

## Comptes Rendus

---

Louis STOUFF. — *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris - La Haye, 1970, 507 pages.

De l'alimentation des hommes, l'histoire avait souvent semblé ne retenir que les festins ou les disettes, négligeant l'humble et le quotidien. Marc Bloch, Lucien Febvre, Fernand Braudel ont souhaité que l'histoire de l'alimentation reçût la place qu'elle méritait. L'ouvrage de Louis Stouff se place au tout premier plan des travaux consacrés à ce domaine. Sans négliger famines ou festins, l'auteur souhaitait, plus près du quotidien, étudier le ravitaillement, décrire des régimes, calculer des budgets et des rations (p. 15). Propos ambitieux, mais réussite indiscutable.

Le livre fait appel aux sources les plus variées : délibérations, actes notariés, documents comptables, inventaires, livres de comptes, tout est mis à profit, et l'ouvrage en retire variété et fermeté. L'auteur examinera successivement les divers types d'aliments, avant de déterminer et de juger régimes et rations.

Aliments d'origine végétale, tout d'abord. Les grains et le pain ouvrent naturellement cette étude et nous retiendrons quelques points. Souvent fait à domicile, le pain est en général cuit à l'extérieur, dans le four seigneurial, certes, mais aussi en ville, chez des "fourmiers" dont le rôle décline au profit des "pistres" (boulangers) ; ces derniers sont souvent plus riches que les fourmiers, et, chose intéressante, viennent souvent du Nord.

Dans la première moitié du XIV<sup>e</sup> siècle, ce sont avant tout les terres seigneuriales qui cultivent le froment ; les terres paysannes se consacrant surtout à l'orge, en Basse-Provence, au consegal, dans le nord du pays. Par la suite, le pain de froment progresse.

L'on retiendra à ce propos (p. 64-71) une étude des prix des grains en Provence orientale pendant une douzaine d'années. Il est souvent difficile de ravitailler une ville : Marseille, en cas de crise, recourt au Languedoc. Par ailleurs, à l'approche d'une disette, ordonnances, contrôles, perquisitions vont se multipliant, mais l'égoïsme et les intérêts personnels le disputent à l'incohérence : importations interdites puis réclamées...

Malgré des reculs, la vigne se maintient dans la Provence du bas Moyen Age. On souhaite boire son vin et l'on dénombre de nombreuses petites parcelles de vigne. Cela n'exclut pas le commerce et Marseille vend toujours du vin vers Avignon et la Haute-Provence, quoique le phénomène décline vers la fin du XIV<sup>e</sup> et le début du XV<sup>e</sup> siècle. Louis Stouff, qui connaît bien le Comtat médiéval, remarque

que les Juifs, pour des raisons religieuses, souhaitent faire eux-mêmes leur vin, et, lorsqu'ils ont des terres, ce sont surtout des vignes. E. Baratier, cité par Louis Stouff, avait signalé l'importation de vin grec. Il aurait nuancé aujourd'hui cette affirmation : ce n'étaient que de petites quantités ramenées en provisions par des patrons de navires. Il aurait, par contre, rappelé l'exportation de vin judaïque de Marseille vers Barcelone (une mention en 1365).

L'on retiendra aussi le passage consacré à l'olivier : sa culture n'a pas l'omniprésence qu'on lui a souvent attribuée et la demande est très variable, car l'huile de noix, et surtout le lard, concurrencent un produit qui n'est très recherché qu'en période de carême. Il existe des maraîchers, mais dans les villes beaucoup d'habitants peuvent varier leurs menus grâce à de nombreux jardins. N. Coulet a montré pour Aix, on le sait, l'importance de ces jardins.

La partie de l'ouvrage consacrée à la viande est peut-être la plus réussie. Comme chacun possède au moins une ou deux bêtes, l'abattage domestique joue un rôle important, surtout au printemps (les agneaux et chevreaux) ou au début de décembre (le porc), mais, dans ces cas même, c'est souvent le "macellier" qui tue et prépare. Les règlements cherchent à contrôler l'abattage, à fixer les prix aussi. Ces prix rellètent sans doute les goûts du consommateur de l'époque : le mouton est la viande la plus chère, bovins et caprins les meilleur marché. Le porc est, évidemment, présent, mais non le cheval, comme dans l'Antiquité, ajouterions-nous, cela pour des raisons probablement religieuses à l'origine.

A côté de la viande salée, la viande fraîche a un rôle important. Au rythme des saisons, ses prix varient fortement, connaissent leur apogée entre Pâques et la Saint-Jean-Baptiste. Le riche et influent boucher parisien, figure importante de l'histoire médiévale, a-t-il son pendant en Provence ? Parfois, répondrait Louis Stouff ; à côté de gros bouchers qui concluent des contrats d'élevage et réalisent une véritable concentration verticale, combien de bouchers très modestes, comme aujourd'hui sans doute. Mais... mangeait-on beaucoup de viande ? Les historiens répondaient souvent par la négative, encore que récemment des historiens allemands ou français aient conclu à une forte consommation. Avec soin et rigueur, Louis Stouff a calculé, pour Carpentras, l'importance des rations annuelles, rations moyennes, cela s'entend. On lui saura gré de les avoir comparées à d'autres chiffres. Le résultat ? cela est moins que dans la France de l'entre-deux-guerres, mais plus que dans la Grèce ou l'Espagne actuelles, ou, chose fort intéressante, que dans la Provence du XIX<sup>e</sup> siècle.

