HAL
open science

Les boulangers à Reims au Moyen Âge

Patrick Demouy

To cite this version:

Patrick Demouy. Les boulangers à Reims au Moyen Âge. textes réunis par Véronique Beaulande-Barraud ; avec la contribution de Benoît Roux. Église, mémoire(s), éducation : mélanges offerts à Jean-François Boulanger, ÉPURE - Éditions et presses universitaires de Reims, pp.393-399, 2014, 978-2-915271-85-0. hal-04156182

HAL Id: hal-04156182

https://hal.univ-reims.fr/hal-04156182

Submitted on 7 Jul 2023

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.

DIGRESSION FINALE[1]

Les boulangers à Reims à la fin du Moyen Âge

PATRICK DEMOUY
Professeur d'histoire du Moyen Âge
Université de Reims Champagne-Ardenne

Après les savantes études rassemblées dans ce volume, cette contribution n'est qu'un clin d'œil aux ancêtres de Jean-François Boulanger, qui a délaissé le fournil pour les salles de cours et le bureau de doyen, appliquant à la pâte humaine le savoir-faire et la passion du bon artisan qu'est un bon historien. Elle s'appuie sur un mémoire de maîtrise soutenu dans notre faculté[2]. Que seraient des professeurs sans étudiants ? C'est aussi une forme d'hommage au pédagogue qui leur a transmis sa passion et les méthodes du travail bien fait.

*

Pierre Desportes a établi, d'après les rôles de taille de 1325, que les boulangers de Reims (qui compte alors entre 16 000 et 18 000 habitants) sont au nombre de 58 dans la cité ; ce qui doit représenter un total de 70 à 80 pour l'ensemble de l'agglomération avec le bourg Saint-Remi[3]. C'est le métier de bouche le plus important[4]. Ils sont distincts des wasteliers ou pâtissiers, qui pour la

1. Le dédicataire de cet ouvrage ayant un talent certain pour la digression, il a semblé légitime de lui offrir celle-ci en lieu et place de conclusion.
2. Tilmant, Julien. *Les boulangers de Reims aux XIVe et XVe siècles*. Master : Histoire, ss. la dir. de I. Heullant-Donat. Reims : Université de Reims Champagne-Ardenne, 2008.
3. Desportes, Pierre. *Reims et les Rémois aux XIIIe et XIVe siècles*. Paris : Picard, 1979, p. 357.
4. Par comparaison les bouchers sont 43 et les poissonniers 30.

plupart se déplacent dans toute la ville avec des petits fours montés sur une sorte de brouette et proposent aux chalands pressés et peu argentés une gamme de menus ouvrages : petits pâtés fourrés de viande ou de poisson, flans au lait, tartes aux pommes, échaudés, oublies… Les boulangers ont pignon sur rue, avec des boutiques réparties dans les différents quartiers, le pain étant un besoin quotidien. En temps normal la ration ne descend que rarement en-dessous de 400-500 grammes et monte régulièrement à plus d'un kilo[5]. Ce qui ne veut pas dire, dans les milieux les plus riches, que tout est consommé à table. Pour les bourgeois aisés le pain sert de tranchoir ; ils découpent leur viande sur une épaisse tranche de pain sec, en guise d'assiette, et la mangent ensuite en partie quand elle est bien imbibée de jus, en laissant le reste aux serviteurs et aux pauvres. Pour ceux-ci le pain est l'aliment essentiel, avec un maigre potage aux herbes, c'est-à-dire aux légumes.

Le pain médiéval est rond, c'est une miche dont la forme va de la boule[6], pour le petit format, à la grosse demi-sphère. Il y a pain et pain. Les boulangers en fabriquent en général de trois sortes : le *pain de bouche*, pain blanc fait de la fine fleur de froment, réservé aux estomacs délicats, qu'on appelle parfois pain de chanoine ; le *pain de ville*, ou pain bourgeois, issu d'un blutage plus grossier, est comme son nom l'indique la variété la plus courante, celle qui constitue la nourriture quotidienne du citoyen moyen ; enfin le *pain à tout* est notre pain complet, où l'on trouve encore le son, destiné aux laborieux, aux hommes de peine, un pain noir et grossier. La couleur du pain et la qualité de la boisson sont un reflet de la hiérarchie sociale.

