lors des procès devant la justice municipale, cf. Laffont, Jean-Luc, *Policer la ville. Toulouse, capitale provinciale au siècle des Lumières*, thèse inédite, Université Toulouse Jean Jaurès, 1997, p. 420.

<sup>9</sup> Chargé de représenter la ville et de défendre ses intérêts, il veille à la bonne application des ordres des capitouls, passe des contrats au nom de la ville et la représente dans les procès civils ; *ibid.*, p. 419.

<sup>10</sup> Officier public chargé d'enregistrer, de rédiger ou de classer les actes qu'il authentifie par sa signature.

<sup>11</sup> Ils accompagnent le crieur public pour annoncer à la population les ordonnances prises par la municipalité.

<sup>12</sup> Chargés des divertissements lors des banquets.

<sup>13</sup> À la tête d'une troupe professionnelle rétribuée par la municipalité pour assurer l'ordre dans la ville (police).

<sup>14</sup> Personnage nommé à la tête de cette académie.

<sup>15</sup> Membres de l'académie des Jeux Floraux, chargés d'administrer le concours annuel.

<sup>16</sup> Premier juge du tribunal municipal.

<sup>17</sup> Représentant du roi investi de pouvoirs militaires (levée du ban et de l'arrière-ban), judiciaires (la cour du viguier était compétente en première instance au civil comme au criminel), policiers (pouvoir réglementaire en fait de police et disposition d'une main forte) et administratifs (contrôle les élections des capitouls) ; cf. Laffont, Jean-Luc, *Policer la ville...*, *op. cit.*, p. 478.

<sup>18</sup> Bordes, François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XVe siècle... », *op. cit.*, p. 96.

capitulaire »<sup>19</sup>, visant à rappeler le rôle joué par Toulouse depuis le XIV<sup>e</sup> siècle comme capitale des lettres occitanes.

Nous trouvons ensuite deux repas liés à des fêtes mobiles, celui du Bon jeudi ou de la Charité (le jeudi de l'Ascension)<sup>20</sup> et celui du *Corpus Christi* (le lundi de Pentecôte)<sup>21</sup>. Le Bon jeudi est donné à l'occasion de la distribution aux pauvres du « pain de la Charité » dans la matinée ; il est réservé aux capitouls et à leurs officiers, gardes et sergents compris. Le repas du *Corpus Christi* se tient à l'issue de la procession derrière l'hostie consacrée représentant le corps du Christ ; il rassemble les capitouls et leurs officiers, dont le capitaine du guet et ses compagnons, ainsi que les serviteurs des consuls<sup>22</sup>. Ces deux repas sont qualifiés de « boires » par les sources : il s'agit en fait de sortes de « casse-croûte » consistants<sup>23</sup> constitués de pain, de vin et de viande. Les dépenses occasionnées pour le premier se situent autour de 3 livres dans les années 1445-1460, tandis que les frais engagés pour le « boire » du *Corpus Christi* vont d'environ 2 livres en 1445-1450 à près de 5 livres en 1460-1461. Ces deux repas visent à renforcer la cohésion entre les élus et leurs agents en offrant à ces derniers une forme de gratification<sup>24</sup>.

Le 26 novembre a lieu le dîner de l'Élection<sup>25</sup>, réunissant les consuls sortants et entrants, ainsi que les conseillers et officiers de l'année qui se termine et plusieurs notables de la ville, soit une trentaine de personnes<sup>26</sup>. C'est un moment politique fort, à travers lequel le gouvernement urbain se donne à voir à la population toulousaine. Les dépenses liées à ce repas tendent elles aussi à augmenter, passant d'environ 12 livres en 1445 à 17 livres et demie en 1459 ; elles sont proportionnellement plus importantes que celles du dîner de la Gaie Science, qui rassemble deux fois plus d'invités.

Enfin, aux alentours du 11 décembre a lieu le (ou les) dîner(s) du Sceau Vert<sup>27</sup>, au moment où les consuls sortants se réunissent afin de sceller de cire verte les derniers mandements de leur administration, une opération qui peut se dérouler sur plusieurs jours<sup>28</sup>. L'année 1445 marque une exception dans nos sources : les capitouls se sont rencontrés à 7 reprises pour mener à bien leur tâche, alors qu'une seule réunion leur a suffi en 1451 et au début des années 1460. Dans le cas habituel, les dépenses engagées varient entre 8 livres et 9 livres et demie, alors qu'elles fluctuent de 1 à 3 livres dans la plupart des repas du Sceau Vert consommés en 1445.

À l'exception de ces derniers, les festins municipaux se distinguent des repas plus ponctuels liés à des occasions particulières : réunions de travail pour répartir le montant des impôts que la ville doit verser au roi, et séjour des capitouls en prison lorsqu'ils refusent de se soumettre à cette obligation.

## 1.2 Les repas liés aux obligations fiscales des consuls

Comme toutes les villes du royaume, Toulouse doit verser des impôts au roi : la taille, les aides (qui frappent la circulation et la vente de certaines marchandises), la gabelle du sel (taxe perçue sur la consommation et la vente de sel) et les traites (taxes de circulation). Les impôts indirects peuvent être remplacés par un abonnement (« équivalent ») qui s'ajoute à la taille. Chacun

---

<sup>19</sup> *Ibid.*, p. 100.

<sup>20</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2329, f° 100 ; CC 2332, pièce n° 47 ; CC 2333, pièce n° 27 ; CC 2334, pièce n° 99 ; CC 2336, pièce n° 5.

<sup>21</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2329, f° 97 ; CC 2332, pièce n° 41 ; CC 2333, pièce n° 25 ; CC 2334, pièce n° 101 ; CC 2335, pièce n° 25 ; CC 2336, pièce n° 4.

<sup>22</sup> Bordes, François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XV<sup>e</sup> siècle... », *op. cit.*, p. 97.

<sup>23</sup> *Ibid.*

<sup>24</sup> *Ibid.*, p. 108.

<sup>25</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2329, f° 27 ; CC 2331, f° 59r-v ; CC 2332, pièce n° 44 ; CC 2333, pièce n° 23 ; CC 2334, pièce n° 20 ; CC 2336, pièce n° 7.

<sup>26</sup> Bordes, François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XV<sup>e</sup> siècle... », *op. cit.*, p. 97-98.

