

L'équipement des boulangers bourguignons à la fin du Moyen Âge

Quelques mois après la sortie de l'ouvrage de Françoise Desportes sur *Le pain au Moyen Âge*¹, qui synthétise en quelque 200 pages fortement documentées les résultats des recherches régionales les plus récentes effectuées en France, il pourrait sembler que tout ait été dit sur ce sujet, et même sur la boulangerie dijonnaise, puisque les archives inédites de la ville de Dijon figurent en bonne place dans la bibliographie de l'auteur.

Le point de vue qui sera présenté ici est tout différent. Le livre de Françoise Desportes se fonde pour l'essentiel sur des documents de type normatif : ordonnances, statuts, règlements, traités d'agriculture ou de cuisine, qui se donnent pour rôle de dire comment il convient d'organiser les métiers relatifs à la panification, de faire le pain, de procéder à sa vente, en quels lieux, à quel moment et à quel prix. C'est sur un autre ordre de sources que se fonde cette étude : des séries d'inventaires privés qui révèlent, dans leur cadre quotidien, les équipements dont disposent, pour la fabrication du pain, professionnels ou particuliers. En effet, les archives de Bourgogne possèdent une exceptionnelle série de plusieurs centaines de documents de ce type pour les deux derniers siècles du Moyen Âge, conservés dans deux fonds différents. Les registres de comptes des châtelainies et bailliages ducaux comportent la transcription d'un grand nombre d'inventaires ou actes de ventes concernant les biens de mainmortables, de bâtards, de condamnés ou de personnes mortes sans héritiers, biens qui revenaient au duc de Bourgogne, et aussi quelques inventaires de châteaux ducaux². Un dépouillement non exhaustif a livré 450 inventaires dont 360 relatifs à des habitants de villages. Ces documents datent presque tous de la seconde moitié du XIV^e siècle, et pour la majorité d'entre eux de la période 1360-1375. Un autre très riche ensemble provient du fonds de la mairie de Dijon³. La série commence en

1. DESPORTES, 1987.

2. Archives départementales de la Côte-d'Or (citées ci-après C.O.), série B.

3. C.O., série B II 356, cotes 1 à 24.

1383 ; elle compte une cinquantaine de documents pour les deux dernières décennies du XIV^e siècle et plus de 650 pour le XV^e siècle, avec une représentation beaucoup plus forte de la période 1420-1440. Les inventaires dijonnais sont les plus riches d'informations ; les objets sont souvent replacés dans les différentes pièces de l'habitation et dans ses annexes, leurs matériaux et leur destination précisés.

Dans cet énorme corpus documentaire dont le dépouillement n'est pas complet encore, tous les inventaires de boulangers et pâtisseries ont été relevés afin d'analyser en détail l'équipement dont disposaient ceux-ci pour exercer leur métier. Comme les trouvailles archéologiques, ces outils décrits par les textes et restitués dans leur forme par l'iconographie permettent de reconstituer les techniques employées. La répartition de cet équipement dans l'espace de travail, proche de l'espace domestique, sinon confondu avec lui, est révélatrice de l'organisation du travail et du stockage. Grâce à quelques énumérations de matières premières, voire de pain, on peut se faire une idée de la nature de la production. Les rares indications de créances précisent enfin certains aspects de la relation avec la clientèle.

Le dépouillement de l'ensemble des inventaires ruraux et citadins permettra de replacer la production des boulangers dans une société où le pain de ménage devait être largement consommé ; en font foi les nombreux pétrins et autres accessoires de boulangerie, les stocks de grains, rencontrés chez des producteurs, mais aussi chez des citadins voués à une activité artisanale à plein temps. Mieux que les inventaires de boulangers, ces documents permettront d'évaluer la proportion relative des diverses céréales dans la consommation de l'ensemble de la population bourguignonne ; cette élaboration n'est pas encore possible actuellement ; des dépouillements partiels et l'analyse des céréales carbonisées trouvées lors de l'exploration archéologique d'une maison villageoise incendiée vers 1360 tendraient à faire penser qu'aux XIV^e et XV^e siècles, le pain quotidien des classes populaires bourguignonnes n'était pas un pain de pur froment⁴. En 1469, les « Ordonnances sur le fait et mestier des bolengiers de la ville et commune de Dijon » imposent comme chef-d'œuvre aux prétendants au titre de maître-boulangier de confectionner du pain « tant blanc que brun »⁵. Ces remarques ne concordent pas avec les conclusions de Françoise Desportes. Des différences régionales ont pu jouer. Sa documentation provient pour l'essentiel de villes situées à proximité des riches terres limoneuses de l'Île-de-France, de la Picardie, de la Brie et de la Beauce, bien plus favorables à la culture du froment que les sols lourds et froids qui forment l'essentiel des terroirs bourguignons. Mais surtout, comme elle l'a précisé elle-même, ses sources ne lui permettaient pas d'étudier la nature du pain de ménage.