Le boulanger — ou plutôt la boulangère, l'épouse ou la veuve — vend le pain à la fenêtre de l'échoppe. On ne rentre pas dans celle-ci, comme dans la plupart des boutiques, qui s'ouvrent sur la rue avec un volet rabattu

5. Desportes, Françoise. *Le pain au Moyen Âge*. Paris : Olivier Orban, 1987.
6. D'où le nom de boulanger.

servant de comptoir et un auvent relevé pour protéger la marchandise. De nombreux boulangers se retrouvent aussi au marché au blé, dans la partie occidentale de notre actuelle place du Forum, dans la halle au pain, établie en 1197 par l'archevêque Guillaume de Champagne, où ils peuvent louer un étal. En face se trouve la maison du *sestelage* qui abrite les mesures officielles pour le grain (un setier vaut environ 80 litres). Le mesurage des grains relève en effet du seigneur – en l'occurrence l'archevêque pour l'essentiel de la cité – dont le vicomte perçoit les droits. C'est là que les boulangers doivent s'approvisionner, sous contrôle. Il leur est interdit d'entreposer plus de céréales qu'il n'en faut pour la fabrication du pain, afin d'éviter la spéculation en période de famine. À côté de la halle, près de l'actuelle rue des Élus, on trouve la wastellerie (la wastelle est un plat à gâteau, autrement dit *gastel*) où les boulangers vendent aussi des pâtisseries et des pains de fantaisie.

Une partie du pain est revendue aux taverniers. Chaque pain est estampillé pour assurer la traçabilité, car le tavernier n'a pas le droit de fabriquer son pain lui-même. Il peut seulement jouer un rôle d'intermédiaire – nous dirions de dépôt de pain – car un client peut repartir avec une miche. Comme il repart avec son pot de vin.

La venue de boulangers forains, originaires de la campagne proche, est autorisée le mercredi et le samedi, pas dans les rues mais exclusivement au marché, où ils n'ont pas de place attribuée. Au besoin ils posent leurs corbeilles ou une toile à même le sol. Les registres des entrées des portes nous renseignent, au XIVe siècle, sur leur provenance : Pontfaverger, Boult-sur-Suippe, Cernay, Lavannes, Witry, Bétheny, Nogent-l'Abbesse, Pomacle, Warmeriville, Châlons-sur-Vesle, Hermonville *etc*. Le pain forain entré dans la cité n'a plus le droit d'en sortir. Il doit donc être vendu dans la journée sous peine d'être jeté. C'est une façon de limiter l'offre et d'éviter d'inonder le marché. Le soir, avant le coucher du soleil, il faut brader ce qui reste. C'est une

aubaine pour les pauvres et les regrattiers, c'est-à-dire les colporteurs qui avec une boîte autour du cou proposent à petit prix et en petites quantités des denrées souvent recyclées.

Les statuts du métier établissent à trois ans la durée de l'apprentissage, à partir de 14 ans accomplis. Le maître ne peut prendre qu'un apprenti à la fois, il doit veiller à sa santé, à sa tenue, à son éducation morale, à son assistance à la messe dominicale. Le garçon devient ensuite valet, c'est-à-dire ouvrier boulanger. Un patron en emploie un ou deux en général, jusqu'à cinq pour les plus gros artisans. S'y ajoutent une ou deux baisselles qui aident l'épouse, retenue au comptoir, pour les travaux ménagers.

On voit apparaître à la fin du Moyen Âge le compagnon, qui doit faire un tour, sinon de France au moins d'une vaste région, pour parfaire ses connaissances et attendre qu'une place se libère, car le métier est soumis à la règle du *numerus clausus*. Ne s'établit pas qui veut. Appelé à devenir maître, le compagnon doit réaliser un chef d'œuvre, c'est-à-dire toutes sortes de pains et ouvrages de pâtisserie, devant un jury de quatre boulangers assermentés pendant deux jours (il faut bien attendre que la pâte soit levée). C'est un investissement, car le compagnon achète les ingrédients à ses frais (farine, bois et autres) rémunère le jury, à concurrence des journées de travail perdues, ainsi que le boulanger qui prêtre l'ouvroir. La production est ensuite partagée entre les jurés et les pauvres. Pour devenir maître il faut avoir 22 ans accomplis, être de bonnes vie et mœurs, n'avoir aucun mal dangereux qui puisse être communiqué aux consommateurs, avoir été trois ans apprenti et trois ans compagnon. Il faut payer en outre un droit de maîtrise (hanse) au profit de la communauté et un droit d'ouverture de boutique. On ne s'étonnera pas des exemptions consenties au fils de maître, pour autant que le garçon soit né après la maîtrise de son père, ce qui garantit sa formation. Le droit de maîtrise est alors dix fois moindre, le chef d'œuvre réduit à une « légère

expérience » et l'âge minimum abaissé à 12 ans. D'une manière générale les règlements des métiers jouent en faveur de l'hérédité et de la transmission familiale. Les veuves peuvent continuer l'activité et garder les ouvriers, sans toutefois prendre d'apprentis.