<sup>27</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2329, f° 7-8 ; CC 2331, f° 18r-v ; CC 2332, pièce n° 50 ; CC 2334, pièce n° 44 ; CC 2335, pièce n° 18 ; CC 2336, pièce n° 2.

<sup>28</sup> Bordes, François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XV<sup>e</sup> siècle... », *op. cit.*, p. 98.

y trouve avantage : les villes connaissent les montants à payer et le roi dispose de rentrées régulières<sup>29</sup>.

Pour percevoir la taille, les capitouls s'adjoignent en 1443 seize receveurs désignés par le Conseil de ville<sup>30</sup> afin d'établir le rôle de la taille, document consignait le montant dû par chaque chef de famille en fonction de la valeur de son patrimoine immobilier, inventorié par les registres d'estimes<sup>31</sup>. Ce travail collectif s'effectue sous la contrainte : de décembre 1443 à novembre 1444, les membres de la commission se réunissent à trente-deux reprises à la maison commune, dans laquelle ils se trouvent retenus sur ordre du roi. Ces réunions nous sont connues car elles ont donné lieu à des repas offerts par la municipalité, dont les pièces à l'appui des comptes conservent la trace<sup>32</sup>. Il s'agit dans l'ensemble de repas assez simples, qui contrastent fortement avec les festins évoqués précédemment : ils proposent une moindre variété de plats, élaborés à partir d'ingrédients moins raffinés.

L'évolution des dépenses qui leur sont consacrées témoigne de la pression exercée sur la commission en fonction de l'avancée de ses travaux. Dans un premier temps, les sommes déboursées sont assez élevées, variant d'une livre à une livre et demie jusqu'à la mi-janvier 1444. Elles baissent ensuite drastiquement pour s'établir autour de huit sous en février ; le détail des ingrédients ne nous est malheureusement plus fourni pour cette période, mais l'on peut penser qu'au vu des sommes concernées, des repas plus frugaux ont été servis. Au contraire, le 5 mars, un repas beaucoup plus coûteux (environ deux livres) est procuré à la commission, qui interrompt ensuite ses réunions jusqu'en août. Il semblerait donc que les consuls aient donné satisfaction au roi, qui relâche alors la pression exercée sur eux. Cependant, le 1<sup>er</sup> septembre, ils sont arrêtés « pour le fait du roi et de l'équivalent » ; de nouvelles réunions se tiennent en octobre puis en novembre, et se terminent par un grand repas rassemblant les consuls et d'autres personnalités de la ville dans le but de contrôler les mandements du trésorier. Ce dîner, plus délicat<sup>33</sup>, semble marquer le retour en grâce des capitouls.

Ces derniers connaissent une nouvelle période de détention du 17 avril au 13 mai 1450 pour n'avoir pas payé la taille. Les pièces à l'appui des comptes précisent à nouveau les achats entrepris pour les nourrir durant cette période<sup>34</sup>. Les dîners et soupers fournis à cette occasion rassemblent un nombre variable de commensaux, de six à douze personnes (alors que le nombre des capitouls est fixé à 8 depuis 1438), en incluant le capitaine du guet (qui a sans doute pour mission de les surveiller) et d'autres personnes venues vraisemblablement leur apporter aide et conseil. Les dépenses varient fortement d'un repas à l'autre : dans les trois premiers jours, elles sont d'environ 3 sous 6 deniers par personne, puis elles se fixent autour de 2 sous par personne, voire moins à quelques rares occasions. La pression exercée sur les consuls fonctionne : le 14 juin, ils se lancent dans les travaux préalables à la levée de la taille, et des repas plus élaborés leurs sont alors servis pour accompagner ces travaux (deux dîners et un souper).

---

<sup>29</sup> Aubin, Christian, Berdot, Jean-Pierre, Léonard, Jacques, « Unification économique et monétaire : l'exemple de la France de Louis XI ». Communication présentée au colloque *Du franc à l'euro: changements et continuité de la monnaie*, Poitiers, 14-16 novembre 2001, p. 10. <http://sceco.univ-poitiers.fr/franc-euro/articles/AubinBerdotLeonard.PDF> (consulté le 05/04/2017)

<sup>30</sup> Réunissant les capitouls, d'anciens magistrats et des notables de la ville, il décide de la politique municipale et représente l'élite dirigeante, cf. Nadrigny, Xavier, *Information et opinion publique à Toulouse à la fin du Moyen Âge*, Paris, 2013, p. 57 et Laffont, Jean-Luc, *Policer la ville...*, op. cit., p. 396.

<sup>31</sup> Les archives municipales conservent 19 registres d'estimes pour les XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles (originaux ou copies réalisées aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles), cf. arch. mun. Toulouse, CC 1 à 19. Les plus anciens d'entre eux ont fait l'objet d'une étude célèbre sur le sujet, cf. Wolff, Philippe. *Les « Estimes » toulousaines des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Toulouse, Bibliothèque de l'Association Marc Bloch de Toulouse, 1956.

<sup>32</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2329, f<sup>o</sup> 1-5v.

<sup>33</sup> On y sert de la volaille, de l'hypocras et des nieules.

<sup>34</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2332, pièce n<sup>o</sup> 62.

Dans les années 1460, l'assiette de la taille<sup>35</sup> est révisée à deux reprises et des repas accompagnent les réunions de travail (3 en juin 1460, 2 en juillet 1461<sup>36</sup>). Cette fois-ci, elles ne semblent pas s'être effectuées sous la contrainte. La composition et le coût des repas qui les accompagnent (entre 1 livre et 3 livres et demie) rappellent les dîners du Sceau Vert de 1445, qui peuvent être considérés comme des repas d'affaires plutôt que comme des banquets.

En 1464, les consuls connaissent une nouvelle période de détention. Toulouse est alors exemptée de la taille à la suite du grand incendie survenu l'année précédente, et qui a ravagé les trois quarts de la ville. Cependant, cet impôt est remplacé par des droits nouveaux (14 800 livres) auxquels s'ajoute l'équivalent des aides, impôt portant sur la vente de viande, poisson et vin. Les capitouls refusent de payer, ce qui leur vaut d'être emprisonnés du 21 mai au 26 juillet<sup>37</sup>. Ils finissent cependant par se soumettre et procèdent à l'établissement de l'assiette du nouvel impôt en septembre-octobre, ce qui donne lieu à deux repas d'affaires qui rappellent ceux des années 1460 et 1461<sup>38</sup>. Il n'a malheureusement pas été possible de calculer comme précédemment les sommes engagées pour chaque repas car le nombre des convives n'est pas indiqué, mais aussi parce que le pain et le vin ont fait l'objet d'achats isolés.