4. PIPONNIER, 1974, p. 68.

5. Archives municipales de Dijon, G 3, f° 93-96 v° (1469).

Pour la seule ville de Dijon, 30 inventaires de boulangers et de pâtisseries sont conservés, c'est le groupe professionnel le mieux représenté dans la série d'inventaires⁶. Malheureusement, ces documents sont parfois tronqués et abîmés : deux d'entre eux ont dû être éliminés car ils ne comportaient aucune mention d'objets relatifs au métier. Les 28 restant se répartissent ainsi dans le temps :

18 pour la période 1400-1434 ;

7 pour la seule année 1439 ;

3 pour la période 1441-1457.

Les métiers, lorsqu'ils sont précisés, sont indiqués comme suit :

« oubloyer » (fabricant d'oublies)	1
pâtissier	2
fournier	4
« boloinquier » (boulangier)	17

Le terme de fournier n'apparaît plus qu'une fois après 1426.

6. C.O., série B II 356. Ces inventaires sont désignés ci-après dans les notes par les lettres de code A à Z et AA à AD

Code	Nom et métier	Date	Cote	Pièce
A	Andrié Baraing, fournier	1400	3	11
B	Jehan Colar	1404	4	3
C	Jehannot Lepaticier	1411	5	20
D	Jehan Bardeau, boulanger	1414	7	16
E	Maître Pierre, fournier	1416	8	10
F	Gillote, f. de Jaquot Leregnard, boulanger	1416	8	15
G	Jehannin Lebolangier	1417	8	24
H	Jehan Durand, boulanger	1417	8	25
J	Gobin Morel	1419	9	17
K	Monnot Chandelier, fournier	1423	11	24bis
L	Demoingeot Legendre, boulanger	1425	11	27
M	Jehan	1425	12	19
N	Jehan Delacroix, pâtissier	1425	13	6
O	f. de Moingin Lelorrain, boulanger	1426	13	14
P	Girart Rouhier, boulanger	1428	14	16
Q	Perrenote, f. de Jehannin Benoit, boulanger	1430	15	33
R	Moingin Bardot, boulanger	1432	16	1bis
	Id.	1432	16	18
S	Perrenot Lemonet, boulanger	1434	17	13
T	Jehannot Ducartier, boulanger	1439	20	1bis
U	Jacot Leregnardet, boulanger	1439	20	24
W	Poincart Leboujaillet	1439	21	2
X	Jehannin Pogy, fabricant d'oublies	1439	21	7
Y	Jehan Bouhier, dit Lecoultrepointier, boulanger	1439	21	13
Z	Thiebaut Tharbault, fournier	1439	21	23
AA	Perrenot Chalchart, boulanger	1441	22	13
AB	Jehannin Charpentier, boulanger	1451	23	6
AC	Jehan Decoudray	1457	23	19
AD	Michelet Cavelin, boulanger	1439	23	29

Tous les inventaires ne sont pas utilisables pour établir des comparaisons entre les ensembles d'outillages possédés ; dans le cas des inventaires de tutelle, qui sont majoritaires à Dijon, la plupart du temps, seule la part revenant aux mineurs est décrite et prisee. Par chance, onze inventaires de fournisseurs ou de boulangers sont complets, de même que ceux des deux pâtisseries et de l'« oubloyer ».

À quelques rares exceptions près, ces inventaires ne mentionnent que les biens meubles ; les fours, faisant partie des immeubles, possédés ou loués, ne sont donc jamais décrits. Il est fait allusion cependant à cet élément essentiel de la panification de diverses manières, de telle sorte que l'existence d'au moins un four chez ces personnages est certaine. Le four sert de repère pour situer les différentes pièces de la maison dont on dresse l'inventaire chez huit de nos boulangers ou pâtisseries⁷. Il semble bien que, dans la plupart des cas, le four ne se trouve pas dans la boutique dite « ouvrier » à Dijon, mais à l'extérieur, et probablement à l'extérieur de la maison ; précaution utile dans une ville construite alors presque exclusivement en bois. Généralement un seul four est mentionné par maison. Une exception cependant, l'inventaire d'un riche boulanger chez qui la boutique est appelée « ouvrier des fours » ; et cette officine est surmontée par un « grenier dessus le four » où sont effectivement stockées diverses céréales⁸. Il ne faut pourtant pas imaginer les autres fours dressés en plein air. « Devant le four » ou « au four » sont énumérés de nombreux objets faits de matériaux périssables (bois, osier), voire des stocks de farine qui ne peuvent être laissés hors d'un abri. Ces fours devaient donc être au moins protégés par un appentis. Les boulangers et pâtisseries ne sont pas les seuls possesseurs de fours à Dijon au XV^e siècle. Parmi les nombreuses pièces énumérées en 1441 dans l'hôtel de Richard Dessoye, bourgeois de la ville, figure une « chambre devers le four »⁹. Les maisons de moindres personnages en sont également pourvues, celle d'un tanneur¹⁰, et même celle d'un simple vigneron¹¹.