Par contre, l'on consommait peu de lait et de beurre, et des quantités bien médiocres de fromage, sauf dans les régions de montagnes que nous connaissons assez mal. La rareté des pâturages et des difficultés de conservation l'expliquent sans doute. La chasse offrait un appoint non négligeable, car, autre idée reçue qui se trouve nuancée, elle était plus fréquemment pratiquée qu'on ne le dit d'ordinaire. Le poisson de la côte, des étangs ou importé, était apprécié, et la sole était (déjà) l'un des plus coûteux. Poisson salé, bien sûr, mais aussi poisson frais. La

consommation en était fort irrégulière, la période de carême voyant une très forte demande qui nécessitait accords et contrats d'approvisionnement, avec quelques désagréments, comme « ces poissons frais pourris » que l'on recevait parfois !

L'auteur aborde alors l'alimentation et la ration de l'individu. Une nuance : avec l'aisance, le rôle du pain diminuera, la part du "companage" (ce qui accompagne le pain) augmentera. Mais, de toute façon, ce companage est plus varié qu'on ne le croit d'ordinaire. Les comptes de collèges ou d'hôpitaux étudiés par l'auteur le montrent bien : on y consomme quotidiennement viande, poisson ou œufs. Alimentation équilibrée, donc ? Si les glucides, les calories, et, quoique un peu moins, les protides apparaissent en quantité suffisante, la situation est moins favorable pour les lipides et les vitamines C et A : fromage, lait et corps gras, d'une part, fruits et légumes frais, d'autre part, sont consommés en quantité insuffisante. Et puis ces rations sont précaires : saisons moins favorables, ravages de la guerre... Alors, les maladies frappent. La "lèpre" ne serait-elle pas, bien souvent, la pellagre dont des carences seraient la cause ?

Comme ceux de l'Antiquité, les médecins provençaux ne marchandent pas les conseils dans un domaine qu'ils connaissent pourtant fort mal. Comme chez Hippocrate, les mets "échauffent" ou "rafraichissent", et l'on conseille de « se laver l'estomac le matin avec un peu d'eau de vie ». Toujours complet, l'auteur n'a garde d'oublier d'étudier vaisselle, mobilier, équipement des cuisines provençales. Les recettes ? Il est difficile de les ressaisir. Le bouilli l'emporte en général sur le rôti, comme dans l'Antiquité. Quant à l'huile d'olive et à l'ail, ils sont moins caractéristiques qu'on ne le dit souvent ! Les repas, de 1 ou 2 plats, sont pris vers 9 ou 10 heures du matin, et au coucher du soleil. Des ripailles peuvent s'y ajouter, bien sûr...

Quoi qu'en dise l'auteur lui-même, il est fort peu de points qu'il ait laissés dans l'ombre. Certes l'on souhaiterait lui poser de nouvelles questions, sur l'alimentation de certains groupes sociaux, comme les soldats, par exemple. Mais nous pensons qu'il a répondu à tous les problèmes que la documentation et les sources permettaient d'aborder. Son livre se complète par ailleurs d'un remarquable ensemble de cartes, de graphiques, de tableaux et d'annexes. Un « essai de chronologie des disettes », un glossaire, une fort utile mise au point sur les toujours délicats problèmes de métrologie, augmentent encore les apports de ce livre. Les pièces justificatives sont nombreuses, trop peut-être, mais toujours bien choisies. Deux petites remarques, toutefois : une table des figures et tableaux serait utile, car l'on ne nous renvoie pas à des pages mais à des numéros, et l'on observera aussi que quelques-uns des ouvrages ou articles mentionnés dans une bibliographie riche et variée ne sont pas rappelés au bas des pages (articles de Lesage sur le blé, ou de Romefort sur le sel).

Solidité, curiosité, sens des nuances, font de ce livre une belle réussite. Médiévistes, amoureux de la Provence, historiens de l'alimentation l'utiliseront avec profit et il leur sera un modèle.

Baron Lucien BOREL du BEZ. — *Evolution de la noblesse briançonnaise. XI<sup>e</sup> siècle - 4 août 1789*. Tournon, 1971, 15 pages.

La singularité de l'évolution de la noblesse briançonnaise, militaire à l'origine, devenue ensuite commerçante sous l'influence d'un contexte socio-économique spécifique, méritait grandement d'être soulignée. M. Borel du Bez s'est voué à cette tâche et c'est la synthèse de soixante années de travail qu'il livre aujourd'hui au public.