Enfin, les capitouls sont à nouveau emprisonnés du 8 août au 30 septembre 1470, cette fois-ci pour avoir refusé de fournir les 6 000 livres que réclamait Louis XI pour payer les gages du Parlement de Languedoc. Des repas leur sont alors servis<sup>39</sup>. Au mois d'août, la liste des aliments achetés nous est donnée, mais les dépenses varient fortement sans que le nombre de commensaux soit précisé. Au contraire, en septembre, nous ne connaissons pas le détail des achats (nous n'avons que le montant global), mais nous savons combien de personnes étaient présentes à chaque repas. Cette fois-ci, leur évolution est corrélée aux variations du nombre de convives, et la dépense par personne est fixée de manière systématique à 10 deniers. C'est peut-être le signe d'un durcissement des conditions d'incarcération pour faire plier les capitouls.

Ces arrestations s'inscrivent dans un contexte de réforme de la fiscalité royale, qui devient permanente sous le règne de Charles VII : dès la fin des années 1430, il n'a plus besoin de demander l'assentiment des États généraux pour lever les aides et la taille. Le 2 novembre 1439, lors des États généraux qui se tiennent à Orléans, le roi promulgue une ordonnance instituant une taille perpétuelle pour l'entretien d'une armée pérenne dans le contexte de la guerre de Cent Ans. Son successeur, Louis XI, fait de la taille le principal instrument de sa politique fiscale ; en cas de crise imprévue, il est possible d'imposer des crues de taille, c'est-à-dire d'en augmenter le montant initialement fixé. Louis XI prend également l'habitude d'imposer en cours d'exercice des crues spéciales dès qu'une nouvelle dépense tant soit peu importante se présente<sup>40</sup>, comme dans le cas des 6 000 livres réclamées aux capitouls en 1470.

### 1.3 La structure des repas : permanences et évolutions

Si l'on excepte les agapes annuelles des capitouls, les repas des années 1440-1450 sont relativement simples : du pain et du vin, suivis soit d'un assortiment de viandes bouillies ou rôties, soit de poisson frit souvent complété par des œufs. Viandes rôties et viandes bouillies ne sont jamais présentes à l'intérieur du même repas, alors qu'elles peuvent l'être dans les banquets consulaires où plusieurs services se succèdent ; ces dîners se caractérisent par la large gamme des plats qu'ils proposent, combinée à une grande variété d'ingrédients.

---

<sup>35</sup> L'assiette fiscale est un montant servant de base au calcul de l'impôt (dans le cadre de la taille, ce montant correspond à la valeur estimée du patrimoine immobilier de chaque chef de famille). Une fois déterminée, l'assiette est multipliée par un taux pour obtenir le montant de l'impôt dû.

<sup>36</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2334, pièce n° 22 ; CC 2335, pièce n° 12.

<sup>37</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2336, pièces n° 11 et 63.

<sup>38</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2336, pièce n° 16.

<sup>39</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2337, pièce n° 16.

<sup>40</sup> Lassalmonie, Jean-François, « La politique fiscale de Louis XI (1461-1483) », *L'Argent au Moyen Âge*, Paris, 1998, p. 260-263.

À partir des années 1460, des accompagnements figurent au menu. Il s'agit par exemple de potages (mets servis en pot) ou de soupes qui peuvent être faits à base d'œufs, de fèves, de viande ou de fromage. Nous ne savons malheureusement pas à quoi ressemblaient ces potages. Selon Jean-Louis Flandrin, certains pouvaient être très liquides, mais beaucoup d'autres ressemblaient plutôt à des ragoûts<sup>41</sup>. Des pâtés ou des tartes figurent également parmi les accompagnements. Ils peuvent être réalisés à base de viande ou de poisson. Pour les confectionner, la municipalité a recours aux services d'un cuisinier en 1460, et à ceux d'un pâtissier en 1461.

Une autre évolution se fait jour en 1464 avec la mention d'une entrée ; il s'agit de pâtés ou de bœuf dans les dîners de l'impôt, de cerises dans les repas des capitouls en prison. La présence de ces dernières reflète les préoccupations diététiques de l'époque : le repas idéal doit commencer par un premier service comportant des fruits, de la salade et d'autres aliments tenus pour froids<sup>42</sup>. L'estomac est en effet assimilé à une marmite où se cuisent les aliments ; les plats en sauce nécessitant une plus longue cuisson, ils ne doivent pas être consommés dès le début du repas<sup>43</sup>.

Pour finir, des fruits sont parfois mentionnés en dessert dans les repas des capitouls en prison ou lors des dîners de l'impôt, alors que leur présence est systématique dans les festins de la municipalité, où sont également servis des nieules<sup>44</sup> ainsi que des fruits et des épices confits (noix confite et *confimens*). Ces douceurs sont proposées lors de l'«issue de table» afin de «fermer» l'estomac pour activer la cuisson-digestion<sup>45</sup>. Des nieules figurent également au menu du dernier repas de la commission de taille en 1445, tandis que certains des repas des capitouls en prison proposent des flausons (gâteaux à la crème et au fromage), notamment en 1464.

Il faut cependant noter que les soupers (repas du soir) se distinguent souvent des dîners (repas du midi) par l'absence de plats d'accompagnement (potages et pâtés). En 1464, les capitouls retenus en prison jeûnent même à trois reprises pour leur souper. Mais en 1470, les soupers des consuls prisonniers se font plus copieux : ils proposent désormais trois viandes au lieu de deux, ou deux types de poissons au lieu d'un seul, ainsi que des fruits et du fromage en dessert. Toutefois, la différence entre dîners et soupers n'est pas toujours visible à leur coût : le 13 mai 1450, le montant d'un dîner réunissant 6 personnes s'élève ainsi à 15 sous 15 deniers, tandis que celui du souper atteint 18 sous 10 deniers<sup>46</sup>.