Un autre indice de la présence du four chez les boulangers est constitué par la mention d'accessoires spécifiques, cités collectivement dans huit inventaires : « utiz du four », « habillements du four » ou « utis du mestier de beloingerie servans au four »¹². Certains documents plus précis énumèrent ces ustensiles et particulièrement le « grant couvecle de fer a bochier le four », appelé aussi « bouchaul », cité dans treize inventaires¹³. Le rouable utilisé pour gouverner le feu puis retirer les braises et les cendres avant

7. A, D, K, M, T, W, Y, AA.

8. T.

9. Cote 22, pièce 10 (1441).

10. Cote 20, pièce 22 (1439).

11. Cote 9, pièce 2 (1418).

12. D, M, N, Q, R, T, U, W, Y.

13. A, F, G, H, K, N, P, Q, W, Y, Z, AA, AC.

d'enfourner le pain n'apparaît que dans trois inventaires¹⁴ ; chez un autre boulanger c'est une « paulote », petite pelle de fer citée habituellement parmi les équipements de cheminée, qui remplit cet office, une « paulote de fer faisant rouable »¹⁵. Les diverses pelles à enfourner, énumérées dans treize inventaires¹⁶, sont également liées, nécessairement, à la présence d'un four.

Les combustibles, indispensables pour alimenter le four, se rencontrent parfois en quantités considérables chez nos boulangers : « bois a ardoir », fagots, sarments s'entassent dans leurs cours ou leurs greniers¹⁷, accompagnés des cognées « a depecer bois » ou « a decoper bois »¹⁸ ; et, en plus faibles quantités, les sous-produits de la chauffe des fours que sont les braises¹⁹ ou les cendres.

Aucun de nos artisans, même ceux qui sont appelés « fourniers », ne se borne à cuire le pain préparé chez les particuliers. Tous les apprêts depuis le broyage du grain au moulin sont de son ressort, comme le souligne le plus ancien document, où la part de l'enfant mineur comporte « un autre sac de farine qui estoit au molin de Pont d'Oiche »²⁰. Il semble aussi que le nettoyage du grain avant la mouture soit effectué par eux. Cinq « clives a cliver blé » ont été rencontrés et aussi trois tamis, qui peuvent être affectés au même usage²¹. Plusieurs boulangers possèdent leurs propres moyens de transport pour charrier les grains entre le marché et leur domicile, puis pour les porter au moulin et en rapporter la farine : un âne, un cheval et même jusqu'à quatre chevaux chez l'un d'eux ; un bât pour l'âne ; des charrettes et un peu plus rarement des chars « a quatre roues ».

La première opération qui s'impose au retour du moulin est le blutage de la farine complète, opération dont l'équipement est très largement diffusé. « Arche faisant beretoire »²², « buretoire »²³, « arche a bereter farine »²⁴, ces coffres dans lesquels on blute la farine, sont cités dans dix inventaires, qui en comptent souvent deux ou trois. Il s'agit de grands coffres, groupant parfois dans un même meuble les fonctions de coffre à bluter et de pétrin comme les « deux mais en une pièce a petrir et a bureter »²⁵. Les « beretaulx » ou « bureteaulx » sont un peu plus largement diffusés, dans dix

14. A, C, K.

15. AB.

16. A, B, C, F, G, H, J, K, N, W, AA, AB, AC.

17. C, F, G, H, M, N, O, Q, S, T, U, W, PY, AB, AD.

18. A, C, G, H, L, N, Z.

19. A, G.

20. A.

21. Clives : D, H, K, S, AD ; tamis : B, H, S.

22. AB.

23. O, T, W, AC.

24. A, C, H, N.

25. K.

inventaires²⁶. Quinze sont dénombrés et deux inventaires en comportent « plusieurs ». Leurs matériaux, leur forme ne sont jamais précisés, mais les rédacteurs de l'inventaire distinguent, selon leur finesse sans doute, les blutoirs « a blanc » et les blutoirs « a bis » ou « a brun »²⁷.

Pour autant que l'on puisse considérer l'endroit où sont inventoriés coffres à bluter et bluteaux comme indices de l'endroit où est effectué ce travail, c'est la boutique, l'« ouvrier » qui l'emporte. Lorsque ce travail est effectué « au four », c'est qu'il s'agit de l'unique local professionnel. En revanche, nos deux pâtisseries, largement pourvus en matériel et en espaces spécialisés, font effectuer ce travail dans une pièce appelée « buretoire » ou « chambre a buretel ».

La conservation et la préparation du levain n'exigent ni outillage ni récipients spécifiques ; la trace de ces opérations n'apparaît donc pas dans nos documents. Un seul d'entre eux fait figurer de la « levurre » entre les stocks de blés et ceux de farine²⁸. Tous les intérieurs de boulangers comportent suffisamment de récipients aptes à faire chauffer l'eau nécessaire pour diluer le levain avant de le mêler à la farine pour constituer la pâte. Par ordre de taille décroissante, chaudières, chaudrons et chauderotes se rencontrent soit dans les « ouvriers » soit dans les cuisines proches.