La reconquête des vallées briançonnaises sur l'invasisseur sarrasin (983 : union militaire de Roubaud, comte de Provence, et du marquis de Turin) allait déterminer une nouvelle implantation de population attestée dès 1042 par le cartulaire d'Oulx. Cent cinquante années après la défaite maure, une « poussière d'allucieurs » jalonne le Briançonnais. Se fondant notamment sur les révisions de feux du xv<sup>e</sup> siècle, l'auteur estime à 130 environ le nombre de familles nobles concernées par l'évolution qu'il retrace.

Sous l'impulsion du premier prince de la dynastie Bourgogne-Albon, Guigue VI dit André Dauphin (1192-1234), le pays tout entier va pénétrer dans la pyramide féodale dont il est le sommet. La charte de liberté de Briançon est du 6 octobre 1244 ; noblesse et liberté sont dès lors synonymes et l'auteur est amené à constater en établissant une première liste des francs-bourgeois, l'implantation de la noblesse dans la franche-bourgeoisie. Sa conclusion paraît pleinement justifiée : être franc-bourgeois du bourg de Briançon est un titre de noblesse. Moins d'un siècle plus tard une telle situation allait être juridiquement consacrée par un accord bilatéral.

En 1338, en effet, le Dauphin Humbert II prescrivait de nouvelles enquêtes pour préciser ses droits dans le bailliage de Briançon. Pressé d'argent, il acceptait de signer, le 29 mai 1343, ce que l'auteur appelle « la grande charte briançonnaise ». Aux termes de cette transaction tous les Briançonnais sont reconnus à perpétuité « francs et bourgeois », capables de tenir des fiefs et de porter les armes ; le suzerain acceptait en outre de les subroger dans tous ses droits seigneuriaux moyennant le versement de 12.000 florins, somme considérable pour l'époque, et la rente annuelle de 4.000 ducats au paiement de laquelle les nobles eux-mêmes étaient tenus de contribuer. Enfin, dans l'étendue de la franchise, le Dauphin s'engageait à ne concéder aucune exemption susceptible d'attenter à ces privilèges. Le contrat sera ratifié en 1349 par le Dauphin Jean, futur Roi de France et par ses successeurs jusqu'en 1775.

Se fondant sur ce texte, les Briançonnais purent ainsi s'opposer à tous anoblissements qui pourtant, depuis 1639, année où le Dauphiné se vit imposer la réalité des tailles, ne réservaient à ceux qui en bénéficiaient que de très faibles exemptions. Le second ordre, déjà en partie intégré au sein des francs-bourgeois, n'avait plus qu'à disparaître face à une élite roturière dont les privilèges étaient exorbitants. Un tel contexte permet de comprendre qu'en 1789, une seule famille ait été à même de revendiquer l'état nobiliaire.

Il existait donc dans le Briançonnais une confusion *de facto* entre noblesse et bourgeoisie. L'auteur est en conséquence conduit à se demander si la franchise-bourgeoise ne constituait pas *de jure* "une noblesse". Forts de leurs privilèges déroatoires, il semble bien que les Briançonnais se considéraient comme collectivement anoblis. Pour conforter cette thèse, M. Borel du Bez se réfère expressément à la composition des trois groupes représentés au niveau du consulat de Briançon dès la fin des guerres de religion : « A la différence du royaume, nous dit-il, les trois ordres en Briançonnais étaient les suivants » : le premier ordre comprenait le clergé, « ce qui restait de noblesse », les juristes et les médecins, c'est-à-dire les gradués ; le second comprenait les bourgeois et les marchands et le troisième, les villageois des communautés ; le premier chaperon étant strictement réservé aux membres du premier ordre ; l'auteur est à même de citer un grand nombre de familles appartenant à l'ancienne noblesse et figurant désormais dans le premier ou le second groupe au sein des médecins, marchands ou bourgeois, pour n'avoir pu se maintenir dans leur condition première depuis l'application de la charte de 1343. La confusion apparaît donc totale entre nobles et roturiers et ainsi envisagé, le statut des francs-bourgeois se révèle nobiliaire.

Nous pensons cependant que le terme d'*ordre* n'est pas juridiquement adapté pour qualifier les trois groupes représentés au consulat de Briançon ; une telle stratification ne correspondant sans doute qu'à une répartition des tâches consulaires, fondée sur l'appartenance aux différentes catégories socio-professionnelles et imposée à un moment donné par le groupe dominant à des fins électorales. Il faut du reste souligner qu'une telle répartition n'est pas un phénomène isolé : elle est fréquente en Provence. A Arles, par exemple, les juristes siégeaient au conseil de ville « au rang des nobles », sans pour autant appartenir au second ordre. Il y avait, en l'espèce, une confusion aussi remarquable qu'à Briançon et nombreux sont les descendants de juristes arlésiens qui purent ainsi s'agréger définitivement à noblesse lors des réformations de Louis XIV.

L'exposé de M. Borel du Bez est une remarquable contribution à l'histoire du second ordre. Souhaitons que soit rapidement publié ce qui constitue le substrat de son travail : les listes de la noblesse briançonnaise aux <sup>xiii</sup> et <sup>xiv</sup> siècles que le dépouillement minutieux de l'inventaire de la Chambre des Comptes de Marcellier lui a permis d'établir.

François-Paul BLANC.