Au final, les circonstances qui président au financement de repas par la municipalité sont assez variées. Ces repas ont cependant en commun d'être réservés à l'élite urbaine et au personnel de la commune. L'analyse de leur composition nous renseigne sur l'alimentation de la classe dirigeante tant au quotidien que dans ses moments de représentation (qu'il s'agisse des banquets officiels ou des repas d'affaires donnés à partir des années 1460). Elle nous permet enfin d'interroger la dimension symbolique de la nourriture servie.

## 2. Le choix des aliments, symbole de l'appartenance à une élite

Au Moyen Âge plus qu'aujourd'hui, la nourriture reflète le statut social de celui qui la consomme. À une personne raffinée, il faut des aliments délicats qui soient à la fois symboliquement et littéralement élevés, comme les fruits d'un arbre ou des volatiles<sup>47</sup>. Ces prescriptions se retrouvent dans l'alimentation des capitouls, qui est aussi marquée par son caractère urbain avec l'importance donnée à la consommation de pain blanc et la place qu'y occupent les viandes de boucherie.

---

<sup>41</sup> Flandrin, Jean-Louis, « Brouets, potages et bouillons », *Médiévales* n° 5, 1983, p. 5.

<sup>42</sup> Grieco, Allen J., « Le repas en Italie au Moyen Âge et à la fin de la Renaissance », *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, 1999, p. 142.

<sup>43</sup> Redon, Odile, Sabban, Françoise et Serventi, Silvano (éd.), *La gastronomie au Moyen Âge : 150 recettes de France et d'Italie*, Paris, 1991, p. 25.

<sup>44</sup> Sortes de gaufres très fines dont le nom vient de *nebula* (nuage en latin), afin d'en souligner la légèreté.

<sup>45</sup> Redon, Odile, Sabban, Françoise et Serventi, Silvano (éd.), *La gastronomie au Moyen Âge...*, op. cit., p. 26.

<sup>46</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2332, pièce n° 62.

<sup>47</sup> Albert, Jean-Marc, *Aux tables du pouvoir : des banquets grecs à l'Élysée*, Paris, 2009, p. 8-9.

## 2.1 Pain et boissons

À la base de l'alimentation médiévale, le pain et le vin sont mentionnés dans chacun des repas, quel qu'en soit le type. Le pain apparaît la plupart du temps en début de liste, sans que l'on sache en quelle quantité. Il représente moins de 5 % du total des dépenses dans les festins des capitouls, autour de 10 % dans les repas qui leur sont fournis durant leurs périodes de détention et dans ceux offerts lors de la révision de l'assiette de la taille : plus un repas est élaboré, plus la part qu'y occupe cet aliment diminue. Il est systématiquement précisé qu'il s'agit de pain blanc à partir de 1460 dans les banquets et les dîners liés à la révision de l'assiette de l'impôt, et à partir de 1470 dans les repas des capitouls en prison. Il existe à Toulouse deux types de pain : le pain blanc, fait uniquement de froment, et donc plus cher que le pain bis dit « à un cors », qui allie froment et méteil (mélange de céréales semées ensemble). Le pain blanc est un marqueur de l'alimentation urbaine et n'est pas réservé aux privilégiés : au collège de Périgord, établissement fondé vers 1360 par le cardinal de Talleyrand-Périgord et abritant en principe 20 étudiants pauvres assistés de 4 chapelains et 7 serviteurs, tous mangent du pain de froment, excepté en temps de crise. En effet, lorsque cette céréale vient à manquer, les serviteurs doivent se contenter de pain fabriqué à partir d'un mélange de froment et de mil ou de pois<sup>48</sup>.

Les livres de comptes du collège de Périgord ont fait l'objet de plusieurs travaux d'étudiants dans les années 1960, dans le but de reconstituer la vie quotidienne au sein de cet établissement<sup>49</sup>. Ces sources sont cependant beaucoup moins riches que les pièces à l'appui des comptes de la municipalité, car seul un registre détaille les dépenses de bouche effectuées sur une année<sup>50</sup>, les suivants se contentant de signaler la somme totale dépensée par semaine ou par mois, excepté lors des jours de fête pour lesquels les achats sont relativement bien décrits. De plus, cette comptabilité ne permet pas de retracer l'alimentation complète des collégiats et du personnel qui les entoure car, contrairement au consulat, le collège n'a pas besoin d'acheter toute sa nourriture : il possède en effet un jardin, un verger, des champs, des prés, des vignes et une basse-cour dont il tire des rentes en nature<sup>51</sup>.

Dans les pièces à l'appui des comptes de la municipalité, le vin suit immédiatement le pain sur les listes. Il représente 10 à 20 % des dépenses effectuées pour les dîners de l'Élection et de la Gaie Science, 10 à 30 % pour ceux du Sceau Vert, 20 à 40 % pour les repas des capitouls en prison (excepté pour l'année 1470 où sa part diminue) ainsi que pour les boires des officiers. La part du vin dans les dépenses varie donc en fonction du degré de raffinement du repas. L'on sert à la fois du vin blanc et du vin rouge dans les dîners liés à la révision de l'assiette de l'impôt ainsi que dans les banquets ; cela permet aux convives de boire l'un ou l'autre selon leur préférence. Pour les repas des capitouls en prison, on ne sait pas toujours si l'on a affaire à du vin blanc ou rouge : en 1443-1444, on sert systématiquement les deux ensemble, tandis qu'en 1450 et en 1464, il n'est fait mention que de vin, sans autre précision. En août 1470, ce sont soit les deux couleurs qui sont proposées, soit seulement l'une d'elles, pour accompagner aussi bien les viandes que les poissons ; le vin blanc est davantage servi en début de mois, puis est progressivement supplanté par le vin rouge.

Les banquets proposent par ailleurs du vin clairet (rosé), du muscat, de l'hypocras et du piment (vins sucrés et épicés réservés aux grandes occasions). Le prix de l'hypocras est d'ailleurs extrêmement élevé et connaît d'importantes fluctuations : 1 *pega* coûte autour de 10 sous

---

<sup>48</sup> Alamy, Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants à Toulouse aux XIVe et XVe siècles : d'après les comptes du collège de Périgord (1381-1426)*, D.E.S. inédit, Université Toulouse Jean Jaurès, 1969, p. 31-32.