L'objet le plus régulièrement répertorié dans les maisons des boulangers et pâtisseries est le pétrin, toujours appelé « maie » à Dijon²⁹. Comme le même terme peut aussi désigner le coffre à bluter, il est souvent précisé qu'il s'agit de « maie a petrir » ou de « maie a petrir paste ». La seule indication qui soit donnée quant à l'aspect des pétrins est la forme « ronde » de l'une des maies appartenant à un pâtissier. Le matériau dont elles peuvent être faites est également indiqué : le bois de « foul », c'est-à-dire le hêtre³⁰. Quant aux dimensions, il peut s'agir de meubles relativement grands, à deux « enchastres »³¹. Comme nous l'avons déjà vu, blutage et pétrissage sont parfois effectués dans un meuble « en une pièce a petrir et a bureter », qui se trouve, à deux exemplaires, chez un fournier.

Les deux pâtisseries et nombre de boulangers ne se contentent pas d'un seul pétrin ; plusieurs sont nécessaires en effet si l'on veut préparer des pâtes différentes en vue d'une même fournée :

10 inventaires comptent 1 seule maie,	ceux de 9 boulangers, 1 métier non précisé ;
6 inventaires comptent 2 maies,	chez 3 fourniers, 2 boulangers, 1 pâtissier ;
2 inventaires comptent 3 maies,	chez 1 boulanger, 1 pâtissier.

26. A, B, C, F, H, K, N, O, S, Z.

27. K, Z.

28. A.

29. A, B, C, D, G, H, K, L, N, O, P, Q, T, W, Y, Z, AA, AC.

30. L.

31. W.

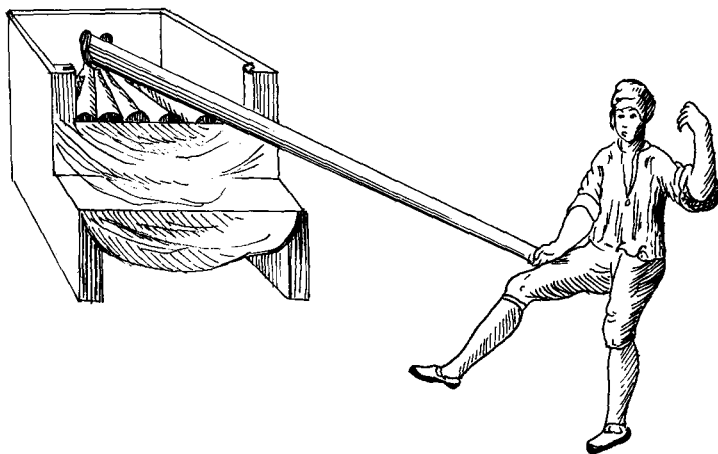


Fig. 1. Le broyage de la pâte d'après MALOUIN, *L'art du vermicellier*, planche IV.

La plupart des maies sont placées dans la boutique, de sorte que les clients peuvent observer la manière dont la pâte est confectionnée et travaillée, tel est le cas de quatorze d'entre elles. D'autres, moins nombreuses, cinq, sont près du four. Deux maies, inventoriées respectivement dans un grenier et un cellier, pouvaient n'être pas en cours d'utilisation. Cinq autres, enfin, ne sont pas situées avec précision dans l'espace habité.

Dans deux inventaires particulièrement détaillés, nous trouvons une « racloire » et une « ratoure a mait »³². Le terme de « râcle » demeure dans le dialecte bourguignon³³, où il désigne un petit outil, identifiable à la râissoire, dont Malouin préconise l'emploi pour récurer les pétrins à fond semi-cylindrique³⁴. La présence de ces ustensiles à Dijon peut être considérée comme un indice de l'utilisation probable de maies à fond arrondi.

C'est sans doute après le pétrissage dans la maie qu'intervient une autre opération sur la pâte, au moyen de la « broye a broyer paste » ou « broyeur ». *L'art du boulanger* de 1767 nous donne quelques informations sur cette technique, tombée en désuétude à son époque pour la pâte à pain, mais conservée dans le métier de vermicellier, pour la préparation des pâtes alimentaires³⁵. Il s'agit d'une seconde opération de pétrissage des pâtes fermes, effectuée au moyen d'une barre de bois appelée « brie » ou « broie » selon les régions. Au XVIII^e siècle, cette barre était fixée par l'une de ses extrémités ; la mention chez l'un des boulangers dijonnais d'une « broye garnie de ses habillemens » pourrait évoquer une machine simple de ce type

32. A, C.

33. « Râcle » et « racloite » : COLOMBET, 1958, p. 47 et dessins fig. 4, p. 48.

34. « Râissoire » : MALOUIN, 1767, p. 121.

35. MALOUIN, 1767, p. 103-104.

plutôt qu'une barre entièrement indépendante. Avec cette barre, le boulanger ou son valet presse la pâte pour en chasser une partie de l'air introduit par le pétrissage. Selon Malouin, cette technique était employée pour fabriquer le fameux « pain de Gonesse » très apprécié des parisiens à partir du XVI^e siècle³⁶. Ce procédé aurait eu pour but de rendre le pain plus compact, et donc de meilleure conservation. La fréquence des broies à Dijon, chez neuf boulangers ou fournisseurs³⁷, laisse penser que le broyage de la pâte y est pratiqué couramment.