L'organisation corporatiste garantit le monopole. Un particulier peut avoir un four pour sa consommation personnelle, mais en aucun cas pour revendre quoi que ce soit. Il est évident que les notables qui ont une grande maisonnée s'approvisionnent en farine et font faire chez eux leur « pain de cuisson » qu'ils préfèrent à celui du boulanger. Manger son pain, comme boire le vin de ses vignes, est une marque de supériorité sociale. Le chapitre cathédral, qui a ses moulins près du pont de Vesle, dispose d'une boulangerie propre dans le cloître (notre actuelle Cour Chapitre) où se cuit un pain marqué à ses armoiries, distribué aux chanoines et à quelques « abonnés » relevant de sa juridiction. Il en va de même pour les abbayes.

Le métier est étroitement surveillé. Le pain cher, c'est le peuple dans la rue ! Régulièrement les échevins procèdent au contrôle, « l'essai du pain », où tout est pesé au fil des deux jours de l'opération, du moulin à la cuisine, pour déterminer le nombre de pains produits à partir d'une quantité donnée de céréales. Poids et surtout prix sont encadrés ; les tailles des pains sont standardisées. Le double ou gros vaut deux deniers ; le demi-double ou denrée un denier et le petit (1/2 denrée) une obole ou maille[7]. Le prix est évidemment une donnée sensible, à laquelle on n'ose pas toucher ; c'est le poids qui éventuellement varie selon le prix du blé. Le métier est en outre régulièrement surveillé par des « esgardeurs », deux ou quatre visiteurs, notables du métier et représentants des autorités seigneuriales, élus au début du Carême. Ils regardent — comme leur nom l'indique — la fraîcheur, le poids, le prix, soit après avoir

7. Obole ou maille=1/2 denier. Faire l'obole n'est pas très généreux, n'avoir ni sou ni maille est dramatique ; quant à n'avoir qu'une maille à partir, c'est-à-dire à partager, c'est la bagarre assurée chez les pauvres hères.

prévenu, soit par surprise et même deux jours de suite au même endroit… Ils sanctionnent l'usage de farine de mauvaise qualité, le pain non marqué, les irrégularités des balances et des poids. Les contrevenants s'exposent à des amendes, à la confiscation du matériel défectueux ou de la marchandise de mauvais aloi, qui n'est pas détruite mais envoyée aux pauvres de l'hôtel-Dieu. Les récidivistes s'exposent à une interdiction d'exercice temporaire ou définitive.

Le boulanger qui mène bien son affaire peut s'enrichir. D'autant plus qu'il retire des revenus complémentaires des porcs qu'il engraisse avec le son et les déchets de son activité, au plus grand dam des voisins qui prisent peu cet élevage nauséabond. Le rôle de taille de 1318 permet d'identifier 27 « menus » payant de 1 à 5 sous, 25 « moyens », de 6 à 100 sous, et 6 « gros » dépassant 100 sous, donc 5 livres ; le plus riche est taxé à 42 livres[8]. C'est le reflet d'une réelle fortune. Pour autant, ceux qui peuvent apparaître comme des notables n'ont pas de rôle dans la gestion de la cité et n'ont pas accès à l'échevinage, la principale magistrature élective. C'est sans doute une question de principe, destinée à garantir le sérieux de la surveillance exercée par le corps municipal sur ce métier sensible, surtout en période de crise. Les boulangers, comme les meuniers, sont facilement soupçonnés de spéculer et de profiter de la cherté des céréales sur le dos des pauvres gens. Les contrôles étroits ont une indéniable portée politique et sont censés les protéger en garantissant leur loyauté.

*

La loyauté est le maître-mot des statuts de métier, notion morale dans une société chrétienne tout autant que règle économique. Elle consiste à utiliser de bonnes matières premières, à travailler soigneusement et à pratiquer un juste prix. Le concept est transposable pour toute activité

8. Desportes, Pierre. *Reims et les Rémois…*, *op. cit.*, p. 357.

professionnelle, exercée avec conscience. Préparer ses cours en fin de carrière comme au premier jour, respecter ses étudiants en associant rigueur et bienveillance pour les faire progresser, prendre sa part des charges communes, c'est être loyal envers l'institution qui vous emploie. L'Université s'est organisée à l'origine comme une communauté de métier et à la même époque. Nous sommes heureux de saluer aujourd'hui un bon compagnon qui l'a loyalement servie.

Achevé d'imprimer par Corlet Numérique - 14110 Condé-sur-Noireau
N° d'Imprimeur : 113774 - Dépôt légal : décembre 2014 - *Imprimé en France*