<sup>49</sup> Barthès, Gisèle, *La vie d'un collège d'étudiants aux XIVe et XVe siècles d'après les comptes du collège de Périgord de 1418 à 1422*, D.E.S. inédit, Université Toulouse Jean Jaurès, 1964. Navelle, Christiane, *La vie dans un collège d'étudiants à Toulouse aux XIVe et XVe siècles d'après les registres de comptes du Collège de Périgord (1430-1440)* », D.E.S. inédit, Université Toulouse Jean Jaurès, 1964. Alamy, Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...*, *op. cit.*.

<sup>50</sup> Arch. dép. Haute-Garonne, 11D 18, 1381-1382.

<sup>51</sup> Barthès, Gisèle, *La vie d'un collège d'étudiants...*, *op. cit.*, p. 14-16 et 21.



dans les années 1440 et 1450<sup>52</sup>, puis son prix grimpe jusqu'à plus de 25 sous en 1460-1461<sup>53</sup>, avant de redescendre à 15 sous en 1463-1464<sup>54</sup>. Pour comparer, le vin (quelle qu'en soit la couleur) vaut 16 deniers le *pega* en novembre 1444<sup>55</sup>, puis 12 deniers le mois suivant ainsi qu'en 1450-1451<sup>56</sup> ; il chute pour atteindre 6 à 10 deniers en 1454<sup>57</sup> ; il repasse à 16 deniers en 1459-1461<sup>58</sup>, baisse pour atteindre 12 deniers en 1463-1464<sup>59</sup>, avant de retomber à 10 deniers en 1470<sup>60</sup>. Ces fluctuations sont probablement liées – du moins partiellement – aux aléas météorologiques, qui entraînent selon les années une hausse ou une baisse de la production, celle-ci étant confrontée à une demande stable, le vin étant alors la boisson par excellence. Sa consommation est quotidienne dans toutes les classes de la société, à raison d'un demi litre à 2 litres par personne et par jour. Il faut toutefois souligner que la teneur en alcool du vin est alors bien moindre qu'aujourd'hui et que la piquette ne titre que 2° ou 3°<sup>61</sup>.

L'importance du pain et du vin tient également à leur dimension christique (symbole de l'eucharistie), qui ne peut pas être minimisée dans une société où la religion chrétienne est omniprésente et dicte en partie les règles de l'alimentation des individus, avec notamment l'alternance entre jours gras (où la viande est autorisée) et jours maigres (où elle doit être remplacée par du poisson).

## 2.2 La hiérarchie des viandes

Juste après le pain et le vin figurent les achats de viande<sup>62</sup>. Ils occupent une place très importante dans les dépenses : 35 à 45 % pour les boires et les repas liés à la révision de l'assiette de l'impôt, 40 à 60 % pour les festins municipaux, 30 à 70 % pour les repas liés à l'emprisonnement des consuls, dans lesquels la gamme des ingrédients peut être particulièrement restreinte. Au contraire, les festins des capitouls font appel à un large assortiment de viandes, qui peuvent être cuites à la broche ou consommées sous forme de ragoûts, de tartes et de pâtés. Ils privilégient les viandes jeunes et tendres (veau de lait, pigeons, volaille, chevreaux) ou le gibier (lapins, lièvres, chevreuils, perdrix, bécasses, faisans)<sup>63</sup>. Or, la volaille et le gibier sont associés à la classe dominante pour des raisons symboliques. D'une part, comme l'a souligné Allen J. Grieco<sup>64</sup>, dans un univers que les philosophes médiévaux conçoivent comme ordonné verticalement, les aliments sont hiérarchisés selon leur plus ou moindre grande proximité à Dieu. Tout en haut de cette échelle de valeur figurent les oiseaux qui se meuvent dans l'air, le plus élevé des quatre éléments, mais aussi les fruits qui poussent en hauteur, ces aliments semblant alors parfaitement adaptés aux classes élevées de la société. D'autre part, la chasse est un privilège de la noblesse : or, si une partie des consuls appartiennent à de grandes familles de la noblesse toulousaine, beaucoup sont issus de la nouvelle aristocratie du droit et du négoce qui se développe au XVe siècle et qui cherche à se faire anoblir<sup>65</sup>.

Cependant, Marilyn Nicoud a souligné le fait que « les animaux sauvages, et notamment les produits de la chasse, très prisés par le discours diététique, ne sont toutefois pas si courants sur les tables aristocratiques ; ils sont plutôt mets de banquets et restent considérés comme des cadeaux de

<sup>52</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2329, f° 7r-v et 27 ; CC 2332, pièce n° 50 ; CC 2333, pièce n° 23 ; CC 2334, pièce n° 20.

<sup>53</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2334, pièce n° 105 ; CC 2335.

<sup>54</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2336, pièces n° 2 et 7.

<sup>55</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2329, f° 4r-v et 27.

<sup>56</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2331, f° 18v ; CC 2332, pièces n° 44, 47, 48, 50, 62.

<sup>57</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2333, pièces n° 23, 25, 27, 42.

<sup>58</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2334, pièces n° 20, 22, 44, 95, 99, 101 ; CC 2335, pièces n° 12, 25 et 28.

<sup>59</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2336, pièces n° 2, 7, 9, 16, 63.

<sup>60</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2337, pièce n° 16.

<sup>61</sup> Verdon, Jean, *Boire au Moyen Âge*, Paris, 2002, p. 174 et p. 191-193.

<sup>62</sup> Elle est remplacée par du poisson s'il s'agit d'un jour maigre.

<sup>63</sup> Bordes, François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XVe siècle... », *op. cit.*, p. 101-102.

<sup>64</sup> Grieco, Allen J., *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe - XVe siècles)*, thèse inédite, EHESS (Paris), 1987, p. 37.