Une fois achevé le travail de la pâte, il reste à la façonner, en boules généralement, ce qui aurait déterminé l'appellation de boulanger. Cette opération s'appelle tournage et s'effectue sur des « tours ». Les descriptions sommaires des inventaires confirment les données de l'iconographie : les tours peuvent se présenter sous des formes diverses. Simples planches ou plateaux de bois la plupart du temps, « six ais a tourner le pain »³⁸, que l'on pose sur des tréteaux, tel « un tour a tourner le pain garni de ses treteaux »³⁹, ou sur un autre meuble, comme le « tour assis sur un gelenier », une cage à poulets⁴⁰. Les tours peuvent aussi être dépourvus de pieds, puisqu'on mentionne « un petit tour sans pied »⁴¹, ou constituer de véritables meubles complexes : « tour a deux enchastres ouquel a deux armaires ferrees »⁴². Un texte dijonnais confirme l'utilisation du couvercle de la maie pour tourner les pains, suggérée par l'iconographie : « une grande maie qui fait tour »⁴³. L'aspect des tours ou « tournots » de pâtisseries, peut-être leurs dimensions, devaient permettre de les distinguer puisque nos documents citent des « tours a paticier » ou « tournots a faire tartres et flans »⁴⁴. Peut-être se caractérisent-ils par leur forme circulaire, comme les « rondeaux appelez tournoz a mettre tartres »⁴⁵. Le seul matériau indiqué pour confectionner un tour est le bois de noyer.

Les balances, présentes chez deux pâtisseries et six boulangers, sont-elles utilisées à Dijon, comme le montrent les miniatures, pour peser la pâte avant de la façonner ? L'indication chez deux boulangers de « balances a peser pain »⁴⁶ est ambiguë. Il ne s'agit pas forcément de peser des pains cuits, au moment de la vente. En effet, les maies sont désignées aussi souvent comme maies « a petrir pain » que comme maies « a petrir pate ». À six reprises, il est indiqué que les tours servent « a tourner pain » ou « a tourner le pain ».

36. MALOUIN, 1767, p. 212.

37. A, B, C, G, H, K, M, N, Q, X, AC.

38. Inventaire de Jehan Malcorant, vigneron, cote 9, pièce 2 (1418).

39. AB.

40. W.

41. AB.

42. T.

43. Z.

44. C, J, K.

45. N.

46. H, S.

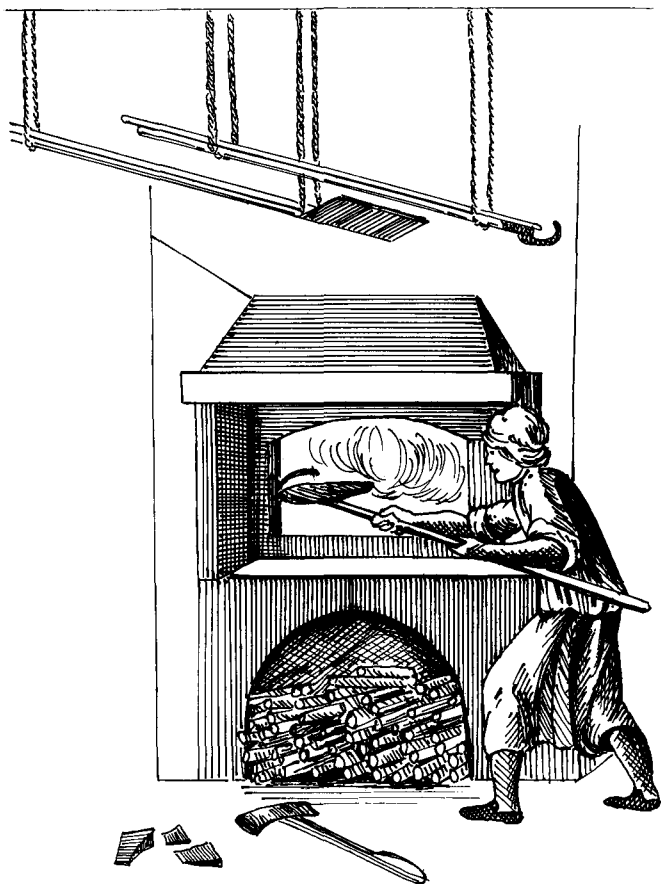


Fig. 2. Les accessoires du four : cognée posée à terre, rouable et pelle suspendus, d'après MALOUIN, L'art du boulanger, planche V.

L'article des « Ordonnances sur le fait et mestier des bolengiers » de Dijon, précisant que chaque boulanger « sera tenu de faire le pain au poix et aloy de ladite ville », confirme le fait que les pains étaient vendus à l'unité et non pesés au moment de la vente. Ces balances ne sont jamais décrites, mais l'une d'elles est inventoriée avec « trois pois de plomb » et une autre « garnie de pois⁴⁷ ».