<sup>65</sup> Bordes, François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XVe siècle... », *op. cit.*, p. 80.

prix, forts appréciés<sup>66</sup>. » De fait, en temps normal (par opposition au temps du banquet), la consommation carnée des capitouls est assez différente : les viandes de boucherie y dominent. En 1443-1444 et en 1450, les repas des capitouls en prison sont ainsi caractérisés par une forte consommation de mouton et de bœuf, systématiquement associés l'un à l'autre, et parfois combinés avec des saucisses ou de la viande de porc ; au printemps, ils sont souvent accompagnés par du chevreau, plus recommandé diététiquement que l'agneau<sup>67</sup>, qui ne figure d'ailleurs jamais au menu. Cette association du bœuf et du mouton se retrouve dans les « boires » offerts au personnel subalterne (qui se composent d'épaules de mouton et de ragoûts mêlant bœuf et mouton)<sup>68</sup>. Ces repas diffèrent donc des banquets municipaux par l'absence de gibier et la place bien moindre occupée par les volailles et les charcuteries (saucisses et boudins). Toutefois, dans les années 1460, les viandes proposées aux capitouls en détention ou dans les dîners liés à la révision de l'assiette de l'impôt sont beaucoup plus variées : les viandes de boucherie (mouton, bœuf et veau) se mêlent à la volaille (poules et pigeons). Ces repas semblent ainsi tendre vers un plus grand raffinement, manifestant le rang social élevé des consuls.

L'échelle des prix est la même que celle de la consommation : les citadins ont une préférence marquée pour le mouton et le veau, ce qui se reflète dans leur prix (ils valent 16 deniers la livre en 1464, alors que le bœuf vaut 12 deniers et le porc, 10 deniers<sup>69</sup>). Alors que le prix des viandes de boucherie est fixé par la municipalité, celui des volailles fluctue fortement : de 20 à 40 deniers la paire pour les poules, avec des prix plus élevés de mai à juillet (période où elles pondent le plus) et moins élevés d'août à octobre<sup>70</sup> ; de 12 à 20 deniers la paire pour les pigeons, consommés principalement en mai<sup>71</sup>. Le prix de ces volatiles est encore plus élevé dans les banquets des mois de novembre et décembre (jusqu'à 50 deniers pour une paire de poules et 35 deniers pour une paire de pigeons<sup>72</sup>), en raison soit de la saison, soit du type de repas qui privilégie des aliments de prestige.

### 2.3 Le poisson : le poids des contraintes religieuses

Environ 160 jours par an (1/3 de l'année)<sup>73</sup>, la consommation de viande est remplacée par celle de poisson. C'est le cas notamment les vendredis et samedis de chaque semaine, comme nous pouvons le voir avec les repas des capitouls en prison. Certains mercredis présentent une particularité : viande et poisson figurent ensemble au menu car certaines personnes s'abstiennent aussi de viande ce jour-là. Dans ces repas et dans les dîners du Sceau Vert, les achats de poisson les jours maigres représentent environ 40 % de la dépense ; leur part est moins importante (30 %) dans les banquets de l'Élection, qui les associent souvent à des œufs et à du fromage. Enfin, les achats de poisson sont presque toujours accompagnés d'huile, qui sert vraisemblablement à le faire frire.

Les poissons consommés sont très variés. On trouve d'abord du poisson frais, en particulier du saumon et de la lamproie, suivis par l'alose et l'anguille, le barbeau et l'esturgeon, enfin la loche, la tanche et la truite. Lors de certains banquets de l'Élection, on peut aussi trouver du vairon et de la perche. À 18 reprises, les sources indiquent « poisson frais » sans plus de précisions. Ces poissons sont probablement pêchés dans la Garonne. À une occasion, on trouve mention d'un « poisson de mer plat », peut-être une raie ou une limande. Ils sont souvent accompagnés de poisson salé, hareng et *merlus* (ce terme pouvant désigner aussi bien le merlan que la morue<sup>74</sup>). Au collège

---

<sup>66</sup> Nicoud, Marilyn, « Diététique et alimentation des élites princières dans l'Italie médiévale ». Dans *Publications de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, vol. 19, n° 1, 2008, p. 333-334.

<sup>67</sup> Flandrin, Jean-Louis et Lambert, Carole, *Fêtes gourmandes...*, *op. cit.*, p. 16.

<sup>68</sup> Bordes, François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XVe siècle... », *op. cit.*, p. 102.

<sup>69</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2336, pièces n° 4, 5 et 16.

<sup>70</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2332, pièce n° 62 ; CC 2334, pièce n° 60 ; CC 2335, pièce n° 12 ; CC 2336, pièces n° 2, 7, 9, 11, 16.

<sup>71</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2332, pièces n° 48 et 62 ; CC 2335, pièce n° 12 ; CC 2336, pièce n° 11.

<sup>72</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2334, pièce n° 44.

<sup>73</sup> Benoît, Paul, « La carpe dans l'Occident médiéval », *Dans l'eau, sous l'eau. Le monde aquatique au Moyen Âge*, Paris, 2002, p. 227.

<sup>74</sup> Alibert, Louis, *Dictionnaire occitan-français d'après les parlers languedociens*, Toulouse, 1997 (6<sup>ème</sup> édition).

de Périgord, le rapport entre poisson frais et poisson salé est inversé : harengs et *merlus* dominant, suivis par l'alose, l'anguille et le barbeau (mentionné seulement à l'occasion de la Saint-Front, fête annuelle du collège) ; le saumon, denrée de luxe, n'apparaît qu'à une seule reprise<sup>75</sup>.

La consommation de poisson frais est davantage attribuée à l'élite, tandis que le commun des mortels se contenterait de poisson salé, plus abordable. Or, en 1470, le « poisson frais » et les « merlus » achetés pour les repas des capitouls en prison valent 10 deniers la livre. Même dans les banquets des capitouls, on trouve mention de poisson salé, quoique de manière très sporadique : dans l'un des dîners du Sceau vert de 1445, du hareng apparaît en fin de liste alors que ce sont des viandes qui sont au menu, tandis qu'en 1450, lors du dîner de l'Élection, des *merlus* complètent un assortiment de poisson frais.

Poisson et viande forment, avec le pain et le vin, la base du repas médiéval. En fonction des occasions, ils peuvent être associés à des légumes, des fruits, ainsi qu'à des épices ou des condiments.

## 2.4 Les fruits et légumes : des aliments suspects

Dans les traités de diététique médiévaux, les fruits et les légumes sont considérés comme malsains du fait de leur nature froide et humide. L'ensemble de la création étant perçue comme une imitation de l'univers, les substances matérielles se voient attribuer des qualités qui se rapportent aux quatre éléments et peuvent donc être chaudes ou froides, tout en étant par ailleurs sèches ou humides<sup>76</sup>. Cependant, les recommandations des médecins s'avèrent souvent en total désaccord avec les pratiques usuelles. Comme l'a noté Marilyn Nicoud, « mieux vaut sans doute considérer le texte diététique comme un texte non pas prescriptif mais normatif, au sens où il indique le moyen pour le patient d'agir en accord avec la nature et ses règles (ou mieux encore d'agir en accord avec sa nature propre), tout en lui laissant le choix de s'y conformer ou de ne pas les suivre<sup>77</sup>. »

En effet, si les banquets des consuls ne comportent quasiment aucun légume (nous n'avons qu'une seule mention de chou et de navet sur 22 repas<sup>78</sup>), un tiers des repas des capitouls en prison en contient (principalement des fèves nouvelles, mais aussi des choux, des navets, des épinards, des oignons et de la courge) ; ils représentent toutefois moins de 5 % des dépenses. L'alimentation quotidienne des élites comporte donc des légumes, comme le montrent les comptes de la maisonnée de Bernardo Morosini, une famille moyenne du patriciat étudiée par Fabien Faugeron<sup>79</sup> : « ce sont les légumes qui font l'objet des achats les plus fréquents [...], même s'ils ne représentent que 7 % (avec les fruits) de la valeur des achats : le chou vert et le navet sont ainsi achetés quotidiennement, parfois même deux fois par jour. » Les légumes sont cependant moins prisés que les fruits, car ils se situent au bas de la hiérarchie alimentaire qu'Allen J. Grieco appelle la « chaîne de l'être »<sup>80</sup> : proches de la terre, ils sont réputés lourds et grossiers, indigestes pour une personne raffinée, contrairement aux fruits, proches du ciel.

Les trois grands festins municipaux (Gaie Science, Élection et Sceau vert) comportent systématiquement des fruits frais, tandis qu'ils ne figurent que de manière exceptionnelle dans les « boires » offerts aux officiers : des cerises sont proposées en 1445 et en 1450 à l'occasion du *Corpus Christi*, en 1451 pour le Bon jeudi. On trouve par ailleurs des fruits frais dans la moitié des repas de la commission de taille et dans une partie des repas des capitouls en prison, sans que leur

<sup>75</sup> Alamy, Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...*, *op. cit.*, p. 107-115.

<sup>76</sup> Nicoud, Marilyn, *Les régimes de santé au Moyen Âge : Naissance et diffusion d'une écriture médicale en Italie et en France (XIIIe- XVe siècle)*, Rome, 2016, p. 7-8.

<sup>77</sup> Nicoud, Marilyn, « Savoirs et pratiques diététiques au Moyen Âge ». Dans *Cahiers de recherches médiévales et humanistes*, n° 13 spécial, 2006, p. 246-247.

<sup>78</sup> Arch. mun. Toulouse, CC 2329, f° 7v ; CC 2331, f° 18v.

<sup>79</sup> Faugeron, Fabien, « À chacun sa pitance. Consommateurs et circuits commerciaux du marché alimentaire vénitien dans les derniers siècles du Moyen Âge ». Dans *Faire son marché au Moyen Âge. Méditerranée occidentale, XIIIe-XVIe siècles*, Madrid, 2018, p. 171-172.

<sup>80</sup> Grieco, Allen J., *Classes sociales...*, *op. cit.*, p. 37.

nature soit forcément précisée. Leur poids dans les dépenses engagées pour chaque repas est inférieur à 10 %.

De novembre à janvier, des oranges amères sont utilisées pour accompagner le poisson ou les viandes (en particulier les saucisses). Ces agrumes sont surtout appréciés pour leur goût acide, que peuvent apporter également le verjus (jus de raisins verts) et le vinaigre figurant au menu de nombreux banquets, parfois en association avec des oranges. Début mai, le dîner de la Gaie Science propose des pommes de la variété blanc-dureau. De fin mai à début juillet 1464, on note une forte consommation de cerises et de griottes, présentes à chacun des repas des capitouls en prison. En août 1470, on trouve des poires dans deux tiers des repas, parfois accompagnées de prunes ou de raisins, mais aussi de fromage. L'association entre poires et fromage a été remarquablement étudiée par Massimo Montanari qui a montré comment le fromage, aliment peu valorisé dans l'Antiquité et au début du Moyen Âge, s'est imposé au XVe siècle sur les tables de l'élite, rencontrant le goût humaniste pour les nourritures rustiques. Selon les théories de l'époque, la nocivité de cet aliment censé être de nature chaude, donnant de l'énergie et de la vigueur aux personnes devant s'adonner à un labeur physique, est corrigée par l'association avec la poire, de nature froide et humide ; tous deux sont par ailleurs considérés comme des aliments lourds capables de fermer l'estomac pour favoriser la cuisson-digestion<sup>81</sup>.

Enfin, des fruits secs et séchés apparaissent ponctuellement en été, et plus massivement en hiver : dans les repas des capitouls en prison en 1443-1444, des châtaignes sont consommées en octobre-novembre ; des figues séchées, des noisettes et des noix en novembre-décembre. Les noisettes apparaissent aussi dans les repas des capitouls en prison en juillet 1464. Des dattes sont proposées à une occasion dans les banquets de l'Élection et du Sceau vert.

Comme le montre l'ensemble des repas des capitouls, la consommation de fruits frais et secs est très répandue dans les couches supérieures de la société ; c'est aussi le cas des épices, denrée de luxe dont l'utilisation quotidienne est réservée aux plus riches.

## 2.4 Les épices, un marqueur social fort

Présentes en grandes quantités dans les banquets des consuls, les épices se retrouvent de manière moins systématique dans les repas liés au séjour des capitouls en prison (sur un total de 103 repas, on ne rencontre que 70 mentions d'épices). Leur part dans les dépenses n'excède que rarement 10 %. Elles sont utilisées aussi bien pour confectionner les sauces qui accompagnent la viande et le poisson, que pour parfumer les potages, les tartes et les pâtés. Selon la diététique de l'époque, elles ont en effet une nature chaude et sèche, capable de corriger la nature froide et humide des autres aliments, en particulier des légumes et des poissons, mais aussi de la plupart des viandes<sup>82</sup>.