Les boules de pain ainsi « tournées » sont mises ensuite à reposer sur des « couches ». Le même terme désigne, au XV^e comme au XVIII^e et jusqu'au XIX^e siècle, les planches de bois où les pains sont déposés et la toile qui les recouvre. Dans les fournils dijonnais sont répertoriées des « tables à couchier pain », « une grand couche de quatre ays de large » et « une aultre couche de

47. B, C.

trois ays de large »⁴⁸. Chez un autre boulanger, ce sont « les couches a couchier le pain qui sont de grosse toile »⁴⁹. D'autres matériaux sont également employés, telle la « natte a fere couche »⁵⁰, trouvée dans l'ouvreur d'un boulanger. Il y a aussi des pannetons ou corbeilles pour faire lever le pain, qui ont pu être identifiés sous la forme dialectale de « breuchon », « bruchon », « beruchon » ou « beroichon »⁵¹ grâce aux recherches de l'ethnographe bourguignon, A. Colombet, sur les techniques traditionnelles de panification⁵². Les « beruchons » ne sont représentés à Dijon au XV^e siècle qu'à un petit nombre d'exemplaires, un ou deux dans chaque ouvrier, sauf chez le pâtissier le plus riche. Ces pannetons ne sont sans doute pas utilisés alors pour confectionner le pain quotidien ; peut-être sont-ils encore réservés à certaines préparations de pâtisserie : en effet, l'inventaire de l'un des deux pâtissiers en compte treize.

Pour protéger la pâte d'un refroidissement pendant qu'elle lève, les couches sont recouvertes par des peaux de mouton : « une panne d'aigheaux blans ... a covrir paste » ou « une pelice d'aigheau blans a couchier pain »⁵³.

Une fois reposées, les miches de pains sont enfournées au moyen de pelles dont le nombre n'est pas toujours précisé. Contrairement à ce qu'indique l'*Art du boulanger*, les pelles de fer ne sont pas réservées à la manipulation des braises et des cendres. À Dijon, en 1400, on identifie « une pelle de fer a enfourner pastéz »⁵⁴. Parmi les pelles de bois, on distingue la « grosse pelle a enfourner pain » et les « petites a enforner fouasses »⁵⁵. Dans une chambre voisine du « grant four » de Jehannot Lepaticier, au milieu d'une quantité d'ustensiles de cuisine, figure une paire de « viéz moufles » qu'il est tentant de rattacher aux opérations d'enfournement et défournement de ses gâteaux.

Fourniers et boulangers ne se bornent pas à la fabrication du pain. On note dans leurs « ouvriers » la fréquence des couteaux « a depecer » ou « a hachier » la viande⁵⁶, ainsi que des « plots a chapler » ou « a aichier »⁵⁷, les billots sur lesquels ils étaient en mesure de préparer des farces de viandes. C'est aussi chez un fournier qu'a été répertoriée la pelle de fer « a enfourner pastéz »⁵⁸. Ces ustensiles se retrouvent, bien sûr, et en plus grand nombre, chez les pâtissiers. Ces derniers sont en effet encore concurrencés par les

48. Couches : AC ; tables : L, M.

49. K.

50. O.

51. B, C, H, L, N, S, AD, AC.

52. COLOMBET, 1951, p. 49.

53. A, N.

54. A.

55. AB, AC.

56. A, C, G, H, N.

57. C, G, K, N.

58. A.

boulangers, pendant toute la première moitié du XV^e siècle, pour la confection des tartes et flans : un fournier possède « un tournot a faire tartres et flaons »⁵⁹ et on retrouve chez un de ses confrères un « sessot », c'est-à-dire un petit tamis « a passer flan »⁶⁰. C'est seulement en 1469 que les échevins de Dijon rédigent l'« Ordonnance sur la pâtisserie », pour empêcher, ou tenter d'empêcher les boulangers de se « mesler de chose qui soit du mestier de pâtisserie pour vendre publiquement en leurs hostelz ne dehors en quelque manière que ce soit et semblablement lesdits patissiers [de s'] entremettre d'aucune chose qui touche ledit mestier de bolengerie »⁶¹.

Tel est bien le cas de Jehannot Lepâtissier qui possède, en 1411 une « mait a petrir pain », une « arche a mettre pain », une « grosse pelle a enfourner pain » et, en 1425, de son confrère Jehan Delacroix, chez qui sont répertoriés « une pelice d'aigneau blanc a couchier le pain », « plusieurs utis de maison servans au mestier de bolengier » et « une arche a mettre pain ». L'ouvreur de ce dernier comporte cependant des ustensiles que l'on ne rencontre chez aucun autre : un fer à gaufres et des râpes a fromage : « trois effraiseures a fromaiges ». Parmi les recettes de cuisine médiévales qui nous sont parvenues, certaines préconisent l'adjonction de fromage râpé dans les flans et dans la pâte des gaufres et des oublies. On ne remarque cependant aucune râpe dans l'inventaire, peu fourni d'ailleurs, du fabricant d'oublies. Étroitement spécialisé, contrairement aux boulangers et pâtissiers, il ne possède comme équipement professionnel qu'une broie et « trois paires de fers a oublies » avec leurs supports : des « chievrons de fer ». La présence d'une broie laisse supposer que ces oublies étaient fabriquées à partir d'une pâte ferme.