La cannelle, le gingembre, la muscade et le safran se rencontrent uniquement dans les banquets de l'Élection, de la Gaie Science et du Sceau vert. Ils emploient également le sucre, denrée qui passe alors pour une épice, et qui se retrouve aussi dans les repas des capitouls en prison. Y figure également du poivre, épice devenue assez commune à la fin du Moyen Âge.

Les épices sont systématiquement présentes dans les repas liés à la révision de l'assiette de l'impôt et les « boires » offerts au personnel municipal, mais dans une gamme plus restreinte : soit les sources se contentent de mentionner le terme « épices » (parfois accompagné du qualificatif « fines »), soit elles précisent qu'il s'agit de clous de girofle (que l'on retrouve dans tous les types de repas étudiés dans cet article).

En plus des épices ou pour les remplacer, les repas des capitouls en prison en utilisent des aromates pour assaisonner les plats. On trouve 41 mentions de moutarde et 5 références à des « herbes », sans plus de précisions. Comme dans les repas servis au collège de Périgord, la moutarde est couramment employée afin d'accommoder les viandes, mais elle accompagne fréquemment aussi le poisson. Par contre, les collégiats consomment beaucoup moins d'épices que

---

<sup>81</sup> Montanari, Massimo, *Entre la poire et le fromage ou Comment un proverbe peut raconter l'histoire*, Paris, 2009.

<sup>82</sup> Flandrin, Jean-Louis et Lambert, Carole, *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Paris, 1998, p. 20.

les capitouls : le safran est exclusivement employé les jours de fête pour colorer potages, purées et brouets, tandis que nous n'avons trouvé qu'une seule mention de cannelle. La plupart du temps, les épices ne sont indiquées que sous le vocable général de *species*<sup>83</sup>.

La palette d'épices employée permet d'établir une hiérarchie entre les repas de la municipalité. En effet, comme l'a démontré Bruno Laurioux :

*« plus un individu occupait une position élevée sur l'échelle sociale, plus diversifiées étaient les épices qu'il consommait. On pourrait ajouter : plus nombreux étaient les jours où il les consommait et plus grandes les quantités dans lesquelles il les consommait »*<sup>84</sup>.

De ce fait, la large gamme présente dans les festins des capitouls traduit leur volonté de paraître au sommet de l'édifice social. Au quotidien, leur consommation d'épices est plus restreinte, mais elle tranche avec les « boires » offerts au personnel municipal qui, par la gamme encore plus réduite des épices utilisées, rappellent qu'ils destinés à des catégories sociales inférieures.

## Conclusion

Les pièces à l'appui des comptes de la municipalité toulousaine nous donnent un aperçu de l'alimentation de la classe dirigeante, tant au quotidien (repas des capitouls en prison) que pour des occasions plus exceptionnelles (festins annuels et dîners liés à la révision de l'assiette de l'impôt). Ces derniers se caractérisent par la forte présence d'épices, de viandes variées et de pâtisseries, alors qu'aucun légume n'est mentionné. Au contraire, les repas des capitouls en prison proposent une moindre variété de plats, avec une plus faible présence d'épices et une plus forte occurrence de légumes et de condiments, aliments considérés comme grossiers. Ainsi, l'alimentation quotidienne des consuls diffère du modèle qu'ils cherchent à mettre en avant lors des banquets. Ce contraste a également été constaté en Italie, où Allen J. Grieco a souligné « l'opposition entre repas publics, où la nourriture doit être conforme à certaines normes pour faire honneur à ceux qui l'offrent, et repas privés, où l'on mange d'une manière très frugale ou même vraiment chiche<sup>85</sup> ».

Parallèlement, on peut noter une évolution à partir des années 1460 dans les dîners de l'impôt et les repas des capitouls en prison : les viandes se font plus variées et trois services successifs se distinguent (entrée, plats de viande ou de poisson pouvant être accompagnés de potages et de pâtés, dessert). Cette évolution a aussi un caractère documentaire : les sources se font plus précises à partir des années 1460 et donnent plus d'indications sur les mets servis. Néanmoins, les dépenses de bouche de la municipalité tendent à augmenter dans la seconde moitié du XVe siècle : le coût du repas de l'Élection passe d'une douzaine de livres en moyenne entre 1445 et 1451 à plus de 17 livres en 1459 ; celui de la Gaie Science se situe autour de 20 livres dans les années 1450, puis monte à 30 livres en 1459-1460 ; enfin celui du Corpus Christi atteint près de 5 livres en 1460-1461, alors qu'il représentait environ 2 livres en 1445-1450. François Bordes établit un lien entre ce phénomène et l'installation définitive à Toulouse du Parlement, qui représente un pouvoir concurrent par rapport à celui des capitouls<sup>86</sup>. Ces derniers cherchent alors à manifester leur supériorité par le luxe alimentaire qu'ils déploient, mais aussi à renforcer la cohésion au sein du gouvernement municipal face à des parlementaires qui tendent à les mépriser. Le poids des dépenses de bouche dans les finances urbaines reste cependant modique au vu des autres charges auxquelles la ville doit faire face, avec au premier plan le paiement des subsides royaux et le remboursement des dettes contractées par la commune<sup>87</sup>.

---

<sup>83</sup> Alamy, Geneviève, *L'alimentation d'un collège d'étudiants...*, *op. cit.*, p. 70-71.

<sup>84</sup> Laurioux, Bruno, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, 2005, p. 183.

<sup>85</sup> Grieco, Allen J., « Le repas en Italie... », *op. cit.*, p. 119.

<sup>86</sup> Bordes, François, « Pouvoir municipal et gastronomie au XVe siècle... », *op. cit.*, p. 107.

<sup>87</sup> Wolff, Philippe, « Finances et vie urbaine : Barcelone et Toulouse au début du XVe siècle ». Dans *Regards sur le Midi médiéval*, Toulouse, 1978, p. 504. Une situation comparable se rencontre à Millau, cf. Garnier, Florent, *Un consulat et ses finances : Millau (1187-1461)*, Vincennes, 2006, p. 560-624 (en particulier p. 574).