Un seul inventaire de boulanger comporte des produits finis : six douzaines de pains blancs et la même quantité de pains « bruns »⁶². Il serait tout à fait imprudent, bien sûr, d'en tirer la moindre conclusion quant à la nature du pain consommé à Dijon. L'absence de pain dans les autres inventaires ne doit pas surprendre ; l'omission des provisions alimentaires autres que le vin et les céréales est l'une des constantes de ce type de document ; par chance, il y a quelques exceptions.

Il semble que la même règle vaille pour la principale matière première du pain, que ce soit sous forme de farine ou de céréales. Sur 28 inventaires, 20 n'en comportent aucune mention, alors que sont énumérés dans ces mêmes inventaires des sacs « a mettre farine » ou « a mettre blédz », un cuveau et un rondeau « a mettre farine », des « grans courboilles de verges a mettre farine », une « queue a mectre fleur »⁶³. Sur les huit inventaires restant, deux

59. J.

60. E.

61. Archives municipales de Dijon, G 3, f° 59.

62. AD.

63. Sacs : A, N, O, AB ; cuveau : H ; rondeau : W ; corbeilles : A ; queue : X.

inventaires de fournisseurs et un inventaire de boulanger ne comportent que de la farine. Un inventaire de fournisseur et quatre de boulangers énumèrent et présentent des réserves de céréales⁶⁴ :

Désignation des céréales	Nombre d'inventaires où elles apparaissent	Valeur totale
avoine	3	84 F
orge	3	28 F
blé	3	8 F
blé-tourte	1	7 F
engrain	1	1 F 25
froment	2	1 F

Les données de ce tableau et les remarques précédentes soulignent combien il est difficile de se faire une idée précise de la composition du pain consommé à la fin du Moyen Âge, même lorsqu'on dispose de données relativement abondantes et précises. Il faut noter, en outre, que l'essentiel des céréales figurant dans ce tableau provient d'un seul document, où sont inventoriées de l'avoine, pour une somme de 63 F et d'autres céréales, pour 31 F au total⁶⁵.

Brun ou blanc, le pain est disposé à sa sortie du four sur des étagères, « ais a mettre le pain »⁶⁶ ou dans des corbeilles, comme la « courboille a 3 piéz pour mettre pain »⁶⁷ dont l'iconographie offre des exemples. Ces corbeilles peuvent servir à transporter le pain, pour le vendre sur les marchés ou le livrer à des clients. L'un des pâtisseries dispose également d'« un panier a cuvescle a porter tartre »⁶⁸ ; l'« oubloyer » de « cinq boites a mectre obliez »⁶⁹.

La pratique du commerce du pain ne nous apparaît qu'à travers ces quelques objets, et aussi la mention de créances dues par divers Dijonnais « pour cuite de pain ». Des dettes de cette sorte pouvaient demeurer impayées pendant de nombreuses années, telle celle de « Jehan Paste et Dame Jehanne sa femme ... pour la cuite de leur pain du terme de sept ans qui vault pour chacun an 2 frans »⁷⁰. Cette mention prouve qu'un riche boulanger, également fournisseur de « la court de Monseigneur le duc », et disposant de

64. R, S, T, Z.

65. T.

66. C.

67. J.

68. C.

69. X.

70. T.

plusieurs fours dans sa boutique, peut aussi jouer le rôle d'un simple fournier, puisque des familles de la ville lui apportent leur pain de ménage pour le cuire.

La fabrication et/ou la cuisson du pain ne sont pas toujours la seule occupation exercée par nos boulangers. Chez Jehannin Lebolangier⁷¹ sont répertoriés « sept ans a vanner blef », une « cupve a vannier », « plusieurs aisemens appartenant au mestier de vennerie », ainsi que « ung tas de verges, plusieurs costes et perches pour faire vans ». Outillage, matières premières et produits finis ne laissent aucun doute quant à l'activité exercée, parallèlement à son métier de boulanger ; tout l'équipement habituel de la fabrication et de la cuisson du pain se trouve en effet dans son ouvrier, ainsi que le bois de chauffe et le son dans son cellier. Chez Jehan Bouhier, dit Lecoultrepointier, boulanger⁷², la situation est moins claire. Son inventaire énumère bien, dans une « chambre pres du four » des maies, « tous les autres utis de bois servans au four », le couvercle de fer « a bochier le four », ainsi que douze chars de bois « pour chauffer le four » et deux chars de sarments. Pourtant, dans l'« ouvrier devant dudit hostel » ne figure que du linge, neuf ou non. L'atelier-boutique donnant sur la rue qui, chez tous les autres fourniers, boulangers et pâtisseries est voué à leur principale activité de préparation du pain, des pâtés, des « tartes et flaons » voit ici son rôle complètement transformé.

Reste le cas du fabricant d'oublies⁷³. L'inventaire concerne la totalité de ses biens et, comme ceux-ci ne sont pas localisés dans différentes pièces, il est vraisemblable que ce personnage vivait dans une pièce unique. La valeur totale de la prise, dont l'équipement professionnel constitue à peu près le quart, est médiocre ; elle correspond à ce qui est habituel dans le cas de citadins logés dans une seule pièce. Il ne semble donc pas que ce fabricant d'oublies tenait boutique ; il devait confectionner à domicile les friandises qu'il vendait ensuite sur les marchés ou livrait à des clients en ville.

Les difficultés auxquelles on se heurte lorsqu'on cherche à déterminer la part relative des diverses céréales dans l'alimentation avaient déjà été remarquées au cours de recherches faites précédemment d'après les inventaires mobiliers provenant des comptabilités des châtelainies et baillages⁷⁴. Rédigés avec beaucoup plus de détails et de soin, les inventaires des boulangers dijonnais ne répondent pas non plus d'une manière complètement satisfaisante à cette interrogation. Ils restent presque totalement muets, aussi, quant aux divers produits finis qui sortent des ouvriers de boulangers ou de pâtisseries. Les règlements urbains mentionnent des « cimereaulx » ou pains

71. G.

72. Y.

73. X.

74. PIPONNIER, 1974, p. 69-70.

blancs, et des « tourtes brunes »⁷⁵, les registres de l'échevinage, des « eschaudés, sallés et crestelés »⁷⁶, passés sous silence dans les inventaires.

Leurs énumérations permettent cependant de se faire une idée assez précise des diverses opérations de la fabrication du pain et des autres produits à base de céréales, depuis le nettoyage des grains, avant de les porter au moulin, jusqu'au défournement et à la livraison en ville. Dans ces métiers, comme dans tous les autres métiers artisanaux, on observe des disparités considérables de fortune qui se traduisent aussi par un équipement professionnel plus ou moins abondant et diversifié. Les pâtisseries se situent tous deux au sommet de ces professions, un ou deux boulangers atteignent un niveau de fortune comparable, tandis que la fabrication des oublies reste un petit métier peu lucratif.

Françoise PIPONNIER

Résidence Les Gros Chênes, 13
F - 91370 VERRIÈRES-LE-BUISSON

REFERENCES

- CHAPUIS, A.V., 1906, *Les anciennes corporations de Dijon*, Dijon.
- COLOMBET, A., 1958, *Anciennes techniques : la fabrication du pain domestique en Côte-d'Or, à travers notre folklore et nos dialectes (Bourgogne)*, t. I, 1^e édition, p. 42-65.
- DESPORTES, F., 1987, *Le pain au Moyen Âge*, Paris.
- FONTENELLE, J. et MALPEYRE, F., 1871, *Nouveau manuel complet du boulanger*, 2 vols, Paris.
- MALOUIN, P., 1767, *Description et détails des arts du meunier, du vermicelier et du boulanger ...*, Paris.
- PIPONNIER, F., 1974, *Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne au XIV^e siècle*, dans *Annales de Bourgogne*, 182, p. 65-111.

GLOSSAIRE

- BERUCHON** panneton (Colombet).
- BLUTOIR** « bluteau, instrument servant à séparer les différents éléments » du grain moulu (Desportes).
- BROIE ou BRIE** « Autrefois les boulangers ne pétrissaient pas autrement, du moins pour faire le pain de pâte ferme qu'on nomme encore pain brié parce que l'on en battoit avec la brie la pâte après avoir monté dessus et après l'avoir pétrie avec les pieds » (Malouin).
- CLIVE** tamis (Colombet).

75. CHAPUIS, 1906, p. 38-39.

76. Archives municipales de Dijon, B 150, f° 36.

- COUCHE** l'une des « tables qu'on couvre d'une toile et sur lesquelles on dépose les pains ... avant d'être cuits » (Malouin).
- COUCHES** « toiles qui servent à couvrir les tables où l'on place les pains qui ne sont pas encore cuits » (Malouin).
- MAIE** pétrin.
- RACLOIRE,**
- RATOURE** « on se sert pour détacher la pâte du pétrin d'une râissoire ... si les côtés du pétrin sont courbes, on emploie la râissoire parce qu'elle est courbe ; si au contraire les côtés du pétrin sont droits, on se sert du coupe-pâte qui est plat » (Malouin).
- ROUABLE** « l'outil le plus utile pour chauffer le four ... qui est une espèce de grand crochet emmanché à une perche. Le rouable sert à porter, à ranger le bois dans le four et surtout à en retirer la braise et la cendre » (Malouin).
- TOUR** « surface plane, horizontale, sur laquelle le boulanger ... façonne les pains, leur donne une forme de boule » (Desportes).